



Empresas Insulares

## Central Lechera

# Todas las vacas de la isla

*En julio de 1957 quedó constituida la Cooperativa Agropecuaria de Ganado Productor de Leche y Derivados (COAGRO), para mejorar la cabaña insular, las explotaciones ganaderas de sus asociados y como elemento sanitario para la centralización y selección de leche destinada al consumo local.*

La empresa se hizo cargo de recoger toda la leche producida en la isla, entre otras cosas para terminar con el reparto puerta a puerta, que no ofrecía garantía sanitaria alguna.

Hasta los años 70 se recogía una cantidad modesta de leche y la producción era fundamentalmente de leche esterilizada y yogur; más tarde se pasó a maquinarias más modernas, que permitieron mejorar la producción.

En febrero de 1965 desapareció oficialmente la Coagro y a lo largo de ese año pasó a manos del Cabildo en lo que luego se llamó Servicio Insular de Leche, que permaneció en las mismas instalaciones de la Coagro hasta 1981, en que fueron trasladadas a su actual emplazamiento en Lomo del Drago, Almatriche.

Al principio, la Coagro contaba con distintas fuentes de ingresos, principalmente aportaciones y donativos de los socios, así como subvenciones estatales y particulares. Las cantidades aportadas no resultaban suficientes, en aquel momento, para acometer la compra del solar, la construcción del edificio y la instalación de la maquinaria necesaria para la organización adecuada a la producción que pretendía realizarse, por lo que la Coagro debió recurrir a los préstamos para salir adelante. En cuanto a la producción, la Central Lechera se montó con capacidad para pasteurizar 40.000 litros de leche, aunque la exigencia del Estado se situaba sólo en 20.000 litros.

### La mayor cabaña ganadera

La Central Lechera ha contribuido desde su instalación a mantener y aumentar la cabaña ganadera de la isla, sobre todo en los últimos diez años, gracias al precio de compra de la leche, claramente ventajoso para el productor respecto a otras regiones. Gran Canaria posee la mayor cabaña ganadera del archipiélago.

En la actualidad existen cerca de 16.000 cabezas de ganado, de las que 12.900 dan leche; en total, y como media, dan alrededor de 50 millones de litros de leche al año.

La central compra la leche a un precio fijo durante todo el año, unas 51 pesetas por litro, a pie de fábrica, es decir, sin transporte. A esa cantidad hay que añadir 3,50 pesetas aportadas por el Gobierno de Canarias.

Si la Central recoge la leche en el establo, se paga unas cinco pesetas menos al productor. Pero no todos los ganaderos cobran lo mismo, ya que se paga en función de la calidad de la leche, que se comprueba con análisis de grasa y densidad, de proteínas y bacteriológicos.

En la Península o en Europa, el precio a los ganaderos no es tan elevado: de 32 a 33 pesetas en la Península y de 20 a 29 en Francia, por ejemplo.



En Gran Canaria existen actualmente 16.000 cabezas de ganado

*Gran Canaria posee la mayor cabaña ganadera del archipiélago*



## Del apendre al consumidor



Diariamente se producen 18.000 litros de leche pasteurizada

Cada mañana llegan a la Central Lechera decenas de camiones con la leche producida en toda la isla. Esa leche pasa un primer control o análisis previo, que consiste en comprobar si es apta para el consumo humano. Se detectan asimismo las posibles adulteraciones (agua, sal, etc.) y la existencia de penicilina y antibióticos.

Cada ganadero tiene asignado un número, a través del que se controla la cantidad de litros que aporta cada día.

Durante el proceso de producción se llevan a cabo diferentes análisis de la leche para comprobar la calidad de los productos que van saliendo, que son sometidos a análisis cada media hora.

Los productos UHT, es decir, totalmente estériles, sometidos a 140 grados durante 3 segundos, reciben controles físico—químicos en el proceso y microbiológicos a los 15 días. Una o dos veces al mes se llevan a cabo análisis microbiológicos de todos los productos.

Cada día se producen unos 7.000 litros de yogur, 18.000 litros de leche pasteurizada y alrededor de 45.000 litros de leche UHT.

La gama de productos se extiende desde la leche fresca, pasteurizada, esterilizada, hasta yogur, batidos, nata fresca, etc.

Estos productos se comercializan en el mercado local a través de 52 vendedores autónomos, que con sus propios camiones llevan a cabo el reparto todos los días.

Además de la comercialización en los establecimientos del ramo, la Central Lechera realiza un importante reparto de productos lácteos, subven-

cionado por la CE, en los distintos colegios de la isla.

## La competencia exterior

En diciembre de 1988 la empresa se constituyó en sociedad anónima con el Cabildo de único propietario. La corporación insular consigna en sus presupuestos anuales la cantidad necesaria para el mantenimiento de la sociedad, incluido el sobrecoste de pagar la leche a un precio ventajoso respecto a la Península o Europa.

En este sentido, algunas marcas de leche del exterior hacen una competencia muy fuerte a la producida en Gran Canaria, ya que vienen subvencionadas altamente en origen, y eso hace que su precio pueda ser inferior.

Con su existencia y producción, la Central Lechera asegura el abastecimiento mínimo y regular a la población de Gran Canaria, así como la existencia de las explotaciones agropecuarias, de las que viven alrededor de 3.000 familias.

El objetivo propuesto es que su existencia signifique cada vez menos problemas para la corporación insular, para la que su mantenimiento es un esfuerzo solitario, ya que no recibe dinero de otros organismos, a la vez que mantener la cabaña ganadera de la isla y el sector agrícola y ganadero en general.

Los ganaderos, por su parte, han aportado a ese mantenimiento de la cabaña la mejora de las explotaciones y las razas de animales, una mejor capacidad de producción y un aumento del rendimiento por animal.

En la actualidad, la Central Lechera está en fase de expansión. Tiene previsto invertir mil millones de pesetas en los próximos cuatro años para la realización de mejoras en las instalaciones de la Central, a las que incorporará una envasadora, una caldera de vapor, frío en el transporte, ampliación y mejora de las líneas de UHT, etc. ●



Todos los productos pasan un estricto control sanitario