



Consorcio Manchego

Núm. 46 • 2º Trimestre de 2017

**CALIDAD FÍSICO-QUÍMICA DE
LA LECHE DE OVEJA MANCHEGA
Y SU RELACIÓN CON FACTORES
DE PRODUCCIÓN DE LAS
GANADERÍAS**

**DECLARACIÓN
VETERINARIA
RESPONSABLE (DVR)**





Edita:

Consorcio Manchego.

e-mail redacción: revista@agrama.org

Sede Social:

Avda. Gregorio Arcos, 19

02005, Albacete

Tfno.: 967-21 7436

Fax: 967-248334

e-mail: agrama@agrama.org

Consejo de Dirección:

AGRAMA:

Antonio Martínez Flores (Presidente)

Roberto Gallego Soria (Secretario)

Fundación C.R.I.G.P. Cordero Manchego:

Pedro José Durán Villajos (Vocal)

Francisco José Alfaro Ponce (Vocal)

Fundación C.R.D.O. Queso Manchego:

Antonio Martínez Blasco (Vocal)

Santiago Altares López (Vocal)

Subdirección y Coordinación:

Mariola Calatayud Richart (AGRAMA)

Portada:

Concepción García Aguado

IV Concurso Fotográfico de la Raza

Manchega

Impresión y maquetación:

ASC Reproducciones Gráficas

Depósito Legal:

AB-682/2005

Sumario

Ayer y Hoy Pág. 4

El 50 aniversario de la celebración en Ciudad Real de las primeras ediciones de los concursos de carne de cordero y elaboración artesana de queso manchego se cumple este mes de mayo, siendo ambos concursos el objeto de la sección Ayer y Hoy de este trimestre.

Calidad Físico-Química de la leche de oveja manchega

y su relación con factores de producción de las ganaderías Pág. 6

En este reportaje se ofrecen algunas de las conclusiones del proyecto titulado "Evaluación de la calidad higiénico-sanitaria y tecnológica de la leche de raza Manchega como instrumento para la mejora de la viabilidad socio-económica y ambiental de los sistemas productivos de ovino lechero" llevado a cabo por el CERSYRA-IRIAF de Valdepeñas, la Universidad de Castilla-La Mancha, la Universidad de Córdoba y el LILCAM.



Entrevista: Agraria Casablanca, S.A. Pág. 10

En Albacete, visitamos esta explotación agrícola y ganadera, con una cabaña compuesta por alrededor de 2.000 madres y 600 corderas de reposición. Hablamos con la familia González-Valls Martínez, sobre la gestión eficiente de una explotación de estas características, entre otros temas.



Declaración Veterinaria Responsable (DVR) Pág. 12

La atestación de la situación sanitaria de las ganaderías de origen de materias primas (leche, carne, huevos...) destinadas a la alimentación o a la elaboración de productos (queso, etc.) es un requisito obligatorio a la hora de realizar transacciones comerciales con terceros países que exijan requerimientos adicionales a los de la Unión Europea. Exponemos el procedimiento para su expedición en nuestra región.

Editorial Pág. 3

Noticias Breves Pág. 14



Consejería de Agricultura,
Medio Ambiente y Desarrollo Rural



DIPUTACIÓN
PROVINCIAL DE
CUENCA



Editorial

A pocos días del comienzo de EXPOVICAMAN, la Feria Agrícola y Ganadera de Castilla La Mancha, nos hallamos inmersos en la organización de las actividades que un año más AGRAMA, las Fundaciones Consejo Regulador de la DOP Queso Manchego e IGP Cordero Manchego, junto con la Institución Ferial de Albacete (IFAB), realizamos para el fomento de la raza manchega y sus productos.

Por un lado, AGRAMA desarrolla el Trigésimo Concurso Nacional de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega, dentro del cual, los Concursos Morfológico, de Producción de Leche y de Ordeñabilidad y Eficacia de Ordeño, se desarrollarán como es habitual durante los días de la feria con la presencia del ganado participante en el recinto. Además, el viernes 19 de mayo tendrá lugar la 99ª Subasta de Sementales de Raza Manchega, que congregará un nutrido número de animales con las mejores características genéticas, genealógicas y morfológicas destinados a la mejora de la producción de leche en las ganaderías. Conscientes de la importancia que posee la incorporación de estos sementales selectos en las explotaciones, la Fundación CRDOP Queso Manchego mantiene el apoyo económico entre sus ganaderías inscritas, prestando una subvención de 120€ por semental adquirido.

Por otro lado, se contará con otras actividades encaminadas a la promoción de los productos obtenidos gracias a la raza manchega, el Cordero y Queso Manchego. Durante la feria tendrá lugar el XXVII Concurso Regional de Queso Manchego y la celebración de las V Jornadas Gastronómicas del Cordero Manchego, donde podrá degustarse esta carne de calidad inigualable.

Todas estas actividades se realizan con el fin de promocionar nuestra raza autóctona, la manchega, y los productos que de ella derivan, con siglos de historia en esta región, tradición en la que se han visto implicados nuestros antepasados, manteniendo la raza ligada al medio que la rodea, en nuestros pastos, y transmitiéndonos un legado que seguiremos defendiendo.

Es por esto que no podemos permitir acciones e intenciones para confundir tanto a los consumidores como a otros ganaderos, técnicos y profesionales del sector ovino. El concepto es muy claro, las razas autóctonas españolas son todas aquellas que se han originado en España, y, además, sólo de la oveja de raza manchega, criada en la comarca natural de La Mancha, se puede obtener el Cordero y el Queso Manchego. Y así lo reconocen y lo amparan desde la Comisión Europea, con la aprobación de los Pliegos de Condiciones de ambas figuras de calidad. Por ello, no se debería admitir que desde alguna Asociación de ganaderos de otra raza se intente tergiversar estos conceptos, intentando apropiarse también de este estatus. Y esto debe quedar muy claro. Estos productos tienen un reconocimiento y un prestigio por muchas razones: por la forma de elaborar, por la tradición, por la tierra y también por la materia prima. La inclusión de otras razas en las figuras de calidad reconocidas, alteraría por completo el producto final. Ya no sería, por ejemplo, Queso Manchego, con las excelentes características organolépticas que tanto raza como medio le confieren, sino que sería otro más, un queso de oveja del montón.

Un largo camino y un arduo trabajo por parte de todos los que trabajamos en el ovino manchego, desde ganaderos, profesionales, estructuras creadas a nuestro alrededor, Administración, ... han permitido que tanto la oveja manchega como sus productos posean el reconocimiento que hoy día ostentan, por ello no vamos a permitir que otros lleguen y pretendan "besar al Santo"

El sector ovino en nuestro país es muy importante, tanto en número de cabezas como en razas, y hemos de convivir, trabajando para construir un sector competitivo, tecnificado, formado y capaz de perpetuar las tradiciones en el actual contexto productivo...pero sin pisarnos unos a otros.

Antonio Martínez Flores
Presidente del Consorcio Manchego



Del 18 al 21 de mayo de 2017

EXPOVICAMAN

XXXVII Feria
Agrícola y Ganadera
de Castilla-La Mancha

ALBACETE

IFAB
www.ifab.org

Invitación

Jueves, Viernes y Sábado de 10:30 a 20:00 horas
Domingo de 10:30 a 15:00 horas

INVITACIÓN
VÁLIDA PARA UNA SOLA VISITA

Recinto Ferial de IFAB
Línea D, parada 26: Avda. Gregorio Arco 19
Línea B, parada 27: C.C. Imaginaria

Consorcio Manchego
EXPOVICAMAN
ALBACETE

Camara
Agraria
Castilla-La Mancha

AYER Y HOY

Este mes de mayo se cumple medio siglo de la celebración en Ciudad Real de las primeras ediciones de dos concursos (carne de cordero y elaboración artesana de queso manchego) que supusieron un complemento a los tradicionales certámenes que tenían al ovino manchego como protagonista, alguno de los cuales ya se ha recordado en número anteriores. Los concursos de 1967, pusieron de manifiesto la importancia creciente de la comercialización de los productos y, en particular, su tipificación y apoyo a la calidad como elemento diferenciador para el fomento del sector regional. La información e imágenes para elaborar este artículo proceden del Archivo de la Diputación Provincial, amablemente facilitada por sus responsables, D. Francisco Adánez y D^a. Virginia de la Osa, y de la obtenida en la hemeroteca del Diario Lanza.

El I Concurso Provincial de Rendimiento en Carne para Corderos (también denominado de Pascuales en la prensa) tuvo lugar durante los días 9 al 13 de mayo. Los días 9 y 10 se dedicaron a la recepción y sacrificio de los animales y durante los dos siguientes se valoraron y calificaron las canales. Concurrieron 31 lotes de animales, 11 de raza manchega. El sábado 13 hubo exposición abierta al público de canales y animales vivos. Ese mismo día por la tarde se celebraron los actos de clausura que incluyeron una



Portada del Programa Oficial del I Concurso Provincial de Rendimiento en Carne para Corderos

conferencia del profesor de la Universidad Central de Madrid, Dr. Entrambasaguas, los discursos del Director General de Ganadería y del Gobernador Civil, así como la entrega de premios de canales (los principales Chuleta de Oro, Plata o Bronce) y del Concurso Gastronómico (chuletas al sarmiento y calderetas).

El I Concurso Regional del Queso Manchego de Elaboración Artesana se inició el día de San Isidro y duró una quincena. En el preámbulo de las bases del concurso se hace una reflexión de las posibilidades de futuro del queso manchego. La importancia económica de la transformación de la leche de oveja manchega, cuya producción se estimaba en 33 millones de litros (aproximadamente el 40% de la transformada en Queso Manchego en 2016), tendría que apoyarse no solo en queserías artesanas y explotaciones ganaderas de pequeño tamaño, sino también en explotaciones de "tipo medio o grande (de más de 500 ovejas de vientre)" y en "queserías verdaderamente industrializadas".

Se presentaron 18 lotes de cuatro quesos procedentes de explotaciones de Ciudad Real, Cuenca y Toledo. De ellos, se eligieron dos quesos de cada lote, a los que se sometieron a sendas



Detalle del encabezado de las Bases del I Concurso Regional del Queso Manchego de Elaboración Artesana



**Excelencia
y calidad
marcan nuestro
día a día**

WWW.DEHEUS.ES

*La
proteína ideal
para
explotaciones
más eficientes*



La alimentación de los animales es la base de la eficiencia de una explotación.

Nuestros piensos contribuyen al máximo aprovechamiento de la proteína presente en cada ración maximizando la eficiencia. De esta forma, las ovejas están más sanas y producen más leche.

Nuestra experiencia y resultados obtenidos avalan la calidad de nuestros piensos.



de heus

powering progress



Comisión encargada de la valoración organoléptica del I Concurso Regional de Elaboración Artesana de Queso Manchego. Palacio de la Diputación de Ciudad Real, 1967

pruebas de calidad físico-química en el laboratorio pecuario provincial de la Estación Pecuaria y organoléptica. Esta última, se realizó por un comité integrado por representantes de hostelería, veterinarios y ganaderos que se reunió en el Palacio de la Diputación, tal como ilustra la excelente foto, en la que el humo y las botellas de vino, no pueden menos que provocarnos una nostálgica sonrisa. El resultado del concurso se hizo público el día 23, se otorgaron ocho premios, tres de ellos con trofeo de Flor (Oro, Plata y Bronce). Hubo exposición pública durante seis días con numerosas visitas entre las que destacaron las de "primeras autoridades y jerarquías provinciales". Para mayor difusión del con-

curso se promocionó otro de artículos de prensa relacionados con el Queso Manchego. La clausura se celebró el día 28 y fue un acontecimiento de repercusión provincial, con asistencia de numeroso público. Fueron invitados los alcaldes de todas las localidades, representantes de las Hermandades de Labradores y ganaderos, entre otros. La presidencia de estos actos, con conferencia radiada del profesor Entrambasaguas y amplia entrega de premios y reconocimientos (queso, prensa y personajes del mundo ganadero), correspondió al Ministro de Agricultura.

Con la perspectiva de medio siglo, hay reconocer la importancia de estos dos concursos en la carrera por la

tipificación y promoción del cordero y queso manchegos, siendo actividades que se anticiparon y dieron soporte a las actuales IGP del cordero y DOP del Queso Manchego. Si bien estos concursos no tuvieron gran continuidad en el tiempo, han tenido un honroso relevo en certámenes tan consolidados como los Premios Gran Selección, EXPOVICA-MAN o FERCAM.

Vidal Montoro
Escuela de Ingenieros
Agrónomos de Ciudad Real
IREC (CSIC, UCLM, JCCM)

Ramón Arias
CERSYRA-IRIAF



El Concurso Regional de Elaboración Artesana de Queso Manchego contó con una segunda edición que se celebró en Almagro en 1968

DeLaval *Salas de ordeño para ovejas*



- **Serma Suministros Ganaderos, S.L.**
(Talavera de la Reina)
Telf. 925 869 927
- **Provydor, S.L.**
(Villarrobledo)
Telf. 967 144 509
- **Saiz y Galdón Servicios Ganaderos, S.L.**
(Albacete)
Telf. 967 523 550
- **DeLaval Equipos, S. A.**
C/ Anabel Segura, 7
28108 Alcobendas (Madrid)



Reportaje

CALIDAD FÍSICO-QUÍMICA DE LA LECHE DE OVEJA MANCHEGA Y SU RELACIÓN CON FACTORES DE PRODUCCIÓN DE LAS GANADERÍAS

La raza ovina Manchega es la raza autóctona de aptitud lechera de mayor censo en España. La aptitud de la raza en las últimas décadas se ha perfilado claramente a la producción de leche, siendo la materia prima de una de las figuras de calidad diferenciada más importantes de Europa: el Queso Manchego. La situación actual de la raza se ha visto condicionada por la evolución del sector ganadero, con una clara disminución del número de ovejas y de ganaderías, aunque no así de la producción de leche, que ha experimentado un considerable aumento en los últimos años. En la actualidad las ganaderías de la Denominación de Origen Queso Manchego tienen un tamaño medio de 700 ovejas, y de 1.000 ovejas las ganaderías de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de raza Manchega (AGRAMA), con sistemas de producción que han evolucionado, como hemos comentado, a la producción de leche. Estos aspectos han provocado cambios en el sistema productivo y de manejo en las ganaderías, sobre todo en aspectos relacionados con la genética, alimentación, reproducción, sanidad, ordeño, etc.

En este contexto, el sector ovino Manchego y la Administración Pública están llevando a cabo una serie de acciones para vigilar la evolución de la producción y la calidad de la leche. Una de estas acciones ha sido la ejecución de un Proyecto de Investigación financiado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA),

titulado “Evaluación de la calidad higiénico-sanitaria y tecnológica de la leche de raza Manchega como instrumento para la mejora de la viabilidad socio-económica y ambiental de los sistemas productivos de ovino lechero” (RTA2011-00057). El proyecto ha sido llevado a cabo por el Centro Regional de Selección y Reproducción Animal (CERSYRA-IRIAF) de Valdepeñas, la Universidad de Castilla-La Mancha, la Universidad de Córdoba, y el Laboratorio Interprofesional Lácteo de Castilla-La Mancha (LILCAM). Uno de sus principales objetivos ha sido el estudio de la calidad integral de la leche de oveja Manchega: la calidad físico-química de la leche (grasa, proteína, etc.), la calidad higiénico-sanitaria (microbiología diferencial y recuento de células somáticas de la leche de tanque) y, finalmente, la calidad tecnológica de la leche, es decir, la capacidad de cada leche de tanque estudiada para obtener un queso de calidad, y que está íntimamente relacionada con los aspectos anteriores. El estudio ha sido realizado en 77 ganaderías de la DOP Queso Manchego, un 10% aproximadamente de la totalidad de sus ganaderías, seleccionadas acorde a su dimensión productiva (≤ 600 / $600-1.200$ / ≥ 1.200 , ovejas de ordeño), zona geográfica y pertenencia o no a AGRAMA. En estas ganaderías se realizó una encuesta sobre su sistema de producción y, periódicamente, una toma de muestra de leche de tanque, cuyos resultados se muestran en la **Tabla 1**, con el objetivo de co-

FELIXCAN
ANIMAL ID

Tlf.: 967 52 01 87
www.felixcan.com

Lectores


Crotal Electrónico


Bolos ruminales
Disponibles en FDX y HDX
Bolo 75 g

Bolo 20 g


Aplicador de bolos


Tenaza Universal


Crotal Oficial Visual


Identificación oficial de ovino y caprino

Tabla 1. Composición físico-química, recuento de células somáticas totales e índices colorimétricos de las muestras de leche de tanque de oveja Manchega (n=308).

	Media	Mínimo	Máximo
Grasa ¹	7,87	5,74	10,38
Proteína total ¹	6,06	5,03	8,05
Sólidos totales ¹	19,40	16,38	23,24
Caseína total ¹	4,83	3,95	6,46
Lactosa ¹	4,61	3,71	5,16
Urea ²	490	210	961
L ³	81,55	79,97	83,29
a* ³	-1,48	-2,97	0,75
b* ³	8,47	6,03	10,79
logRCST (cell/mL) ⁴	6,02	5,43	6,78

¹g/100 g; ²mg/L; ³L*: luminosidad, a*: índice de rojo, b*: índice de amarillo; ⁴cell/ml

relacionar las características inherentes de cada ganadería con la calidad de su leche.

Calidad Físico-Química de la leche

En este artículo vamos a estudiar algunos de los resultados obtenidos respecto a la calidad físico-química de la leche de oveja Manchega. En la actualidad los sistemas de análisis automatizados del LILCAM nos proporcionan información no solo de los parámetros clásicos y más conocidos (grasa, proteína, extracto, seco o lactosa), sino también de otros más novedosos en los sistemas de control de la calidad como son la caseína o la urea.

La **grasa** de la leche de oveja destaca por ser uno de sus componentes más importantes, tanto cuantitativa como cualitativamente, debido a las características físicas y organolépticas que le confiere, así como al incremento del valor económico y nutricional del producto elaborado a partir de ella. En este estudio se ha obtenido un resultado medio de 7,87% de grasa (**Tabla 1**), valor muy estimable y que cumple con lo estipulado por el Pliego de Condiciones de la DOP Queso Manchego. Sin embargo, es uno de los parámetros de la leche de oveja que más varían en función de determinados factores, entre los que cabe destacar la alimentación.

Por su parte, la **lactosa** representa prácticamente la totalidad de los glúcidos de la leche de oveja y es uno de los componentes cuantitativamente más importante, representando del 22 al 27% del extracto seco total en leche de oveja (Ramos y Juárez, 2003). Es un valioso nutriente ya que favorece la absorción intestinal del calcio, magnesio y fósforo, y la utilización de la vitamina D. Además tiene una substan-

cial función en la regulación de la producción de leche en la ubre. En la elaboración de queso, la lactosa, se transforma por la acción de enzimas bacterianas, y mediante diversos tipos de fermentaciones produce ácido láctico, anhídrido carbónico, etc., que contribuyen a la coagulación de la leche y formarán parte del sabor y aroma del queso. En nuestro estudio, se ha obtenido un porcentaje de lactosa del 4,61% (**Tabla 1**), pudiendo igualmente sufrir variaciones en función de la estación, producción de leche, etc.

En cuanto a la **proteína** de la leche, conviene destacar que entre el 76 y el 83% de ella está constituida por caseínas (Park y cols., 2007), siendo el resto las denominadas proteínas séricas, cuyo aumento está asociado en muchas ocasiones a infecciones intramamarias, y a un aumento en células somáticas. Así, la fracción caseínica es la más importante por su gran interés desde el punto de vista tecnológico de la elaboración de queso, ya que por acción de cuajo son capaces de formar la denominada cuajada, y de atrapar en ella a la fracción grasa y al calcio, siendo por ello las que en realidad nos interesan a la hora de valorar la leche. En nuestro estudio, la composición de proteína ha sido de 6,06% y de caseína de 4,83% (**Tabla 1**). Estos niveles están en línea con los obtenidos en otros estudios de ovino lechero, pudiendo ser su contenido, también modificado por determinados factores: estación, producción de leche, alimentación, etc., aunque suele ser más estable que la grasa de la leche.

El contenido en **urea** de la leche de tanque es una analítica que realizan actualmente los Laboratorios Interprofesionales, siendo un parámetro que nos indica la cantidad de proteína alimentaria que no ha sido transformada en proteína láctea y que es excretada por el organismo. Unos valores anómalos de urea evidencian un desajuste en el contenido proteico y energético de la ración suministrada a los animales. En nuestro estudio el valor medio ha sido de 490 mg/L, que se encuentra en el intervalo entre 340-500 mg/L, que correspondería a los niveles de una ración alimenticia equilibrada (Sallato y cols., 2013). Este último trabajo también hace referencia a que valores más altos de urea en leche, sobre todo a partir de 580 mg/L, se corresponderían con raciones excedentarias en nitrógeno soluble, que podrían provocar diversas patologías en el animal (mamitis, enterotoxemias, alcalosis, etc.). Por el contrario, niveles de urea en leche inferiores a 250 mg/L, indican raciones desequilibradas y deficitarias en nitrógeno, que podrían provocar una disminución de la producción de leche, así como problemas de acidosis.

En cuanto a los índices del **color** de la leche (L*: luminosidad; a*: índice de rojo; b*: índice de amarillo), existen pocos trabajos que se hayan enfocado en su análisis y caracterización, a pesar de que en ganado bovino se ha demostrado su relación con la concentración en pigmentos naturales de la leche, la genética o la producción de leche; su evaluación por lo tanto resulta útil para una caracterización más completa de la leche.

Factores que influyen en la calidad de la leche

Como se ha comentado anteriormente, los diversos componentes de la leche pueden verse alterados por diversos factores de variación. A continuación distinguimos, por su importancia, algunos de estos factores:

La estación es un factor que influye de forma significativa sobre los componentes mayoritarios de la leche (grasa, proteína y extracto seco). Así los resultados obtenidos demostraron que en las estaciones de primavera y verano, épocas de mayor producción de leche para la oveja Manchega, la cantidad de grasa, proteína y extracto seco es inferior, lo que demuestra el ya bien conocido antagonismo entre producción y riqueza de la leche. Sin embargo hay que destacar la estabilidad del índice caseína total/grasa a lo largo del año, muy importante por su relación directa con la mejora de la estructura de la cuajada durante el proceso de elaboración quesera. En cuanto al color, la leche más blanca se ha obtenido en las estaciones de invierno y otoño, coincidiendo con mayores valores de sus componentes mayoritarios.

La pertenencia o no de la ganadería a AGRAMA ha demostrado que tiene implicación en la calidad de la leche de tanque. Así, se obtienen mayores porcentajes de lactosa en las ganaderías de AGRAMA (4,75% vs 4,64%), evidenciando el mayor potencial productivo de las explotaciones del Programa de Mejora. Sin embargo, se constata un descenso del componente graso de la leche en las ganaderías de AGRAMA frente a las que no pertenecen a la asociación (7,66% vs 7,91%), que en un principio no tendría una repercusión importante en la aptitud tecnológica de la leche, al no haber diferencia en el parámetro caseína total/grasa en ambos tipos de ganaderías. En cualquier caso, es necesario seguir vigilando los niveles de los principales componentes de la

leche de tanque en las ganaderías, sobre todo en aquellas con un mayor potencial productivo.

El manejo alimentario de la ganadería es considerado por diversos autores (Bocquier y Caja 2001) como uno de los principales factores de variación de la composición de la leche. Estudios de índole económica realizados en el marco de este Proyecto por Rivas y cols. (2015), indican que la alimentación es una de las tecnologías más deficientemente aplicadas en las ganaderías de oveja Manchega, tanto pertenecientes a AGRAMA como no. En este contexto, se han estudiado diversos aspectos relacionados con la alimentación: alimentación por lotes de nivel productivo, uso de subproductos y tipo de forraje (henificado o ensilado). Así, en aquellas ganaderías donde las raciones se adaptan a cada lote de producción se ha obtenido un descenso en la cantidad de componentes mayoritarios de la leche de tanque, sobre todo en las fracciones nitrogenadas (proteína total, sólidos totales y caseína total), hecho que podría estar relacionado con la dificultad de optimizar correctamente las raciones debido a la gran variabilidad estructural del rebaño. Hay que considerar además que en aquellas ganaderías que no aplican esta estrategia se produce un descenso significativo de la producción de leche, con el consecuente efecto de concentración de sus componentes mayoritarios. Respecto a la inclusión o no de subproductos, el efecto más significativo ha sido el incremento en el contenido en urea y del recuento de células somáticas totales en la leche de tanque de aquellas ganaderías que incluyeron algún tipo de subproductos en las raciones de los animales respecto de las que no los utilizan. Esto indicaría por un lado que la adición de subproductos da lugar a raciones peor equilibradas desde el punto de vista proteico y por el otro, que su uso provocaría un deterioro en la sanidad mamaria de las ovejas lecheras.

Innovando para mejorar tu rentabilidad

Sincropart 30 mg
21 esponjas
Indicaciones de uso: Inducción y sincronización del celo en la oveja en anestesia física. Sincronización del celo en ovejas y corderas en estación reproductiva. Contraindicaciones: Animales que hayan mostrado hipersensibilidad a la flugestona. No administrar a ovejas que presenten flujos vaginales, que acaben de abortar o que estén enfermas. Advertencias especiales: Las ovejas deben estar sexualmente maduras y en buenas condiciones físicas. Si se utilizan en primíparas, éstas han de tener al menos 7 meses de edad y pesar como mínimo el 70 % de su futuro peso de adultas. Cuando la aplicación de las esponjas en corderas sea difícil (riman excesivamente resistente, malformaciones) no se deberá forzar la introducción del aplicador, sino que se realizará un masaje o se procederá, en caso necesario, a la ruptura manual del himen. El acetato de flugestona no constituye un medio terapéutico para el tratamiento de la esterilidad. Las esponjas deben emplearse justo en el momento de la apertura del envase. Los operadores deben llevar guantes protectores cuando manejen las esponjas. Las esponjas una vez utilizadas, deben ser destruidas de forma segura (por ejemplo, incineración). Tiempo de espera: Carne: 1 día después de la retirada de la esponja. Leche: cero días. La leche se considera segura para el consumo humano durante los 14 días de tratamiento. Titular: CEVA Salud Animal - Caraballa La Niña, 12 - 08017 Barcelona. Reg. n.º 1101 ESP. MELOVINE. Comprimido para implantación. Composición por implante: Melatonina 18,000 mg. Indicaciones de uso: Ovejas y corderas sexualmente maduras. Aumentar la fecundidad de los animales y adelantar en algunos días y según las razas y los sistemas de producción la fecha de los partos. Cabras sexualmente maduras. Mejora de la fertilidad y la fecundidad de las cabras en periodo de anestesia estacional. Contraindicaciones: Ninguna. Advertencias especiales: MELOVINE no es un método de sincronización del celo. Únicamente se pueden tratar con MELOVINE las hembras sexualmente maduras. Los índices reproductivos obtenidos en hembras tratadas con MELOVINE para avanzar la estación sexual, no son superiores a los obtenidos en estación de reproducción natural. MELOVINE no es una solución de los problemas de reproducción que aparecen asociados a procesos patológicos (abortos, mamitis), males condiciones sanitarias, desequilibrios alimenticios o cualquier otra causa; por lo tanto, se desaconseja utilizar MELOVINE en las hembras que presenten dichos trastornos. En cabras, aplicar a hembras que por lo menos hayan tenido un parto y hayan transcurrido 5 meses desde el mismo. Precauciones especiales para su uso en animales: El medicamento es estéril. Rasgar con cuidado a lo largo de las perforaciones para abrir cada una de las partes del blíster cuando se necesiten. Evitar el deterioro de los implantes. Para la implantación, utilizar únicamente agujas en buen estado. Respetar las condiciones usuales de higiene durante la implantación. Reacciones adversas: Ninguna. Tiempo de espera: Carne y leche: cero días. Titular: CEVA Santé Animale - 10 avenue de la Baillastière - 33500 Libourne, Francia. Reg. n.º 1274 ESP. PROSYL. Solución inyectable. Composición por ml: Prostaglandina F2α 5 mg. Especies de destino: Vacas, Cerdas, Yeguas, Ovejas. Indicaciones de uso: Ovejas: Inducción o sincronización del celo. Contraindicaciones: No se debe administrar a animales con alteraciones digestivas, respiratorias o circulatorias. No usar simultáneamente antioféticos no esteroideos pues suprimen la acción y eficacia de la Pif2α. No administrar por vía intravenosa. Advertencias especiales: Inyectar de forma aséptica dado el alto riesgo de contaminación bacteriana en el punto de inoculación. Reacciones adversas: A veces, sobre todo en yeguas, una elevación transitoria de la temperatura corporal, reposo, taquipnea, eduración y salivación pueden presentarse. Estos signos pueden aparecer a los 15 minutos de la inyección y remitir sin intervención alguna si las consecuencias como máximo al cabo de una hora. Tiempo de espera: Carne: 2 días. Leche: 1 día. Representante del Titular: CEVA Salud Animal - Caraballa La Niña, 12 - 08017 Barcelona. Reg. n.º 1079 ESP.

ProsyL®
Prostaglandina F2α
Solución inyectable
50 ml

NOVEDAD
¡Única Prostaglandina registrada en ovino!

Consulta con tu técnico

Ceva

Ceva Salud Animal S.A. - www.ceva.es - ceva.salud-animal@ceva.com Caraballa La Niña, 12 - 08017 Barcelona - Tel.: 902 36 72 18 - Fax: 902 19 72 41

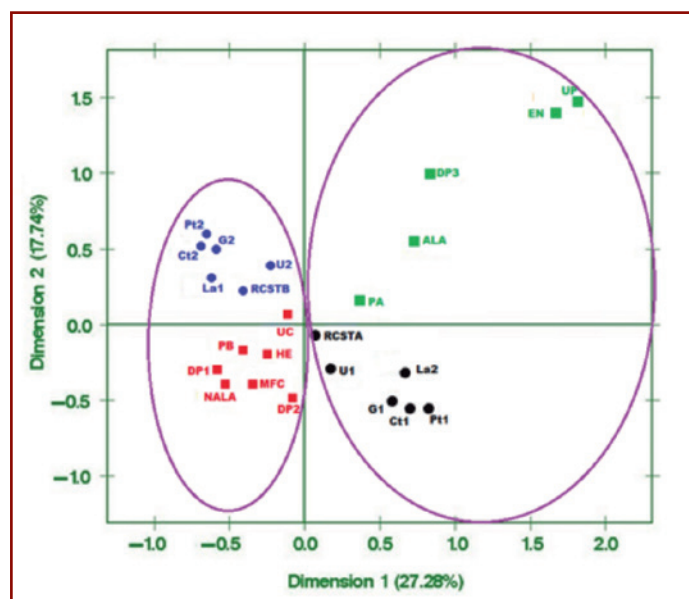


Figura 1. Análisis de correspondencias de las variables estudiadas según el manejo de la alimentación, la dimensión productiva y la producción media por oveja y año (cuadrados donde NALA = no aplica lotes de alimentación, ALA = aplica lotes de alimentación, UC = unifeed comercial, UP = unifeed propio, MFC = mezcla de forraje y concentrado, HE = heno como forraje, EN = ensilado como forraje, DP1 = dimensión productiva pequeña, DP2 = dimensión productiva mediana, DP3 = dimensión productiva grande, PB = producción media por oveja y año baja, PA = producción media por oveja y año alta) y las características físico-químicas y el recuento de células somáticas totales (RCST) (círculos donde G1 = grasa baja, G2 = grasa alta, Pt1 = proteína total baja, Pt2 = proteína total alta, Ct1 = caseína total baja, Ct2 = caseína total alta, La1 = lactosa baja, La2 = lactosa alta, U1 = urea baja, U2 = urea alta, RCSTB = recuento de células somáticas totales bajo, RCSTA = recuento de células somáticas totales alto).

No obstante la escasa existencia de trabajos sobre este aspecto en ovino indica la necesidad de seguir estudiando la relación entre estos parámetros. Finalmente, en cuanto a la influencia del tipo de forraje utilizado en la ración (henificado o ensilado), se observa como el uso de ensilado provoca un descenso del ratio caseína total/grasa, debido a una excesiva producción de amoníaco (compuestos nitrogenados) que no es transformado en proteína microbiana por la poca cantidad de energía disponible en el rumen y que ocurre al adicionar el forraje ensilado frente al henificado. En cuanto a la influencia de la alimentación sobre el color de la leche destaca una coloración más amarilla en la leche de los animales alimentados con forraje henificado frente a los alimentados con forraje ensilado, no obteniéndose variaciones de color para las restantes estrategias alimentarias evaluadas.

Por último, la **Figura 1** muestra de modo gráfico la asociación de los parámetros de calidad de la leche que hemos estado estudiando: por un lado (en negro), se asocian los bajos contenidos de grasa, proteína total, caseína total, urea (G1, Pt1, Ct1, U1) y altos de lactosa (La2) y células somáticas (RCSTA), y por otro (en azul) los altos contenidos de grasa, proteína

total, caseína total y urea (G2, Pt2, Ct2, U2) y bajos de lactosa (La1) y células somáticas (RCSTB).

También se puede observar la asociación de los factores productivos de las ganaderías: una fuerte relación (en rojo) entre ganaderías pequeñas y medianas (DP1 y DP2), de producciones bajas (PB), con un tipo de alimentación unifeed comercial (UC) o mezcla forraje y concentrado (MFC), que utilizan forraje henificado (HE) y no realizan lotes de alimentación en función del nivel productivo (NALA). Y, por otra parte (en verde), una menor asociación entre las ganaderías grandes que elaboran el unifeed en la propia ganadería (UP) y que utilizan ensilado (EN), con las ganaderías de tamaño grande (DP3), que realizan lotes de alimentación en función del nivel productivo (ALA) y de altas producciones (PA).

Finalmente destacamos mediante óvalos, la relación definida por la dimensión 1, entre las ganaderías pequeñas y medianas, con sus características anteriormente comentadas, con un mayor nivel de los principales componentes de la leche y de urea, y con menores recuentos de células somáticas y, por otra parte, la relación entre las ganaderías grandes, y sus características, con un menor nivel de los principales componentes de la leche y de urea, y con mayores recuentos de células somáticas.

Conclusiones

A modo de conclusión, este estudio ha evidenciado las relaciones entre la calidad físico-química de la leche de oveja Manchega y los factores relacionados con el sistema de producción de las ganaderías. Se destaca la necesidad de acomodar de forma más eficiente la estrategia alimentaria al nivel productivo de cada explotación, con el fin de optimizar los resultados económicos de las explotaciones.

**Lorena Jiménez¹, Jesús Romero², Ana Garzón³,
María Dolores Pérez-Guzmán¹, Ramón Arias¹**

¹Centro Regional de Selección y Reproducción Animal (CERSYRA-IRIAF), Valdepeñas (Ciudad Real)

²Laboratorio Interprofesional Lácteo de Castilla-La Mancha (LILCAM), Talavera de la Reina (Toledo)

³Departamento de Producción Animal de Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba, Córdoba

BIBLIOGRAFÍA

Las referencias bibliográficas pueden solicitarse a la redacción en la dirección revista@agrama.org

AGRADECIMIENTOS

Los autores agradecen la participación y colaboración de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega (AGRAMA) y a la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego en el desarrollo de este proyecto.

Entrevista

D. Joaquín González Valls, D^a. Mercedes Martínez Núñez y D. Estanislao González-Valls Martínez

AGRARIA CASABLANCA, S.A. (AC) Albacete

Esta explotación agro-ganadera tuvo sus orígenes alrededor del año 1930, a cargo de los padres de la Sra. Martínez, D. Estanislao Martínez Alfaro y D^a. Mercedes Núñez Martínez. Por motivos personales, se dejó de explotar el ganado en el año 1965, pero la afición y el cariño inculcado a sus hijas por el campo y la ganadería, hizo que años más tarde se volviera a introducir la oveja manchega en la explotación.



Por qué decidieron volver a trabajar con ganado ovino y entrar en AGRAMA?

Cuando nos hicimos cargo de la explotación siempre tuvimos en mente volver a tener oveja manchega en la misma, ya que había sido la tradición de siempre, y sin ganado nos daba la sensación de que la explotación estaba "incompleta". Fue por ello que en cuanto nos fue posible, concretamente en el año 1995, contactamos con varios ganaderos de AGRAMA, Fernández de la Vega, Pérez Herrasti, Lodaes y Sánchez Padilla, y nos hicimos con unas 2.000 ovejas. Después de esa primera adquisición, también compramos buen número de animales de Goyo Rozalén y Ricardo Ortega. Al mismo tiempo, comenzamos a remodelar instalaciones, a hacer naves nuevas, sala de ordeño, etc.

Nos inscribimos en la Denominación de Origen Queso Manchego, y como nuestro objetivo era y es mejorar al máximo la ganadería, rodearnos de los mejores técnicos y trabajar en equipo, decidimos, en el año 1996, asociarnos, porque para nosotros la excelencia en lo que respecta tanto a explotaciones de manchego, como a profesionales están en AGRAMA, además de por las actividades que se realizan, por el manejo del ganado, etc.

¿Cuál es la evolución que han observado en la ganadería desde entonces?

En 2007 le dimos un nuevo impulso a la ganadería, siempre complementando la parte agrícola. Empezamos a gestionarla de una forma más profesional, más tecnificada, con más conocimientos y con el asesoramiento de los diferentes profesionales de AGRAMA que hemos tenido en la explotación.

Para nosotros es muy importante la Inseminación Artificial y planificamos tantos lotes como podemos. Es la clave para poder seguir avanzando, y más en explotaciones con censos altos. También es imprescindible adquirir machos en las subastas. Actualmente en la explotación tenemos 9 machos mejorantes de diferentes ganaderías de AGRAMA. Siempre tratamos de tener sangre nueva para evitar la endogamia, y gracias a todo esto, hemos aumentado de manera notoria la producción de leche y el nivel genético de los animales en los últimos años.

Nuestro objetivo es estar entre las mejores ganaderías de AGRAMA en cuanto a valoración genética, y aunque la venta de animales para vida es una ayuda, no hay que olvidarse de la producción de leche, que es la base de la rentabilidad.

Las determinaciones y asesoramiento de los profesionales y la implicación de las personas que desarrollan su trabajo diario en la explotación, son dos elementos muy importantes en los resultados obtenidos.

¿Qué destacarían respecto al trabajo de AGRAMA y al desarrollo del Esquema de Selección?

Para nosotros, el control de la ganadería es muy importante, y gracias a la Asociación se nos proporcionan las herramientas adecuadas para poder realizar un manejo óptimo de los animales.

Destacaríamos el nivel profesional de los veterinarios y técnicos de AGRAMA, y que por fin haya mujeres involucradas, que se visibilice su papel en la ganadería. Las mujeres que han pasado por la explotación son unas grandes profesionales, pero no sólo a nivel técnico, sino que por fin se está tomando un mayor papel como propietarias y co-propietarias de explotaciones. De forma tradicional la mujer siempre ha estado relegada a un segundo papel en cuanto a la explotación, y esto por fin está cambiando.

Lo más importante es producir leche en cantidad suficiente, que el mercado se mantenga y el queso siga teniendo demanda. Pero lo que no se puede consentir es el fraude, que se intente enmascarar leche de otras razas con la de manchega a través de ganaderías dobles o de gestión compartida. Estos ganaderos no deben tener cabida en la DOP Queso Manchego y hay que utilizar todos los medios para controlarlo. Todos debemos jugar con las mismas cartas y no tenemos que perjudicar el renombre que tiene el queso manchego.

Si hablamos del manejo reproductivo ¿Cómo lo plantean en la explotación?

Para nosotros, la vida de la explotación radica en los partos, que las ovejas sean productivas, y cuanto antes, mejor. Siempre hemos trabajado con 6 parideras al año. Es básico que las corderas tengan su primer parto cuanto antes. Nuestro veterinario de explotación, Tomás González Ladrón de Guevara, nos hace un plan sanitario exhaustivo de los animales que van a cubrirse. A los 4-5 meses se vacunan las corderas de clamidias, también se "desvirgan" y se les pone esponja o implante de melatonina. Se cubren con 7-8 meses y estamos teniendo buenos resultados, pero cuidamos mucho a esas corderas, tanto en lo que se refiere a manejo como en alimentación.

Respecto a las instalaciones ¿Han realizado alguna mejora últimamente?

A día de hoy contamos con buenas instalaciones y tenemos los suficientes metros cuadrados de naves para que el alojamiento de los animales sea el adecuado. También trabajamos con nodriza, lo cual reduce mucho las necesidades de espacio, que empleamos en las lotificaciones de los animales. Tenemos varios lotes de ordeño, de corderas, de parideras... A lo que no le hemos visto la utilidad en nuestra explotación, con nuestro manejo, es a las cintas de alimentación. Otras cosas sí que nos han parecido útiles, como los ventiladores en las naves para evitar golpes de calor y renovar el aire, el empujador en la sala de ordeño, la nodriza, el unifeed...

En su explotación se combina la agricultura y la ganadería ¿Cree que son más rentables las explotaciones agro-ganaderas que las que cuentan únicamente con ganado?

En una explotación exclusivamente ganadera creemos que es más complicado alcanzar la rentabilidad. El apoyo de la agricultura es muy im-



(De derecha a izquierda) Joaquín González, Mercedes Martínez, Miguel Monsalve (mayoral), Estanislao González-Valls Martínez y Pedro Zapata (veterinario de AGRAMA).

portante, conforme están los precios hoy en día de las materias primas destinadas a la alimentación y siempre dependiendo de las fluctuaciones de los precios. Para nosotros, el enfoque de la ganadería debe ser como complemento de la agricultura.

En nuestro caso, se emplean materias primas propias para la alimentación, y en el mes de junio-julio los animales salen a las parcelas que hay alrededor de la explotación para aprovechar rastrojeras o residuos de cosecha que sean de calidad, pero nunca recorren grandes distancias.

¿Cómo ven el futuro del sector, de cara a la incorporación de los jóvenes a la ganadería?

Nuestro hijo y nuestra hija, por el momento, han manifestado su interés por continuar con la explotación, aunque ambos tienen su propia actividad profesional, tendrán que compaginarlo, como hacemos nosotros actualmente. En el caso de Estanislao, ya ha tomado contacto directo con la ganadería y con la gestión de toda la explotación agro-ganadera.

Como proyecto futuro, que esperamos que sean nuestros hijos los que lo desarrollen, nos gustaría cerrar el círculo y elaborar nuestro propio queso, aunque de momento seguimos centrados en la mejora de la explotación.

La forma de trabajar hoy en día en la ganadería es diferente a lo que

vivieron nuestros antepasados, tanto en lo que se refiere al manejo del ganado como en el trato que se tenía en aquel entonces con la gente que trabajaba en la explotación. En nuestro caso, al tener otras ocupaciones, el trabajo cotidiano y la supervisión del mismo la realizan el mayoral y el encargado de la explotación. Nosotros apoyamos la coordinación y dedicamos más tiempo a la gestión.

En explotaciones como la nuestra, nos parece prioritario el uso de las innovaciones tecnológicas, el asesoramiento de técnicos y profesionales, la formación de todas las personas implicadas en la explotación y el trabajo en equipo. En nuestro caso, nos dejamos asesorar al completo por la Asociación y avanzamos al ritmo que nos marca. Lo triste sería que este sector no hubiera evolucionado y aún se siguiera trabajando de la manera tradicional, sin identificación electrónica, sin los programas de gestión... Hoy en día, quien no utiliza estas herramientas no sabe en realidad el resultado que está obteniendo en su ganadería.

Lo que todavía persiste en el sector es el obscurantismo y egocentrismo, lo que dificulta en ocasiones el dinamismo y progreso de la actividad ganadera en su conjunto. Creemos firmemente que lo importante es intentar que la explotación reúna unas condiciones óptimas para los animales y pertenecer a todas las estructuras que trabajan en pro del sector, como AGRAMA, como la DOP e IGP Queso y Cordero Manchego, etc... porque trabajando en equipo es como se avanza.

Para finalizar ¿Qué aspectos cree que se deberían mejorar respecto al trabajo realizado por AGRAMA?

Ya hemos señalado la importancia que para nuestra explotación ha tenido y sigue teniendo AGRAMA. Sin embargo, apuntaríamos unas mejoras en algunos ámbitos, como el asesoramiento en alimentación, pues en un ganado de leche es muy importante y aunque podamos contar con nutrólogos de otras empresas, sería conveniente que la Asociación pudiera dar un apoyo también en este aspecto.

Seguir trabajando en líneas de investigación abiertas y otras buenas prácticas que se puedan implementar, para poder realizar un manejo óptimo de los animales, su producción y rentabilidad.

Potenciar la formación de las personas que trabajan en las explotaciones ganaderas, para favorecer la excelencia en el ámbito de AGRAMA y la DO.

Y para finalizar, nuestro agradecimiento más sincero, a todas las personas (muchas de ellas, ya no están con nosotros) que nos animaron y apoyaron para conocer este sector.



Heptavac P ⁱⁱPlus
Ovipast ⁱⁱPlus

El control y
la prevención
son rentables

MSD
Animal Health

Información

DECLARACIÓN VETERINARIA RESPONSABLE (DVR)

Desde la entrada en vigor del Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación; las empresas que exporten alimentos de origen animal a terceros países que exigen requisitos adicionales a los de la Unión Europea, deberán implantar un sistema de autocontroles específicos (SAE) que garantice el cumplimiento de estos requisitos (exigido desde marzo de 2016). El Ministerio, una vez comprobada la implementación del sistema por parte de los organismos de control autorizados, emitirá, en caso favorable, el Certificado de Exportación Específico, necesario para las operaciones con terceros países.

El SAE exige que los animales o materias primas destinadas a exportación vayan acompañadas de una declaración veterinaria responsable (DVR) cuando se entregan a la industria alimentaria, que incluya las atestaciones necesarias en función del producto a exportar y país de destino.

Las DVR incluyen enfermedades objeto de programas de control oficial y otras que no lo son, y para estas últimas deberá aportarse, junto con la solicitud, una certificación del veterinario responsable de cada una de las explotaciones. El período de validez de estas Declaraciones oscilará dependiendo de la enfermedad, y sustituyen a las antiguas certificaciones de cumplimiento de requisitos sanitarios emitidas por cada partida de producto que se quería exportar.

En aquellos países en los que se establezcan unos requisitos equivalentes a las normas de la UE, y también para enfermedades de las que España está libre, no se requiere atestación sanitaria. En el resto de casos se requiere atestación de la situación sanitaria de las explotaciones de origen. En el DVR se incluirán las enfermedades que haya solicitado el interesado en función de los productos y países de destino a los que vaya a exportar, clasificándose según la materia prima sujeta a certificación:

- Leche y productos lácteos.
- Huevos y ovoproduitos.
- Carne y productos cárnicos de aves.
- Carne y productos cárnicos de porcino y rumiantes.
- Carne y productos cárnicos de lagomorfos.
- Productos de la apicultura.
- Colágenos, gelatinas, tripas.
- Acuicultura, pesca y productos de la pesca.

En el caso de la leche y los productos lácteos, como el queso manchego, con un alto porcentaje de exportación sobre la producción total, las enfermedades que deben certificarse en función de los requerimientos del país de destino son:

- Brucelosis: Para la leche procedente de explotaciones localizadas en comunidades oficialmente indemnes, no se requiere DVR, sólo habrá que garantizar que la explotación se localiza en dicha comunidad, siendo aceptable cualquier docu-



TU ENERGÍA MÁS EFICIENTE

MODERNIZAMOS TU GANADERÍA CON ENERGÍA SOLAR

REDUCIMOS ENTORNO A UN 80% TU FACTURA DE LUZ Y GASOL

NOS ENCARGAMOS DE LA TRAMITACIÓN LEGAL

GRAN EXPERIENCIA EN EL SECTOR GANADERO

HABEMOS DEL SOL TU ALIADO

www.gfmfotovoltaica.com

C/ LAS CABEZAS, 16 VILLACAÑAS - 45860- TOLEDO
+34 925 195 784 · 663 878 471 · info@gfmfotovoltaica.com

mentación que pueda acreditar este origen (guía de origen de los animales, documentos comerciales, contratos alimentarios, documentos de acreditación de origen en DO,). Para el resto de casos, es necesario especificar que la explotación está sometida a un programa de vigilancia, control y erradicación y en los últimos 12 meses no se han declarado casos positivos de brucelosis.

- Tuberculosis bovina: para ganado bovino, sin casos positivos en los últimos 12 meses. En ganado caprino, inclusión en programa oficial de erradicación o especificación de no haberse detectado sintomatología clínica ni comunicación de detección de lesiones compatibles con tuberculosis en matadero, en los últimos 12 meses.
- Carbunco: no haber registrado casos en los últimos 12 meses.
- Scrapie: acreditar que la explotación está incluida en el programa nacional de vigilancia, control y erradicación de EETs en los pequeños rumiantes, y no ha registrado casos de scrapie clásico, en los últimos 12 meses.
- Paratuberculosis: Para explotaciones sometidas a programa de control reconocido oficialmente no

se requiere DVR, sólo habrá que garantizar que la explotación está incluida en el programa. En el resto, acreditación de no haber registrado casos en los últimos 12 meses.

- Maedi Visna: Para explotaciones sometidas a programa oficial sólo habrá que garantizar que la explotación está incluida en dicho programa. Para el resto de explotaciones, acreditación de la no detección de sintomatología clínica compatible con la enfermedad en los últimos 6 meses.
- Agalaxia Contagiosa: mismas condiciones que en el caso anterior.

Las industrias alimentarias que reciban materia prima desde explotaciones ganaderas ubicadas en Castilla La Mancha deberán solicitar el DVR de forma telemática al Servicio de Sanidad Animal de la Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural.

La Declaración Veterinaria Responsable (DVR) contendrá, en su caso, dos partes. Por un lado, la certificación de aquellas enfermedades incluidas en un Programa Oficial de erradicación, en base a la información que consta en las bases de datos oficiales del Servicio de Sanidad Animal de la Conse-

jería y por otro, la certificación de las enfermedades no incluidas en estos programas y que son certificadas por el veterinario responsable de la explotación de origen de la materia prima, pudiendo también realizarla los veterinarios de la AD SG a la que pertenezca dicha explotación. Los modelos de certificación por parte del veterinario de la explotación se hallan disponibles en la web a través de la sede electrónica de la JCCM, aunque se pretende habilitar un acceso a través de la Unidad Ganadera Virtual (UGV), donde se podrá realizar la atestación con firma electrónica.

La validez de los certificados emitidos por el veterinario de explotación será de 1 mes, siendo responsabilidad del ganadero comunicar al receptor de la materia prima la detección de alguna de estas enfermedades. La industria transformadora o responsable del producto final deberá aportar estas atestaciones junto con la solicitud del DVR.

La importancia del cumplimiento de estos requerimientos en el sector ovino manchego es clara, a la vista de la importancia del comercio exterior de queso manchego, con un volumen de exportación de más del 50% de la producción, donde Estados Unidos es uno de los principales países destinatarios.

AJO
100% natural

Bienestar natural

ZOO
allium

ZOOALLIUM minimiza las diarreas perinatales, aumentando el ratio de supervivencia de recién nacidos/lechales.

C/La Región, 7, 16660 Las Pedroñeras, Cuenca (España).
Tel +34 967 160 564 - zooallium@zooallium.es - Móvil 687 549 277





+ info

• **La Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural ultima los detalles para la nueva Ley de Bienestar Animal.** En una reunión mantenida con representantes del Consejo de Colegios de Profesionales Veterinarios de Castilla La Mancha, el Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, ha manifestado su deseo de que Castilla La Mancha sea puntera en cuanto a la aprobación del Proyecto de Ley de Bienestar Animal. En la reunión, a la que han asistido también la directora general de Agricultura y Ganadería, Cruz Ponce, y el coordinador de Ganadería, Juan Manuel Suárez, el consejero ha detallado que la nueva ley servirá de ejemplo para otras comunidades autónomas, con una actualización de las sanciones por maltrato animal, hasta diez

veces mayor que las vigentes. Por otro lado, el consejero ha hecho partícipes a los veterinarios del apoyo que desde el Gobierno se está haciendo a la ganadería extensiva, a través de la concesión de una nueva línea de ayudas de Bienestar Animal para ovino y caprino en extensivo que se ha incorporado a la última modificación del Programa de Desarrollo Rural (PDR) y que ha sido aprobada por la Comisión Europea. Esta ayuda específica estará dotada con 8,5 millones de euros y es compatible con el resto de medidas agroambientales que ya cobran los ganaderos de extensivo de la región. Además, en la reunión se han tratado otros temas, como la mayor relevancia del papel de los ganaderos en las ADSG y la importancia de los profesionales veterinarios en la seguridad alimentaria.

• **La Fundación Consejo Regulador IGP Cordero Manchego y la Fundación Dieta Mediterránea preparan una campaña promocional que se iniciará en Toledo.** La capital de la comunidad acogerá un importante evento gastronómico para promocionar el consumo de carne de cordero manchego, tal y como ha destacado el consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo, a su vez presidente de la Fundación Dieta Mediterránea, tras la reunión mantenida en Albacete con empresas de la Indicación Geográfica Protegida Cordero Manchego para impulsar una campaña de colaboración para difundir los valores nutricionales del cordero manchego y facilitar un mayor conocimiento e información al consumidor en relación al mercado ovino. Se tratará de una jornada gastronómica en la que prestigiosos cocineros de nuestro país “expondrán sus mejores recetas a base de cordero manchego”, cuya “carne de calidad” posee “importantes valores nutricionales que forman parte de la Dieta Mediterránea”.

Esta acción, llevada a cabo por ambas entidades con la mediación del Gobierno regional, tras el acto de presentación y degustación que se llevará a cabo en Toledo, se extenderá por toda la Comunidad Autónoma.



Representantes de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural y de la Fundación CRIGP Cordero Manchego, tras la reunión.

• **El Queso Manchego contará con la celebración de una feria anual.** El Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo, y el presidente de la Fundación CRDOP Queso Manchego, Antonio Martínez Blasco, han acordado celebrar una Feria del Queso Manchego. El evento tendrá periodicidad anual, se buscará un lugar emblemático de la región para celebrarla y la primera feria se organizará en 2018, para promocionar el producto “estrella” de nuestra gas-

tronomía. El titular de Agricultura en Castilla-La Mancha se ha mostrado convencido de que los consumidores van a valorar la puesta en marcha de esta feria específica, que, aunque sea una “aventura arriesgada”, por la novedad, “será muy valorada por los habitantes de la región”. La elaboración de queso dentro de la DO permite el desarrollo rural en la región, tanto a través de las más de 750 ganaderías inscritas como con las 70 empresas artesanales e industriales que elaboran y comercializan el producto, que hoy

en día cuenta con una importante demanda a nivel internacional. Por su parte, el presidente del CRDO Queso Manchego, Antonio Martínez Blasco, ha agradecido la iniciativa del consejero y ha incidido en la importancia de que se continúe con la promoción e información de cara al consumidor, para que no pueda haber confusiones entre un queso manchego “certificado” por el Consejo Regulador, que garantiza su elaboración “exclusivamente con leche de raza de oveja Manchega” y otros quesos de oveja.

• **Actualización de la normativa en materia de higiene en el sector lácteo.** El Consejo de Ministros aprobó, el pasado mes de marzo, el Real Decreto 198/2017, que actualiza la normativa vigente en materia de higiene del sector lácteo y de subproductos animales no destinados al consumo humano, para adecuar determinados aspectos sobre producción láctea a la realidad del sector de las queserías de campo y pequeñas queserías. Así, la nueva norma suprime la exigencia de análisis no recogidos en la normativa de la Unión Europea, o que no afectan a la leche de oveja y cabra, y adapta el contenido de los análisis de laboratorio a las necesidades sanitarias, estableciendo como obligatorio el control de las colonias de gérmenes a 30°C y la presencia de residuos de antibióticos. Esto se aplica a los “centros de elaboración de pequeña capacidad”, establecimientos en que se elaboran productos lácteos a partir de leche cruda o pasteurizada de cabra, oveja, vaca o sus mezclas, procedente del ganado propio, o de explotaciones situadas en un radio máximo de 50 kilómetros, en las que el total de leche utilizada para la elaboración de estos productos lácteos no supera los 500.000 kilos/año. De esta manera, se equipara la normativa española a la existente en países de nuestro entorno, como Francia, todo ello sin merma de las necesarias garantías sanitarias en la producción de quesos. La norma también elimina el carácter transitorio de su disposición sobre recogida, transporte y eliminación de determinados subproductos animales no destinados a consumo humano, por métodos distintos de la incineración o el enterramiento “in situ”.

• **La Universidad de Castilla La Mancha organiza el curso “Experto en Mejora Genética, Biotecnologías Reproductivas y Manejo Sanitario en Pequeños Rumiantes”.** Del 1 al 29 de junio tendrá lugar este curso, con el objetivo de formar expertos en el desarrollo y creación de programas de mejora, dada la necesidad que existe actualmente para la utilización de modernas tecnologías e innovación que permitan mejorar la productividad y la competitividad, siendo muchas veces difícil encontrar profesionales capacitados para llevar a cabo esta labor, incluyéndose aspectos que abarcan desde el estudio de la genética, la sanidad y la reproducción. Para ello, se estudiarán los principales fundamentos de los programas de mejora genética y las técnicas de selección genética más novedosas utilizadas actualmente. Igualmente, se aprenderán y aplicarán las principales técnicas de reproducción asistida utilizadas en los programas de mejora genética. Finalmente, se mostrarán actuaciones de manejo sanitario en las explotaciones ganaderas de pequeños rumiantes. El curso, que está dirigido a Veterinarios, Ingenieros Agrónomos, Ingenieros Agrícolas y Profesionales del sector que acrediten experiencia en el campo de la ganadería en pequeños rumiantes, se celebrará del 1 al 29 de junio entre el IREC de Ciudad Real y la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes de Albacete, con clases teóricas, así como prácticas de laboratorio y en explotaciones ganaderas. Más información: <http://www.exmgb-1.posgrado.uclm.es/default.aspx>

• **Taller de Trabajo: Comercialización de la carne de cordero: nuevas presentaciones.** El próximo 29 de mayo, tendrá lugar este taller de trabajo en el Centro de Formación Agroambiental de Albacete, en horario de 16 a 20 horas. Impartido por D. Tomas M. Rodríguez Serrano (Gerente de INTEROVIC), dará a conocer la campaña de promoción que INTEROVIC está desarrollando en el sector de la carne de cordero y cabrito para impulsar su consumo, a través de nuevas presentaciones comerciales, adaptadas a los nuevos tiempos, independientemente de la forma tradicional de su consumo. Información e inscripción en el 967558550 o través del mail jcvilchesd@jccm.es.



FABRICACION Y MONTAJE DE INSTALACIONES GANADERAS

**CINTAS DE ALIMENTACION
AUTOBLOCANTES Y ENTRADA LIBRE
COMEDEROS PARA PIENSO UNIFEED
CEBADEROS PARA CORDEROS
AMARRES DE ORDEÑO
MANGAS DE VACUNACION
BEBEDEROS, JAULAS PARIDERAS,
VALLAS TELERAS, ETC...**

Polígono Romica, Avda. A, parcela 50 Naves 10-11 - Apdo. Correos 5420 – ALBACETE
TEL: 967 254174 /967 523550 - FAX: 967 254183 E-mail: cerrajeriaromica@telefonica.net
www.cerrajeriaromica.com

RAZA OVINA MANCHEGA

SUBASTA DE SEMENTALES

EXPOVICAMAN, ALBACETE

19 DE MAYO DE 2017

12,00 HORAS

RECINTO FERIA DEL IFAB

CONDICIONES

**MEJORA
GENÉTICA**

**PRODUCCIÓN DE
LECHE**

**FACILIDAD DE
ORDEÑO**

**RESISTENCIA A
EETS**

**LIBRO
GENEALÓGICO**

**FILIACIÓN POR
ADN**

**REGISTRO
PRINCIPAL**



**GARANTÍA
SANITARIA**

**B. OVIS Y B.
MELITENSIS**

PRECIO

DESDE 300 €

EDAD

**MAYORES DE 5
MESES**

AYUDAS

**120 € POR
SEMENTAL**



**ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE GANADO OVINO SELECTO DE RAZA MANCHEGA
(AGRAMA)**

AVDA. GREGORIO ARCOS, 19. 02005, Albacete. Tlfn.: 967-217436; Fax: 967-248334

C/ Castelló, 45. 28001, Madrid. Tlfn. Y Fax: 91-5757967

agrama@agrama.org ; www.agrama.org