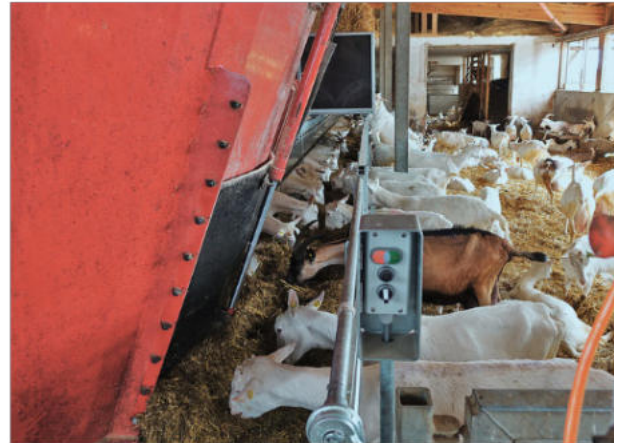


VISITA TÉCNICA

A PEQUENAS EXPLOTACIÓNS LEITEIRAS ARTESÁS EN AUSTRIA



PRODUTORES GALEGOS DE ARTESANÍA ALIMENTARIA:

DON CRISANTO (VILALBA)

GANDERÍA QUINTIÁN (O PÁRAMO)

XEOU (TABOADA)

CAMPO CAPELA (A CAPELA)

KALEKÓI (LALÍN)

BÉRTOLOS E SERRANOS (FRIOL)

A MEIXOEIRA, (MOAÑA)

CASA LUIS (LOURENZÁ)

O REXO (ALLARIZ)

PROGRAMA ESTRATÉXICO DA PAC 2023-2027

INTERVENCIÓN 7201-FORMACIÓN | SUBINTERVENCIÓN 7201_04 VISITAS

OBXECTIVO: VISITAS A EXPLOTACIÓNS AGRARIAS OU INSTALACIÓNS DE 1ª TRANSFORMACIÓN PARA APRENDER SOBRE UN TEMA CONCRETO OU PRÁCTICA ESPECÍFICA

TEMA CONCRETO: VIABILIDADE DAS PEQUENAS EXPLOTACIÓNS A TRAVÉS DA VALORIZACIÓN DO PRODUTO MEDIANTE A SÚA TRANSFORMACIÓN. A PRODUCCIÓN ARTESÁ COMO DIFERENCIACIÓN:SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA, SOCIAL E MEDIOAMBIENTAL

VISITA TÉCNICA A PEQUENAS EXPLOTACIÓNS LEITEIRAS ARTESÁS EN AUSTRIA 24-28 DE MARZO DE 2025

ELABORACIÓN E DESEÑO: CAMPO GALEGO

SANTIAGO DE COMPOSTELA. 2025

ÍNDICE

31	A FORMACIÓN COMO BASE DO ÉXITO
65	ESCOLA TÉCNICA AGRÍCOLA DE PYHRA
	CENTRO DE TECNOLOXÍA DE ALIMENTOS FRANCISCO JOSEPHINUM
19	A PRODUCCIÓN ARTESÁ DE QUEIXOS DE VACA, OVELLA E CABRA
37	FELBERBAUER: OS QUEIXOS DUNS GANDEIROS MOZOS E ‘FARMFLUENCERS’
	MANDL: UNHA GRANXA ECOLÓXICA DE CABRAS QUE BUSCA SER AUTOSUFICIENTE
25	A PRODUCCIÓN ARTESÁ DE IOGURES
71	SOXBERGER: UNHA GRANXA QUE TRANSFORMA O SEU LEITE PARA VENDELO A 4 EUROS O LITRO
	HOFLIEFERANTEN: UNHA COOPERATIVA DE 6 FAMILIAS QUE TRANSFORMAN O LEITE DAS SÚAS GRANXAS BAIXO A MESMA MARCA
43	A PRODUCCIÓN ARTESÁ DE XEADOS
	EIS-GREISSLER: XEADOS E UN COMPLEXO DE OCIO A PARTIR DUNHA GRANXA DE VACAS
59	O ASOCIACIONISMO COMO APOIO Á COMERCIALIZACIÓN
71	DORFLADEN: UNHA TENDA DE PRODUTORES LOCAIS PARA VENDER SEN INTERMEDIARIOS
	HOFLIEFERANTEN: UNHA COOPERATIVA DE 6 FAMILIAS QUE TRANSFORMAN O LEITE DAS SÚAS GRANXAS BAIXO A MESMA MARCA
25	A SUSTENTABILIDADE SOCIAL COMO APOIO Á COMERCIALIZACIÓN. A VENDA DE CERCANÍA
59	SOXBERGER: UNHA GRANXA QUE TRANSFORMA O SEU LEITE PARA VENDELO A 4 EUROS O LITRO
	DORFLADEN: UNHA TENDA DE PRODUTORES LOCAIS PARA VENDER SEN INTERMEDIARIOS
	A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL COMO APOIO Á COMERCIALIZACIÓN.
	A PAISAXE COMO MEDIO DE RECLAMO
37	MANDL: UNHA GRANXA ECOLÓXICA DE CABRAS QUE BUSCA SER AUTOSUFICIENTE
43	EIS-GREISSLER: XEADOS E UN COMPLEXO DE OCIO A PARTIR DUNHA GRANXA DE VACAS
	FELBERBAUER: OS QUEIXOS DUNS GANDEIROS MOZOS E ‘FARMFLUENCERS’
9	OUTROS CONTIDOS DESTACADOS
49	RADIOGRAFÍA DA PRODUCCIÓN AGROGANDEIRA EN AUSTRIA
77	ASESORAMENTO PÚBLICO ÁS GRANXAS: ENTREVISTA A MARCO HORN
	RESUMO DAS CONCLUSIÓNS DOS PARTICIPANTES

"As granxas en Austria apostaron por valorizar o seu produto e non por dobrar o número de cabezas"

Agacal levou a cabo a finais de marzo unha viaxe ao país alpino na que participaron gandeiros e técnicos galegos, co obxectivo de impulsar a transformación do leite por parte das explotacións. Neste dossier presentámosche un resumo das visitas realizadas a distintas ganderías e institucións.



Un momento da visita de técnicos e gandeiros galegos a unha explotación de vacas que fai queixo en Baixa Austria

Austria é décimo no ranking de principais produtores de leite da UE, pero a importancia do sector leiteiro no país vai moito máis aló dun simple dato estatístico. É o verdadeiro mantedor da paisaxe e dunha estrutura rural que se segue artellando arredor de pequenas granxas familiares que transforman e valorizan o leite que producen.

Ademais, o país ten a taxa máis alta de Europa en canto á incorporación de mozos ao sector, cun sistema formativo público moi enfocado cara a parte práctica e un bo sistema de asesoramento público ás granxas, independente e imparcial.

Para coñecer esta realidade, un grupo de técnicos e gandeiros galegos de explotacións agrarias elaboradoras de produtos dentro do selo de calidade Artesanía Alimentaria veñen de visitar o país alpino nunha viaxe organizada pola Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), pertencente á Consellería do Medio Rural. *Campo Galego* acompañounos nesta viaxe para realizar unha ampla cobertura desta.

Nesta primeira entrega, facemos un repaso polas principais conclusións desta experiencia volta a Galicia.

Austria produce a metade de leite que España pero mantén máis do dobre de granxas, que se distribúen por todo o territorio

O programa da viaxe estivo centrado no coñecemento do sistema leiteiro, con visitas a gandarias de vacún, ovino e caprino —tanto ecolóxicas como en produción convencional—, así como a centros de investigación, escolas de formación, cooperativas e empresas de transformación.

As oito visitas realizáronse no estado de Baixa Austria, ao noroeste do país, unha das principais rexións agrícolas e gandeiras. A súa capital é Sankt Pölten e é o segundo estado máis poboado tras Viena, á que rodea, e o estado máis extenso do país. Conta 1,7 millóns de habitantes e cunha superficie de 19.180 km², cunha densidade de poboación de 90 habitantes por km². Baixa Austria está dividida en catro rexións (Weinviertel e Waldviertel ao NE e Mostviertel e Industrieviertel ao sur) e un total de 572 municipios.

O principal obxectivo desta visita foi coñecer a realidade das explotacións leiteiras que transforman e venden o seu propio produto

Na parte gandeira, a expedición estivo formada por nove produtores procedentes das catro provincias galegas acollidos á marca de calidade diferenciada Artesanía Alimentaria: Don Crisanto (Vilalba), Gandería Quintián (O Páramo), Xeou (Taboada), Campo Capela (A Capela), Kalekoi (Lalín), Bértolos e Serranos (Friol), A Meixoeira (Moaña), Casa Luis (Lourenz) e O Rexo (Allariz).

Obxectivo da viaxe: a transferencia de coñecemento

Esta viaxe técnica foi promovida polo xefe do Departamento de Investigación e Transferencia da Axencia Galega da Calidade Alimentaria, Pablo Lúgaro Seco, que estivo acompañado por outros representantes da Administración autonómica, en concreto, o xefe do Departamento de Protección da Calidade Diferenciada de Agacal, Raimundo Castaño Bascoy; o subdirector de Planificación e Dinamización do Medio Rural, Bruno Fernández; o subdirector xeral de Planificación de Extensión Agraria da Consellería do Medio Rural, Juan Barral;

e o director do Centro de Formación e Experimentación Agraria de Sergude, Juan Carlos Ferreras. Tamén participaron distintos asesores privados, como Pablo Carro (Animalvit) ou Hugo Criado (Medrar).

A nova PAC busca mellorar e fortalecer o sistema de asesoramento ás explotacións

Esta visita a Austria, centrada nos produtores de leite que transforman a súa materia prima, enmárcase dentro do Plan de Desenvolvemento Rural de Galicia (PDR 2014-2020), a través da submedida de Formación de asesores, co obxectivo de capacitar o sector do asesoramento agrario e modernizar as zonas agrícolas e rurais, para fomentar e compartir o coñecemento, a innovación e a dixitalización, e promover a súa adopción por parte dos agricultores.

Trátase dunha acción en liña coa estratexia da Política Agraria Común (PAC), que fai fincapé na necesidade de crear un ecosistema de coñecemento e innovación agraria (AKIS, polas súas siglas en inglés), no que convivan tanto o asesoramento público como o privado, mediante a mellora do acceso á investigación, á innovación, ao intercambio de coñecemento e á formación.



RADIOGRAFÍA DA PRODUCCIÓN AGROGANDEIRA EN AUSTRIA

Austria, un modelo en Europa de remuda xeracional agraria e produción ecolóxica

Un de cada catro titulares de explotación ten menos de 40 anos, o triplo que en España. O país dispón de 2,5 millóns de hectáreas agrogandeiras, nas que se cultivan cereais e soia para producir os seus propios pensos. Das 100.000 explotacións totais, 22.000 son granxas de leite, 3 de cada 4 están situadas en zonas desfavorecidas e 1 de cada 4 produce sen fertilizantes químicos nin fitosanitarios.



Planta de transformación de Berglandmilch, a cooperativa máis importante do país, en Baixa Austria

Austria é un dos países máis ricos de Europa, con maior renda per cápita e nivel de vida, pero está orgulloso do seu sector primario. Tanto que é o país da UE con agricultores e gandeiros máis novos, que contan cunha alta consideración por parte da sociedade. Tamén é o que dedica maior porcentaxe da súa superficie agraria á produción ecolóxica.

Recentemente, un grupo de gandeiros e técnicos galegos visitou este país para coñecer o sistema de produción e a transformación nas granxas leiteiras. Esta é unha radiografía dun país que entrou na UE 10 anos despois de España, pero que conseguiu manter o seu sistema tradicional de produción, aumentando as exportacións.

Austria é un dos 10 países máis ricos do mundo en termos de PIB per cápita, pero mantén con orgullo o seu sistema agrogandeiro

Austria abrangue 83.871 km², case 3 veces a superficie de Galicia, aínda que unha parte considerable do seu territorio está ocupada polos Alpes, o que reduce a superficie agraria útil a 3,4 millóns de hectáreas. Só un terzo do territorio do país está por debaixo dos 500 metros de altitude.

A economía rural está estruturada a pequena escala e ten unha forte tendencia á sustentabilidade e ao coidado da natureza. O programa goberamental ÖPUL, de carácter agroambiental, fomenta unha agricultura e unha gandaría extensiva e respectuosa cos hábitats naturais. A produción forestal é tamén parte do mix de ingresos das explotacións familiares.

Un terzo do territorio austríaco é superficie agraria e as estritas normas ambientais prevalecen na produción agrícola e gandeira

Vaca de raza Fleckvieh nunha granxa de Austria

En Austria existen arredor de 105.000 explotacións agrarias, gandeiras e forestais, das cales preto da metade manteñen a súa actividade a tempo parcial. As producións agrarias austríacas máis importantes son o leite, a carne bovina e porcina, os cereais, as hortalizas, o viño, a froita, as aves e as oleaxinosas.

Valorización da produción

As explotacións austríacas caracterízanse por ter un tamaño medio semellante á media de Galicia, coa diferenza de que son elas mesmas as que valorizan o leite transformándoo en produtos de calidade e proximidade. Trátase de explotacións familiares que centran a súa viabilidade na valorización do produto e non na economía de escala, e que conta cun nivel de formación e profesionalidade moi alto.

Austria ten 9 millóns de habitantes e divídese en nove estados federados, que contan co seu propio departamento de agricultura

Austria forma parte da UE desde 1995. Desde entón, as exportacións agrícolas do país multiplicáronse por nove. Tres cuartas partes das exportacións agrícolas e alimentarias de Austria destínanse a outros estados membros da UE. Os destinos de exportación máis importantes en 2023 foron Alemaña e Italia.



Vista da explotación láctea Perschlingtal Milch, na localidade de Pyhra, a máis grande de Baixa Austria

Predominio de granxas familiares

Austria conta con ganderías familiares e explotacións agrarias de pequeno tamaño. Só arredor do 2,5 % da poboación austríaca traballa na agricultura, que xera o 1,5 % do PIB do país, pero a valoración social é moi positiva, tanto pola produción

de alimentos como polo coidado da paisaxe, algo que despois aproveita a industria turística (6 % do PIB do país).

A agricultura desempeña un papel importante para a economía austríaca que vai moito máis alá da produción de alimentos

A agricultura e o turismo son dous sectores intimamente relacionados en Austria. De feito, durante anos compartiron un mesmo ministerio, coñecido como Ministerio de Agricultura, Rexións e Turismo.

O tamaño medio das explotacións é de 18 hectáreas, aínda que son máis pequenas na zona oeste e máis grandes no leste do país. Máis dous dous terzos das 100.000 granxas de Austria atópanse nas montañas alpinas, onde abunda o gando vacún e ovino.

Desde 1988 Austria traballa cun enfoque ecosocial na súa política agraria, destinada a favorecer o sistema de granxas familiares

A economía nestas zonas de montaña non se entende sen a produción e venda de leite, queixo e carne, que se suma aos pagos que reciben os gandeiros polo seu labor como coidadores da paisaxe e polo pastoreo das pistas de esquí no verán.

Arredor do 73 % das explotacións agrícolas, que suman un 66 % da superficie agraria do país, están situadas en zonas desfavorecidas

O goberno austríaco prima tamén claramente coas súas subvencións as explotacións situadas en zonas de montaña ou desfavorecidas, onde se concentran máis da metade das explotacións, o que contribuíu a manter a actividade agraria nestas rexións.

Diversificación

Mentres a gandería de montaña é maioritaria no oeste do país, o leste ofrece condicións ideais para os cultivos herbáceos e de cereais como o millo, o trigo, a cebada ou o centeo, así como a remolacha azucreira, a colza, o xirasol ou a soia.

Nos últimos 60 anos Austria aumentou un 10 % a superficie de terras cultivables

As principais zonas agrícolas de Austria atópanse ao norte e nordeste dos Alpes e a ambos os dous lados do Danubio, estendéndose ata as chairas fronteirizas con Hungría. Alta Austria, Baixa Austria e Burgenland son os tres estados agrícolas por excelencia. Austria produce cada ano 5,7 millóns de toneladas de cereais, o que cobre o 94 % das necesidades do país. A produción porcina e avícola tamén é habitual nas rexións cultivables de Austria.

Na produción hortícola destaca a pataca e a remolacha, mentres que, en froitas, sobresaen as mazás e as peras. Austria tamén é responsable do 1 % da produción mundial de viño. O viño insignia do país, co 37 % dos seus viñedos, é o Gruener Veltliner.

Austria converteuse no segundo maior produtor de soia da Unión Europea

En 2023, Austria rexistrou 1.321.781 hectáreas de terras cultivables, o que significa que o 52 % de todas as terras agrícolas deste país son terras cultivables, aínda que con notables diferenzas entre as rexións alpinas e as chairas do leste. Na Baixa Austria, por exemplo, o 77 % da superficie agrícola útil está constituída por terras de cultivo.

O 56 % das terras de cultivo dedícanse a cereais, sobre todo a trigo e millo para gran

As terras de cultivo austríacas están dedicadas a cereais (56 %), forraxes (17 %), oleaxinosas (13 %), leguminosas (8 %) e tubérculos (4 %). Nas últimas décadas aumentou o cultivo de soia e xirasol en detrimento de cereais como o centeo. O trigo brando cultívase en 245.000 hectáreas, o millo para gran ocupa 212.000 hectáreas e a soia 87.500 hectáreas. Trátase dun cultivo non tradicional no país, pero que está aumentando con forza. De feito, Austria xa se converteu no segundo maior produtor de soia da Unión Europea.

Remuda xeracional

Austria é o país da UE cos mellores índices de remuda xeracional nas granxas, e considérase un modelo que se debe seguir neste ámbito. En 2020, cando se realizou a última enquisa sobre a

estrutura agraria en toda a UE, o 23,4 % dos administradores de explotacións agrícolas deste país tiñan menos de 40 anos, mentres que a media da UE era só a metade, un 11,9 %, e na veciña Alemaña do 14,9 %.

No caso de España, os datos sitúanse no 8 % de media de titulares de explotación con menos de 40 anos, mentres que en Galicia esa porcentaxe baixa ao 7 %, fronte ao 48 % dos titulares de explotacións de máis de 65 anos.

O 23 % dos titulares de explotación ten menos de 40 anos, o dobre que a media europea e tres veces máis que en España

O éxito austríaco explícase pola existencia de programas federais para apoiar a incorporación de xente nova a través de axudas e formación específica. Ademais, Austria conta cun excelente sistema de educación agrícola, así como redes de intercambio de coñecementos e iniciativas que fomentan a innovación no medio rural.

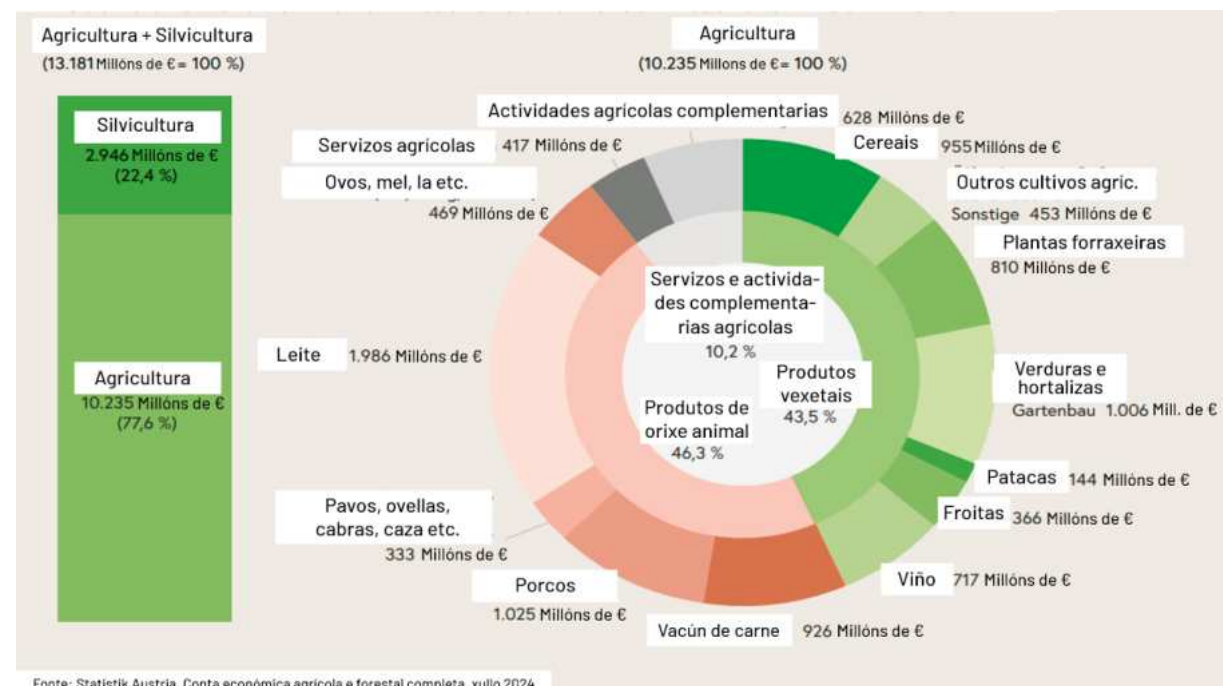
A Asociación Mozos e Mozas do Medio Rural de Austria conta con aproximadamente 6.000 membros. Non só é a maior organización xuvenil do campo, senón tamén un importante axente na formación continua das persoas que se incorporan ás explotacións.

Produción ecolóxica

Austria ten tamén a porcentaxe máis alta de todos os países europeos en terras agrícolas cultivadas organicamente (27,4 %), ademais o 23,1 % das explotacións agrarias do país son ecolóxicas, o que converte a Austria no principal cultivador de produtos ecolóxicos a nivel mundial, segundo o Instituto de Investigación de Agricultura Orgánica de Austria (FiBL).

Dentro da UE, é o primeiro país en produción ecolóxica de cereais (15,6 %, seguido de Estonia e Suecia), o segundo en verduras (25,9 %, por detrás de Dinamarca) e o terceiro en leguminosas (59 %, por detrás de Grecia) e uva (12,2 % por detrás de Italia e Francia).

Austria é considerado un país modelo en materia de produción ecolóxica na UE



Valor da produción da agricultura e a silvicultura autriaca en 2023

O desenvolvemento da produción ecolóxica en Austria ten en parte que ver tamén coas súas condicións orográficas: o 70 % do país atópase en zona montañosa, o que apenas permite estruturas agrícolas intensivas e propicia métodos de traballo biolóxicos e tradicionais.

Estas condicións naturais de produción que prevalecen en Austria fan que os produtores austríacos de leite e carne gocen dunha excelente imaxe. Os produtos agrícolas biolóxicos austríacos gozan de gran popularidade pola súa alta calidade, son as estritas leis austríacas as responsables de garantir que se cumpran estes altos niveis, por enriba mesmo dos estándares ecolóxicos fixados para o conxunto da UE.

A entrada na UE en 1995 provocou unha caída de prezos ao produtor que foron compensados coa súa conversión a ecolóxico

A primeira granxa ecolóxica do país data de 1920, pero é a partir dos anos 70 cando a agricultura biolóxica despegaba con forza en Austria, sobre todo a partir de 1995. Cando Austria entrou na CE, os prezos ao produtor baixaron de forma espectacular. Para mitigar eses efectos, promoveuse a conversión á agricultura orgánica, que se consolidou como unha estratexia de supervivencia da agricultura a pequena escala. Isto contribuíu significativamente a unha maior aceptación da agricultura ecolóxica dentro do sistema agrícola.

Hai 24.500 explotacións ecolóxicas, o 23 % das existentes, con 930.000 hectáreas certificadas, máis dunha cuarta parte da superficie agrícola total

No ámbito do consumo, Austria sitúase como o terceiro país europeo en gasto per cápita anual en produtos ecolóxicos (205 euros por habitante e ano), só por detrás de Dinamarca e Suíza. Todas as cadeas de supermercados contan con sección de produtos ecolóxicos e coa súa propia marca branca ecolóxica. Os produtos ecolóxicos supoñen unha cota de mercado do 12 % dos alimentos na venda polo miúdo: o 25 % no caso do leite, o 18 % en verdura fresca, o 15 % en froitas ou o 13 % en ovos.

O consumidor austríaco é esixente e a rastrexabilidade e as certificacións son os principais requisitos á hora de confeccionar a cesta da compra. A tendencia inclínase tamén cada vez máis cara á produción local e á rexionalidade. A cuestión da seguridade alimentaria ten a máxima prioridade en Austria mediante o labor da Axencia Austríaca para a Saúde e a Seguridade dos Alimentos (AGES).

Efectos do cambio climático

O clima continental predominante é o alpino, que se caracteriza polos seus invernos fríos, con choivas frecuentes nas terras baixas e neve nas áreas montañas, especialmente nos Prealpes. Os veráns son frescos, con chuveiras ocasionais.

O cambio climático está afectando de maneira importante a Austria, onde a temperatura media aumentou case 2 °C no período comprendido entre 1880 e 2014. Mentres que na década de 1970 a temperatura media na Baixa Austria, a principal rexión agrícola do país, era de 8,2 °C, nos últimos dez anos aumentou ata os 10,4 °C, ao tempo que o número de días ao ano con temperaturas superiores a 30 °C se duplicou.

Os Prealpes setentrionais e o val do Danubio constitúen a principal zona agrícola. O río Danubio atravesa de oeste a leste boa parte do territorio, desde a fronteira con Alemaña ata a fronteira con Eslovaquia.

O cambio climático tamén está afectando aos pastos alpinos. Actualmente, aproximadamente dous terzos das terras agrícolas de Austria atópanse en rexións montañosas. Delas, aproximadamente 300.000 hectáreas son pastos alpinos.

Produción forestal

Ademais da agricultura e a gandaría, a silvicultura continúa desempeñando un papel importante na economía de Austria, tanto na rexión alpina como

nas chairas. Estes sector xera 3.000 millóns de euros ao ano e supón unha fonte de ingresos complementaria para as explotacións agrogandeiras. Practicamente a metade da superficie austríaca (48 %) está cuberta de bosques. A principal zona forestal, unha cuarta parte do total, está situada no estado federal de Estiria, seguida da Baixa Austria, Carintia, Tirol e a Alta Austria.

Ao igual que en Galicia, a metade da superficie austríaca (48%) está cuberta de bosques

A produción forestal converteu a industria madeireira nun sector de grande importancia, que ofrece traballo en moitas zonas rurais. Ademais de madeira para construción ou mobiliario, a produción forestal está enfocada cara á produción de enerxía, tanto en sistemas de calefacción doméstica con leña, pélets e estelas, así como nas plantas de biogás.

Así, a nova Lei de gas renovable austríaca prevé inxectar cada ano 7,5 terawattios/hora de gas verde á rede nacional en 2030 a partir de plantas de biogás que aproveiten os residuos agrícolas, gandeiros e forestais.

Evolución da produción láctea: 3,5 millóns de toneladas, con forte crecemento en 2024, 22.000 granxas e un 18 % do leite ecolóxico

A produción leiteira é o pilar da agricultura en Austria, especialmente nas zonas montañosas e desfavorecidas. O número de produtores diminuíu un 3 % no último ano e sitúase por debaixo de 22.000.

En total, hai unhas 540.000 vacas leiteiras, cunha media de 24 vacas por granxa. O 18 % do leite producido en Austria é ecolóxico. Existen ademais outros selos diferenciais, como leite de feo, leite de pradeira orgánica ou leite de protección animal.

En 2015, ano da desaparición das cotas leiteiras na UE, Austria produciu 3,1 millóns de toneladas de leite de vaca. O país tiña entón 535.000 vacas leiteiras. Dez anos despois, os efectivos gandeiros mantéñense e a produción incrementouse nun 9 %.

Cunha produción lixeiramente superior á de Galicia, Austria mantén preto de 22.000 explotacións leiteiras, mentres que en Galicia só sobreviven 5.500

Austria pechou o ano 2024 cunha produción anual de 3,38 millóns de toneladas de leite de vaca (4,19 % de graxa e 3,44 % de proteína). Isto supón un crecemento constante na produción leiteira nos últimos anos (245.000 toneladas máis nos últimos 5 anos).

En 2024, a súa produción leiteira aumentou un 4,3%. Foi, xunto con países como Hungría, Romanía e Polonia, un dos países da UE onde máis se incrementou a produción de leite. A súa achega, lixeiramente superior á de Galicia, representa o 2,2 % da produción leiteira da UE.

Dez anos despois do final das cotas leiteiras, os efectivos gandeiros mantéñense e a produción incrementouse nun 9 %

O prezo medio pagado polo leite en orixe no mes de febreiro foi duns 55 céntimos, 7 céntimos máis que hai un ano. As granxas que producen leite ecolóxico reciben de media 5 céntimos máis por litro con respecto ás que están en convencional.

Austria é excedentaria tanto en carne de vacún (a taxa de autosuficiencia é do 145 %) como de leite (119 %). Exporta produtos como leite UHT, nata, queixos e produtos fermentados (iogur, quefir), pero importa manteiga. Cada austríaco consome 75 litros de leite e iogur, 23 kg de queixo, 7,6 kg de nata e 5,3 kg de manteiga ao ano.

Austria é excedentaria en produción leiteira e carne de vacún

A produción media por vaca sitúase nuns 7.200 litros, por debaixo da media da UE (7.800 litros), segundo os últimos datos dispoñibles por países publicados polo Observatorio Leiteiro da UE.

Do total de 536.000 vacas que había a finais de 2024, unhas 430.000 están en programas de control leiteiro (80%), segundo os datos da organización Central de Produtores Austríacos de Gando Bovino (ZAR), que se encarga do rendemento produtivo no país. A produción media por vaca é duns 27 litros diarios.

A raza Fleckvieh representa o 75 % do gando de Austria, e o país exporta cada ano arredor de 20.000 vacas e xovencas

En canto ás razas, tres de cada catro vacas austríacas son de raza Fleckvieh, cunha produción media que en 2024 alcanzou por primeira vez os 8.000 litros; o 7 % son Holstein, que se sitúan nos 9.300 litros; o 6 % Brown Swiss; o 2 % Pinzgauer (unha raza nativa alpina de dobre propósito); o 1 % Gris de Tirol (que se cría en unhas 1.000 granxas en zonas áridas interalpinas) e o 9 % pertencen a distintas razas cárnicas.

Industrias e cooperativas

Un total de 70 empresas, con 92 plantas, procesan leite en Austria. Unha das marcas máis populares é Schärddinger. A súa historia comezou no ano 1900, cando os gandeiros da localidade de Schärdding se uniron na primeira cooperativa leiteira de Austria e comezaron a recoller a manteiga producida polas súas granxas. Hoxe inclúe unha ampla gama de produtos, desde queixos frescos e curados, iogur, manteiga, sobremesas, café etc. En 1995 Schärddinger fusionouse con outras cinco cooperativas baixo o nome de Berglandmilch, con sede en Wels, a Alta Austria. Hoxe está formada por 8.000 gandeiros socios e recolle leite en 6 estados do país.

A segunda cooperativa austríaca é Nöm, que procesa diariamente 1,2 millóns de litros de leite procedentes de 2.200 explotacións. Con sede en Baden, preto de Viena, fabrica leite, iogur, manteiga ou callada. Fundada por Franz von Pirko en 1898, está presente en países como Italia ou Hungría e exporta o 62 % da súa produción.

A maioría das exportacións leiteiras de Austria destínanse a Alemaña (50 %), seguida de Italia (18 %)

Ennstal é outra das cooperativas austríacas. Fundada en 1902, hoxe pertence a 1.700 gandeiros desta rexión alpina do leste do país. Conta cunha planta de leite e queixo Camembert en Stainach e cunha fábrica de queixo azul en Gröbmung.

Na mesma zona opera Prolactal, situada tamén en Estiria. Fundada orixinariamente como parte da cooperativa láctea Wechselgau en 1957, foi adquirida no ano 2015 por Israel Chemicals (ICL), especializada tamén na produción de fertilizantes. Hoxe é líder mundial na elaboración de ingredientes lácteos a partir de leite ecolóxico, tanto de vaca como de cabra, producindo soro en pó, proteína A2 etc.

En Austria tamén está a multinacional francesa Danone, asentada desde 1972

Prolactal exporta o 95 % da súa produción, sobre todo a China, onde é o proveedor líder en ingredientes de proteína láctea ecolóxica de fórmulas infantís. Tamén mantén unha presenza significativa en Oriente Medio. Desde a súa planta de última tecnoloxía situada en Hartberg abastece a clientes en máis de 35 países.



Un terço das vacas permanecen en estabulación en praza fixa, saíndo ao pasto un mínimo de 120 días ao ano

Normativas estritas medioambientais e de saúde animal

En Austria, os elevados estándares sanitarios e hixiénicos comezan cunha normativa estrita que prevé a supervisión veterinaria constante dos animais de granxa. Para que Austria poida manter o seu alto nivel, a Comisión Europea mesmo concedeu normativas veterinarias protectoras adicionais (o que se coñece como Garantías Nacionais).

O uso de hormonas na cría do gando, así como a plantación de sementes xenéticamente modificadas, está prohibido

Por exemplo, durante moitos anos, as estritas restricións á importación de gando, así como a prohibición de utilizar órganos de animais nos pensos para ruminantes, mantiveron o país a salvo da enfermidade das vacas tolas (Austria tomou medidas de prevención da encefalopatía esponxiforme bovina moito (EEB) antes de que a UE seguise o seu exemplo, o que permitiu que non se rexistrase nin un só caso de EEB no país) ou da rinotraqueíte infecciosa bovina (IBR).

Dentro da PAC, Austria dedica só un terço dos fondos á ordenación de mercados agrarios e ao pago básico e moito máis que o resto de países da UE á protección medioambiental e ao desenvolvemento rural, unha política na que foi pioneira a nivel comunitario.

Grazas á súa estrutura agrícola de pequena escala, Austria ten boas condicións para a conservación da biodiversidade e a prestación de servizos

ambientais. Na actualidade, o 10 % da superficie agrícola destínase a áreas de biodiversidade.

Austria foi pioneira na aplicación de medidas agroambientais dentro da UE e na actualidade máis dos dous terços do total dos pagos da PAC se destinan ao desenvolvemento rural e aos ecorreximes

Este alto nivel de conciencia ambiental entre os agricultores reflíctese no alto nivel de participación (81 %) no programa agroambiental voluntario ÖPUL, así como na altísima proporción de terras agrícolas orgánicas (27,4 %).

O programa agroambiental ÖPUL, dotado con 614 millóns de euros cada ano, financiados nun 50 % con fondos europeos e outro 50 % con fondos federais e estatais, apoia a agricultura respectuosa co ambiente en Austria desde a súa adhesión á UE.

Máis do 80 % das explotacións agrícolas e o 80 % das terras agrícolas (pasteiros, terras de cultivo e cultivos permanentes) forman parte deste programa por contribuír de forma significativa á conservación da biodiversidade, á fertilidade do solo e á protección da auga.

Redución de emisións

O Programa nacional de control da contaminación do sire (BMK) emitiu a ordenanza de redución do amoníaco. Entrou en vigor o 1 de xaneiro de 2023 e regula a incorporación rápida de fertilizantes orgánicos como máximo en 4 horas, a aplicación de urea só con inhibidores, a cubrición das instalacións de almacenamento de xurro e as obrigas de mantemento de rexistros de fertilización e aplicación no campo de fertilizantes orgánicos e químicos.

O programa agroambiental ÖPUL inclúe medidas voluntarias para a redución das emisións de amoníaco

Ademais, o Programa agroambiental ÖPUL inclúe varias medidas voluntarias que teñen un efecto reductor das emisións de amoníaco: en primeiro lugar, a aplicación de xurro preto do solo e a separación do esterco líquido, pero tamén a extensificación da produción gandeira mediante o pastoreo.



Pastos alpinos

Arredor do 85% da produción de leite en Austria provén de granxas de montaña. Moitas delas pastorean pasteiros alpinos, coñecidos como sennalmen, que son unha das marcas de identidade da gandería do país.

O 85% da produción de leite en Austria provén de granxas de montaña

O valor desta gandería tradicional vai moito aló do aspecto económico, cunha incidencia sobre o ambiente (mantemento da biodiversidade), así como no coidado da paisaxe (principal reclamo turístico do país), xa que os pasteiros alpinos son zonas de sendeirismo no verán e pistas de esquí no inverno.

Os pastos alpinos do verán son a miúdo as pistas de esquí do inverno

Actualmente, existen uns 8.000 pasteiros alpinos, que suman unha extensión dunhas 300.000 hectáreas. Non obstante, o número de granxas alpinas e, sobre todo, o número de animais que pacen neles está a diminuír.

Unha de cada 6 vacas austríacas pasa o verán en pasteiros alpinos, pero a cabana está a diminuír

A produción de produtos alpinos require moito traballo e esforzo. Especialmente cando, como ocorre co leite, tanto a muxidura como o procesamento posterior teñen lugar directamente nos pasteiros de montaña.

O período de pastoreo, que normalmente é dunha media duns 90 días, supón unha limitación na produción de produtos como os queixos. Isto, xunto coa súa singularidade, confírelle aos produtos alpinos un carácter exclusivo.

O pastoreo en zonas de montaña minimiza o risco de avalanchas, desprendementos de terra e erosión do solo

Ademais da súa importancia ambiental (as pradeiras alpinas poden conter ata 100 especies florais de plantas diferentes), a xestión dos pasteiros alpinos desempeña un papel crucial na protección fronte aos riscos naturais. Se se deixasen de pastorear os pasteiros alpinos, primeiro medrarián os arbustos e máis tarde pasarían a ser zonas boscosas. De aí que o pastoreo minimice así o risco de avalanchas, desprendementos de terra e erosión do solo.

Selo de calidade do leite AMA

A Sociedade Austríaca de Márketing Agroalimentario (AMA), unha entidade encargada oficialmente de promocionar o consumo local, é a responsable da etiquetaxe de alimentos de orixe rexional, da certificación da produción de agricultura ecolóxica, así como a produción leiteira sustentable.

Os alimentos co selo de calidade AMA cumpren uns criterios de calidade superiores aos esixidos por lei, a súa orixe é rastrexable e están controlados por organismos independentes. Son produtos de orixe austríaca, xa que só poden conter materias primas do país e, no caso de alimentos procesados,

a proporción de ingredientes que non poidan producirse en Austria non poderá superar un terzo.

A marca de calidade AMA distingue os produtos alimentarios de orixe garantida de Austria

O selo de calidade do leite AMA ten en conta aspectos de alimentación (compra de pensos a produtores autorizados) e benestar animal. Para comprobar que se cumpren os requisitos establecidos, realízanse auditorías a todas as granxas por parte das industrias e cooperativas, ademais das realizadas polos servizos veterinarios oficiais (que abranguen o 2 % das ganderías do país cada ano).

O módulo Gandería Plus require maior liberdade de movemento das vacas, a instalación de cepillos para rascarse obrigatorios e penso sen aceite de palma, a base de cereais e proteínas de produción europea. A inspección neste tipo de explotacións é anual.



Selo de calidade do leite AMA

Todas as granxas leiteiras en Austria están acollidas a este módulo Gandería Plus ou á súa variante Gandería Plus Clima Exterior, que establece que as vacas poderán saír libremente ao exterior (pasto ou zona de recreo) os 365 días do ano, mentres que o selo Qplus-cow inclúe, ademais, controis de saúde para a detección de enfermidades metabólicas, como cetose, problemas reprodutivos (becerros mortos ao nacer) e problemas de saúde do ubre (mamite e reconto alto de células somáticas).

Un terzo das vacas leiteiras austríacas permanecen en estabulación en praza fixa, con saída a pasto polo menos 120 días ao ano

O sistema de manexo de gando maioritario nas granxas austríacas é a estabulación libre, aínda que seguen mantendo outros tipos de sistemas, como o de cría combinada, onde se permite que as vacas estean en estabulación fixa, pero deben poder saír ao pasto polo menos 120 días ao ano (a regulación estatal establecía un mínimo de 90 días, pero a industria engadiu outros 30 días como parte da lexislación de benestar animal).

Arredor dun terzo das vacas leiteiras austríacas viven en aloxamentos combinados deste tipo. Na agricultura ecolóxica, o período exterior amplíase, e os animais deben ter acceso ao pasteiro desde abril ata outubro, ambos os dous meses incluídos.

En Austria non está aprobado o consumo de leite de vaca ata 7 días despois do parto

En canto aos becerros, en todas as modalidades do selo de calidade AMA, deben recibir penso e feo a partir da segunda semana de vida, e non se permite a ensilaxe ata despois da desteta. A partir das 8 semanas deben ser agrupados.

AMA finánciase principalmente a través de contribucións obrigatorias á comercialización agrícola (pagadas polos agricultores e as empresas procesadoras) e cumpre tarefas esenciais de comunicación cara aos consumidores, o que garante, entre outras cuestións, a orixe 100 % austríaca dos distintos produtos alimentarios presentes no mercado.



Queixos e produtos que se poden atopar en Austria

3 FELBERBAUER

Os queixos duns gandeiros mozos e farmfluencers

A familia Pfaffenbichler atende unha granxa de 45 vacas leiteiras na zona de Mostviertel. Michael e a súa moza Nadja non chegan aos 30 anos, pero xa se fixeron cargo da explotación familiar e comezaron a transformar o leite que producen.



Michael e Nadja (á dereita) explicando o funcionamento da súa granxa

Michael Pfaffenbichler (@felber.bauer) é un queixeiro innovador. Experto en marketing, forma parte dunha iniciativa de mozos agricultores e gandeiros chamada [farmfluencer](#), unha rede formada por unha vintena de produtores mozos de toda Austria que comparten nas súas redes sociais o seu día a día nas explotacións.

A granxa familiar de vacas da familia [Pfaffenbichler](#) data de 1757 e está situada na localidade de St. Peter in der Au, no distrito de Amstetten, en plena paisaxe montañosa de Mostviertel. A zona de Mostviertel está situada entre os ríos Danubio e Ötztal, xusto no centro do estado de Baixa Austria.

A rexión de Mostviertel debe o seu nome ao most, unha bebida alcohólica de baixa graduación feita de peras ou mazás, moi típica na zona e que aínda se segue a facer na maioría das casas. Tamén na casa de Michael, pero el decidiu darlle un novo uso á vella adega baixo terra e aproveitala para curar os queixos que agora fai.

Incorporación á granxa

Michael ten 29 anos e fai dous que se fixo cargo da granxa familiar, que ata entón levaban os seus pais, Josef e Marianne. Estudou durante cinco anos na escola de formación agraria Francisco Josephinum, en Wieselburg, e logo estivo outros cinco anos traballando no Parlamento en Viena. Con todo, decidiu volver, xunto á súa moza Nadja,



para seguir coa [tradición familiar](#), pero valorizando a produción de leite da gandería mediante a elaboración dos seus propios queixos. O que máis valora, di, é poder ser o seu propio xefe.



Cava onde maduran os queixos da explotación

Para non ter que investir en montar unha queixería, alugan as instalacións dun centro público de tecnoloxía alimentaria para fabricar os seus queixos

Nadja, que traballa na fábrica da cooperativa Berglandmilch, é quen se encarga de facer os queixos. Para abaratar custos decidiron empezar a elaborar sen investir na maquinaria necesaria para montar unha queixería. O que fan é levar o leite no seu propio coche, en bidóns de 20 litros, ás instalacións coas que conta a escola agraria na que estudaron tanto Michael coma Nadja, onde lles alugan a queixería para facer alí o seu queixo, que despois traen de volta a madurar á vella adega familiar do most, onde se dan unhas condicións ideais, cun 90 % de humidade e entre 10 e 15 °C de temperatura todo o ano.

Venda no mercado local e en tendas de proximidade

Os queixos que elaboran poden ser tanto de leite cru como termizado (un proceso de pasteurización máis suave, 30 minutos a 60 graos, que conserva mellor a proteína do leite), e en función do tipo de elaboración e o tempo de maduración, obteñen distintos tipos de queixo.

Recoñecen que grazas ao apoio do centro Francisco Josephinum foron capaces de sacar ao mercado en moi pouco tempo ata cinco variedades de queixo diferentes. Entre elas, destacan os queixos tradicionais da zona de Mostviertel (o Tilsiter e o

Raclette), un queixo de montaña típico da rexión do Tirol e Salzburgo (con denominación de orixe nesas zonas), un queixo tipo camembert e outro tipo cheddar, con catro meses de maduración e un toque doce ao final, como os de Irlanda. “Era o que buscábamos, pero levounos dous anos de probas”, explica Nadja.

Grazas ao apoio da escola agraria onde estudaron foron capaces de sacar ao mercado en moi pouco tempo ata 5 variedades de queixo diferentes

Venden os seus produtos directamente na propia granxa ou no mercado local de agricultores en [St. Peter in der Au](#), que se celebra cada dúas semanas os sábados pola mañá, de marzo a xullo e de setembro a decembro. Tamén fan venda en liña e colocan os seus produtos en tendas de autoservizo de produtos locais que hai na zona, moi habituais en Austria, onde non hai persoal que atenda, senón que os clientes entran, collen os produtos, páganos e marchan.



Cata de queixos Felberbauer

“A venda directa funcionou moi ben durante a covid, pero despois baixou bastante, pois iso buscamos buscamos posicionar os nosos queixos en tendas de produtos rexionais e no mercado local quincenal de produtores de St. Peter in der Au. Aínda que as vendas non sexan moi altas, é importante o contacto directo cos clientes e recibir ese feedback, comenta Michael, que tamén está moi implicado na vida da localidade, onde é concelleiro e toca na igrexa.

Farmfluencer: o agro tamén nas redes sociais

Michael é moi activo nas redes sociais e forma parte dun colectivo austríaco coñecido co nome de farmfluencers. “Queremos ensinar a través das redes sociais como instagram, facebook, tiktok ou youtube aos mozos da cidade como traballamos nós, os mozos do campo”, explica.

“Se nós non contamos como é a nosa realidade, farano as ONG desde o seu punto de vista, que non se corresponde coa realidade nin é o que a nós nos interesa, porque esa versión ten un nesgo animalista e ecoloxista distorsionado”, argumenta.

Se nós non contamos como é a nosa realidade, farano as ONG desde un nesgo animalista e ecoloxista distorsionado

“Investimos moito tempo niso, pero é importante para que acepten mellor os nosos produtos. Hai moita desconexión entre a mocidade urbana e o mundo do campo en Austria, e esa distancia aumentou nos últimos 30 anos. Por iso, temos que dirixirnos a ese público, para fidelizalos e explicarlles que os nosos produtos valen eses cartos”, di Michael. O prezo de venda do seu queixo é de 28€ o quilo e precisan entre 7 e 10 litros de leite, en función do tipo que fagan, para facer un quilo de queixo.

45 vacas Fleckvieh e venda de xatos para carne



Na corte familiar atópase a vaca máis vella, con 11 anos de idade

Na vella corte familiar, xa sobradamente amortizada, a familia Pfaffenbichler ten 45 vacas leiteiras, a maioría de raza Fleckvieh, aínda que tamén hai algunha Frisoa e Parda Alpina. Michael non quere ter máis cabezas. Prefire centrarse na transformación e diversificación dos ingresos da granxa, consciente que no futuro a man de obra da explotación irá a menos, cando os seus pais se xubilen dentro duns anos.

“Agora mesmo, como os meus pais aínda nos botan unha man, podemos coller algúns días de vacacións. As granxas familiares son moi resilientes”, recoñece. A súa nai, Marianne, e el encárganse da muxidura, que realizan ás 6 da mañá e ás 6 da tarde nunha sala de 8 puntos e lle leva unha hora e cuarto.

As granxas familiares son moi resistentes e podemos coller algúns días de vacacións porque nos axudan os meus pais

A produción diaria por vaca sitúase entre os 30 e os 35 litros, cun 4,2 % de graxa e un 3,6 % de proteína, e unha media entre 10.000 e 11.000 litros por lactación. Fai dous anos que comezaron a facer os seus propios queixos (uns 20.000 kg ao ano e queren subir ata os 50.000). O leite restante séguenllo vendendo á cooperativa (uns 400.000 litros ao ano).

As vacas dúranlles moitos partos As súas vacas teñen unha longa vida produtiva. A máis vella que teñen neste momento vai cumprir 11 anos e está a piques de chegar aos 90.000 litros producidos. “Estamos moi orgullosos cando unha vaca chega a esas idades”, asegura Michael.

Animais de dobre propósito

A pesar de todo, cando teñen que mandar unha vaca ao matadoiro, tamén obteñen un bo retorno económico. “Unha vaca de descarte Fleckvieh deixa uns 3.000 euros, e iso que aquí non temos mercado de carne de vaca vella, as costeletas de vaca van para hamburguesas”, lamenta.



Vacas en lactación

Unha vaca de descarte de raza Fleckvieh pode deixarnos uns 3.000 euros

Non emprega seme sexado porque os xatos tamén se venden ben. “Uso seme de touros xenómicos, e se sae un macho, véndoo cuns 120 quilos, entre 7 e 10 semanas de vida, para un cebadeiro, que mo

paga a 7€ o quilo. Cada xato déixanos uns 800 €”, explica.

Ata non hai moito tiña un touro de raza Wagyu, que botaba ás peores vacas, aquelas que non inseminaba con fleckvieh. Porén, o touro xa tiña tres anos “e tiña as súas manías”, recoñece Michael. Daquela, cebaban os xatos ata os 10 meses e lograban uns 500 euros máis por eles que nos xatos fleckvieh, pero preferiron deixar de cebar e centrarse en facer queixos.



Secadoiro de feo

Forraxes propias

A gandería manexa 40 hectáreas de superficie agraria, a metade en propiedade e a outra metade alugada, ademais de 4 hectáreas de monte. As terras alugadas cústanlles entre 100 e 500 euros a hectárea, dependendo da calidade da terra, e os contratos adoitan ser por un período de 10 anos.

A maior parte desta superficie está destinada a producir forraxes, como alfalfa ou feo de herba. Tamén elaboran silo de millo e botan algo de cereais. Josef, o pai de Michael, axúdalle nos traballos agrícolas, que realizan con maquinaria propia. Para a colleita de cereal axúdanse mutuamente coa granxa do seu primo.

Dispoñen dun sequeiro con aire para o feo, instalado nunha palleira cun dobre teito que se quenta co sol. Un ventilador fai recircular o aire quente cara a parte baixa do almacén. “Facemos un presecado no prado ata o 30 % de materia seca, e logo acabamos o secado no secadoiro. Con isto logramos unha moi boa calidade para o feo. Nesta zona é algo moi habitual e eu creo que é un moi bo alimento para as vacas”, considera Michael.

As vacas máis produtivas reciben un máximo de 6 kg de concentrado

A ración dos animais en lactación está formada por silo de herba (40 %), silo de millo (60 %), 2 kg de cereal, 2 kg de concentrado alto en proteína (40 %) e algo de palla. As vacas máis produtivas puntéanas con 2 kg máis de penso nun box, ata completar un máximo de 6 kg de concentrado por animal.

As vacas secas comen unha ración feita no carro mesturador con silo de herba e moita palla, e teñen saída ao pasto desde a primavera ata o outono.

Melloras medioambientais

As camas das vacas son de palla, e cada ano teñen que mercar unhas 80 toneladas, xa que sementan pouco cereal e non lles chega para cubrir os 200 metros cadrados de cubículos da corte.

O control de calidade sitúase entre 140.000 e 180.000 células. Michael recoñece que aínda que a media está ben, de vez en cando teñen casos puntuais de mamite. “É unha corte complicada no verán, porque é moi baixa e vai calor”, explica.

A granxa acolleuse a un bo número de ecorréximes e recibe 20.000 euros cada ano da PAC

O esterco da cama quente almacénano nunha morea e bótano nas terras cando labran os cultivos. O xurro aplícano cunha cisterna con tubos colgantes que mercaron o ano pasado entre varias granxas. “Estamos pensando en mercar tamén un separador entre todos”, conta Michael.

O coidado do ambiente é unha das súas preocupacións. A granxa da familia Pfaffenbichler participa en moitos ecorréximes e recibe 20.000 euros ao ano de axudas da PAC. Dispoñen de 20 kw de potencia en enerxía fotovoltaica e desde hai máis de 20 anos dispoñen tamén dunha caldeira de biomasa, polo que a única enerxía que mercan é o diésel para o tractor. “A imaxe dos gandeiros de leite é boa, mellor que a que teñen as granxas de porcos e polos”, asegura.



Foto do grupo durante a visita ás instalacións de Felberbauer



4

SOXBERGER

Unha granxa que transforma o seu leite para vendelo a 4 euros o litro

O Biberbacher é un queixo fresco, mestura de ovella e vaca tradicional, da rexión do Mostviertel. Elabórase cun 51 % de leite de ovella e un 49 % de leite de vaca e véndese a 8 euros o quilo. Con 2 litros de leite faise un quilo de queixo.



Alois e Veronika cunha mostra do queixo típico da rexión que elaboran na granxa

A paisaxe da rexión de Mostviertel, situada na Baixa Austria, é variada: no norte abundan as chairas e outeiros con prados son fértiles, mentres que o sur ten un relevo alpino e montañoso. Nesa rexión prodúcese o Biberbacher Schafmischkäse, un queixo fresco típico desta zona elaborado con leite de ovella (51 %) e de vaca (49 %).

Trátase dun queixo lixeiro e suave, usado como aperitivo, que se vende a 8 euros o quilo. Na granxa de Alois e Veronika Soxberger levan medio século

elaborándoo. Para obter un quilo deste queixo de mestura necesitan dous litros de leite: un de ovella e outro de vaca.

Toda a materia prima procede da súa propia granxa, que ten un rabaño de ovellas e outro de vacas leiteiras. O queixo faise co leite do día e sae á venda xa ao día seguinte. É un negocio rendible, recoñecen, pois o litro de leite transformado resulta a 4 euros o litro, oito veces máis que se o vendesen directamente á industria.

Medio século transformando o leite

Alois Soxberger e a súa muller, Veronika, son actualmente os responsables da granxa, que herdaron dos pais dela, Manfred e Veronika Aigner. Ambos os dous están xa xubilados, aínda que seguen axudándolles (Manfred, por exemplo, é quen leva a corte das vacas, mentres que Veronika axúdalle á súa filla nas tarefas de muxidura das ovellas).

Alois e Veronika ocúpanse de levar a xestión da granxa e o coidado dos animais e tamén da elaboración do queixo e de vendelo. Contan con dous empregados para axudarlles na queixería.

Veronika e Alois son xa a terceira xeración que dá continuidade á queixería posta en marcha polos avós de Veronika

O queixo comercialízase en pequenos rolos de 200 g cada un e está dispoñible en [tendas locais e supermercados](#), dentro dun radio de 50 km. En total, dispoñen de 45 puntos de venda. Por tradición, o día de maiores vendas do ano é o Venres Santo.

A queixería comezou a funcionar no ano 1975, e Veronika e Alois son xa a terceira xeración, despois de que os seus pais se fixesen cargo do negocio familiar dos seus avós en 1984. Veronika valora "estar na casa, na granxa, traballando e vivindo cos animais na natureza".

Produción de queixo nove meses no ano

A xornada laboral comeza para a familia ás 5 da mañá. "Só almorzamos cando os animais xa foron muxidos e alimentados", explica Veronika. As 200 ovellas leiteiras de Frisia Oriental producen leite para queixo desde febreiro ata outubro. Despois

teñen un período de descanso de catro meses para poderen ter as súas crías.

Ademais das ovellas, teñen 16 vacas de raza Parda Alpina, que se moxen nun robot automático na corte e logo saen ao prado desde a primavera ata o outono. En total dispoñen de 38 hectáreas de pradeiras, que manexan en réxime ecolóxico, aínda que o queixo non é ecolóxico.



Vacas de raza Parda Alpina

A produción de queixo é estacional, de febreiro a outubro, que é cando as ovellas dan leite

"A nivel de prezo, non nos achegaría un valor máis alto para o queixo, posto que xa traballamos cun prezo elevado, polo que optamos por producir o queixo en convencional, pois iso facilítanos a alimentación das ovellas e abarátanos o custo do penso e a forraxe para elas", explica Alois.

Producen queixo os nove meses nos que as ovellas están dando leite. Nos tres meses restantes, teñen a queixería parada e venden o leite das vacas



Sala de muxidura rotativa para o rabaño de ovellas

á cooperativa da que forman parte. O resto do ano entréganlles cada día 50 litros, para que lles manteñan a ruta activa.

Proceso sinxelo e sen maduración

A queixería está pegada á casa familiar, a carón da cociña. Alí elaboran 500 kg de queixo cada día con 1.000 litros de leite de ovella e vaca. O queixo mixto de ovella e vaca, típico desta rexión, leva a partes iguais leite de ovella e vaca, e ten un proceso de elaboración sinxelo, xa que o queixo non ten ningún proceso de maduración: está un día no molde e ao día seguinte xa se desenmolda, se empaqueta e está listo para a venda.

Facturan 800.000 euros só de queixo ao ano, ao que hai que engadir os ingresos pola venda dos cordeiros e os xatos e a venda da enerxía que producen na propia granxa grazas aos 132 kw/h de placas fotovoltaicas que teñen instaladas (a metade destínana a autoconsumo e a outra metade véndena á rede eléctrica).

Facturan 800.000 euros ao ano só coa venda do queixo

Con 400.000 euros cobren os custos de fabricación, alimentación do gando, persoal e outros gastos operativos. Isto permítelles obter un beneficio próximo aos 500.00 euros anuais. Esa rendibilidade é en boa medida unha garantía de continuidade para as [explotacións familiares austríacas](#).

"Os meus sogros viñeron para aquí na década dos 80. Só había a casa, pero todo o demais (as cortes das vacas e das ovellas, o secadoiro da herba, a queixería...) pagouse coa venda directa do queixo", destaca Alois.

Para el, levar un rexistro detallado da actividade é importante. "Apunto todo, porque creo que é necesario", explica, aínda que recoñece que non é habitual en Austria, onde as explotacións que facturan menos de 600.000 euros ao ano non están obrigadas a levar ningún tipo de contabilidade.

Un robot de muxidura para 16 vacas

A granxa da familia Soxberger produce uns 200.000 litros de leite ao ano, entre o das ovellas e o das vacas, cos que elaboran unhas 100 toneladas de queixo (500 kg de queixo cada día de marzo a setembro).

As vacas son de raza Parda Alpina e producen uns 8.000 kg por ano, cun 4,1 % de graxa e en 3,5 % de proteína. Dispoñen dunha corte nova para as vacas, que construíron no ano 2021. A nave está equipada cun robot de muxidura, que lles custou medio millón de euros: 150.000 euros o robot e o

tanque do leite e o resto a construción da nave (que é de madeira, para satisfacer os desexos de Manfred).

Instalar un robot para muxir só 16 vacas era unha decisión difícil, recoñecen, pero están moi satisfeitos coa decisión tomada, xa que lles facilita moito organizar o traballo na granxa.

"Antes muxían os meus sogros e cando eles se xubiláron podíamos deixar as vacas e mercar o leite para transformar, pero preferimos mantelas para seguir sendo autosuficientes na materia prima que usamos para facer os queixos", conta Alois.

As vacas saen pacer todos os días a partir do mes de abril, pero as ovellas non

As vacas saen ao pasto a partir do mes de abril desde as 10 da mañá ata as 4 da tarde. Desde esa hora ata o día seguinte quedan na corte, onde se moxen no robot, da marca GEA. "Normalmente entran ao robot a muxirse cando veñen do pasto e ao día seguinte pola mañá antes de saír", indica.



Robot de muxidura

Os xatos e xatas que lle nacen véndeos ás 4 semanas de vida. “Non facemos recría propia, senón que cando necesitamos unha xovenca para substituír algunha das nosas vacas, mercámola”, explica.

Produción forraxeira

A granxa da familia Soxberger atópase no municipio de Biberbach, unha zona moi produtiva para forraxe. “Nesta zona dáse moi ben a herba, facemos cinco cortes entre maio e outubro”, explica Alois.

Ao sur do Danubio, no vales os solos son moi fértils e produtivos, mentres que ao norte do río os solos son xa totalmente diferentes, de orixe granítica, e abunda máis o aproveitamento forestal.

Nesta zona dáse moi ben a herba, facemos 5 cortes de maio a outubro

A explotación conta con 38 hectáreas de terreo, das cales 35 están dedicadas á produción forraxeira e 3 a pastos para as vacas (as ovellas non saen ao pasto). Dispoñen dun secadoiro de herba construído fai 12 anos, que lles custou daquela 150.000 euros, entre o edificio da paleira, tamén



Pastos da granxa e placas solares para a produción propia de enerxía fotovoltaica

de madeira, e a maquinaria para a recirculación do aire para o secado e a pinza para a colocación da forraxe. Alois admite que hoxe o custo sería moito maior.

Cada vez que cortan a herba, segan arredor de 20 hectáreas. Tras dous días de presecado no prado, meten a herba no secadoiro, que conta cun dobre teito onde se quenta o aire e con ventiladores para facelo recircular desde a parte de abaixo da herba. O sistema consome uns 40 Kw/h, pero dispoñen de produción propia de enerxía fotovoltaica.



Vista dos pastos desde a granxa



Vacas alimentándose de feo

Venda de cordeiros

Durante o inverno, as ovellas están secas e non dan leite. Paren a comezos de xaneiro, e cando nacen os cordeiros, téñenos cinco semanas coas nais, ata que acadan entre 12 e 14 kg, que é cando os pasan para a zona de recría e comeza a etapa de muxidura das ovellas.

Fan unha soa parideira ao ano, pero a media é de 1,9 cordeiros por parto. As femias de cor branca déixaas para recría, mentres que as negras vén-deas para carne, ao igual que os machos. Normalmente saen da granxa no mes de maio, con cinco meses e uns 40 quilos de peso.

Nos tres meses nos que non teñen leite de ovella, de novembro a febreiro, o leite de vaca véndese á cooperativa

“Os cordeiros acabamos de crialos na nave do secadoiro de herba. En maio é cando facemos o primeiro corte da herba, polo que necesitamos libres esas instalacións nese momento para poder almacenar a herba”, explica Alois.

A alimentación das ovellas en produción baséase en feo (o mesmo que lle dan ás vacas, saído do secadoiro e producido na explotación) e concentrado (mestura de cereal, millo e algo de soia).

Alois, que é enxeñeiro industrial de formación, deseñou el mesmo a sala rotativa na que moxe as ovellas dúas veces ao día. A media de produción é de 2 kg de leite por ovella e día e un total duns 400 kg por animal e ano.



Boxes para a recría nas instalacións de Soxberger



5

ESCOLA TÉCNICA AGRÍCOLA DE PYHRA

“Queremos facer agricultores e gandeiros prácticos, a nosa ensinanza está encamiñada a iso”

Josef Sieder é o director da Escola Técnica Agrícola da localidade de Pyhra, onde se forman 300 alumnos e alumnas en Agricultura e Tecnoloxía Alimentaria. Hai outros 7 centros como este na Baixa Austria. A formación dos mozos e mozas é un pilar esencial para asegurar a remuda.



O alumnado practicando coas vacas da granxa que ten a escola

En Austria, as granxas pasan de pais a fillos. É unha tradición arraigada, pero a práctica totalidade dos mozos e mozas que asumen o mando nas granxas da familia contan cunha formación previa que os capacita para tomaren as decisións á fronte da explotación.

A formación mínima é de tres anos, e impártese en centros públicos como o da localidade de [Pyhra](#), no que estudan 300 alumnos e alumnas. Tres de cada

catro proceden de familias agrícolas, aínda que esta porcentaxe varía nas dúas especialidades que ofrece esta escola técnica: na especialización en Agricultura o 80 % do alumnado ten granxa na casa, pero na especialidade de Tecnoloxía Alimentaria esa proporción baixa á metade.

O 75% do alumnado procede de familias con explotación agrícola ou gandeira

Sexa cal sexa a rama escollida, a formación é eminentemente práctica. “A nosa ensinanza está moi centrada na parte práctica, porque queremos formar agricultores e gandeiros prácticos”, defen- de Josef Sieder, o director do centro.

Granxa propia e queixería

A formación do alumnado está orientada a abrílles camiños profesionais para cando se fagan cargo das súas propias granxas. O contacto directo coa realidade da produción agraria e gandeira conséguese mediante as prácticas que realizan na propia granxa de vacas coa que conta o centro, onde producen leite e ceban xatos, así como nas 170 hectáreas de superficie agraria e forestal que xestionan.

A corte, construída no ano 2020, acolle 60 vacas en produción, ademais da recría e das vacas secas. Teñen tamén unha zona de engorde dos xatos, que ceban ata os 17 meses, e acadan os 700 kg de peso vivo (gañan unha media de 1,5 kg de peso ao día).

Cada semana, catro alumnos realizan as tarefas diarias da granxa supervisados polo persoal do centro

Un total de cinco traballadores do centro encárganse das cortes, pero cada semana catro alumnos/as están na granxa para facer con eles todas as tarefas e familiarizarse deste xeito coa rutina diaria dunha granxa de produción.

A granxa ten dúas salas de muxidura: unha paralela e outra en espiña de peixe. Ademais, teñen un acordo con outra explotación veciña que utiliza robots de muxidura, para que o alumnado poida coñecer os distintos sistemas dispoñibles.



Unha das salas de muxidura para as prácticas do alumnado

Tamén dispoñen de cubículos de tres marcas diferentes, para que o alumnado poida experimentar e ver os resultados, pros e contras de cada un deles, pensando na súa futura aplicación nas súas propias explotacións.



Vacas de produción da Escola Técnica Agrícola

Ademais de produción, a escola conta con instalacións de transformación como queixería, carnicería ou destilería

A maioría das vacas do centro son de raza Fleckvieh, aínda que tamén hai algunha da raza Parda Alpina. A produción media sitúase entre 10.000 e 11.000 litros por vaca e ano. A granxa produce en total de 1.500 litros de leite ao día. Parte dese leite serve para facer as prácticas na propia queixería da escola, que tamén ten carnicería e destilería para que o alumnado saiba producir, pero tamén transformar esa materia prima.

Tenda para vender os produtos

O centro dispón tamén dunha tenda propia onde se venden os produtos elaborados polo propio alumnado, que é quen a atende coa axuda dun profesor. “Forma parte da súa formación para que poida coller experiencia en como xestionar a súa propia tenda e facer venda directa dos seus produtos”, razoa Josef.

A tenda está aberta ao público todos os xoves, de 2 a 6 da tarde, para que a xente do pobo ou de localidades próximas poidan vir mercar os iogures, cervexas, zumes ou confeituras de froitas feitos no centro. Ademais do que se produce e fabrica na escola, tamén se venden produtos doutras granxas veciñas.

50 profesores e aprendizaxe conectada coa realidade

A escola agraria de Pyhra conta con 170 hectáreas de terreo, das cales 40 son terras de cultivo, 30 de pradeiras, 70 de monte, 5 hectáreas de viveiro e 2 de froiteiras. A esta superficie hai que engadir os espazos que ocupan todas as instalacións: aulas, talleres, internado, laboratorio, queixería, parque de maquinaria, destilería, invernadoiro, entre outros.



Clase de laboratorio

O equipo docente esta formado por 50 profesores que se encargan de formar o alumnado nas distintas disciplinas. Moitos deles son profesionais que teñen a súa propia explotación e compatibilizan esa actividade coa impartición dalgunhas materias ou especialidades na escola, de maneira que a formación que reciben o alumnado está conectada directamente coa realidade do sector.

Van comezar a producir cervexa coa cebada que cultivan e o bagazo vano usar para cebar os xatos

Un exemplo desta conexión é que neste momento están construíndo unha fábrica de cervexas en colaboración cunha cooperativa local que necesitaba unhas novas instalacións de fabricación. A cooperativa vai producir as súas cervexas no centro e, a cambio, os alumnos van poder participar no proceso e recibir formación nese ámbito por parte dos mestres cervexeiros da cooperativa.

Formación multidisciplinar

Os alumnos e alumnas chegan ao centro despois de cursar os seus estudos básicos obrigatorios, con 14 ou 15 anos, e están tres anos no centro, o

equivalente a un ciclo medio de formación profesional (FP). Non existen probas de admisión, senón que a entrada vai pola nota media obtida na escola. Unha vez completada esta etapa, poden continuar outros tres anos de formación noutro centro (equivalentes ao ciclo superior de FP) e ir logo á universidade.

A ensinanza en Austria é pública (tamén a universidade), pero o alumnado paga unha cota ao mes polo aloxamento e a manutención no centro: 360€ ao mes por comer e durmir e 170€ pola comida se non dormen no internado. Dos 300 alumnos que ten a escola, 215 quedan a durmir no internado.

Os alumnos e as alumnas saen do centro co carné de tractor e de motoserrista e co permiso para poderen cazar

Cando acaban a súa formación no centro, os alumnos saen co carné de tractor (é algo que necesitan para facer as prácticas coa maquinaria da escola), así como o permiso para poderen cazar, unha afección moi común en Austria e para a que se necesita realizar un curso de formación específico.

No ámbito forestal, os alumnos e alumnas obteñen o título que os habilita para manexar unha motoserra ou unha grúa. Tamén reciben formación sobre as tarefas de mantemento e reparación de maquinaria e ferramentas, e fan prácticas no monte da escola, onde aprenden a tirar árbores ou como serralas, utilizando un serradoiro móbil do que dispoñen.

Os alumnos e as alumnas reciben formación e concienciación en materia do coidado da paisaxe

O alumnado recibe tamén formación práctica noutras áreas fundamentais como poda, a enxer- tía, a horta, etc, así como nocións de coidado da paisaxe (*green care*), un concepto que as granxas austríacas teñen moi interiorizado. Existen tamén olimpíadas de agricultura e silvicultura.

2 millóns de euros de orzamento anual

O orzamento que manexa Josef para a xestión do centro sitúase nos 2 millóns de euros, ao que habería que engadir os soldos do profesorado, que paga directamente o goberno rexional. O centro

xera tamén 200.000 euros anuais de ingresos pola venda do leite, a carne e outros produtos, que son xestionados tamén directamente polo goberno rexional.

Só na Baixa Austria hai 8 centros de formación secundaria de FP da rama agraria coma este, dos que se gradúan anualmente uns 600 alumnos. “Antes eramos 18 centros, pero o goberno rexional decidiu centralos en 8 e mellorar as instalacións”, explica o director da escola agraria de Pyhra.

O centro trata de dar formación útil e versátil, adaptada á realidade do sector produtor. En Austria abundan as granxas familiares de pequeno tamaño (o alumnado da granxa máis pequena tiña só 6 vacas), pero tamén hai exemplos de produción intensiva, como o dunha familia austríaca que, malia estudar neste centro, xestiona unha granxa con 2.000 vacas en Hungría.



Edificio novo do centro construído completamente en madeira

Fomento do uso da madeira

Nos últimos anos, o goberno rexional fixo importantes investimentos no centro para renovar dous terzos das súas instalacións: as aulas, os laboratorios, o internado, etc. O proxecto de reforma fíxose baixo a premisa de usar o máximo de madeira posible, por ser un recurso local. O novo edificio do internado, por exemplo, está todo feito en madeira. “É un edificio de tres pisos e o único que está construído en formigón é o oco da escaleira e do ascensor”, detalla o director.

Ese mesmo compromiso no uso da madeira como material de construción é algo que tratan de transmitir ao seu alumnado. A escola conta cunha zona exterior de prácticas, onde aprenden a empregar

a motoserra e outro tipo de maquinaria forestal. No taller, por onde pasan todos a facer as súas prácticas, é onde aprenden conceptos básicos de mecánica ou de soldadura.

“Queremos que os nosos alumnos e alumnas sexan persoas resolutivas, capaces de facer moitas cousas por si mesmos, porque iso éles moi útil despois nas granxas. Que aprendan e se familiaricen co uso da madeira é fundamental, por exemplo, para que nun futuro poidan construír as súas cortes. Moitas das granxas en Austria están feitas polas propios gandeiros coa axuda de amigos e familiares, e facelo en madeira resulta máis doado e máis barato”, indica.



Foto do grupo na visita á Escola Técnica Agrícola de Pyhra

6 MANDL

Unha granxa ecolóxica de cabras que busca ser autosuficiente

Michael fíxose cargo da explotación familiar no ano 2012, cambiou as vacas por cabras e montou unha queixería. Hoxe vende en Austria, Alemaña e Hungría, e produce os cereais e a enerxía que necesita.



Michael e Julia coas cabras na granxa

Na granxa da familia Mandl, situada en Lichtenegg, no corazón da rexión austríaca de Bucklige Welt, tiñan 20 vacas leiteiras e 90 de carne, pero cando no ano 2012 Michael decidiu incorporarse e continuar o labor iniciado polo seus pais, nin o leite de vaca nin a carne de tenreira se pagaban moi ben, así que decidiu darlle un xiro total á explotación, apostando polas cabras e por transformar o seu leite.

Hoxe, a granxa que Michael leva xunto á súa muller, Julia, conta con 300 cabras en produción e vende os seus queixos en toda Austria e en restaurantes de Alemaña e Hungría. Ademais, organizan visitas guiadas para colexios e familias para dar a coñecer o que fan e [como coidan dos animais](#).

A granxa produce en ecolóxico desde o ano 2001 e gañaron xa varios premios, tanto pola calidade dos seus produtos como polos seus proxectos de innovación e agricultura sustentable.

Cabras de raza Saanen

As cabras de Michael son de raza Saanen, unha raza suíza procedente de Saanental, na parte sur do cantón de Berna, e producen entre 900 e 1.000 litros de leite por animal ao ano. A tempada alta de produción comeza en maio, cando chegan a entrar 1.000 litros diarios de leite na queixería.



Machos de cabra raza Saanen

Reparten a parideira entre xaneiro e maio para poder facer queixo todo o ano

A metade dos partos fanos en xaneiro e a outra metade en maio, para ter produción de queixo todo o ano. De media, as cabras téñenas cinco anos dando leite. Cada ano recrían unhas 150 crías, tanto para cubrir as súas necesidades de renovación como para vender a outros gandeiros de caprino. No caso dos machos, unha parte dos cabritos acaban no zoo para alimentar aos tigres ou os leóns. Páganllos a 5 euros o quilo. “En Austria non hai mercado para esta carne”, lamenta Michael.

Na Baixa Austria hai 40 granxas de leite de cabra, pero son unha minoría fronte ás de vacún (3.600). En Lichtenegg, por exemplo, a deles é a única granxa con cabras, pero hai outras explotacións tanto de vacún como de porcino.

En toda a Baixa Austria hai 40 granxas de leite de cabra fronte ás 3.600 de vaca

Michael recoñece que ao seu pai, que herdara a granxa dunha tía, doeulle moito ter que desfacerse das vacas que sempre houbera na casa, pero a rendibilidade manda e a explotación é hoxe un negocio moito máis rendible economicamente.

Producir e transformar

Michael é tecnólogo dos alimentos de formación, e desde o primeiro momento a súa idea sempre foi transformar o leite que producisen os seus animais. Por iso, en 2014, dous anos despois de coller a granxa, decidiu construír a queixería.

O proceso comeza moi cedo: moxen ás 5 da mañá nunha sala rotativa na que tardan hora e media en muxir todo o rabaño de 300 cabras (leva entre 2 e 3 minutos muxir cada cabra, que é o tempo que lle leva á rotativa dar unha volta enteira). De aí, o leite vai directamente á queixería.

Cada cabra produce entre 900 e 1.000 litros de leite ao ano

Elaboran os seus produtos con leite termizado (un tipo de pasteurización máis suave). Producen leite, iogur e distintos tipos de queixo. Fan queixo os sete días da semana, aínda que só o envasan 4 días. “Reducimos o envasado de leite líquido para consumo porque é máis rendible vendelo en forma de queixo”, recoñece.



Queixo de cabra

Transforman case todo o leite que producen as súas cabras, uns 280.000 litros ao ano, en 40 toneladas de queixo (precisan unha media de 7 litros de leite para facer un quilo de queixo). A maior parte elabóranos en pequenas boliñas do tamaño dun Ferrero Rocher, que logo introducen nun bote con aceite de xirasol. “En Austria o consumidor quere un sabor suave”, din. Engádenlles ourego, cabaza ou chile e teñen unha caducidade de 60 días.

Tamén fan queixo para untar e iogur. Neste momento elaboran só 150 kg de iogur á semana, pero queren tamén aumentar a produción. “Ao consumidor cústalle entrar, porque asocia cabra

con mal olor, pero en canto o proban gústalles e repiten”, aseguran.

Abrindo mercados nos países veciños

Os seus produtos poden mercarse na tenda que teñen na propia granxa e en varias cadeas de supermercados, como Spar. Tamén están presentes en numerosos hoteis e restaurantes de toda Austria e tamén en Alemaña e Hungría. “É un mercado novo que estamos abrindo. Gústalles o queixo para barbacoa, pero nos hoteis e balnearios de Hungría, onde abunda un tipo de turismo de saúde, mercan os produtos en Austria porque a calidade dos produtos locais húngaros é inferior”, explica Michael.

Venden o queixo a 20 euros o quilo e necesitan 7 litros de leite para facer un quilo de queixo

Venden o queixo a 20 euros o quilo, e recoñece que as vendas se desenvolveron moi ben desde

que tomou a decisión de transformar o seu leite e lle deu a probar o queixo ao carteiro, que foi o seu primeiro cliente.

Neste momento teñen en total sete persoas contratadas: unha na propia granxa e o resto repártense entre a queixería e a oficina. Tres delas están a xornada completa e catro a media xornada (20 horas semanais). “Os horarios e descansos son moi estritos na lexislación austríaca. Empezan ás sete e media da mañá e se fan horas extra páganse. Teñen cinco semanas de vacacións, e se están 20 anos traballando na empresa, acumulan unha semana máis de vacacións”, detalla.

No seu caso, Michael e Julia collen sempre dúas semanas de vacacións para iren cos seus fillos a algún país (o verán pasado estiveron nos EE. UU.), pero este ano acaban de ter o terceiro cativo e quedarán por Austria. Michael é tamén cazador, unha afección moi estendida en Austria, e gústalle de ir cazar corzo e xabarin, dúas especies que abundan pola zona.

“O ciclo ten que estar pechado; eu non quero ter que depender da compra de insumos fóra da granxa”

Lichtenegg é un pequeno municipio de 1.000 habitantes, situado a 80 km ao sur de Viena e a 930 de Bruxelas (como indica un cartel colocado na propia explotación). Desde alí chegan moitas das normativas e decisións que afectan directamente a Michael.

A granxa conta con 72 hectáreas de superficie, das cales 32 son monte e o resto están destinadas ao cultivo de cereais, pradeiras e pastos. Na primavera, cando comeza a medrar o pasto, as cabras saen fóra a pacer (a granxa está situada a uns 700 metros de altitude, e os prados esténdense cara o val).

A presión sobre o solo nesta zona é cada vez maior. Nos arredores de Viena o prezo do solo para construír unha vivenda é moi caro, e o pobo está a medrar coa chegada da xente que vén da capital buscando unha parcela máis accesible para facer as súas casas.



Tractor nas pradeiras da granxa

Economía circular

Michael é un firme defensor da economía circular e aplica este principio ao funcionamento da súa granxa. “O ciclo de nutrientes ten que estar pechado. Co esterco das miñas cabras fertilizo a terra para obter o alimento para elas. Buscamos ser autosuficientes. Eu non quero ter que depender da compra de insumos fóra da explotación”, di.

A granxa produce 300 pacas de herba seca e 200 de silo de herba ao ano, 1.000 metros cúbicos de



Zona de envasado da queixería Mandl

silo de millo e 160 toneladas de cereal. “Dámoslles o concentrado na rotativa para que entren ben a muxirse. Case todo o penso vén das nosas propias terras de cultivo e ás veces intercambiamos con algún agricultor veciño esterco por herba ou cereal. O único que mercamos é algo de torta de soia”, detalla.

A ración diaria das cabras que están en produción compoñese de 1.200 kg de silo de herba, 200 kg de silo de millo, 80 kg de feo de alfalfa e 500 kg de concentrado (cebada, aveia, triticale e soia). Contan cun sistema de alimentación automatizado mediante un carro mesturador fixo colocado no extremo da corte. Alí cargan os ingredientes da ración coa pala do tractor, e dúas veces ao día faise a mestura, que logo se deposita nunha cinta transportadora que fai de comedero na parte central da nave. Os animais están enfrontados en dous lotes, un a cada lado da cinta. “É un sistema moi bo, porque aforra moito espazo no corredor de alimentación”, asegura.

Autosuficiencia enerxética

Ademais de acadar a autosuficiencia na alimentación do gando, Michael procurou que a súa granxa producise tamén a enerxía necesaria para o seu funcionamento. Ten instalados 330 kw de potencia fotovoltaica e baterías de 150 kw. Con este sistema, montado no ano 2021, logra ser autosuficiente enerxeticamente a maior parte do ano, agás nos meses de decembro e xaneiro.

O avó de Michael xa tiña hai moitos anos un muíño de vento e baterías

A queixería está climatizada a unha temperatura constante de 15 °C todo o ano, para o que dispoñen dunha caldeira de biomasa para xerar calor que se alimenta cos restos forestais das 32 hectáreas de montes que posúen.



Sistema automático de alimentación

Empregan envases de cristal para o consumidor final e de plástico para o sector da hostalaría

O investimento total realizado na queixería no ano 2014 ascendeu a 720.000 euros, dos cales recibiron unha subvención de 98.000 euros. Pola contra, para a corte da recría, a última que fixo,



Visita á zona de queixería

non obtivo ningunha axuda. “Estiven dous anos agardando polos cartos, pero ao final non mos deron por superar a cantidade de formigón permitida”, explica. Aínda que a nave é toda de madeira, está situada en pendente e foi necesario reforzar a cimentación.

Ofrecen visitas guiadas pola granxa

Tanto a granxa como a queixería están preparadas para facer visitas. Na corte hai un balcón desde o que se poden ver os animais, e na zona de elaboración do queixo instaláronse unhas grandes cristaleiras que permiten ver todo o proceso.

Todos os sábados pola tarde reciben visitas de familias e colexios.

“Tratamos de molestalas o menos posible, porque as cabras son animais moi curiosos e cada unha ten o seu propio carácter”, recoñece Michael. Na granxa dos Mandl, as cabras están escornadas para evitar que se fagan dano unhas ás outras. “Este proceso realízao o veterinario con anestesia; explicámosllo á xente que nos vén visitar e normalmente enténdeno”, engade.

As cabras son animais moi curiosos e cada unha ten o seu propio carácter

A tenda da granxa ofrece, ademais dos produtos que eles elaboran, unha selección de artigos doutros produtores da zona. Está aberta de 7:30 da mañá a 7 da tarde e funciona mediante o sistema de autoservizo (os clientes entran, collen o que queren, pagan con tarxeta e marchan), sen que haxa ninguén atendendo ao público. “É un sistema moi habitual en Austria, que funciona moi ben e que che permite aforrar persoal”, asegura Michael.



Paso elevado para cabras na granxa ecolóxica Mands



Xeados e un complexo de ocio a partir dunha granxa de vacas

Georg e Andrea Blochberger comezaron fai 25 anos vendendo leite aos colexios da zona, pero no verán quedaban sen clientela, así que decidiron facer xeados. Hoxe son a marca de xeados artesanais máis coñecida de Austria.



George e Andrea na tenda de xeados da explotación

[Eis-greissler](#) é quizais a marca de xeados artesanais máis coñecida de Austria. O leite necesario para a súa elaboración procede dunha granxa familiar de 45 vacas, que Georg e Andrea Blochberger teñen en Krumbach.

Cando este matrimonio se fixo cargo da granxa familiar no ano 2000, optaron por facer venda directa do seu leite. Comezaron elaborando iogures e leite pasteurizado que vendían aos colexios da zona.

Pero atopáronse co problema de que cando os cativos non tiñan clase, quedaban sen clientes e non lles quedaba máis remedio que vender o leite á cooperativa á que pertencían. “Pensamos entón que facer co leite no verán, e como tiñamos dous nenos pequenos aos que lles gustaba moito o xeados mercamos unha máquina pequena para facelo”, explican.

Empezaron a facer xeados para dar saída ao excedente de leite que tiñan nos meses do verán, cando pechaban os colexios aos que lles vendían os iogures

A idea funcionou tan ben que, co paso dos anos, se converteu no seu produto estrela. Deixaron de vender o leite e os iogures cos que comezaran para centrárense só en facer xeados durante todo o ano. Hoxe, os seus xeados artesanais son os máis famosos de Austria e posúen dez puntos de venda propios en cidades como Viena, Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburgo ou Linz.

“Ao principio pensamos que nos ía ser máis doado vendelo nos restaurantes, pero non atopamos a saída que agardabamos, polo que decidimos montar a primeira tenda propia nunha localidade próxima e dous anos despois collemos un local moi pequeno nunha zona peonil ao lado da catedral de Viena, onde xa había outras xeadorías italianas. Pensamos que se lograbamos atraer un 5 % da súa clientela, xa nos dabamos por satisfeitos..., pero resultou que case non dabamos producido o xeadado que vendiamos en Viena”, contan.

Dos xeados a un parque de atraccións

Dous anos despois abriron outra tenda en Graz, a segunda cidade do país, e foron ampliando a outras localidades como Salzburgo ou Linz. En 2014 fixeron unha nova fábrica de produción de xeadado e como a clientela tiña interese en visitar a granxa e ver como se facía o xeadado, decidiron organizar visitas e abrir unha cafetería e un pequeno parque infantil na granxa.



Corte antiga e parque de atraccións ao fondo

Empezaron facendo un pequeno parque infantil para as visitas e, como unha cousa leva á outra, acabaron por construír un parque de atraccións que ocupa 12 hectáreas

O éxito da iniciativa volveu sorprendelos: no primeiro ano xa recibiron máis de 1.000 persoas, o que os levou a decidir a ampliálo ata converteren o espazo no que hoxe é un auténtico parque de atraccións. O ano pasado acadaron as 150.000 visitas e segue a medrar. “Non paramos de crear novas zonas de aparcadoiro”, recoñecen.

O próximo aparcadoiro estará dotado de 500 kw de placas fotovoltaicas, co obxectivo de xerar enerxía para o propio parque de atraccións. “É unha combinación perfecta, porque cando vai sol é cando máis xente nos visita e tamén cando máis electricidade consumimos no parque”, argumenta Georg.

250 postos de traballo

A diversificación da actividade da explotación cara á transformación do leite en xeados primeiro e o complexo de ocio despois serviu para converter Eis-greissler na principal empresa local, dando emprego a máis de 250 persoas, 70 delas a tempo completo e o resto nos meses do verán.

“Nesta rexión somos a empresa que xera máis emprego. Damos vida a toda a zona co turismo que atraemos. Estamos vén situados, a carón da autovía de Viena a Graz, a unha hora en coche de cada unha. Agora o que queremos facer é traer máis xente no inverno con actividades como o

xardín de luces que puxemos este Nadal e que foi visitado por 15.000 persoas. Deste xeito poderemos manter o maior número de empregados posible durante todo o ano”, conta Georg.

Dúas persoas atenden a granxa de vacas, 12 están na produción de xeadado e máis de 200 son reforzos para as tendas e o parque de atraccións no verán

Desde que comezaron fai 25 anos, levan investidos en total 20 millóns de euros, entre a granxa, a fábrica dos xeados, as tendas, o restaurante e o parque de atraccións. O pasado ano facturaron 3 millóns de euros só de entradas ao parque de atraccións (as entradas custan 20 euros por persoa en tempada baixa e 25 en tempada alta) e outro tanto pola venda de xeadado nas súas dez tendas (a

bola de xeadado cóbrana entre 2,50 e 2,70 euros, en función do tipo de xeadado).

“Eu vexo todo como un negocio circular e interconectado, porque a persoa que entra nunha das nosas tendas, proba o noso xeadado e gústalle, despois quere vir ao parque de atraccións e ver as nosas vacas, e, tras esa visita, faise consumidor fiel dos nosos xeados”, argumenta.

Andrea vén dunha familia dedicada ao turismo e Georg estudou tres anos de Agricultura. Xuntos foron quen de combinar eses dous mundos nunha iniciativa singular. “É o noso proxecto vital e nunca nos custou traballar para conseguilo”, din botando a vista atrás tras estes 25 anos, pero cheos de plans de cara ao futuro.

“Moitos dos nosos visitantes son nenos que nunca viron unha vaca”



Construción da nova corte en madeira

Os xeados de Eis-greissler ou o seu parque de atraccións non serían o mesmo sen as súas vacas, que son as que achegan coherencia e dan sentido a todo o seu proxecto. Por iso, neste momento, Andrea e Georg están inmersos na construción dunha nova corte con capacidade para 60 vacas, pensada especialmente para as visitas das familias que queren coñecer como se produce o leite que levan os seus xeados.

A nova nave, construída toda de madeira procedente de Estiria —a principal zona forestal de Austria—, estará completamente automatizada para reducir as horas de traballo das dúas persoas que neste momento atenden o gando e as terras da explotación (calculan que na nova corte será dabondo cunhas 1.500 horas de traballo ao ano).



Zona de elaboración do xeado

A nova corte estará totalmente automatizada e suporá un investimento de 4 millóns de euros

A nova corte estará dotada con robot de muxidura, dun sistema de alimentación e de limpeza automático, así como dunha encamadora robotizada para encher de palla os cubículos das vacas. Unha pasarela acristalada que atravesa toda a corte por enriba permitirá observar o gando sen molestalo e haberá tamén unha sala multiúsos para eventos xusto enriba da zona do robot de muxidura.

“Moitos dos nosos visitantes son nenos que nunca viron unha vaca. Queremos ensinalles como funciona a agricultura moderna e demostrar que unha vaca que produce leite para alimentar a poboación pode estar feliz”, argumenta Georg.

Distintos sabores e colaboración con produtores locais

A cabana gandeira está composta neste momento por 45 vacas leiteiras, a metade da raza Fleckvieh e a metade da raza Frisoa, aínda que a súa intención é aumentar as de raza Fleckvieh e reducir as frisoas. A produción media é de 28 litros por vaca e día, cun 4,1 % de graxa e un 3,4 % de proteína, para unha produción anual por vaca de 8.800 litros e un intervalo entre partos de 400 días.

Todo o leite que usan para facer o xeado procede das vacas da granxa. No inverno, cando a produción de xeado diminúe, seguen vendendo leite á cooperativa da que forman parte. A granxa está certificada en ecolóxico, pero os xeados non, xa que algúns ingredientes que usan non son ecolóxicos.

Empregan 3 litros de leite para facer 5 kg de xeado

Fan moito xeados de tempada, que non teñen durante todo o ano e para os que utilizan materias primas de produtores locais. Os produtos destes compañeiros de viaxe tamén se poden mercar na tenda da granxa, xunto cos xeados que eles mesmos producen.

Os máis vendidos son o sorbete de framboesa, que non leva leite, e o xeados de vainilla con galleta, para



Tenda de venda ao público na explotación

o que usan 3 litros de leite para facer 5 kg de xeados. “No verán véndense máis sorbetes de froitas e no inverno máis xeados de leite”, explica Andrea.

Un tubo por baixo da terra transporta o leite desde a granxa ata fábrica dos xeados, e nese percorrido, o leite vaise pasteurizando polo camiño. Producen ao ano 400.000 kg de xeados, que son consumidos por 1,2 millóns de clientes. Ademais das súas tendas propias, contan con máis de 200 clientes na hostelería. Un pano de cadros azul e branco é o símbolo da empresa.

“As terras en Austria son o banco das familias; é impensable vendelas”

Krumbach é unha localidade situada na rexión de Bucklige Welt, no sur da Baixa Austria, ao pé dos Alpes vieneses, tamén coñecida como a rexión dos 1.000 outeiros. A granxa da familia Blochberger dispón dunhas 120 hectáreas, 79 delas agrícolas e 40 de monte.

Cultivan soia, trigo, millo, trevo e outros cultivos forraxeiros

As terras están situadas a uns 650 metros sobre o nivel do mar e labran nelas soia, trigo, millo, trevo



Vacas na nave vella

e outros cultivos forraxeiros. De toda a superficie agraria, a metade das terras son propias e a outra metade están alugadas, con contratos a 10 anos e os prezos varían entre os 200 e os 400 euros por hectárea, dependendo da calidade do solo e do tamaño da parcela.

“Nesta zona non se venden terras. É impensable aquí vender o terreo. En Austria as terras son o banco da familia e hérdanse de xeración en xeración. Só se vende se fai falla o diñeiro, porque só se vende unha vez”, argumenta Georg. O prezo de venda é sobre os 40.000 euros a hectárea.



A nova corte conta cunha ampla zona de cubículos con cama de palla e balcón para visitas

“Só podemos gañar en calidade; nós non queremos ser os que produzamos o leite en po máis barato do mundo”

Marco Horn é o xefe do Departamento de Gandería Leiteira da Cámara de Agricultura da Baixa Austria. Nesta entrevista coñecemos algunhas das claves que explican o modelo de gandería familiar e a transformación e venda de produtos de proximidade do país.



Marco Horn é un bo coñecedor do sistema lácteo austríaco. Criouse nunha granxa de leite na rexión de Estíria, nos Alpes, a 1.000 metros de altitude. Na actualidade exerce como xefe do Departamento de Gandería Leiteira da Cámara de Agricultura da Baixa Austria (unha institución con máis de 100 anos de historia destinada a representar os intereses dos produtores e a ofrecerlles asesoramento, formación e transferencia de coñecemento ás explotacións), e encárgase de coordinar os técnicos que prestan asesoramento público ás ganderías leiteiras da rexión.

Casado cunha española (de Teruel), participou nun programa de Erasmus na Universidade Politécnica de Valencia e actualmente representa Austria na European Dairy Farmers, a organización que agrupa os gandeiros e técnicos de toda Europa.

Marco graduouse en Ciencias Gandeiras e Sistemas de Producción Gandeira e desde 2015 traballa para a Cámara de Agricultura da Baixa Austria

Marco Horn, técnico responsable do asesoramento ás granxas leiteiras da Cámara de Agricultura de Baixa Austria

Na recente viaxe de técnicos e gandeiros galegos a Austria, este técnico — afable e implicado— foi un guía de excepción para unha expedición que buscaba afondar no sistema de transformación na propia granxa e na venda directa que caracteriza a produción láctea no país.

– Que son as Cámaras de Agricultura?

As Cámaras de Agricultura son, segundo a Constitución Federal Austríaca, as representantes legais dos agricultores e silvicultores. En Austria, todos os produtores deben obrigatoriamente formar parte da Cámara de Agricultura da súa rexión, que xunto coa Cámara de Comercio, a Cámara do Traballo e a Confederación Sindical, integran o sistema de sindicación obrigatoria do país.

Tras a Primeira Guerra Mundial e a posterior disolución da monarquía austrohúngara, o 22 de febreiro de 1922, o Parlamento do Estado da Baixa Austria — o primeiro que se constituíu en Austria— decidiu fundar a Cámara de Agricultura do Estado da Baixa Austria con Cámaras de Agricultores de Distrito, como asociación profesional central para a agricultura e a silvicultura, seguindo un modelo similar ao das cámaras de comercio e industria.

Cada un dos nove estados federados de Austria conta coa súa propia Cámara de Agricultura. A nivel federal existe unha organización paraugas: a Conferencia de Presidentes das Cámaras de Agricultura de Austria. O gandeiro, Josef Moosbrugger, que desde 1999 é presidente da Cámara de Agricultura de Vorarlberg, tamén preside, desde

o 15 de maio de 2018, a Conferencia de Presidentes das Cámaras de Agricultura de Austria.

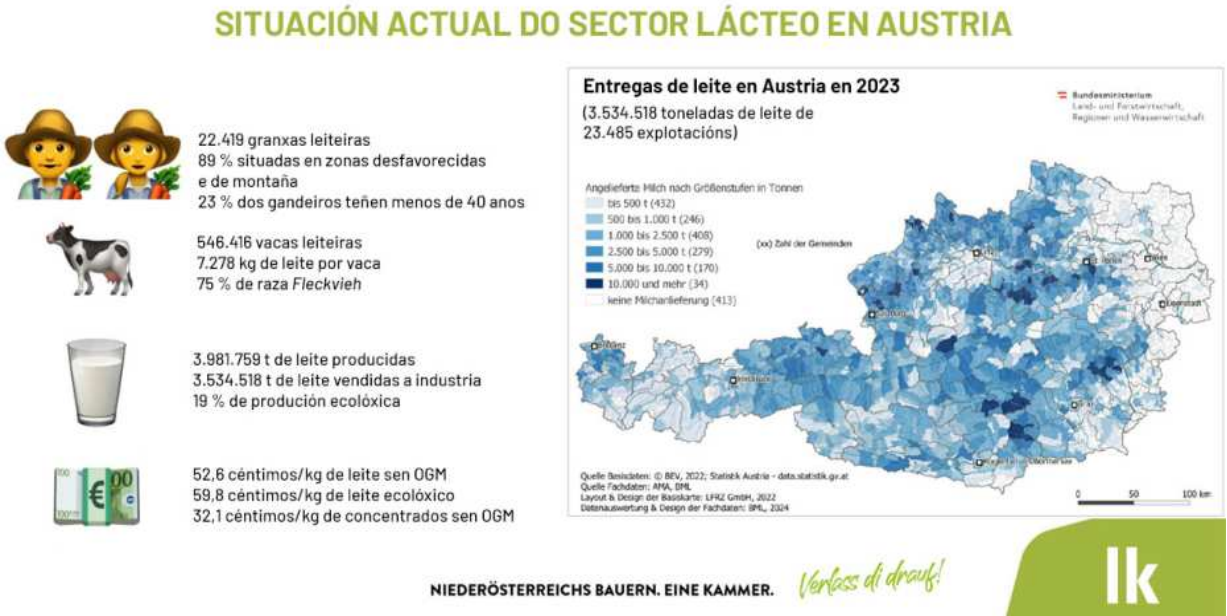
As Cámaras de Agricultura dispoñen cunha especie de parlamento formado por delegados (na Baixa Austria son 40), que son produtores e que teñen a función de supervisar todas as leis que afectan o sector. Existen eleccións para escoller estes representantes de agricultores, gandeiros e silvicultores.

– Cales son os principais servizos que prestan as Cámaras de Agricultura aos produtores?

Asesoramento práctico, formación pragmática, promoción de alimentos rexionais, comunicación á sociedade e representación dos intereses dos agricultores perante as autoridades estatais, federais e comunitarias son os cinco piares fundamentais nos que traballa a Cámara de Agricultura da Baixa Austria.

No ámbito da formación e asesoramento, deseñamos os nosos servizos educativos e de asesoría para que sexan prácticos e modernos, actualizados e adaptados ás necesidades das explotacións. Na Baixa Austria somos entre 500 e 550 persoas dedicadas a apoiar os produtores da rexión. No meu caso, levo o grupo de asesores para os produtores de leite.

Prestamos formación e asesoramento práctico e moderno ás explotacións. Somos un equipo de máis de 500 persoas ao servizo dos produtores da rexión



Vista aérea dunha granxa en Baixa Austria

– Como se articula ese sistema de asesoramento ás granxas?

Ao formar parte da Cámara de Agricultura — algo que é obrigatorio—, os gandeiros pagan unha cota en función do tamaño da granxa. Iso dálle dereito a un asesoramento básico, pero se queren algo específico pagan á parte, por exemplo, cando temos que facer unha visita á granxa para o asesoramento in situ.

Os gandeiros son os nosos xefes. Nós, os asesores, non somos funcionarios, senón que estamos contratados pola Cámara de Agricultura. Tamén existe o asesoramento privado por parte das empresas. Nós levámonos ben coas empresas, pero o bo que temos é que non temos que vender nada. Todos os granxeiros son socios, e por iso somos neutrais e non dependemos de ningunha empresa ou industria privada. Por exemplo, agora coa robotización, moitas granxas pregúntannos. Nós explicámoslles as características de cada marca, pero despois a decisión de compra é deles.

– Xa que mencionas ese tema, existen moitos robots de muxidura en Austria?

Na Baixa Austria nos últimos 10 anos pasamos de 26 robots de muxidura a 400 na actualidade. Hai 2.100 robots en toda Austria. Na Baixa Austria, o 26 % do leite que se moxe vén xa da muxidura robotizada, que xa o teñen o 14 % das granxas.

Poucas explotacións teñen empregados para atender o gando, aínda que algunhas si teñen traballadores na parte de transformación, pero a man de obra nas granxas segue sendo maioritariamente familiar. Cando xa non dá máis de si ou cando os pais se xubilan ou se fan maiores, óptase en moitos casos pola robotización da muxidura.

Os agricultores novos buscan cada vez máis asesoramento sobre as novas tecnoloxías. A dixitalización é unha megatendencia que está cambiando profundamente a agricultura e a gandería, pero hai que facer que a dixitalización sexa utilizable. Apoiamos os nosos agricultores no proceso de dixitalización, con asesoramento independente, e estamos comprometidos con solucións prácticas, como tecnoloxías que aforran man de obra.

O 14 % das granxas na Baixa Austria teñen robot de muxidura e o 26 % do leite producido procede xa de muxidura robotizada

– Son habituais as unións de varias granxas familiares?

Hai anos había unha certa tendencia nas familias a unir as súas granxas, pero hoxe en día non tanto. A explotación leiteira máis grande da Baixa Austria é Perschlingtal Milch, unha granxa de tres familias, situada na localidade de Pyhra. Comezaron no ano 1997 e están muxindo 360 vacas.

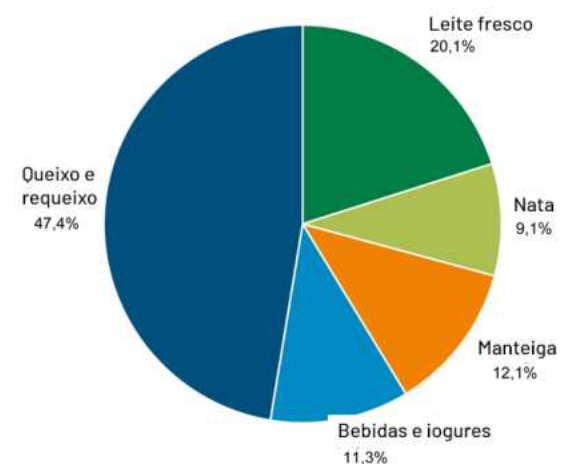
Pensamos que esa ía ser a tendencia, pero non se consolidou. A primeira xeración que se xunta funciona ben, pero na segunda xeración igual non queren o mesmo que os seus pais. Tiñamos máis explotacións deste tipo, cunha fórmula equivalente ás GAEC en Francia ou ás SAT en España, pero desfíxéronse moitas co cambio de xeración.

– Que peso ten a produción leiteira na economía do país?

O leite e a carne de vacún representan un terzo da produción agrícola austríaca: o 20 % corresponde ao leite e entre o 12 e o 13 % á carne. Temos 22.000 granxas, o 90 % en zonas desfavorecidas, con medio millón de vacas leiteiras. O 23 % dos agricultores ten menos de 40 anos e un de cada cinco litros de leite prodúcese en ecolóxico.

DESTINO DO LEITE EN AUSTRIA

Uso de leite para transformar segundo grupos de produtos baseados no equivalente de materia seca



O valor total de produción da agricultura en Austria equivale a 10.000 millóns de euros anuais, dos que 2.000 millóns proceden da produción leiteira. A maiores está a produción de cereais e plantas forraxeiras para alimentar os efectivos gandeiros do país, que practicamente son outros 2.000 millóns de euros.

– Como se distribúe a produción de leite en Austria?

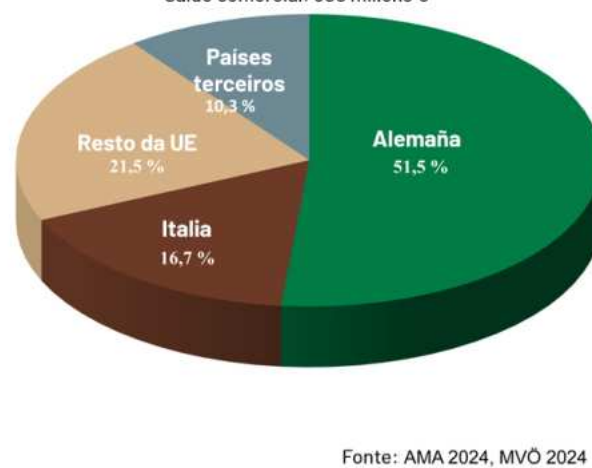
A Baixa Austria concentra o 19 % das vacas leiteiras do país. Xunto coa Alta Austria (30 % da gandería leiteira), son as dúas principais zonas produtoras. Na Baixa Austria hai 3.731 explotacións leiteiras, cunha media de 28 vacas en muxidura. O gando vacún, tanto de leite como de carne, ocupa unha superficie de 221.000 hectáreas de pastos e forraxes, sen contar os cultivos de cereal ou millo.

Seis industrias recollen e procesan o leite das granxas da Baixa Austria, que subministran cada ano 700.592 toneladas de leite. En Austria, as cooperativas son moi importantes. Na nosa zona operan as dúas principais: Berglandmilch (con 8.000 socios en toda Austria, 1.300 só na Baixa Austria) e Möm (con 2.200 en toda Austria e uns 2.000 só na Baixa Austria). O 89 % dos gandeiros da Baixa Austria forman parte dalgunha delas.

Os estados da Alta Austria e Baixa Austria concentran a metade das vacas leiteiras do país

Exportacións de leite

Valor de exportación: 1,7 mil millóns €
Valor de importación: 1,1 mil millóns €
Saldo comercial: 600 millóns €



Fonte: AMA 2024, MVÖ 2024

– Que produtos elaboran as cooperativas?

Case a metade do leite que se produce en Austria se transforma en queixo e requeixo, outro 30 % en nata, manteiga e iogures e só o 20 % se destina a leite líquida. Aquí, o 75 % do leite de consumo é fresco; o leite UHT hai que buscalo para atopalo. Sempre fomos un país de leite fresco e seguimos séndoo, aínda que na pandemia aumentou o consumo de leite UHT, porque a xente prefería comprar para varios días, e ese incremento mantense aínda hoxe.

O noso estándar é leite sen organismos modificados xeneticamente (OMX), non hai outro leite, porque desde hai uns 20 anos o sector decidiu non usar materias primas con transxénicos. Deste xeito, desde hai xa varios anos estamos utilizando só pensos europeos e nos supermercados austríacos a maioría dos produtos lácteos son de orixe austríaca, porque os produtos de fóra non se producen sen organismos modificados xeneticamente.

Con esta medida proteccionista queríamos darlle un valor engadido ao noso leite e que non nos entrase o leite barato de países como Holanda ou Alemaña. Ao mesmo tempo, con esa decisión evitamos unha mala imaxe do sector, porque as nosas vacas non se alimentan do Amazonas. Nós non contribuímos á deforestación e destrución da selva porque non importamos soia de países como Brasil.

As nosas vacas non se comen o Amazonas, así evitamos unha mala imaxe para o sector e logramos que non entren produtos de fóra de Austria

– Esa estratexia de traballar sen transxénicos encarece os custos de produción?

Nestes momentos, o leite sen organismos modificados xeneticamente estase a pagar nas granxas a 53,11 céntimos o quilogramo (60,44 céntimos, no caso do leite ecolóxico), mentres que o prezo do concentrado sen organismos modificados xeneticamente sitúase nos 33,03 céntimos o quilogramo, segundo os últimos datos do mes de febreiro.

Os nosos prezos ao produtor son normalmente máis altos que a media europea. Ademais, nós temos máis estabilidade nos prezos, non hai subas moi fortes, pero tampouco caídas bruscas, como ocorre no norte de Alemaña, por exemplo, onde só fan leite en po. Aquí nunca tivemos o leite a 27 céntimos.

O leite sen organismos modificados xeneticamente, que é o noso leite estándar, estase a pagar aos produtores a 53 céntimos neste momento e o custo do quilogramo de concentrado sen OMX é de 33 céntimos

– Como se fixa o prezo ao produtor?

Son cooperativas as que recollen o leite nesta zona, polo que non hai contratos como tales, pero segundo o acordo que existe dentro do sector, o gandeiro a principios de mes ten que saber o prezo ao que vai cobrar o leite. O cobro prodúcese o día 15 do mes seguinte.

Moitas granxas transforman elas mesmas unha parte da produción e o resto do leite entrégano á cooperativa. Na Baixa Austria temos a planta máis grande do país. Pertence á cooperativa Berglandmilch e todos os días entran 2 millóns de litros de leite nesta planta.

– Malia estar rodeados de grandes países produtores de leite, a balanza comercial de Austria é positiva. Cal é a estratexia?

Nós só podemos gañar en calidade, non en cantidade; é dicir, nós non queremos producir o leite en po máis barato do mundo. Somos excedentarios e vendemos moito leite fóra de Austria, pero todo transformado, así o valor queda aquí.

Exportamos sobre todo a Alemaña e a Italia. Os alemáns veñen a Austria de vacacións a esquiar e, cando regresan, adoitan mercar os nosos queixos. No leste do país faise máis queixo fresco e semicurado, mentres que no oeste, na zona alpina, son máis típicos os queixos curados, porque era a forma tradicional de conservar o leite sen refrixeración. No caso de Italia, é un país deficitario en leite, que só produce o 70 % do leite que necesita; o consumidor en Italia gasta moito en comida.



Leite de marca Schardinger da cooperativa Berglandmilch

O 40 % do leite destinase á exportación transformada en produtos, por un valor de 1,8 millóns de euros en 2024

– Comparativamente con Galicia, Austria mantén moitas máis granxas de pequeno tamaño. Como se logra?

A nivel impositivo a estratexia do Goberno é favorecer as granxas pequenas. En Austria, as granxas con menos de 600.000 euros de facturación entran nun sistema fiscal especial e non están obrigadas a levar ningún tipo de contabilidade.

Desde a Cámara de Agricultura da Baixa Austria intentamos facer as cousas o máis sinxelas posibles para as explotacións. Os gandeiros son expertos no que fan, non se pode controlar todo e dicirles desde Viena ou Bruxelas o que teñen que facer, debe haber flexibilidade.

A granxa media en Austria ten 25 vacas en muxidura e produce 185.000 kg de leite ao ano

– Esa é entón unha das claves para evitar a desaparición de explotacións?

En Austria, o 3 % das granxas de leite pechan cada ano. Leva sendo así desde antes de entrar na UE no ano 1995 e seguiu sendo así coas cotas lácteas e tamén na actualidade, desde a súa desaparición no ano 2015. O ritmo de peche de explotacións mantense constante.

Na Baixa Austria temos 3.600 granxas de vacas de leite, 40 de leite de cabra e 54 de leite de ovella que venden a algunha leiteira (non están contabilizadas as que comercializan directamente toda a súa produción). Coa inflación tras a covid, o leite de vaca no supermercado pasou de 1,20€ a 1,60€. O consumidor asumiu esa suba, e a rendibilidade das granxas de leite de vaca aumentou. Pero no caso dos produtos de ovella e cabra, que xa eran máis caros, non puideron subir do mesmo xeito, porque xa estaban no límite que o mercado estaba disposto pagar.

As granxas que facturan menos de 600.000 euros non están obrigadas a levar ningún tipo de contabilidade

– Como se consegue concienciar o consumidor para que compre produtos locais e ecolóxicos?

É un traballo de fondo. Durante moitos anos levouse a cabo un labor de concienciación entre os consumidores para que compren produtos locais e rexionais. Agora, queremos avanzar tamén na hostalería e na restauración, cambiando a lei para que teñan que informar na primeira páxina das súas cartas de onde proceden os produtos cos que elaboran os seus pratos, como ocorre xa en Suíza, para que o consumidor poida elixir o establecemento tamén en función diso.

En Austria, desde organismos como a Sociedade Austríaca de Márketing Agroalimentario (AMA), ponse moito énfase na promoción dos produtos rexionais. Aínda que no pasado o márketing agrícola non era relevante, xa que os alimentos básicos non necesitaban publicidade en tempos de fame, hoxe en día é difícil prescindir del. É necesario concienciar a opinión pública sobre os beneficios dos produtos rexionais.

Debemos dar respostas rexionais ao comercio globalizado e é necesario aproveitar ao máximo

a marxe de acción europea, nacional e rexional neste sentido. Os alimentos e as materias primas locais teñen o seu valor e necesitan o seu prezo. Os nosos altos estándares de produción non deben ser unha desvantaxe competitiva.

Queremos cambiar a lei para que os restaurantes teñan que informar na primeira páxina da súa carta de onde proceden os produtos cos que elaboran os seus pratos

– Un importante número de granxas transforman o seu leite. A que se debe?

En moitas zonas existía tradición de facer queixos, por exemplo. Ademais, déronse outros factores. No ano 1995, cando Austria entrou na UE, establecéronse as cotas comunitarias á produción leiteira, como había no resto dos países, aínda que en Austria xa as había antes de entrar no mercado común. Pero aínda que a cota de produción para a industria era limitada, a de venda directa non. Por iso, moitas ganderías comezaron a vender o leite a nivel local, por exemplo, a colexios da zona, e a facer iogures e outros produtos, porque grazas a esa alternativa de vender directamente unha parte do seu leite podían producir máis litros dos que tiñan asignados.

Ademais, ao cabo de cinco anos, a cota de venda directa sumábase á cota leiteira de produción da granxa, e dese xeito podían ir aumentando as súas cotas e esquivar as limitacións de produción establecidas por Bruxelas. Este sistema e o fomento do consumo local por parte das autoridades favoreceu a transformación nas propias granxas.



Soia non tranxénica producida en Austria

"En Austria pódese aplicar o xurro con canón. Non queremos prohibir nada porque fai moito dano ás granxas de montaña"



Tractor fertilizando unha terra agrícola en Austria cunha cisterna de xurro de tubos colgantes

– Existe presión social en Austria en relación ás cuestións medioambientais como as emisións de gases de efecto invernadoiro das granxas?

As respostas do público sobre os servizos ambientais concretos que prestan os agricultores están a cobrar protagonismo. Nos últimos anos, a maioría das granxas apostaron por fontes de enerxía renovables, instalando, por exemplo, paneis solares. Para incentivar este tipo de investimento, tras a covid aprobouse un plan específico que subvencionaba o 14 % do custo da instalación de paneis fotovoltaicos, e moitas granxas aproveitárono.

Unha xestión responsable por parte dos agricultores levou tamén a un uso significativamente menor de pesticidas e a unha mellor utilización de fertilizantes orgánicos producidos na propia granxa.

Estamos en disposición de acadar o noso obxectivo de reducir un 12 % as nosas emisións de amoníaco de 2025 a 2030, sen prohibir ningunha técnica de aplicación, só facendo atractivas os investimentos en novas tecnoloxías de tratamento e aplicación de xurros. As axudas son do 40 % para separadores sólido-líquido (o habitual é que sexa móbil e o adquieran entre varias granxas) e do 20 % para fosas de xurro cubertas e maquinaria de aplicación que reduce as emisións.

En Austria non prohibimos ningún sistema, porque nos Alpes, en moitas zonas, a única forma de aplicar o xurro é con canón. Facémolo mediante incentivos a través de axudas para que compren esa tecnoloxía as granxas que poidan investir niso e usalo na súa zona polas súas condicións. Na Baixa Austria, o 40 % do xurro aplícase xa ao solo con tubos colgantes (no conxunto do país, esta porcentaxe baixa ata o 35 %), pero non queremos prohibir nada porque fai moito dano ás granxas de montaña.

É necesario valorar e compensar axeitadamente os servizos ecosistémicos para conciliar os obxectivos ambientais co necesario rendemento económico das granxas

Pero se se incrementan os custos, tamén se debe ofrecer unha compensación axeitada por eses servizos ecosistémicos. O mesmo ocorre co benestar animal. As esixencias cada vez maiores en materia de benestar animal deben ser compatibles coa rendibilidade das granxas. Os estándares máis elevados de benestar animal levan aparellados custos máis elevados que deben ser compensados ben a través do prezo do produto (non abonda con esixir máis benestar animal nas enquisas e despois



Dotación financeira da PAC 2023-2027 en Austria

mercar os produtos máis baratos nas tendas) ou ben mediante pagos de compensación públicos.

Por iso, na PAC optamos por fixar o mínimo en axudas directas do primeiro piar (30 %) e o máximo no segundo piar, porque pensamos que é a forma de compensar e pagar os servizos ecosistémicos que prestan as granxas e apoiar as granxas pequenas. E nos investimentos, só damos subvencións ás cortes que seguen plans de benestar animal e redución de amoníaco.

– Austria presta moita atención á formación agraria. Tense en conta á hora de outorgar as axudas?

En Austria, sen educación agrícola, pódese levar unha granxa e tamén se reciben as axudas da PAC pola superficie agrícola, pero non podes recibir ningunha axuda para investimentos nin tampouco axudas para o establecemento de mozos gandeiros se non tes formación agrícola.

Para cobrar a axuda de incorporación, tes que ter o título de FP agraria, que equivale a tres anos de formación. Ademais, en Austria a formación puntúa nos baremos para recibir axudas: por exemplo, para ampliar ou modernizar a corte, puntúa a formación do gandeiro, e sen eses puntos moitas veces non lles chega para recibir a subvención.

Sen os tres anos de formación agrícola non recibes a axuda de incorporación nin subvencións para investimentos na granxa

A formación en Austria, sexa cal sexa a profesión, ten unha vertente eminentemente práctica, semellante ao modelo de formación dual que tamén se aplica en Alemaña. No caso da FP agraria, os estudantes pasan tres anos na escola, cun día e medio de prácticas á semana e algúns meses de

prácticas durante o verán. Só os mestres gandeiros —igual que no resto de profesións—, poden acoller e formar aprendices, polo que é necesario ter este título para poder acoller este alumnado en prácticas nas explotacións.

– E podes estar xubilado e seguir cobrando a PAC, como ocorre en España?

En Austria a PAC depende da xestión da terra. Quen xestiona a terra, cobra a PAC. Un gandeiro que se xubila con máis de 65 anos pode seguir cobrando a PAC se tamén xestiona as súas terras. Pero isto non é moi frecuente en Austria. Normalmente, ao xubilarse, os gandeiros pasan a granxa aos seus fillos/as, e así tamén o pago da PAC vai á xeración nova. Se unha granxa non ten sucesor, a xente maior normalmente aluga as terras aos veciños, e así a PAC tamén vai para os veciños que xestionan esas terras.

En Austria os xubilados normalmente non cobran a PAC; se cando te xubilas non tes remuda xeracional e alugaches os teus campos, as axudas da PAC lévaas a granxa que aluga as túas terras

Aquí non temos o problema de que xente maior xubilada reteña moitas terras e axudas da PAC. O que ti describes que acontece en Galicia tamén é un problema en países como Bélxica ou Francia, onde se tomaron medidas: ou se cobra a PAC, ou se percibe a pensión de xubilación, pero non as dúas á vez.

Porque, aínda que o regulamento da PAC vén de Bruxelas, a regulación da pensión de xubilación é cousa dos Estados membros. E se unha persoa, ao chegar á idade de xubilación, segue tendo a granxa e cobrando a PAC, non cobra a pensión, porque se considera que segues en activo, que non te xubilaches. Por iso, en Francia ou en Bélxica, un xubilado, ou cobra a PAC ou a pensión de xubilación, unha cousa ou a outra.

– Austria é un exemplo en Europa na remuda xeracional agraria. Como se consegue que a mocidade continúe na granxa?

Existe unha fonda tradición nas familias, e ser agricultor ou gandeiro é unha profesión valorada socialmente, porque, aínda que moitos gandeiros se queixan diso, en enquisas representativas os agricultores e gandeiros sempre saen moi valorados. Ademais, moitos mozos valoran as vantaxes de ser o seu propio xefe e traballar nun ambiente rural, sen ter que conducir moitos quilómetros para chegar ao traballo.

A granxa e a propiedade da terra transmitense normalmente de xeración en xeración. Non se pagan impostos nos procesos de herdanza. Iso favorece o traspaso da explotación aos fillos.

Desde a Cámara de Agricultura ofrecemos un acompañamento personalizado, sobre todo nos procesos de transmisión de granxas á seguinte xeración, para que tanto o cedente como o cesionario poidan xestionar con éxito esta fase.

As herdanzas en Austria non pagan ningún imposto e iso favorece o traspaso das explotacións aos fillos

– Están regulados os prezos da terra?

O mercado da terra é libre en Austria, pero vén-dense poucos terreos; normalmente alúganse. Nos últimos 10 ou 15 anos, o prezo da terra subiu moito. Dependendo da zona, poden estar entre os 10.000 e os 40.000 euros a hectárea. Cando unha granxa pecha, normalmente aluga as súas terras, e nas zonas con menor demanda, plántanas con especies forestais e destínanas a monte.

Non existe limitación nese sentido, xa que se pode facer un cambio de uso de agrícola a forestal, pero non ao revés. Se cortas un monte, tes cinco anos de prazo para replantalo. Está así establecido legalmente desde a época da monarquía.

Pódese facer un cambio de uso de agrícola a forestal, pero non ao revés; se se corta un monte antes de cinco anos ten que estar replantado

A silvicultura forma parte da produción tamén das granxas, que habitualmente contan con hectáreas

dedicadas tanto a cultivos ou pradeiras a monte. A produción de madeira ten moita importancia en determinados estados, como, por exemplo, en Estiria. En conxunto, en toda Austria a produción forestal representa 3.000 millóns de euros anuais.

A terra agraria está a diminuír en Austria, sobre todo porque as leis de construción dependen dos concellos e son moi laxas. Cando unha industria ou un supermercado solicita instalarse, os alcaldes facilitanlles a súa instalación. Somos un dos países da UE con maior consumo de solo por habitante.

– Existe gran preocupación en Europa nestes momentos pola febre aftosa. Como está a situación en Austria?

En Austria non houbo por agora ningún caso, pero si en países veciños como Hungría ou Eslovaquia, onde houbo sacrificios masivos de gando. O 2 de abril, Hungría notificou dous casos máis de febre aftosa, e os casos de febre aftosa en Eslovaquia (31 de marzo) e en Hungría (26 de marzo) localízanse nas inmediacións da fronteira. Por este motivo, estas dúas zonas de vixilancia, establecidas de conformidade coa lexislación da UE, esténdense ao territorio austríaco.

Detectáronse novos casos de febre aftosa en países fronteirizos como Hungría ou Eslovaquia, e a zona de vixilancia xa toca Austria

Aínda que, como digo, en Austria non hai ningún caso ata o momento, establecéronse medidas para evitar a propagación, como prohibir a importación de animais, carne fresca, leite cru, esterco, pensos e palla procedentes de Hungría e Eslovaquia, así como extremar a vixilancia zoonosanitaria e establecer medidas de bioseguridade nas explotacións.

Tamén se pecharon máis de 20 pasos de fronteira pequenos entre Austria, Hungría e Eslovaquia. Só quedan abertos algúns grandes pasos de fronteira, onde a policía fai controis e os vehículos teñen que pasar por unha alfombra desinfectante.

A nivel sanitario, o noso gando está libre de enfermidades como a tuberculose ou o IBR, pero entrou a lingua azul en outubro, en concreto os serotipos procedentes de Holanda e de Italia. Aproveitamos o inverno para vacinar e, aínda que a vacinación é voluntaria en Austria, vacínouse moito.



9 DORFLADEN

Unha tenda de produtores locais para vender sen intermediarios

Lichtenegg é unha localidade de 1.000 habitantes que conta cun espazo comunitario onde uns 20 produtores comercializan directamente leite, ovos, carne, pan, verduras, doces, queixos ou artigos de artesanía. Ninguén atende o local, senón que o cliente entra, colle o que necesita, paga e marcha. É un modelo moi estendido en Austria.



A tenda do pobo da localidade Lichtenegg é un exemplo de colaboración. O espazo pertence ao municipio e nela venden directamente os seus produtos dúas dúas de produtores locais. O modelo é simple e o nome escollido tamén: Dorfladen (Dorf, que significa pobo en alemán, e laden, tenda).

Josef Schrammel é o alcalde deste municipio de Baixa Austria duns 1.000 habitantes. Pero el antes tiña unha granxa de vacas e tamén facía queixos, que vendía a súa muller no mercado local.

Por iso non foi difícil convencelo para que se implicase no proxecto de montar unha tenda de produtores locais nunha vella casa a punto de caer no centro do pobo. O concello mercou a casa e amañouna. Investiu en total 150.000 euros. Despois, alugoulla aos produtores, que constituíron unha cooperativa para xestionar entre todos o local, aínda que cada un vende e factura directamente aos clientes os seus produtos.

O municipio investiu 150.000 euros en mercar unha casa a piques de caer no centro do pobo e amañala

O sistema está totalmente informatizado e automatizado, e cada produtor encárgase de repoñer e manter actualizado o seu espazo na tenda, que se distribúe por estantes para produtos non perecedoiros e neveiras para os que precisan frío.

“Levamos dous anos funcionando e estamos moi contentos. A tenda funciona ben porque cada membro está implicado. Cada un de nós decide que produtos pon á venda e ten a obriga de ter en orde o seu oco na tenda”, explica Stefan Waldherr, que é o presidente da cooperativa de produtores.

Cada produtor encárgase de repoñer os produtos no espazo da tenda que ten asignado

El ten unha granxa de vacas leiteiras e fai queixos. Thomas Schwarz, o vicepresidente, produce ovos e patacas, un dos grandes produtos austríacos, xunto cos lácteos, o viño, os cereais, as peras e mazás ou os produtos da horta.

Bos prezos para produtores e clientes

Son en total 56 membros os que forman a cooperativa, aínda que non todos son produtores e artesáns que venden directamente na tenda. Cada socio paga unha cota de 25 euros ao ano por formar parte da cooperativa, e unha porcentaxe do valor de venda de cada produto (10 % no caso dos produtos non refrixerados e entre un 12 e un 14 % no caso dos refrixerados e conxelados) revértese tamén na cooperativa para facer fronte aos gastos do local. O resto, vai directamente aos produtores.



Ovos de Pascua na tenda de Dorfladen en Lichtenegg

O prezo que recibimos é moi bo: de cada euro, 90 céntimos son para nós

“Como os gastos son baixos, o que recibimos é moi bo prezo, porque de cada euro, no meu caso, 10 céntimos van para a cooperativa e os outros 90 céntimos reciboos eu directamente”, explica Thomas.

“Existían outras cooperativas de produtores deste tipo que tamén vendían produtos locais, pero esas tendas estaban atendidas por unha persoa, e como os salarios subiron moito nos últimos tres anos, e ese custo ten que trasladarse ao prezo do produto; Iso fixo que os produtos se encarecesen moito para o cliente final, polo que as vendas baixaron e moitas desas tendas tiveron que pechar porque non eran viables”, explica.

Autoservizo

No seu caso, o sistema de funcionamento do local é o de autoservizo, sen ningún tipo de persoal, de maneira que os clientes entran, collen o que necesitan, pagan na caixa e marchan. “A caixa é un prototipo desenvolvido por uns rapaces novos tamén da zona. Cando os produtores traemos o produto, pasámolo polo lector de código de barras da caixa e a medida que se van vendendo, como o cliente os pasa tamén polo código de barras, sabemos o stock que hai de cada cousa, e o propio sistema envía unha mensaxe ao produtor correspondente do que ten que repoñer”, explica Stefan.

A zona está videovixiada e só se permite o pago con tarxeta, polo que non hai diñeiro en efectivo dentro da tenda. A tenda abre os sete días da semana, algo que, por lei, non poden facer os establecementos atendidos por persoal. A porta ábrese de maneira automática ás 6 da mañá e pecha ás 10 da noite.

Non tivemos ningún caso de roubo nos dous anos que levamos funcionando

Teñen unha media de entre 50 e 60 clientes ao día. A maioría son do pobo ou dun radio de 20 km ao redor, pero tamén hai consumidores de Viena, moitos dos cales xa viñan antes ao mercado mensual de produtores. “É algo que seguimos facendo, porque é importante non perder o contacto directo cos clientes”, razoa Thomas.

A idade das persoas que mercan na tenda vai desde cativos a persoas de 80 anos. “Non tivemos ningún caso de roubo nos dous anos que levamos funcionando. Nalgunha ocasión, algunha avoa pode equivocarse á hora de escanear algún produto, pero esa perda non é significativa, non é algo que nos faga dano. Ese risco asúmeo cada produtor”, indica Thomas.



Fachada do local Dorfladen en Lichtenegg

Aforro enerxético

Ao non ter persoal, os custos correntes son moi baixos. Coa porcentaxe coa que se queda a cooperativa páganse gastos comúns, como o da luz ou o da limpeza xeral. Unha persoa contratada vai tres horas á semana a limpar e unha vez ao ano xúntanse todos os membros da cooperativa para facer limpeza xeral.

Como a cooperativa é sen ánimo de lucro e non pode ter beneficios, co recadado mediante as cotas dos socios e a porcentaxe sobre as vendas nos dous anos que leva en funcionamento a tenda van acometer un investimento para instalar placas solares e baterías para ser autosuficientes energeticamente. “É o maior gasto que temos, debido ao consumo das neveiras”, explican.

Revitalización do pobo

A apertura da tenda serviu tamén, en certa medida, para dar vida a este pequeno pobo do interior da Baixa Austria. “A tenda converteuse nun punto de encontro onde se atopan os veciños”, recoñece o alcalde.

O banco que había en Lichtenegg pechou recentemente, pero negociaron coa entidade para que deixase polo menos un caixeiro, que se instalou no edificio da tenda de produtores, polo que tamén presta este servizo á poboación. “Para pagar na tenda non se precisa diñeiro en efectivo, pero para o bar si”, comenta co ironía Stefan.

O presidente da cooperativa recoñece que sen a axuda do concello, a tenda quizais non sería unha realidade. “Sen a implicación e o investimento do municipio os produtores por nós mesmos non seríamos capaces de levar adiante este proxecto”, di.

O concello, que é o titular do edificio, tamén corre cos gastos de mantemento. Teñen preferencia para vender os produtores do municipio, pero tamén abriron esta posibilidade a outros produtores da zona, nun radio de 40 km. “Agora, se algún máis quere entrar, ten que ser un produto que faga falla, que non teñamos xa na tenda”, conta Stefan. Cando arrincaron coa iniciativa a cooperativa estaba formada por 25 persoas e na actualidade son xa 56. “Nin un só produtor dos que entrou marchou, todos seguen”, explica.

Diversidade de produtos

Nos 70 metros cadrados que ocupa a tenda hai un pouco de todo, pero os produtos que máis se venden son os lácteos, os ovos, os embutidos, o pan acabado de facer e os pasteis. “O pan é o noso produto reclamo. Hai catro produtores que fan pan e tráeno fresco dúas veces á semana, eses son os dous días que máis clientela hai”, indica Stefan. O pan negro de centeo é o típico da zona, pero tamén teñen moita demanda os pans especiais con sementes, como a de papoula.

Os domingos (un día que eles poden abrir ao ser produtores que fan venda directa, e o resto de comercios e supermercados non) é outro dos días forte da semana. “Temos pastelería fresca ese día, que é algo moi famoso en Austria”, indica Thomas.

“A tradición é que cando alguén te invita a xantar ou a tomar algo na casa, leves algo de comida. Aquí temos unhas cestas baleiras para que a xente poida coller unha, enchela de produtos e levala como agasallo”, engade. Tamén dispoñen de tarxetas-regalo, con diferentes importes, que permiten a quen as recibe facer compras na tenda.

Os produtos envasados en vidro, como por exemplo os lácteos, teñen un sobreprezo que se devolve en forma de vale ao devolver o recipiente na tenda. En canto á carne, dispoñen de cordeiro, porco e tenreira, procedente de distintos produtores, e véndese conxelada.

Páxina web e redes sociais

Teñen unha [páxina web](#) na que presentan os produtos e aos produtores, e unha persoa encárgase do márketing e as redes sociais. Forma parte do Consello da Cooperativa, no que participan 10 produtores, entre eles o presidente e o vicepresidente. O seu traballo é voluntario, e repártense as distintas tarefas administrativas. Por exemplo, unha persoa do Consello encárgase da contabilidade. Ningún deles cobra polo seu traballo, pero reciben un vale de 50 euros ao mes para mercar produtos na tenda.

Dous anos despois da súa posta en marcha, a iniciativa está a ser un rotundo éxito, cumprindo co obxectivo de facilitar á poboación o acceso aos

produtos locais. “Tiñamos algúns produtores mozos e queríamos axudarlles a vender directamente. Xa tiñamos o mercado de granxeiros unha vez ao mes, que se segue mantendo, pero estabamos buscando a maneira de que puideran vender máis días”, conta o alcalde.

Malia a variedade de produtos, na tenda non hai de todo, polo que a súa oferta complementase coa do supermercado da localidade

Cando desde o concello decidiron amañar o local no centro do pobo e alugarlo á cooperativa de produtores, tiñan medo de prexudicar o outro supermercado que hai na vila. Pero foi ao revés. “Incluso aumentou a súa clientela, porque a tenda de produtores é tamén un reclamo para outro tipo de público, que busca produtos máis artesáns e que despois tamén vai ao supermercado acabar de facer a compra daquilo que non hai na tenda. O supermercado pensaba que caerían as súas vendas ao abrir a tenda, pero foi ao revés, mesmo lle aumentaron”, di.

Produtos de proximidade de granxas familiares



Stefan e os membros da familia que traballan na granxa

Os produtos que os consumidores atopan en tendas como Dorfladen Lichtenegg proveñen de granxas familiares que fan transformación e venda directa. Boa parte delas son explotacións agrícolas e gandeiras certificadas en ecolóxico, e o feito de ofrecer produtos de proximidade aos consumidores ofrece confianza aos seus clientes.

A granxa de Stefan, por exemplo, é unha granxa familiar de vacas leiteiras situada en Lichtenegg, a mesma localidade da rexión de Bucklige Welt onde se atopa a tenda local de produtores.

Trátase dunha pequena granxa familiar con 18 vacas leiteiras, 17 hectáreas agrícolas e 12 hectáreas de monte. Stefan fíxose cargo da granxa dos seus pais en 2018 e construíu a queixería no ano 2020.

Parte do leite que producen procésase en queixo semiduro, queixo crema, queixo á prancha e iogur natural. Os produtos están elaborados artesanalmente. Stefan, as súas irmás Bernadette e Julia, o seu curmán Gabriel e a súa moza Silvia traballan na granxa e no obradoiro de queixo, que comercializa os seus produtos baixo o nome [Hofkäserei Waldherr](#).

Diversificación produtiva

Entre os compañeiros de viaxe de Stefan en Dorfladen hai outras granxas leiteiras como as da familia Fellner ou Schrammel. A granxa que agora leva Thomas Schwarz tamén producía leite ata a entrada de Austria na UE, pero en 1997 decidiron convertela nunha das primeiras granxas de galiñas poñedoras en ecolóxico.

Os animais están en liberdade e son alimentados con cereais sen transxénicos de colleita propia. Os seus ovos véndense en distintos supermercados e tendas dentro dun radio de 30 km. Ademais, tamén teñen servizo de repartición a domicilio.

En Austria, se es produtor, non necesitas nada para vender directamente aos consumidores

Como complemento, esta granxa, tamén situada en Lichtenegg, cultiva patacas en ecolóxico, sen o uso de fertilizantes nin fitosanitarios de orixe química. “É máis difícil, pero deste xeito, é o clima e o solo da montaña o que achega o sabor único ás nosas patacas de montaña”, di Thomas, que defende o sistema de venda directa como o máis rendible e xusto para o produtor. E, antes de marchar, deixa un consello aos gandeiros galegos que os visitaron: “Falade cos vosos alcaldes para que vos dean tamén esta oportunidade”.



Stefan, Thomas e Josef, xunto aos membros da delegación galega na tenda de produtores locais en Lichtenegg

CENTRO DE TECNOLOXÍA DE ALIMENTOS FRANCISCO JOSEPHINUM

“Facemos investigación e desenvolvemento de produtos para as granxas, para que teñan as mesmas oportunidades que as grandes empresas”

O Centro Superior de Ensino e Investigación Agraria Francisco Josephinum, situado en Wieselburg, é a escola de formación agrícola máis grande e antiga de Austria. As súas instalacións albergan tamén un Centro de Tecnoloxía de Alimentos que axuda as explotacións a formular e sacar ao mercado os seus produtos.



Cata de produtos polos integrantes do grupo durante a visita ao Centro Superior de Ensino e Investigación Agraria Francisco Josephinum de Wieselburg

A [Escola Superior Federal de Agricultura Francisco Josephinum](#), situada en Wieselburg, é o centro de ensinanza e investigación agrícola máis grande e antiga de Austria. Tamén é a sede do Centro de Tecnoloxía de Alimentos de referencia no país, que axuda as industrias e explotacións agrogandeiras a desenvolver os seus produtos e lanzalos ao mercado.

O Instituto Federal de Investigación Francisco Josephinum recolle a testemuña da Oficina Federal da Industria Láctea, convertido na actualidade no centro de referencia en tecnoloxía de alimentos.

A súa orixe remóntase á época de posguerra, cando xurdiu a necesidade de crear, seguindo modelos estranxeiros, un instituto para axudar a resolver os problemas da nacente industria láctea austríaca.

O alumnado do centro facendo prácticas de elaboración de queixos

Así, en 1928 fundouse a institución como instituto de ensino e centro de investigación, dotado de cortes para o gando e laboratorios. En 2007 construíuse un novo centro tecnolóxico que forma parte da [Axencia Austríaca de Saúde e Seguridade Alimentaria \(AGES\)](#).

As súas funcións principais son a investigación e desenvolvemento de novos produtos e novas técnicas de envasado, así como a formación continua e consultoría, con seminarios sobre o procesamento do leite na propia granxa ou a elaboración de produtos como queixo, requeixo, manteiga ou xeados.



Martin Rogenhofer, director da unidade de Investigación Alimentaria do centro, nun dos laboratorios

Apoio ás explotacións

Tanja Ramharter-Koll é a responsable do desenvolvemento e a investigación de produtos do centro. Despois de traballar seis anos para a cooperativa Ennstal —unha das de referencia en Austria, con 1.800 gandeiros socios—, Tanja leva dous anos e medio axudando as explotacións leiteiras familiares a desenvolver novos produtos para a súa comercialización.

“Dedicámonos moito a traballar coas granxas ou pequenas empresas do sector que teñen unha idea ou queren desenvolver un novo produto. Ofrecémoslles servizos para que teñan as mesmas oportunidades que as grandes industrias”, asegura.

“Temos unha fábrica alimentaria en pequeno para desenvolver todo tipo de produtos, non só lácteos, senón tamén de cereais ou panadería, licores, aceites, embutidos, refrescos, alternativas veganas etc”, detalla.

A tecnoloxía dispoñible no centro para a fabricación de queixos, por exemplo, permite fabricar cantidades que van de 25 a 500 litros de leite, e é accesible para as explotacións, que mesmo poden alugar as instalacións para desenvolver ou fabricar nelas os seus produtos. “Un día de investigación e desenvolvemento de produto custa ás granxas entre 500 e 700 euros, dependendo da maquinaria usada”, detalla Tanja.

O centro ofrece tamén formación para traballadores de empresas da industria alimentaria que queren formar os seus empregados ou para gandeiros e agricultores que queren transformar os seus produtos, así como cursos para mestres e alumnado de centros escolares sobre a tecnoloxía láctea.

Catas e concursos de produtos artesanais

Outra das liñas principais do centro é a realización de análises sensoriais de alimentos. Ao longo do ano organizan diversas catas e competicións para produtos artesanais, como [Kasermendl in Gold](#), dedicados a queixos, ou [Goldenes Stanizel](#) centrados nos xeados.

“No concurso de queixos, por exemplo, participaron 400 queixos, a maioría procedentes de granxas que transforman e fan venda directa”, explica Martin Rogenhofer, director da unidade de investigación alimentaria do centro.

Para que un novo produto saia ben son importantes dous elementos: os ingredientes e a tecnoloxía

“Para que un novo produto saia ben son importantes dous elementos: os ingredientes e a tecnoloxía”, asegura Martin, que engade un terceiro pilar existente no centro, os laboratorios para a realización das análíticas e control de calidade dos produtos e procesos.



O grupo na cata de produtos durante a visita

Somos o único centro autorizado para a realización das probas iniciais aos equipos dos camiões cisterna que recollen o leite nas explotacións

De feito, o Centro de Tecnoloxía Alimentaria de Wieselburg é o único organismo autorizado por [AMA](#) (Sociedade Austríaca de Márketing Agroalimentario), encargado da etiquetaxe de alimentos de orixe rexional austríaca, e de certificar a produción de agricultura ecolóxica e a produción láctea sustentable para a realización das probas ao sistema de mostraxe nos vehículos de recollida de leite, de acordo coa Ordenanza de Condicións Marco do Produtor.



Gudrun Nagl, xefa do departamento de Alimentos e Biotecnoloxía

Tendencias de mercado

O consumo de produtos lácteos está aumentando en Austria, indica Martin, con incrementos destacados na manteiga e o queixo e descensos no leite líquido. Para frear esta tendencia, cooperativas como Berglandmilch, a máis importante do país, con 8.000 gandeiros socios, está a innovar na oferta de leite que pon no mercado, con ata 20 tipos diferentes.

“As tendencias actuais de mercado apuntan en dúas direccións: os produtos naturais e os produtos enriquecidos, por exemplo, altos en proteína ou en calcio”, detalla o director da unidade de investigación alimentaria.

En canto ao leite A2, é unha liña que non se está a desenvolver en Austria. “Non están demostrados cientificamente os resultados deste tipo de proteína, por iso as industrias non poden destacalos nas etiquetas”, explica.

A maioría das bebidas alternativas veganas prodúcense fóra de Austria, por exemplo con amendoa procedente de California



As alternativas veganas supoñen neste momento o 3 % do mercado en Austria, fronte ao 97 % que ocupan os produtos lácteos. “Neste momento non mantemos ningún proxecto no ámbito das bebidas veganas nin dos substitutivos cárnicos. Hai uns anos tiñamos moita demanda de desenvolvemento deste tipo de produtos, pero hoxe non tanto, en parte porque eses produtos xa están asentados no mercado, e nós imos normalmente un paso por diante do mercado nestes procesos”, argumenta.

Dentro dos lácteos, o leite fresco segue a ser o máis consumido pola poboación fronte ao UHT. En Austria, comercialízanse dous tipos de leite fresco: o pasteurizado, con 7 días de vida útil na neveira, e o leite ISL, un tipo de leite filtrado que dura 3 semanas pechado na neveira.

Selos de calidade diferenciada

Ademais dos selos outorgados pola entidade pública AMA, que acredita a orixe austríaca dos produtos e tamén a procedencia rexional dos produtos, Austria conta tamén con seis produtos do sector leiteiro recoñecidos con Denominación de Orixe Protexida (DOP) a nivel europeo.

“É un proceso que se dá máis no oeste do país, no ámbito dos queixos alpinos, pero que en xeral temos un pouco durmido. En parte porque nos incorporamos máis tarde á UE e hoxe xa é máis difícil acceder a este tipo de distintivos de calidade comunitarios que fai 30 anos, porque os requisitos incrementáronse e as esixencias que hai que cumprir son moitas máis. E tamén porque en moitos dos nosos mercados tradicionais de exportación non era un selo necesario. Se ti queres ir a Xapón cos teus produtos é importante contar co selo de calidade da UE, pero para vender en Alemaña co selo de orixe Austria é suficiente”, razoa Martin.

“Os nosos alumnos e alumnas non teñen problemas para atopar traballo”

O Centro Superior de Ensino Francisco Josephinum, fundado en 1869 en Mödling, preto de Viena, trasladouse en 1934 ao castelo de Weinzierl, en Wieselburg. Desde entón converteuse nun centro de ensino e investigación de importancia internacional no campo da agricultura, con especial atención á tecnoloxía agrícola e alimentaria.

Actualmente ofrécense catro títulos formativos con acceso ao Matura (diploma de graduación da escola secundaria): Agricultura, Tecnoloxía Agrícola, Tecnoloxía Alimentaria e Biotecnoloxía e Tecnoloxía Informática para a Agricultura, a última especialidade posta en marcha no ano 2019.

A escola foi fundada polo emperador Francisco José en 1869

“As granxas están apostando claramente pola tecnoloxía. A maior parte das ganderías en Austria son familiares e, cando chegan ao límite con man de obra propia, apostan pola robotización, porque man de obra contratada hai pouca e é cara, debido á competencia con outros sectores, como a industria”, explica Gudrun Nagl, xefa do departamento de Alimentos e Biotecnoloxía da escola.

Estamos moi enfocados na Intelixencia Artificial e a Robotización, porque é o futuro do sector

En canto á investigación que se realiza nas súas instalacións, céntrase nas áreas de robótica e tecnoloxía agrícola, biomasa e tecnoloxía de alimentos. Ademais, en colaboración coa Universidade de Ciencias Aplicadas de Wiener Neustadt, situada tamén en Wieselburg, onde se ofrece o Grao en Tecnoloxía Agrícola e Agricultura Dixital. “Estamos moi enfocados na Intelixencia Artificial e a Robotización, porque é o futuro do sector”, asegura Gudrun.

Prácticas en granxas e industrias do sector

O centro conta con 810 alumnos e alumnas, o 30% son rapazas. Dispón de 500 prazas de internado para alumnado procedente de toda Austria. Imparten unha formación de cinco anos despois da escolaridade obrigatoria, un título de FP Superior que permite o acceso á Universidade.

A formación abrangue o ámbito completo da produción primaria: produción, transformación e comercialización

No camiño para converterse nun traballador agrícola cualificado, na formación en Austria ponse especial énfase na adquisición da maior experiencia práctica posible. Por iso, nos seus cinco anos de formación no centro, o alumnado ten 22 semanas de prácticas obrigatorias. Por exemplo, o alumnado de segundo e terceiro curso da rama agraria fan catro meses de prácticas en granxas durante o verán; mentres que os da rama de tecnoloxía dos alimentos realizan un ano de prácticas nunha empresa do sector.

Rematada a súa formación no centro, a metade do alumnado volve ás súas granxas familiares para facerse cargo delas, mentres que a outra metade van traballar a outras explotacións ou a industrias de transformación. “Os nosos alumnos e alumnas non teñen problemas para atopar traballo”, asegura Gudrun.



Unha cooperativa de 6 familias que transforman o leite das súas granxas baixo a mesma marca

Tras a entrada na UE e o establecemento das cotas lácteas no ano 1995, o goberno austríaco permitiu ás ganderías vender directamente unha parte do seu leite sen computalo dentro dos topes de produción. Foi o xerme de moitos proxectos de transformación e venda directa.



Franz Bertl e a súa filla Bernadette, xunto ao grupo de técnicos e gandeiros galegos diante da tenda de produtos locais da cooperativa en Wilhelmsburg

Baixo a marca HOF, seis familias da localidade de Wilhelmsburg, na Baixa Austria, elaboran batidos de leite con cacao, queixos, requeixo, manteiga e iogures co leite das súas propias granxas. Esta fórmula permítelles valorizar a súa materia prima, pero compartindo os gastos de fabricación e distribución.

Grazas a este sistema, as seis granxas que integran [Hoflieferanten](#) obteñen entre 5 e 6 céntimos máis por litro de leite que se o entregasen á outra

cooperativa á que pertencen, Möm, encargada da recollida da maior parte do leite dos gandeiros da zona. "Son uns 20.000 euros máis de ingresos para unha granxa media como a nosa, duns 400.000 litros de produción ao ano", explica Franz Bertl, un dos socios fundadores.

Transforman en total 1,2 millóns de litros de vaca ao ano, procedentes de cinco explotacións

A iniciativa complétase cunha tenda propia, onde venden directamente sen intermediarios na que, ademais de ofrecer os seus produtos, tamén comercializan os doutros veciños. “As seis familias sempre nos entendemos moi ben desde o principio, porque todos imos na mesma dirección e mesmo nos axudamos entre nós nas granxas para poder ir de vacacións”, explican.

Alternativa ás cotas lácteas

No ano 1995, a familia Bertl e a familia Graßmann fundaron Wilhelmsburg Hoflieferanten e comezaron a abastecer escolas e gardarías con produtos de colleita propia. Máis tarde, sumáronse ao proxecto a familia Stiefsohn, a familia Zauner, a familia Holzer e a familia Leichtfried, esta última encárgase da subministración do leite de cabra ecolóxica.

O leite de vaca de cada unha das cinco granxas non se mestura no tanque. Deste xeito o cliente sempre poderá saber de que familia de agricultores provén o leite do seu produto. “É un sistema complexo que vén dos tempos da cota láctea. A cota de produción era limitada, pero a de venda directa non, pero para iso cada granxa tiña que

transformar o seu leite, non o podíamos xuntar todo”, explica Franz.

Entre 1995 e 2015 as granxas austríacas podían producir máis leite do que tiñan asignado na súa cota sempre que o vendesen directamente

Grazas a esta modalidade, as granxas austríacas puideron de feito producir máis leite da cota que tiñan asignada. Ademais, aos cinco anos a cota de venda directa pasaba a sumarse á cota láctea total de produción da granxa, co que lograban consolidar eses incrementos. Este sistema de dobre cota (cota de produción e venda directa) incentivou o desenvolvemento da transformación e venda por parte das explotacións do país.

Venda directa

A marca HOF está moi presente nos supermercados rexionais e no sistema de leite escolar. Ademais, conta con dúas tendas propias: unha na granxa onde transforman o leite e outra á saída do pobo.



Unha clienta mercando produtos na tenda

“Durante a pandemia parecíanos perigoso recibir tanta xente na casa, que viñan mercar á tenda que temos na granxa, a carón da queixería, polo que decidimos montar unha tenda máis grande xusto ao lado da estrada principal, nunha zona moi transitada tanto pola xente de Wilhelmsburg como pola que se dirixe a outras localidades. Estanos a funcionar moi ben”, reconece Bernadette, que se encarga da xestión do establecemento, aínda que se trata dunha modalidade de autoservizo sen ningún tipo de persoal, un modelo moi estendido en Austria

O noso cliente principal son familias novas con fillos e persoas ás que non lles importa gastar un pouco máis para mercar un produto local de calidade



Produtos da cooperativa

“Ao principio cando se montou tiñamos medo de que nos faltara produto, pero non temos ningún tipo de problema dese tipo. O noso cliente principal son familias de xente nova con fillos e persoas ás que non lles importa gastar un pouco máis na compra a cambio de ter un produto local de calidade. Desde a pandemia aumentou moito o consumo de produtos deste tipo porque a xente reconece que son máis saudables”, engade.

Materia prima local

Na súa pequena central leiteira situada ao pé da granxa da familia Bertl, as seis granxas sociais elaboran os seus produtos: leite escolar, iogur, queixo, callada e cremas para untar. A variedade de produtos inclúe batidos de leite fresco con cacao para os colexios (un produto con 10 días de caducidade gardado na neveira), cinco tipos diferentes de queixo (o último produto que sacaron ao mercado), dous de requeixo (un máis cremoso e outro máis seco) e catro de iogures (natural, cereixa, amorodo e albaricoque). “Non temos

sabores de froitas que non haxa na zona”, explica Bernadette.

Elaboran os seus iogures con froitas mercadas na zona

Serven os seus produtos a 80 garderías e escolas a nivel local e aos supermercados Spar da Baixa Austria, Viena e Burgenland. En total, crean 15 postos de traballo, a maior parte na queixería e no transporte e distribución. Os produtos máis vendidos son a manteiga, o requeixo e os iogures.

Diferenciarse nos liñais (andeis)

No seu momento, cando xurdiu a iniciativa, foi unha especie de proxecto piloto e contou co apoio da Cámara de Agricultura. “Eramos gandeiros e fixemos cursos para producir requeixo ou queixos, pero o máis difícil para nós foi aprender a vender”, reconece Franz.

Co paso do tempo, aprenderon as claves da comercialización en cursos específicos impartidos pola Cámara de Agricultura, que imparten persoas expertas que traballan como profesionais nas áreas de vendas e márketing e centran a súa estratexia na diferenciación.

Eramos gandeiros e fixemos cursos para producir requeixo ou queixos, pero o máis difícil para nós foi aprender a vender

“Só poñemos os nosos produtos nun punto de venda novo se temos a garantía de que van ser os máis caros, porque o que queremos é que sexa un produto premium diferenciado”, din. Nos supermercados Spar, por exemplo, o que máis venden é o requeixo. “Hai tamén requeixo de marca branca, que subministran cooperativas como Möm, pero o noso figura como un produto rexional artesán. Nos últimos anos o que máis se vende é a marca branca e tamén o produto premium coma o noso; o que está sufrindo e deixando de venderse é o produto que está no medio”, razoan.

Malia seren competencia directa, lévanse ben coa cooperativa Möm, a segunda máis grande de Austria, constituída por 2.200 gandeiros e da que tamén forman parte. “Temos moi boa relación con eles, investimos moito tempo en levarnos ben, o que nos permite regular os excedentes e cubrir as necesidades puntuais da nosa queixería”, explica Franz.

“As seis granxas temos remuda xeracional; ese é o noso maior éxito”



Unha vaca co seu xato nunha das granxas da cooperativa

Na granxa da familia Bertl traballan cinco persoas de varias xeracións. Teñen asegurada a continuidade, ao igual que as outras cinco familias que forman Hoflieferanten nas súas explotacións. “O noso éxito máis grande é que os nosos fillos queiran quedar e continuar nas granxas”, afirma Franz.

O día a día da explotación xa o leva o seu fillo, mentres que a súa filla, Bernadette, se encarga da tenda. Austria é, nese sentido, un modelo en Europa de remuda familiar agraria: un de cada catro titulares de explotacións teñen menos de 40 anos.

Franz, que xa ten cinco netos, considera moi importante que os cativos vivan desde pequenos a realidade da granxa. “É un traballo que pode ser rendible. Eu espero que os meus netos vexan o valor diso e queiran tamén continuar”, di.

Para que as novas xeracións poidan ter contacto co sector agrogandeiro e valoren cando sexan maiores o traballo que realizan os agricultores e gandeiros, os Bertl decidiron abrir a súa explotación para organizar visitas e ofrecer actividades para escolas.

Cando queremos convencer un novo distribuidor traémolo á granxa porque a decisión de compra ten que ver coas emocións; non chega con argumentos e datos

É algo que tamén lles axuda a vender os seus produtos. “Para convencer os distribuidores non chega cos argumentos e os datos, porque a decisión de compra ten que ver coa emoción. A nosa granxa non ten nada especial pero achega autenticidade aos produtos que elaboramos e cando tratamos de convencer un novo distribuidor convidámolo a vir para que poida ver e tocar a realidade do que vai vender”, explican.

Aposta pola robotización

No ano 1995, cando Franz e os seus veciños decidiron xuntar esforzos para transformar o leite que producían, muxían 30 vacas. Hoxe, as cinco granxas de leite andan nas 60 vacas en produción, mentres que a de cabras ten 150 animais.

Ese crecemento, recoñecen, non tería sido posible sen a decisión de valorizar directamente o seu leite. Nos últimos anos están a apostar por investir en robotización e modernización das instalacións para paliar os problemas de man de obra e gañar calidade de vida.

Na súa granxa, por exemplo, Franz conta cun robot de muxidura da marca alemá GEA e cun robot de alimentación da marca austríaca [Schauer](#). A introdución destas novas tecnoloxías, di, tamén axuda a facer máis atractivo o sector para as novas xeracións.

Reciben 100 autobuses ao ano na súa granxa, aínda que neste momento decidiron restrinxir as visitas debido ao avance da febre aftosa

A simbiose entre o coidado da paisaxe e a natureza e o mantemento dunha actividade tradicional cunha imaxe de modernidade que achega a dixitalización ás cortes é positiva para un sector consciente da necesidade de loitar contra as noticias falsas que se lanzan sobre o sector gandeiro, que moitas veces calan nos ámbitos máis urbanos da sociedade.

Para contrarrestar esa desinformación, a familia Bertl decidiu abrir as portas da súa granxa. Reciben 100 autobuses cada ano, aínda que nestes momentos decidiron restrinxir as visitas e aumentar as medidas de bioseguridade na explotación debido ao avance da febre aftosa en diversos países europeos, con brotes en Eslovaquia ou Hungría a poucos quilómetros da fronteira con Austria. Franz aínda se acorda da desfeita que provocaran os últimos casos de febre aftosa no país nos anos 70.



Foto do grupo diante da tenda de Hoflieferanten

“En Austria, produtores, técnicos e Administración funcionan coma unha engrenaxe perfecta; en Galicia iso non se dá”



Posta en común das conclusións dos asistentes

A continuación, resumimos as principais valoracións que fan os produtores e os técnicos que participaron nesta viaxe a Austria. Destacamos os puntos fortes do sistema produtivo do país alpino e poñemos o foco naqueles aspectos que, adaptados á realidade galega, se poderían implementar para axudar o sector en eidos como o da transformación e comercialización:

Pablo Carro, director de Animalvit, empresa especializada en suplementos nutricionais e asesoramento ás granxas, tamén exerce como responsable técnico en España da rede [European Dairy Farmers](#), unha organización da que forman

parte ganderías de vacún de toda Europa. Botando man dos seus contactos noutros países, Pablo foi o encargado de seleccionar as granxas e os centros de investigación e formación visitadas en Austria.

De volta a Galicia, fai un chamamento a trasladar á realidade de cada produtor as experiencias vistas de primeira man, e facelo “con espírito construtivo”, porque —afirma— “de nada serve queixarse das dificultades”. “En Austria os gandeiros non se queixan do papelame nin das esixencias que teñen que cumprir; centran os seus esforzos en producir e comercializar cumprindo con todas as esixencias”, explica.

Tamén salienta “o valor dun bo asesoramento”, asegurando que “en Austria existe unha colaboración público-privada nunha simbiose perfecta”. “Vós sós ideis ir moi lentos; para avanzar é necesario pagar a bos consultores por un bo asesoramento”, recomenda aos produtores que o acompañaron na viaxe.

Hugo Criado, veterinario e socio fundador de Medrar, unha consultoría que xestiona proxectos con fondos europeos —entre eles o [PERTE lácteo](#)—, avoga tamén pola colaboración e por aproveitar sinerxías: “Na innovación dentro do sector lácteo hai moitos roles e ningún é máis importante que o outro. Austria é un exemplo de aplicación práctica do que significa a transferencia de coñecemento e o I+D+i”, asegura.

Pensando no sector en Galicia, Hugo é optimista de cara ao futuro: “estámolo facendo moi ben para as trabas que temos, aínda que é certo que non temos que botarlle as culpas sempre á Administración”, admite. Aposta pola diversificación, igual que fixo Austria, e pola coexistencia de granxas máis grandes enfocadas a producir leite para a industria, que baseen a súa rendibilidade na economía de escala e a optimización de procesos, con outras máis pequenas que transformen e valoricen

directamente o seu leite, xa que pensa que “poden convivir en Galicia distintos modos de produción”.

David Rouco forma parte dese segundo modelo de explotación. É un mozo que representa a terceira xeración na queixería vilalbesa Don Crisanto, que elabora queixos baixo a Denominación de Orixe San Simón da Costa. Ao igual que a maioría das granxas visitadas en Austria, Don Crisanto tamén transforma o seu propio leite, algo que en Galicia moitas queixerías xurdidas en granxas pérdense co paso dos anos, van abandonando a produción a medida que medran para centrarse só na elaboración e comercialización.

“Eu penso que para unha queixería é moi importante ter o seu propio leite. É algo que, no noso caso, trataremos de manter. É clave ter un modelo no que poidas pechar o ciclo con produción, transformación e comercialización”, considera.

Don Crisanto está a valorar nestes momentos a instalación de placas solares para tratar de reducir a súa factura eléctrica, xa que puido comprobar que a aposta en Austria polas enerxías renovables é algo xeneralizado en todas as granxas e empresas de transformación a elas asociadas, isto foi o empurrón final para esta decisión, admite David.



Pablo Carro, Marco Horn, Josef Sieder e Pablo Lúgaro

David Rouco (Don Crisanto): Para unha queixería coma a nosa é fundamental ter no noso propio leite; trataremos de manter ese modelo

Irea Rodríguez está a piques de acabar a carreira de Enxeñería Agrónoma en Lugo, coa idea de dar continuidade á granxa familiar, Casa Bértolo, situada en Friol, unha gandería en ecolóxico que deu o paso tamén a facer queixos, que comercializan baixo a marca Bértolos e Serranos. “Para min foi moi gratificante ver o interese dos mozos e mozas de Austria por continuar na actividade agraria e o alto grao de remuda xeracional que hai nas granxas”, destaca Irea.

“Ser rural é actual”, reza o slogan do seu suadoiro, convencida de que no rural galego hai futuro, unha idea que os seus pais, Concha e Xurxo, sempre lle transmitiron tanto a ela como á súa irmá Ada. Tamén lle chamou a atención “o valor e a utilidade que sacan á madeira en Austria e como o monte forma parte tamén da superficie da granxa formando un todo do que se obtén rendemento”.

Carlos Malvido, un dos tres socios da cooperativa [A Meixoeira](#), unha gandería caprina situada en Moaña, que elabora queixos e iogures, volve cunha idea clara e concreta: poñer en marcha unha tenda de produtores artesanais. “Xa hai tempo que na Asociación Galega de Operadores Artesáns de Alimentación e Pensos ([Agoapp](#))—que engloba a medio cento de produtores— valoramos a posibilidade de poñer en marcha un proxecto deste tipo, e foi moi interesante ver en Austria varios exemplos que funcionan, mesmo tendas sen persoal para atendela”, explica.



Tenda de produtos locais, habitual en moitas localidades en Austria



Un momento da visita de técnicos e gandeiros galegos a unha explotación de ovellas e vacas en Baixa Austria

Manuel López tamén volve de Austria cunha idea concreta para implantar na granxa familiar da Augaxosa en Riotorto: poñer en marcha visitas organizadas á explotación e ao obradoiro, onde elaboran baixo a súa propia marca, Casa Luis. A familia produce requixo e arroz con leite co leite das súas 40 vacas en produción, que distribúen en furgonetas propias por Galicia, Asturias e León.

“Chamoume a atención a variedade de produtos que elaboran as granxas en Austria e como moitas delas reciben visitas ou mesmo organizan todo tipo de actividades. Distintas cabezas poden facer distintas cousas e ver novas oportunidades”, reflexiona este mozo de 22 anos.

En Casa Luis, a iniciativa posta en marcha hai máis dunha década polos seus pais, Balbino e Susana, a aposta pola diversificación produtiva foi clara desde un principio. Ademais dos elaborados lácteos, a familia tamén ceba xatos nunha explotación en Barreiros e conta cunha tenda en Lourenzá, onde comercializan tanto a súa carne e lácteos como produtos doutros agricultores da zona. “É necesario que os pequenos produtores contemos con máis facilidades para elaborar e comercializar os propios nosos produtos”, reclama.

Manuel Arias e a súa muller Montse crearon [Xeou!](#) no ano 2019 co obxectivo de elaborar xeados co leite da súa granxa, que venden en tendas propias ao longo do Camiño de Santiago. A explotación da que procede a materia prima, SAT Seixas, en Taboada, é unha explotación de gran tamaño que moxe preto de 300 vacas, pero despois de anos aumentando ao gando Manolo decidiu cambiar de estratexia.

“As granxas en Austria apostaron por valorizar o seu produto e non por dobrar o número de cabezas. Teño moi claro que non imos no camiño correcto, porque multiplicar as vacas é traballar para a industria”, afirma.

“Hai outras maneiras de ser rendibles e de vivir con calidade de vida, como teñen en Austria”, salienta. Cando el tomou a decisión de incorporarse ao sector desde a propia Administración, enfocárono cara á produción de leite e ao incremento de volume e tamaño como estratexia. Con todo, considera que ese enfoque é erróneo, tanto polas escasas marxes que deixa a venda do leite á industria como polas limitacións de superficie agraria e man de obra dispoñible na maioría das granxas. “Eu diríalle á Administración que se centre en formar os novos mozos e mozas na valorización do leite que producen e en implicalos para facer que sintan orgullosos diso”, propón.

Manuel Arias (Xeou): “Teño moi claro que non imos no camiño correcto; multiplicar as vacas é traballar para a industria.”



Pablo Carro e Chelo López

Chelo López forma parte, xunto co seu home Julio e as súas fillas Alba e Laura, da [Gandería Quintián](#), unha granxa familiar situada no Páramo, dunhas 65 vacas en produción, que vende leite pasteurizado e queixos. Pero máis aló de producir alimentos,

Chelo defende o necesario labor divulgativo dos agricultores e gandeiros. “Os produtores temos que ser actores do cambio de mentalidade na sociedade. É esencial que cheguemos ás escolas e que transmitamos o rural en positivo porque o rural ten cousas moi boas, moitas veces intanxibles. Os que vivimos no rural temos que sentirnos uns privilexiados por iso. Somos a xeración que temos o deber e a responsabilidade de que os nosos cativos valoren o rural doutro xeito. Tamén temos que explicarlles aos consumidores que desde proxectos pequenos se poden facer cousas moi grandes”, argumenta. “Os produtores temos que ser actores do cambio de mentalidade na sociedade. É esencial que cheguemos ás escolas e que trasmitamos o rural en positivo porque o rural ten cousas moi boas, moitas veces intanxibles e os que vivimos no rural temos que sentirnos uns privilexiados por iso. Tamén explicándolle aos consumidores que desde proxectos pequenos pódense facer cousas moi grandes”, argumenta.

Tras as distintas visitas realizadas en Austria, Chelo destaca tamén aspectos como o coidado da paisaxe, o apoio que se dá ao modelo de granxas familiares para a transformación nas propias explotacións e a concienciación do consumidor.

Chelo López (Gandería Quintián): É fundamental que os produtores cheguemos ás escolas. Somos a xeración que temos a responsabilidade de transmitir o rural en positivo

Álex Moure é, xunto á súa muller Susana Aguiar, socio de [Kalekói](#), unha empresa de transformación situada en Lalín que vende leite, iogur e quefir elaborados a partir do leite das vacas da granxa que a familia de Susana ten en Rodeiro. “Á hora de encarar un proxecto de transformación é moi importante adaptarse aos condicionantes que un ten. En Austria están moi ben organizados e moi ben adaptados á súa entorno”, salienta.

“Os produtores en Austria contan ademais con grandes facilidades para desenvolver novos produtos. Calquera gandeiro pode facer o seu queixo ou o seu iogur a moi baixo prezo grazas ao acceso a unha serie de instalacións públicas e a servizos de apoio e formación”, valora.

En canto á realidade galega, Álex recomenda “axudarse uns produtores aos outros para poder atallar”. “Para alguén que queira transformar leite é moi importante antes de embarcarse niso formarse e informarse ben e non perder esforzos en cousas que non son importantes ou que se poden solucionar facilmente preguntando, para non cometer os mesmos erros que outro xa cometeu antes”, aconsella.

Álex Moure (Kalekói): Á hora de encarar un proxecto de transformación é moi importante adaptarse ás circunstancias que un ten

As subvencións que reciben as explotacións en Austria son máis pequenas que en Galicia, pero os cartos non o son todo, recoñece **Andrea Piñeiro**, da cooperativa Campo Capela: “Eles teñen outras cousas que aquí non temos. Todas as engrenaxes da cadea funcionan como unha soa máquina, e existe unha ensamblaxe perfecta entre os distintos departamentos da Administración. Iso non o temos en Galicia.

Moitas veces os produtores non sabemos onde acudir e tampouco son escoitadas as nosas necesidades por parte dos organismos que toman as decisións”, queixase.

Campo Capela elabora requeixo e distintos tipos de queixos co leite das ganderías socias das comarcas do Eume e Ferrolterra. Andrea, que estudou Comunicación Audiovisual, é consciente da importancia que ten o márketing á hora de vender un produto, por moi bo que este sexa: “En Galicia existe un contexto máis hostil á innovación e á apertura a novas ideas; ás veces estancámonos en formas de traballar de fai 30 ou 40 anos”, opina.



Paisaxe rural en Baixa Austria, onde se alternan cultivos forraxeiros e de cereais

Andrea Piñeiro (Campo Capela): “En Austria funcionan á perfección todas as engrenaxes da cadea e hai permeabilidade entre os produtores e os organismos que toman as decisións”

Óscar López é dono da gandería Escaleira, en Sarria. Na súa explotación moxe hoxe en día 180 vacas, pero salienta que en Austria “granxas moito máis pequenas conseguen ser rendibles”. Destaca tamén a diversificación produtiva que hai no país.

Óscar, que é secretario do Consello Reitor da Cooperativa Aira, tamén incide na importancia que teñen en Austria cooperativas como Berglandmilch, Möm ou Ennstal, que recollen e transforman a maior parte do leite producido no país: “Logran pagar un prezo bo aos seus socios porque as cooperativas fan queixos e expórtanos. Iso é algo que nos falta aínda en Galicia”, recoñece.

Anxo Quintana, xerente do Rexo —un proxecto en Allariz que conta cun rabaño de ovellas e elabora queixo co seu leite— trata de poñer a producir superficies agrarias abandonadas. Desde a súa experiencia, pon o enfoque no desenvolvemento endógeno da agricultura e a gandería austríacas: “Utilizan a agricultura para producir forraxes e cereais cos que facer pensos propios sen depender das compras de fóra, e as granxas son moi autosuficientes”, destaca.

Ademais Anxo tamén salienta a integración do desenvolvemento rural e o turismo coa produción de alimentos, como unha maneira de comercializar diferente: “O sector primario en Austria forma parte da estratexia económica do país”, conclúe.



Vacas alimentándose nos pastos alpinos

O aproveitamento da terra é outro aspecto no que tamén incide o subdirector de Planificación e Dinamización do Medio Rural, **Bruno Fernández**, pertencente á Axencia Galega de Desenvolvemento Rural (Agader), entidade que xestiona os fondos Leader (entre outras, unha liña de axudas á pequena industria de transformación e comercialización de produtos agrícolas con investimentos de ata 100.000€) e ten a encomenda da aplicación dos instrumentos de mobilización de superficies abandonadas, recollidos na Lei de recuperación da terra agraria de Galicia (na actualidade estase a traballar nos catálogos de usos de solos agroforestais, claves na ordenación do territorio de carácter rústico).

Bruno Fernández (Agader): “Na zona que visitamos en Austria non existe terra abandonada, toda está aproveitada”

Juan Carlos Ferreras, director do CFEA de Ser-gude —un centro público que oferta o ciclo de FP de grao medio en Gandería— considera que a visita a Austria foi “a semana profesional máis produtiva dos últimos anos”. “Gustoume moito a énfase que poñen na formación do alumnado da rama agraria, os recursos que dispoñen para iso

e o tipo de educación práctica e multidisciplinar que reciben. Servíume para reafirmarme nas miñas conviccións sobre o papel da formación, pero tamén para ver que temos moitas cousas que cambiar. En Galicia temos que darlle unha volta aos CFEA e ao seu papel na formación dos novos gandeiros”, asegura.

Juan Carlos Ferreras (CFEA Ser-gude): “Á nosa formación fáltalle a parte de transformación; se non cambiamos iso, só formaremos bos gandeiros que seguirán producindo leite para a industria”



Centro de formación da rama agraria en Pyhra, que conta con granxa propia e instalacións de fabricación



Unha muller traballando no procesado dos queixos

Do modelo austríaco, Ferreras tamén considera aplicable en Galicia o sistema de acompañamento multidisciplinar ás granxas: “Teñen un modelo de asesoramento público que quizais poderíamos imitar. Ao meu modo de ver, o persoal das oficinas agrarias debería facer algo máis que tramitar papeis ou facer inspeccións”, defende.

Juan Martínez Barral é o subdirector xeral de Extensión Agraria da Consellería do Medio Rural. Del depende a rede de oficinas rurais que hai nas distintas comarcas e tamén é o encargado de implementar o sistema de asesoramento público que a Xunta pretende poñer en marcha, un servizo que en Austria leva moitos anos funcionando.

“O sistema de asesoramento por parte da Cámara de Agricultura de cada unha das rexións é moi importante e abrangue todos os aspectos, desde a tramitación da PAC e das axudas para melloras ou novas tecnoloxías (robotización, enerxías renova-

bles, tratamento de xurros), ata aspectos técnicos de manexo ou alimentación. Mesmo contan con enxeñeiros especializados para facer os proxectos das novas cortes”, indica.

A **Raimundo Castaño**, xefe do Departamento de Protección da Calidade Diferenciada da Agacal, chamoulle a atención a aposta da sociedade austríaca pola produción e consumo local: “A rastrexabilidade e a orixe son un argumento claro de venda. O consumidor aposta polo produto rexional e é difícil ver nun supermercado ou nunha tenda produtos de fóra de Austria se se poden producir no país”, di.

Por iso, Rai destaca a importancia de selos como o de Artesanía Alimentaria, que xestiona Agacal, para que os pequenos produtores conten con máis facilidades para elaborar e comercializar os seus produtos.

Finalmente, **Pablo Lúgaro**, xefe do Departamento de Investigación e Transferencia da Axencia Galega da Calidade Alimentaria (Agacal), o organismo público que financiou e promoveu a viaxe, resume o sentir común tanto por parte dos produtores como dos técnicos e os responsables da Administración respecto do visto en Austria: “Están convencidos das posibilidades que ten o sector e da súa importancia e fan todo o posible para que se manteña”.

“Nesta visita técnica queríamos demostrar que as pequenas explotacións poden ser rendibles, mostrando diferentes modelos de transformación da produción. E, ademais, da sustentabilidade económica, tamén cabe poñer en valor o papel crucial das pequenas explotacións lácteas na sustentabilidade social e medioambiental do medio rural”, conclúe.





AXENCIA GALEGA
DA CALIDADE
ALIMENTARIA



Cofinanciado pola
Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN