



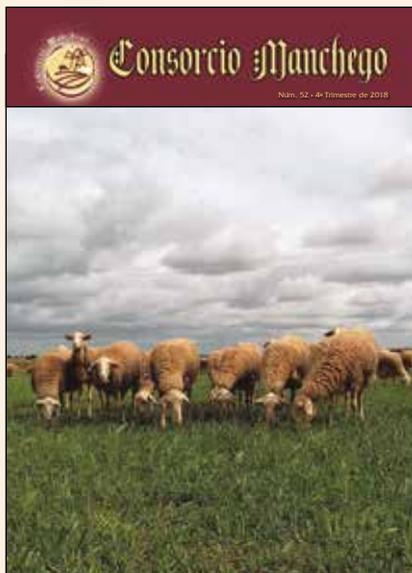
# Consorcio Manchego

Núm. 52 • 4º Trimestre de 2018

**CALIDAD MICROBIOLÓGICA  
DIFERENCIAL DE LA LECHE  
DE OVEJA**

**BENEFICIOS DEL AJO  
FRESCO “MORADO  
DE LAS PEDROÑERAS”  
COMO COMPLEMENTO  
EN LA ALIMENTACIÓN  
DE LOS CORDEROS**





**Edita:**

Consortio 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:**

José Araque López de la Reina  
XI Concurso Fotográfico de la Raza Manchega

**Impresión y maquetación:**

ASC Reproducciones Gráficas

**Depósito Legal:**

AB-682/2005

**ISSN:**

2603-8935

# Sumario

**Ayer y Hoy ..... Pág. 4**

En la presente entrega de nuestro viaje a los orígenes de la ganadería manchega, hablamos del Concurso Especial de Gado Lanar Manchego que tuvo lugar en la Casa de Campo de Madrid en el año 1923, que marcó las bases para caracterizar la morfología de la raza manchega.

**Calidad microbiológica diferencial de la leche de oveja..... pág. 7**

En la actualidad, no sólo es necesario evaluar la calidad de la leche por sus características físico-químicas, sino también por sus características microbiológicas y tecnológicas para la elaboración de queso y productos lácteos. En el presente reportaje se establecen las relaciones entre los grupos microbianos presentes en la leche de oveja y su posible utilización como indicadores en los sistemas de control de la calidad de la leche.



**Entrevista: S.A.T. La Cañada Real Soriana..... Pág. 10**

En Madridejos (Toledo) visitamos esta explotación ganadera que cuenta con quesería propia, donde se elabora queso manchego artesano desde el año 2003. Hablamos con Luis Gregorio Ávila Gutiérrez sobre la evolución de su ganadería y la situación actual del sector ovino manchego.



**Beneficios del ajo fresco "Morado de Las Pedroñeras" como complemento en la alimentación de los corderos ..... pág. 12**

Se analizan los resultados de una prueba realizada con productos de ajo fresco "Morado de Las Pedroñeras" sobre el crecimiento y desarrollo de los corderos, particularmente en cuanto a la incidencia de coccidiosis.

**Editorial..... Pág. 3**

**Noticias Breves ..... Pág. 14**



# Editorial

**N**os encontramos en los últimos días del 2018, año que ha supuesto un punto de inflexión en el sector del ovino manchego. Si hay algo que ha marcado este año, estaremos de acuerdo en que ha sido el descenso generalizado del precio de la leche de oveja, más acusado en el caso de la leche de oveja manchega con D.O.P. En todos los casos, el precio está por debajo de los costes de producción, lo que hace inviable la sostenibilidad de nuestras explotaciones y nuestro futuro.

Es cierto que esto nos ha obligado a tomar medidas al respecto. En la mayor parte de los casos ha pasado por intentar reajustar la oferta de leche a la demanda, lo cual ha sido un verdadero quebradero de cabeza, más grave si cabe para los que hemos realizado mejoras e inversiones en nuestras explotaciones, para que estas sean más competitivas y eficientes.

Los motivos de esta devaluación en la cotización de la leche de oveja manchega han sido debatidos en numerosas ocasiones, y cada uno podemos tener una opinión al respecto, pero lo cierto es que el modelo actual de mercado nos sigue arrastrando y seguimos sin tener la capacidad de poder influir sobre él. Somos los productores de la materia prima necesaria para elaborar uno de los productos con mayor reconocimiento y mejor valorado en el mercado, pero de las acciones de unos pocos depende en gran medida nuestro futuro.

Llevamos unos meses oyendo que en 2019 va a subir el precio de la leche, pero sin llegar a los niveles de años anteriores, cuando alcanzó su máximo histórico. Está claro que es necesario conseguir un equilibrio, aquel en el que los ganaderos podamos obtener un margen de beneficio adecuado, pero que también los queseros sean capaces de vender el producto a un precio competitivo. ¿Cómo podemos conseguirlo? Creo que cada uno, en los distintos niveles de acción en los que nos movemos, podemos hacer algo.

Por una parte, los ganaderos somos los responsables de seguir produciendo una materia prima, la leche de oveja manchega, manteniendo con rigor los parámetros de calidad necesarios para la elaboración del queso. Por otra, los queseros, tanto industriales como artesanos, deben seguir apostando, si cabe con mayor decisión, por el queso manchego, y continuar con su gran labor de posicionar este producto, tanto a nivel nacional como internacional, abriendo nuevos mercados. Sin olvidarnos de las estructuras que nos acompañan y nos allanan el camino, como son la Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego, gracias a la cual la promoción y la salvaguarda de nuestro queso están garantizadas; y también de AGRAMA, cuyo objetivo sigue siendo el de mejorar no sólo la raza, sino también la competitividad y profesionalización del sector.

Pero no hemos de olvidar uno de los eslabones que posee gran relevancia, y sin el cual, nada de esto tendría sentido, el consumidor, quien elige nuestros productos entre una gran gama de posibilidades. El consumidor sí tiene la capacidad de influir en el mercado, pues de su elección y su preferencia depende todo lo demás. Debemos seguir dando a conocer las bondades tanto del queso como del cordero manchego, y no sólo en estas fechas, sino durante todo el año, pues son alimentos de gran calidad nutricional y perfectamente implantados en el concepto de dieta mediterránea. En el actual modelo de mercado, es muy importante que los consumidores apostemos más por los productos del terreno, de nuestra región. Sólo así seremos capaces de “dar la vuelta a la tortilla”.

Como siempre en estas fechas, quiero aprovechar estas líneas para desearles Feliz Navidad y un Próspero Año 2019.

**Antonio Martínez Flores**  
*Presidente  
del Consorcio Manchego*



# AYER Y HOY

## EL CONCURSO ESPECIAL DE GANADO LANAR MANCHEGO DE 1923

**T**al como hemos comentado en números anteriores, sin los certámenes con presencia de ganado no se podría entender la evolución de la manchega y su selección. Tras la organización por la Asociación General de Ganaderos (AGG) de tres concursos nacionales en Madrid (1906, 1907 y 1913) y uno regional en Ciudad Real (1919), en 1923 llegó el momento de uno exclusivo para la raza. Se celebró en la Casa de Campo de Madrid entre los días 28 de abril y 6 de mayo y según el presidente del jurado, D. Inocente Vázquez: “El objeto responde a la orientación de fijar tipos de razas españolas, para fijar estrictamente las bases del gran Concurso del año 1926, a fin de evitar dudas, vacilaciones, disgustos, al hacer la inscripción de ejemplares. Ya se notó en el año anterior que por falta de estos patrones figuraban dentro de un mismo grupo animales de caracteres muy diferentes”. Es decir, no existía una definición de las características de la raza y era urgente resolver la situación de ocasiones anteriores para evitar problemas en el siguiente concurso nacional. Esta situación era común a otras razas pero el caso de la manchega más acusado por lo que fue la primera en contar con este concurso que pudiéramos llamar “fundacional”. Dicho de otra forma, el concurso de 1923 marcó las bases para caracterizar la morfología de la raza manchega.

El concurso supuso un gran despliegue de medios, tanto por el número de animales y ganaderías participantes así

como la concurrencia de público y autoridades y público. La prensa diaria de la época recoge noticias del evento y las publicaciones especializadas dedican monográficos ilustrados con gran número de fotografías. Muy actuales son las reflexiones que hacen el presidente del Jurado y el Ingeniero Agrónomo y miembro de la comisión permanente de la AGG, Marqués de Casa Pacheco sobre la calidad de los productos, sentido del cruzamiento para la producción de leche y



Figura 1. Inauguración del Concurso Especial de ganado lanar manchego a cargo del Director General de Agricultura. Salazar, 1923.

WWW.DEHEUS.ES

Excelencia y calidad marcan nuestro día a día

Pasaranda

Biona

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<sup>™</sup>

powering progress





## AYER Y HOY

A todos los animales se comprobó la edad, marcaron, pesaron y los adultos se esquilaban pesando el vellón. Los que participaron en la competición lechera, además se ordeñaron y midió la leche, de la que se tomó una muestra para su análisis.

Se entregaron más de treinta premios en metálico entre 1000 y 100 pesetas, alguno de ellos con placa. Como curiosidad resaltamos que el diploma de medalla de oro de la sección de cruzamientos para carne lo obtuvo la Sociedad Española Contra el Ganado Híbrido, como lo leen... El premio especial copa de plata correspondiente a las puntuaciones de las secciones y de colaboración recayó en los conocidos José Luis y Andrés Rebuelta Melgarejo. Otro premio a destacar es el otorgado al Marqués de Casa Treviño por la memoria presentada sobre sus experiencias de elaboración de queso Manchego realizadas en su propiedad de Sancho Rey en Ciudad Real. Este trabajo completaba otros del ganadero sobre la producción lechera en los que emplearon por

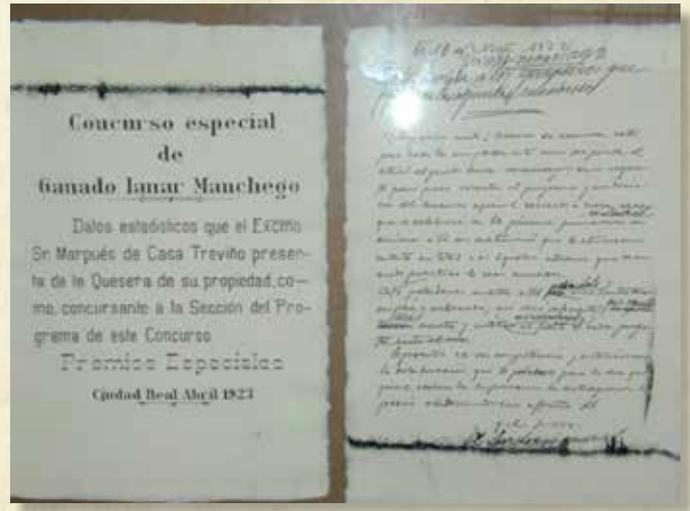


Figura 5. Portada de la memoria sobre queso que obtuvo premio y notas autógrafas del Marqués de Casa Treviño. Concurso Especial de ganado lanar manchego. Montoro, 2001.



Foto 4. Detalle de la báscula para toma de datos de los animales. Concurso Especial de ganado lanar manchego. Salazar (1923).

primera vez protocolos de control lechero que traeremos a estas páginas próximamente.

La lectura de las referencias de este importante concurso para la oveja y el queso manchegos deja un sabor agrídulce. Si hace casi un siglo se contaba con conocimientos y herramientas para su progreso, ¿Cómo es posible que se haya avanzado tan despacio? Casi de inmediato aparecen muchas respuestas, solamente hace falta pensar dos veces en lo que ocurriría unos meses más tarde...

Vidal Montoro. ETS Ingenieros Agrónomos.  
IREC (CSIC, UCLM, JCCM)  
Ramón Arias. CERSYRA-IRIAF

**FELIXCAN** ANIMAL ID GRUPO DATAMARS

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

**Lectores**

**Crotal Electrónico**

**Bolos ruminales**

**Bolo 75 g**

**Bolo 20 g**

**Aplicador de bolos**

**Tenaza Universal**

**Crotal Oficial Visual**

**Identificación oficial de ovino y caprino**

## CALIDAD MICROBIOLÓGICA DIFERENCIAL DE LA LECHE DE OVEJA

En la actualidad, no sólo es necesario evaluar la calidad de la leche por sus características físico-químicas (grasa, proteína, extracto seco), sino también por sus características microbiológicas y tecnológicas para la elaboración de queso y productos lácteos. La calidad higiénica de la leche cruda de pequeños rumiantes se establece de acuerdo a los criterios del Reglamento CE nº 853/2004, que establece el límite de 1.500.000 ufc/mL para gérmenes mesófilos totales, y de 500.000 ufc/mL si la leche cruda está destinada a la fabricación de productos lácteos sin la aplicación de ningún tratamiento térmico. Sin embargo, el recuento de gérmenes mesófilos totales es considerado, por diversos estudios, como poco específico para determinar la calidad microbiológica de la leche, ya que no caracteriza los diferentes grupos microbianos que puede contener ésta, y que pueden provenir de muy diversas fuentes como el interior de la ubre, la suciedad en el ambiente, la maquinaria de ordeño, los tanques de refrigeración, etc. La determinación de gérmenes específicos sólo se fijan para quesos y otros productos lácteos en el Reglamento CE nº 2073/2005, el cual establece criterios de seguridad alimentaria para *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*, y criterios de higiene de procesos para *Escherichia coli* y estafilococos coagulasa positivos. Sólo en algunos países como Francia contemplan la posibilidad de que los sistemas de control de la calidad de la leche de oveja determinen distintos grupos microbianos de importancia sanitaria o tecnológica: coliformes, enterobacterias, estafilococos, pseudomonas, esporas butíricas, mohos,

levaduras, etc. Estas determinaciones son muy interesantes no sólo para asegurar la calidad microbiológica de la leche, sino para diagnosticar su origen y establecer las medidas de prevención y control necesarias. Así, a continuación se relacionan los principales grupos microbianos que pueden estar presentes en la leche.

### Grupos microbianos generales

- **Gérmenes Psicrotrofos (PSICRO):** Este grupo incluye un gran número de microorganismos (bacilos, actinobacterias, pseudomonas, enterococos, estreptococos, etc.) que son capaces de crecer en grandes cantidades a temperaturas de refrigeración, reduciendo la vida útil por la acción de enzimas termorresistentes, que causan proteólisis o lipólisis en la leche y sus productos derivados. Es un grupo muy relacionado con la edad de la leche, deficiencias de refrigeración, así como condiciones higiénicas de instalaciones y equipos, y con la suciedad del pezón.
- **Gérmenes termodúricos (TERMO):** Resisten temperaturas de pasteurización. Se incluyen los microorganismos esporulados, cuya fuente de contaminación es el suelo, el ensilado o el material de las camas, entre los que se destacan algunas especies de *Clostridium*, y otros microorganismos como *Bacillus cereus* asociados a defectos de sabor y textura, así como con toxoinfecciones alimentarias. Su presencia está relacionada principalmente con la limpieza de instalaciones, sala de ordeño y tanque de refrigeración, así como con fallos en el enfriamiento de la leche.

## 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)



### Gérmenes indicadores de las condiciones higiénicas de las ganaderías

- **Pseudomonas spp. (PSEUDO):** Es uno de los principales gérmenes que son capaces de crecer en condiciones de refrigeración, y de deterioro de la leche y sus productos derivados, debido principalmente a su capacidad para producir enzimas proteolíticas y lipolíticas termorresistentes.
- **Coliformes:** Son un buen indicador de la higiene en el ordeño cuyo origen es el estiércol, material de camas, suelo y agua contaminadas. Entre los que cabe distinguir a *Escherichia coli* (ECOLI) y otros coliformes distintos de *Escherichia coli* (COLI).

### Gérmenes relacionados con la sanidad mamaria

En este grupo por su prevalencia en las mastitis ovinas se incluyen los estafilococos, cuya respuesta inflamatoria provoca un mayor o menor recuento de células somáticas (RCS)

- **Estafilococos coagulasa positivos (SCP):** *Staphylococcus aureus* es el principal responsable de las mastitis clínicas en ovino lechero, de especial interés para la seguridad alimentaria ya que tiene capacidad de producir enterotoxinas termoestables que podría provocar trastornos gastrointestinales.
- **Estafilococos coagulasa negativos (SCN):** Estos microorganismos son los más prevalentes en las mastitis subclínicas en ovino lechero, provocando importantes mermas en la producción y calidad de la leche.

### Gérmenes ambientales relacionados con la calidad tecnológica de la leche

- **Bacterias ácido lácticas (BAL):** Son un grupo de microorganismos representados por varios géneros con características comunes, de gran importancia tecnológica e industrial, por su habilidad para acidificar la leche y contribuyendo en las características organolépticas de los pro-

ductos derivados de la leche, por su contenido enzimático.

- **Cocos gram positivos catalasa negativos (CGPCN):** Es un grupo muy heterogéneo, con gérmenes que son contagiosos (*Streptococcus agalactiae*) o ambientales (*Streptococcus* y microorganismos similares: *Enterococcus*, *Lactococcus* y *Aerococcus*), que se encuentran distribuidos en el ambiente que rodea a los animales, principalmente en camas, heces, etc., y suelen encontrarse en la piel del pezón.
- **Bacterias del género Clostridium fermentadoras del lactato (BAB):** Estos gérmenes son capaces de esporular y contaminar la leche provocando un importante problema tecnológico en los quesos de pasta prensada dura y semidura: la "hinchazón tardía". Su aumento en leche se encuentra muy relacionado con la alimentación de las ovejas de ordeño (ensilados y subproductos húmedos), manejo del ordeño y la higiene de instalaciones y sala de ordeño.

### RELACIONES ENTRE GRUPOS MICROBIANOS EN LECHE DE TANQUE

Uno de los objetivos del Proyecto de Investigación 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), financiado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), ha sido el estudio de los microorganismos mencionados en la leche de tanque de las ganaderías. Se ha considerado especialmente interesante establecer las relaciones entre estos grupos microbianos, y posible utilización como indicadores en los sistemas de control de la calidad de la leche. La **Figura 1** muestra de forma gráfica las distintas relaciones entre ellos: por una parte se observa la fuerte asociación (**rectángulo azul**) entre los **recuentos inferiores** al percentil 50 (p50) de mesófilos to-

**Innovando para mejorar tu rentabilidad**

**NOVEDAD ¡Única Prostaglandina registrada en ovino!**

Consulta con tu técnico

**Ceva**

**Synchropart 20 mg**  
Espirones vaginales. Composición por espirone: Acetato de Rupesina (520) g. Indicaciones de uso: Inducción y sincronización del estro en la oveja en anestro fisiológico. Sincronización del celo en ovelas y corderas en estación reproductiva. **Contraindicaciones:** Animales que hayan mostrado hipersensibilidad a la Rupesina. No administrar a ovelas que presenten flujo vaginal, que acaban de abortar o que estén enfermas. **Advertencias especiales:** Las ovelas deben estar sexualmente maduras y en buenas condiciones físicas. Si se utilizan en preñadas, estas 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 espirones en corderas sea difícil (femenino 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 rotura manual del fémur. El acetato de Rupesina no constituye un medio terapéutico para el tratamiento de la esterilidad. Las espironas deben emplearse justo en el momento de la apertura del envase. Las operaciones deben llevarse a cabo con precaución cuando manejen las espironas. Las espironas una vez utilizadas, deben ser destruidas de forma segura por incineración. **Tiempo de espera:** Carne: 1 día después de la retirada de la espirona. Leche: cero días. La leche se considera segura para el consumo humano durante los 14 días de tratamiento. **Título:** CEVA Salud Animal - Carabala La Niña, 12 - 08017 Barcelona. Reg. nº 11154 ESP. **Melovine**. Compuesto para implantación. Composición por implante: Mifeprestone 10,500 mg. Indicaciones de uso: Ovejas y corderas sexualmente maduras. Aumenta la fecundidad de los animales y adelanta en algunas ovelas y según las razas y los sistemas de producción la fecha de las paridas. Corderas sexualmente maduras. Mejora de la fertilidad y la fecundidad de las corderas en periodo de anestro 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, mastitis, malas condiciones sanitarias, desequilibrios alimenticios o cualquier otra causa: por lo tanto, se desaconseja utilizar MELOVINE en las hembras que presentan dichos trastornos. En corderas, aplicar a hembras que por lo menos hayan tenido un parto y hayan alcanzado 5 meses desde el mismo. **Precauciones especiales para su uso en animales:** El embotado en estéril. Evitar con cuidado a la hora de las perforaciones para abrir cada una de las partes del folículo cuando se necesite. Evitar el desecho de los implantes. Para la implantación, utilizar únicamente agujas en buen estado. Respetar las condiciones caudales de higiene durante la implantación. **Reacciones adversas:** Ninguna. **Tiempo de espera:** Carne y leche: cero días. **Título:** CEVA Santé Animale - 10 avenue de la Ballastière - 33500 Libourne, Francia. Reg. nº 1274 ESP. **Prosyll**. Solución inyectable. Composición por ml: Prostaglandina F2a 5 mg. Especies de destino: Vacas, Cerdas, Yeguas, Ovejas. Indicaciones de uso: Ovejas: inducción o sincronización del estro. **Contraindicaciones:** No se debe administrar a animales con alteraciones digestivas, respiratorias o circulatorias. No usar simultáneamente antitrombóticos no esteroides pues suprimen la acción y eficacia de la PGF2a. 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, sudoración y salivación pueden presentarse. Estas signos pueden ignorar a los 15 minutos de la inyección y remitir sin intervención alguna si las consecuencias como resultado al cabo de unas horas. **Tiempo de espera:** Carne: 2 días. Leche: 1 día. **Representante del Título:** CEVA Salud Animal - Carabala La Niña, 12 - 08017 Barcelona. Reg. nº 1279 ESP.

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



tales (mesol), termodúricos (termol), psicrotrofos (psicrol), *Pseudomonas spp.* (pseudol), otros coliformes distintos de *Escherichia coli* (collil), bacterias ácido lácticas (ball), cocos gram positivos catalasa negativos (cgpcnl); y por otra, se observa también la asociación (**rectángulo rojo**) entre los **recuentos superiores** a p50 de mesófilos totales (mesoS), termodúricos (termoS), psicrotrofos (psicroS), *Pseudomonas spp.* (pseudoS), otros coliformes distintos de *Escherichia coli* (colilS), bacterias ácido lácticas (balS) y cocos gram positivos catalasa negativos (cgpcnS). Es decir existe relación entre los gérmenes mesófilos totales (MESO)

Igualmente, en la **Figura 1** se observa por una parte la asociación (**óvalo azul**) entre **recuentos inferiores** a p50 de esporas butíricas (babl), estafilococos coagulasa positivo (scpl) y estafilococos coagulasa negativos (scnl) y el recuento de células somáticas de leche de tanque (rcsl); y por otra parte (**óvalo rojo**) entre los recuentos superiores a p50 de esporas butíricas (babS), estafilococos coagulasa positivo (scpS) y estafilococos coagulasa negativos (scnS) y el recuento de células somáticas de leche de tanque (rcsS).

Estos resultados permiten realizar una adecuada interpretación de los recuentos de gérmenes mesófilos totales (MESO) que son aquellos que, como se ha comentado, se realizan de forma rutinaria en los sistemas de control de la calidad de la leche, al distinguirse claramente su estrecha relación con los microorganismos de origen higiénico y ambiental: psicrófilos (PSICRO), termodúricos (TERMO), *Pseudomonas spp.* (PSEUDO), bacterias lácticas (BAL) y cocos gram positivo coagulasa negativos (CGPCN), señalados con rectángulos en la **Figura 1**. El control de estos microorganismos sería posible estableciendo un protocolo de control de limpieza, mantenimiento y revisión de instalaciones y equipos en cada ganadería.

Sin embargo, los recuentos de mesófilos totales (MESO) no tienen relación con los microorganismos relacionados con la sanidad mamaria (estafilococos SCP y SCN) o con los recuentos de esporas butíricas (BAB) responsable de la

“hinchazón tardía” en los quesos de pasta prensada como el Manchego, indicados mediante óvalos en la **Figura 1**. La prevención de estafilococos estaría basado en el establecimiento y/o revisión de los planes de control de mastitis, y el control de esporas butíricas en base al riesgo de utilización de ensilados y subproductos húmedos en la alimentación.

Como conclusión señalar el interés de la determinación de los diferentes grupos de microorganismos presentes en la leche de tanque de oveja, considerándose suficiente la determinación por los sistemas de control de la calidad de la leche del recuento de gérmenes totales para evaluar la calidad higiénica de la leche. Sin embargo los recuentos de mesófilos totales son insuficientes para evaluar en leche de tanque los riesgos relacionados con la sanidad mamaria, por su escasa relación con los recuentos de estafilococos, o para evaluar el riesgo de aparición de “hinchazón tardía” en quesos, por su falta de relación con el recuento de esporas butíricas.

Por ello, los sistemas de control de calidad de la leche deberían establecer procedimientos para evaluar los riesgos de las ganaderías respecto a la sanidad mamaria, principalmente mediante recuentos de estafilococos, y el riesgo de recuentos de esporas butíricas que puedan provocar problemas de “hinchazón tardía”, y con ello complementar las actuales determinaciones rutinarias de mesófilos totales, con el objetivo de asegurar la calidad microbiológica de la leche tanto desde el punto de vista de seguridad alimentaria como tecnológico.

AGRADECIMIENTOS

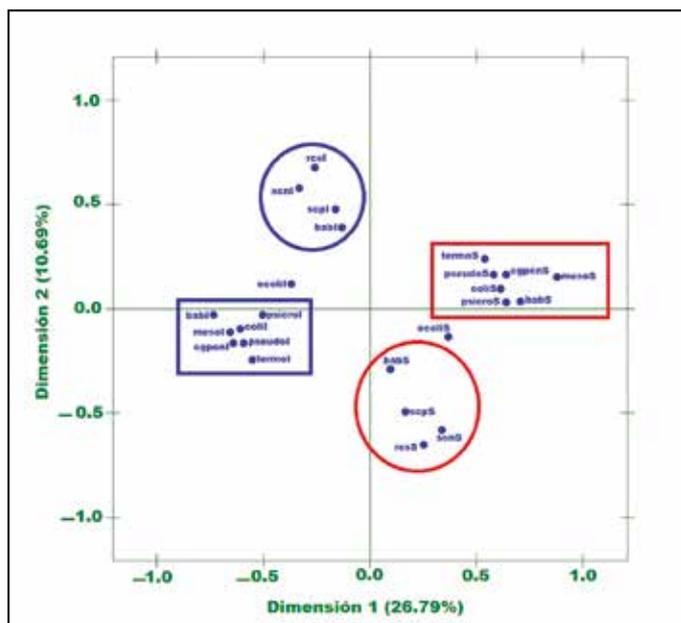
Los autores agradecen la participación y colaboración de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega (AGRAMA) y a la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego en el desarrollo del proyecto.

**Lorena Jiménez<sup>1</sup>, Jesús Romero<sup>2</sup>, Ana Garzón<sup>3</sup>, María Dolores Pérez-Guzmán<sup>1</sup>, Ramón Arias<sup>1</sup>**

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

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

<sup>3</sup> Departamento de Producción Animal de Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba.



**Figura 1.** Análisis de correspondencias entre recuentos microbianos inferiores (mesol= mesófilos inferior, termol= termodúricos inferior, psicrol= psicrotrofos inferior, pseudol *Pseudomonas spp.* inferior, ecolil= *Escherichia coli* inferior, collil= otros coliformes distintos de *Escherichia coli* inferior, ball= bacterias ácido lácticas inferior, cgpcnl= cocos gram positivos catalasa negativos inferior, babl= bacterias ácido butíricas inferior, scpl= estafilococos coagulasa positivos inferior, scnl= estafilococos coagulasa negativos inferior, rcsl= recuento de células somáticas totales inferior) y recuentos microbianos superiores (mesoS= mesófilos superior, termoS= termodúricos superior, psicroS= psicrotrofos superior, pseudoS= *Pseudomonas spp.* superior, ecolilS= *Escherichia coli* superior, colilS= otros coliformes distintos de *Escherichia coli* superior, balS= bacterias ácido lácticas superior, cgpcnS= cocos gram positivos catalasa negativos superior, babS= bacterias ácido butíricas superior, scpS= estafilococos coagulasa positivos superior, scnS= estafilococos coagulasa negativos superior, rcstS= recuento de células somáticas totales superior).



# Entrevista

## Luis Gregorio Ávila Gutiérrez S.A.T. LA CAÑADA REAL SORIANA (VI) Madridejos (Toledo)

Esta explotación ganadera que, junto a Quesos El Consuelo, quesería artesana ubicada en la misma finca, forman la empresa familiar, comenzó su andadura en el año 1937, de la mano de D. Jesús Ávila Durango, abuelo paterno de los actuales gerentes, con un rebaño de 40 ovejas manchegas explotadas en extensivo. Más tarde, la ganadería se estableció en la actual ubicación, que hoy cuenta con más de 1.100 ovejas.

**H**áblenos de la evolución de su ganadería en AGRAMA. Hubo unos años en los que estuvieron fuera de la Asociación, volviendo a entrar unos años más tarde ¿Por qué tomaron esta decisión?

Nos asociamos por primera vez a AGRAMA en el año 1988. En ese momento se daban los primeros pasos en cuanto a la organización del Esquema de Selección. Durante estos años nos fue bien, evolucionamos positivamente y se mejoraron las producciones, pero cuando comenzamos con el proyecto de la quesería, nos requería mucho tiempo, por lo que en el año 2006 decidimos dejar AGRAMA. Este fue uno de los mayores errores que hemos cometido. Teníamos la esperanza de que, después de 18 años trabajando en selección, seríamos capaces de mantener la mejora que habíamos conseguido en nuestra ganadería trabajando por nuestra cuenta, pero para nada fue así. Necesitábamos el asesoramiento de AGRAMA, a través de sus técnicos, y no supimos manejar correctamente la explotación. Tampoco adquirimos ningún macho en subasta ni animales de otras explotaciones, por lo que se creó un cierto grado de consanguinidad. En el año 2013 nos fallaron dos parideras muy fuertes, y nos convencimos de que había sido un gran fallo dejar la asociación, por lo que volvimos a asociarnos en 2014. Y las cifras hablan por sí solas: de los 95.000 litros de leche producidos por año en ese momento, este año vamos a cerrar con unos 260.000 litros, con tan sólo un incremento del censo de un 5-10 %.

Somos el perfecto ejemplo de que AGRAMA y el Programa de Mejora funcionan. Nosotros estamos muy satisfechos con el trabajo de la Asociación, hemos podido comprobar la diferencia entre trabajar en selección, con un determinado manejo en la ganadería, y dejarlo.

Actualmente, AGRAMA es "más rentable" para las explotaciones que en sus primeras etapas; cuando empezamos en el año 1988 estaba todo por asentar. La mejora obtenida a raíz del Programa se aprecia mucho más rápido, puesto que se ha avanzado muchísimo, tanto en las herramientas disponibles como en los protocolos y sistemática de trabajo.

**¿Qué destacaría de la labor que ejerce AGRAMA en su ganadería?**

Para nosotros, además de las actividades implicadas en el Programa de Cría, es imprescindible el asesoramiento del veterinario de AGRAMA. Generalmente, los ganaderos no tenemos formación más allá de la experiencia que podamos adquirir en nuestra explotación con los años. Para mí, este es uno de los grandes problemas del sector, la falta de formación y profesionalización de los ganaderos y de mano de obra cualificada.

Creo que sería una buena idea, aprovechando la Finca La Nava de AGRAMA, organizar una Escuela de Pastores, como la hay en Aragón, para facilitar el acceso a mano de obra formada a los ganaderos. Hay muy poca gente preparada para trabajar en ganadería, y



 **FLACO**

Instalaciones y complementos  
de ordeño para ovejas y cabras

J.DELGADO, S.A.  
Ctra. El Bonillo, km 1  
13630 Socuéllamos  
Ciudad Real, ESPAÑA  
Tel: (34) 926 531 081  
www.flaco.es





Luis Gregorio Ávila Gutiérrez (a la derecha) y su hermano, Jesús Ángel, en su explotación.

hoy en día se necesita personal muy capacitado para llevar las explotaciones.

#### Háblenos de su explotación ¿Qué camino tienen previsto seguir en los próximos años?

Queremos incrementar el censo hasta las 1.800 cabezas, para lo cual será necesario contar con otra persona, además de las 4 que ya estamos en la ganadería, y ampliar la explotación con una nueva nave, en la que tenemos previsto instalar cintas de alimentación. También queremos renovar la sala de ordeño y dotarla de más puestos. Nuestro objetivo a medio plazo es reformar completamente la explotación, porque una cosa que tenemos clara es que hay que ser competitivos y proporcionar comodidad a la gente que trabajamos diariamente en la ganadería. Actualmente queremos disfrutar de nuestro tiempo libre, le damos mucha más importancia a la calidad de vida. Por ello mucha gente no quiere dedicarse a la ganadería y es lo que tenemos que cambiar, con jornadas laborales reales, días libres y vacaciones establecidos, etc.

Ahora mismo creo que mi hijo seguirá en el negocio familiar, de momento va cogiendo experiencia con el manejo diario de los animales, pero aún es muy joven.

#### Como ganadero y quesero, siendo también patrono de la Fundación C.R.D.O. P. Queso Manchego ¿Cómo ve el futuro del sector? Para usted ¿qué debería de hacerse para que la leche vuelva a recuperar una buena cotización?

Si seguimos la actual tendencia de macro-explotaciones y un mercado dominado por grandes plantas transformadoras capaces de aglutinar y transformar toda esa producción, explotaciones de menos de 1.500 animales no van a poder continuar. Ahora bien, el futuro ideal de la ganadería manchega sería con explotaciones de primera línea, competitivas y modernas, con unas 500 cabezas y con quesería artesana propia. Que cada ganadería de manchego tuviera su quesería, emulando el sistema que hay en el Norte del país. Entonces es cuando conseguiríamos que la leche tuviera un mayor valor. Esto conlleva mucho más trabajo para vender tu producto, pero una vez abiertos los canales de mercado es más rentable que vender la leche a un tercero

Las queserías industriales tienen un rendimiento mucho mayor, por lo que pueden vender el queso a precios más bajos, pero las artesanas no podemos igualar ese precio. El año próximo va a subir el

precio de la leche, pero no a las cifras anteriores. Para ello sería necesario que hubiera muchas más queserías artesanas y menos industriales para poder competir. Sólo con que hubiera un 50% de cada una, la cosa cambiaría.

Otro factor que considero indispensable para asegurar el futuro de la ganadería ovina manchega es la modernización de las explotaciones. Ya no sólo por la mejora que pueda suponer a nivel de organización y manejo, sino para dar una mejor imagen de la ganadería de ovino manchego, acorde con el prestigio de su producto estrella, el queso manchego. ¿Por qué los grandes inversores se van a otras razas? Porque si se ponen a visitar explotaciones de manchega, la gran mayoría están muy atrasadas en cuanto a mejoras, con pocos recursos, ...No son atractivas de cara al inversor. Y esto ya no sólo se debe a la capacidad de inversión, sino que también es un problema de formación de los ganaderos. Estoy seguro de que, si estuviéramos más formados, las mejores explotaciones de Castilla-La Mancha serían de ganado ovino manchego.

Otro problema que tenemos ahora mismo es que las grandes industrias lácteas no apuestan por el queso manchego. Sólo les interesa aprovechar su prestigio para abrir mercado y meter otros productos que les dejan más margen de beneficio. ¿Cómo se puede solucionar esto? Eliminando o reduciendo las subvenciones para la instalación de macro-instalaciones que no sean de manchego en nuestra región, y segundo, dando el salto definitivo en la D.O., de forma que todas las queserías inscritas sólo pudieran elaborar queso manchego. Debemos creer más en lo nuestro y defenderlo a ultranza. Y ya no sólo implica a los ganaderos e industriales, también desde la hostelería, adquirir el compromiso de presentar de forma habitual nuestros productos, tanto queso como cordero manchego, porque en nuestra región cada vez hay más turismo y es un nicho de mercado que aún está por explotar.

Este año hemos estado en la feria alimentaria de París, y puedo afirmar que el producto más conocido y más apreciado de nuestro país es el queso manchego. En España aún falta más información para que el consumidor no crea que cualquier queso de pasta prensada es manchego, aunque su origen sea nuestra región. Necesitamos el mayor de los apoyos por parte de la administración, que apuesten con más fuerza por los productos de la tierra y por las razas autóctonas.

Además, también creo que AGRAMA y la Fundación del CRDOP Queso Manchego deberían ser un solo organismo, y que todos los ganaderos de la DO estuvieran dentro de AGRAMA, si no como "socios A", que participan en todas las actividades, sí en alguna categoría con un cierto grado de implicación con el Programa de Mejora.

#### En su quesería se elabora queso manchego artesano ¿Cuánto queso produce al año? ¿Qué porcentaje se exporta?

Empezamos a elaborarlo sólo con nuestra leche en el año 2003. Después fuimos aumentando la producción, por lo que actualmente compramos leche en otras ganaderías de los alrededores. Estamos transformando unos 600.000 litros al año, pero el objetivo que tenemos de aumentar el censo es para volver a elaborar el queso sólo con la producción de nuestra ganadería.

Actualmente vendemos a 28 países, lo que supone una exportación del 40% de nuestra producción de queso, y todo va a tiendas especializadas y a hoteles de alta gama. De lo que se queda aquí, se vende mucho en la propia quesería a través del turismo, tanto nacional como internacional, con excursiones organizadas que buscan visitar una explotación de ovino manchego con su propia quesería ligada a la ganadería. También se vende mucho a gente de la zona, y otra pequeña parte va destinada a tiendas "gourmet".

# Reportaje

## BENEFICIOS DEL AJO FRESCO MORADO DE LAS PEDROÑERAS COMO COMPLEMENTO EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS CORDEROS

Como ya se trató ampliamente en el número 36 de esta publicación, la capacidad antimicrobiana, reguladora del metabolismo hepático y el poder antioxidante del ajo fresco morado de Las Pedroñeras pueden aplicarse en sistemas zootécnicos para fomentar la salud de los animales, así como la rentabilidad y calidad de sus producciones. Gran cantidad de estudios científicos demuestran los efectos de este bulbo en los rumiantes de producción, como favorecedor de la apetecibilidad y digestibilidad de alimentos, regulador del metabolismo energético, inmuno-estimulante, anti-inflamatorio, anti-hipertensivo, anti-oxidante, antimicrobiano, regulador del pH y la flora ruminal.

En este caso, el Servicio Clínico de Rumiantes (SCRUM) del Hospital Veterinario de la Universidad de Zaragoza realizó una prueba en la que se usaron dos productos provenientes del ajo "Morado de las Pedroñeras": Zooallium® Bálsamo y Zooallium® Moltura, para comprobar su efecto sobre el crecimiento y desarrollo de los corderos, particularmente en cuanto a la incidencia de coccidiosis.

El estudio se realizó en una explotación ganadera con 1800 cabezas de ganado y un sistema productivo semi-intensivo. Los corderos son cebados hasta su sacrificio en la misma explotación ganadera. Durante el período de engorde, los corderos son alimentados con concentrados comerciales y paja *ad libitum*.

En dicho estudio se realizaron dos lotes de corderos tras el nacimiento, cada uno de ellos formado por 117 animales. A uno de los lotes, denominado grupo A, se les administró 2 ml de ZooAllium® bálsamo por día durante los dos primeros días de vida (una administración al nacimiento y otra a las 24 horas) y durante todo el período de lactancia se les proporcionó *ad libitum* ZooAllium® moltura. Por el contrario, al otro lote formado también por 117 corderos, denominado grupo B, no se les administró ningún tipo de producto derivado del ajo.

Ambos grupos de corderos estuvieron en las mismas condiciones ambientales. Los dos lotes se alojaron en una nave, con cama de paja y separados entre ellos por una pared de obra de 1,2 m. con una zona cubierta y una

de parque. Cada lote tenía un apartado de valla metálica donde podían entrar y salir a comer y tomar el ajo.

Para el estudio de la incidencia de coccidios (género *Eimeria* spp.) se tomaron muestras de 33 corderos de cada lote para realizar el recuento cuantitativo de ooquistes en laboratorio. La primera toma de muestras se realizó a los 25 días de vida (Grupo A:  $24,51 \pm 1,625$  días y Grupo B:  $25,13 \pm 1,701$  días). Posteriormente y para observar la carga de coccidios, se realizó una segunda toma de heces rectales del grupo A a los  $45,51 \pm 1,625$  días de vida. Del grupo B, se decidió no tomar esa segunda muestra debido a que en el día 30 del estudio (a los  $26,13 \pm 1,701$  días de vida) los corderos tuvieron que tratarse con diclazurilo, ya que un 45% del grupo manifestaban diarreas. Dicho tratamiento no se efectuó en el grupo A, ya que solo mostraban diarreas un 5% de los animales.

### Cuantificación de ooquistes

En cuanto a la incidencia de los protozoos del género *Eimeria* spp., se comparó la cantidad de ooquistes



**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

HACEMOS DEL SOL TU ALIADO

[www.gmfotovoltaica.com](http://www.gmfotovoltaica.com)

C/ LAS CABEZAS, 16 VILLACAÑAS -45860- TOLEDO  
+34 925 195 784 · 663 878 471 · [info@gmfotovoltaica.com](mailto:info@gmfotovoltaica.com)



excretados por gramo de heces del grupo A (con ajo) frente al grupo B (sin ajo), a partir de la muestra tomada alrededor del día 25 de vida de los corderos.

En este caso las diferencias entre ambos grupos son muy notorias: mientras que la media de ooquistes excretados por gramo de heces es de casi 15 millones en el caso del grupo B (sin ajo), en el lote de corderos que sí consumían el ajo es de casi 70.000 ooquistes/g.

A continuación, en la siguiente tabla se puede observar la diferencia en la excreción de ooquistes en los 33 animales seleccionados del grupo A, entre la muestra tomada a mitad del periodo de lactación y la muestra tomada en el momento del destete:

La excreción de ooquistes de *Eimeria* spp. a medida que crecen los corderos no disminuye, pero tampoco ha aumentado de forma exagerada, teniendo en cuenta que en ningún momento presentaron diarreas más de un 5% de los animales, y que no tuvieron que ser tratados con ningún

coccidiocida. Además, no existen diferencias significativas entre los animales de partos simples y múltiples (dobles o triples).

### Consumo de ajo

El consumo por cordero de Zooallium® moltura en el periodo de estudio (45-días) fue de 3,6 gr/día y 4 ml/cordero de Zooallium® bálsamo.

### Conclusiones

- El consumo de ajo ha controlado la presencia de coccidios en los animales, limitando las diarreas. Además de los datos, clínicamente el número de animales afectados por diarrea en el grupo B (45%) era muy superior respecto al grupo A (5%) que estuvo consumiendo el producto.
- Los animales del grupo B tuvieron que ser tratados con Diclazurilo, debido al gran porcentaje de diarreas (coccidiosis clínica), mientras que a los corderos del grupo A no fue necesario aplicar ningún tipo

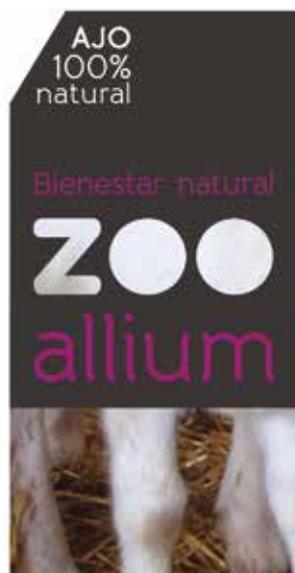
- de tratamiento medicamentoso. No se puede obviar el trabajo que requiere la administración del medicamento a cada cordero frente a la administración de ZooAllium® moltura a libre disposición en tolva. Por otra parte, es más adecuada la prevención de una patología con éxito que tener que actuar tras la aparición de un brote. Además, la reducción del uso de medicamentos, así como la resistencia a ellos, es uno de los hándicaps del siglo XXI al que nos enfrentamos.
- En ambos grupos se realizó también un estudio de la evolución del peso y la ganancia media diaria (GMD) de los corderos, obteniendo resultados positivos, con una mejora en el crecimiento en el lote que consumió el producto, alcanzando antes el peso de sacrificio. Sin embargo, debido a que la conformación de lotes se hizo según la fecha de nacimiento y no teniendo en cuenta el peso, el sexo y el tipo de parto, los datos no son estadísticamente significativos en este caso, por lo que se está realizando una réplica de la prueba introduciendo estos parámetros en la conformación de los lotes de estudio.
  - Aunque no formaba parte del estudio, se constató que el grupo que consumió el producto no presentó ningún caso de ectima contagioso.

Servicio Clínico de Rumiantes,  
Hospital Veterinario de la  
Universidad de Zaragoza

	Días de vida	Ooquistes/gr de heces
Mitad lactación	24,51 ± 1,625	67.684,86 ± 38.198,231
Destete	45,51 ± 1,625	70.080,00 ± 40.203,104

#### Estadísticas de grupo

	AjoNoAjo	N	Media	Desviación estándar	Media de error estándar
RecuentoCuant	GRUPO B Sin ajo	24	14.941.654,17	28765769,539	5871788,119
	GRUPO A Con ajo	21	67.684,86	175046,287	38198,231



- 1- EFICAZ CONTRA EL ECTIMA CONTAGIOSO.
  - 2- MINIMIZA LAS DIARREAS PERINATALES.
  - 3- DISMINUYE EL CONSUMO DE LECHE EN NODRIZAS
  - 4- AUMENTO DE LA SUPERVIVENCIA EN UN 8%
- C/La Región, 7, 16660 Las Pedroñeras, Cuenca (España).  
Tel +34 967 160 564 - zooallium@zooallium.es



Precio especial para socios de AGRAMA. Directo de fábrica

• **Celebrada con gran éxito la XIX Edición de FERAGA.** Los pasados días 4 al 7 de octubre tuvo lugar la XIX Edición de FERAGA, Feria Agrícola y Ganadera de San Clemente (Cuenca). Durante esos días, la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega (AGRAMA), dentro del Certamen Regional de Ganado Ovino Manchego, organizó y celebró las siguientes actividades:

- **Concurso Morfológico** (en el que participaron 100 animales procedentes de ocho ganaderías, dos de ellas con animales de variedad Blanca y Negra), en el que se entregaron los siguientes premios:
  - Sección Machos: 1º Premio, para el lote presentado por D. Manuel Esteso Fernández, de San Clemente (Cuenca), 2º Premio para la ganadería Laura y Carlos Explotación Agraria de Titularidad Compartida, también de San Clemente (Cuenca) y 3º Premio para los sementales presentados por Rozalen Manchego SAT, de Corral de Almaguer (Toledo).
  - Sección Ovejas: 1º Premio para la ganadería de Laura y Carlos Explotación Agraria de Titularidad Compartida; 2º Premio para el lote presentado por D. Jesús Cuélliga Moreno, ambas de San Clemente (Cuenca), siendo el 3º premio para el lote de Agroganaderas Poveda, S.L., de Cinco Casas (Ciudad Real).
  - Sección Primas: 1º Premio para el lote de D. Antonio Melgarejo Nardiz; 2º Premio para D. Manuel Esteso Fernández, ambas de San Clemente (Cuenca), y 3º Premio para Dª. Mª Carmen Jiménez Rabadán, de Las Mesas (Cuenca).

Además, se entregó el Premio Especial Variedad Negra a la ganadería Rozalén Manchego, S.A.T., de Corral de Almaguer (Toledo) por los magníficos lotes presentados.

- **III Concurso en Inseminación Artificial** (In Memoriam D. Vicente García García) cuyos premios recayeron en los ganaderos:
  - Fertilidad por Lote: 1º Premio para la ganadería Agromanchecha, S.A., de Tarazona de La Mancha (Albacete), con una fertilidad (lote de abril de 2016) del 75,00 % (68 ovejas inseminadas, 51 paridas). El 2º Premio recayó en Explotaciones Agrícolas Valdegar, S.L., de Campo de Criptana (Ciudad Real), cuyo mejor lote (mayo de 2017) obtuvo una fertilidad del 73,8 % (84 inseminadas, 62 paridas).
  - Fertilidad Anual: 1º Premio para Explotaciones Agrícolas Valdegar, S.L., de Campo de Criptana (Ciudad Real), con

8 lotes que obtuvieron una fertilidad del 63,5% (652 ovejas inseminadas, 414 paridas). 2º Premio para S.A.T. Hermanos Pérez-Juana Durán, de Corral de Almaguer (Toledo), con una fertilidad anual (8 lotes de IA) del 55,2% (348 inseminadas, 192 paridas).

- Corderas identificadas en el Libro Genealógico respecto a ovejas inseminadas: en este caso, el 1º Premio recayó también sobre la ganadería Explotaciones Agrícolas Valdegar, S.L., de Campo de Criptana (Ciudad Real) (35,1% corderas en el LG); siendo el 2º Premio para S.A.T. Hermanos Pérez-Juana Durán, de Corral de Almaguer (Toledo) (32,9%).
- **II Concurso Mejor Progreso Genético**, que concluyó con los siguientes galardones: 1º Premio para Industria Agroganadera Los Patiños, S.A.T. (Santa María del Campo Rus, Cuenca), con 9,62 puntos como Valor de la Pendiente (Grado de Inclinación) de la Recta de Tendencia Genética; 2º Premio para D. Joaquín Delgado Espinosa (Belmonte, Cuenca), con 8,89 puntos y 3º Premio para la ganadería de D. Emilio Martínez Arjona (Rubielos Bajos, Cuenca), con 7,47 puntos como Valor de la Pendiente.
- **I Concurso de Precocidad al Primer Parto**, como novedad este año, que obtuvo los siguientes resultados: 1º Premio para S.A.T. Casillas de Marín de Arriba (Higuera, Albacete), con 13,81 meses de edad de media al primer parto y un 11,3% de no paridas; 2º Premio para Tebar Agrícola, S.A. (Tébar, Cuenca), con 14,29 meses de media y un 7,1% de no paridas; siendo el 3º Premio para Sánchez Rodríguez, C.B. (Albacete), con 14,62 meses de media y un 10,3% de no paridas.

Para concluir, se entregó el **Premio a la Mejor Ganadería “Miguel Ángel Ruíz Mondéjar”**, para la ganadería de D. Manuel Esteso Fernández, de San Clemente (Cuenca), la cual obtuvo la mayor puntuación en todas las secciones.

- **105ª Subasta de Sementales de Raza Ovina Manchega**, celebrada el 5 de octubre, la última del año 2018. La oferta definitiva fue algo inferior a lo que se venía acostumbrando en esta misma cita en años anteriores, con 96 sementales, que fueron adjudicados en su totalidad, por lo que el resultado final fue excelente. También se contó con una gran participación de ganaderos interesados, llegándose a entregar 43 tarjetas de puja, aunque finalmente sólo pudieron beneficiarse 29 ganaderos, que adquirieron algunos de los sementales ofertados. El éxito de esta última subasta es extensible al resto de las organizadas durante el año 2018, con la adjudicación de 495 sementales en subasta pública. El precio medio de arranque partía de los 394 €, llegando a los 685 € la media de adjudicación, destacando el semental SP183109, de la ganadería Sánchez Rodríguez, C.B. (Albacete), que alcanzó el mayor precio de venta de esta Subasta, adjudicándose por 2.010 € a la ganadería Hermanos Martínez Romero, S.C.. Como en otras ocasiones, los ganaderos inscritos contaron con el apoyo de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, la cual aportó 120 € en la compra de cada semental adjudicado. Tras la Subasta, pudo degustarse una caldereta de cordero manchego, que puso el broche final a una magnífica jornada.
- El sábado 6 octubre tuvo lugar la actividad **“Ganadero por un día”**, dedicada al público infantil, la cual se desarrolló con gran acogida en horario de mañana y tarde. También el sábado se realizaron catas comentadas de Cordero Manchego y Queso Manchego desde los Consejos Reguladores de la Indicación Geográfica Protegida y Denominación de Origen correspondientes, las cuales reunieron a un gran número de público interesado.



El presidente de AGRAMA, Antonio Martínez, en el centro de la imagen, acompaña al presidente de la Diputación de Cuenca, Benjamín Prieto (a la derecha) y a la Alcaldesa de San Clemente, Marisol Herrera (a la izquierda), junto al presidente de Globalcaja, Carlos de la Sierra y a la diputada provincial Soledad Nieva, durante la inauguración de FERAGA 2018

• **Castilla-La Mancha ya cuenta con una Feria del Queso Manchego.** El Gobierno de Castilla-La Mancha, junto con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, el Ayuntamiento de La Solana y el apoyo de Globalcaja, han propiciado la primera edición de un evento que se celebró los días 26 al 28 de octubre en la localidad ciudadrealeña de La Solana. El consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo, fue el encargado de inaugurar esta feria, en la que participaron un total de nueve queserías artesanas e industriales de Queso Manchego exponiendo sus productos, a las que se unen los stands de la Denominación de Origen La Mancha, de la Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, AGRAMA, la Indicación

Geográfica Protegida Cordero Manchego y la propia Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Durante la inauguración, Martínez Arroyo destacó que en la región no existía aún una feria sobre este producto proveniente de una raza autóctona, la oveja manchega, que mantiene el territorio; desarrollada además en una localidad como La Solana donde actualmente hay 25 pastores que se siguen dedicando a la profesión, y mostró su esperanza de que posea una proyección de futuro al igual que ha ocurrido con otras ferias, como FENAVIN, que ahora es referente internacional. La I Feria del Queso Manchego contó con la presencia de empresas como Pérez Arquero, Finca La Granja, Quesos Récord, Quesos La Casota, Quesos Saiz, Manchego Ojos del Guadiana, Quesos Lominchar, Quesos Parra Jiménez, APROMANCHA y Cooperativa Santa Catalina.

• **25 Aniversario de la presidencia de AGRAMA.** Este año 2018, D. Antonio Martínez Flores ha cumplido 25 años como presidente de AGRAMA. Agricultor y ganadero (de Albacete), D. Antonio Martínez tomaba el relevo del anterior presidente de la Asociación, D. Dionisio Moraleda Navas (Consuegra, Toledo), en el año 1993. Desde ese momento, ha puesto su conocimiento, su experiencia y su buen hacer al servicio de la Asociación; destacando el esfuerzo y el empeño con el que ha defendido a la raza ovina manchega y a AGRAMA con el objetivo de conseguir lo mejor para el sector, manteniendo viva la ilusión y la vocación que le une a la ganadería desde siempre. Aún en los momentos “menos

favorables”, D. Antonio Martínez Flores siempre ha mantenido una actitud optimista que ha sabido contagiar a todos, haciéndose valedor de la confianza y el respeto tanto de los ganaderos como del personal de AGRAMA, revalidando su candidatura en 6 ocasiones hasta hoy. Sirvan estas líneas como reconocimiento del trabajo realizado durante estos años en favor de todo el Sector ovino Manchego regional, tanto por su paso por los Consejos Reguladores de la D.O.P. Queso Manchego y de la I.G.P. Cordero Manchego, como por AGRAMA, deseando que para nuestro presidente quede tan buen recuerdo como tenemos nosotros de su camino en la Asociación.



Miembros de Junta Directiva de AGRAMA (presente y pasado), así como el personal de la Asociación, acompañaron a D. Antonio Martínez Flores en su homenaje celebrado en Albacete.

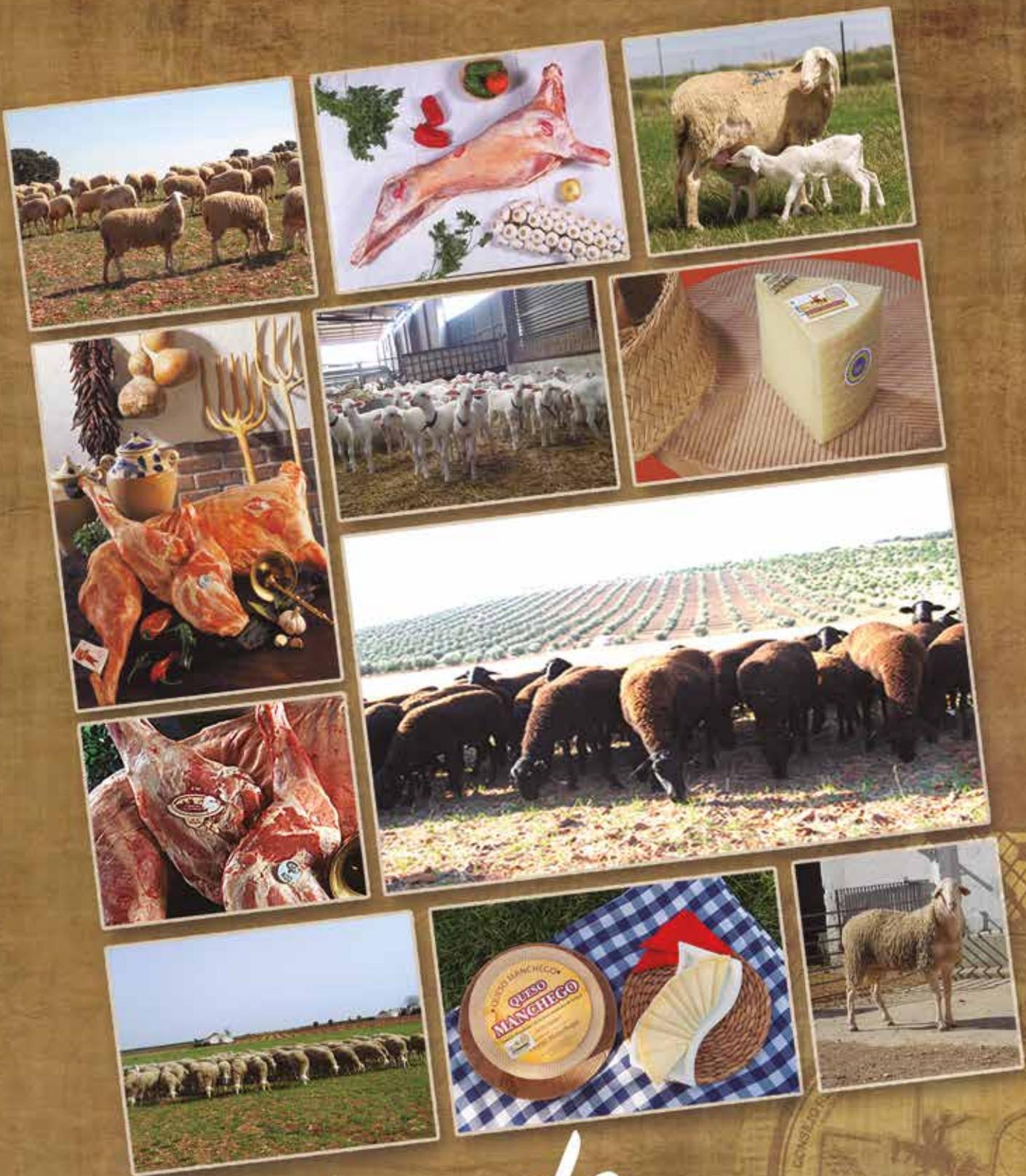


## FABRICACION Y MONTAJE DE INSTALACIONES GANADERAS

**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...**

Poligono 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





Apostando  
por lo Nuestro



AGRAMA

CONSEJO REGULADOR  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
QUESO MANCHEGO

EXCELENTES DEL  
MANTENIMIENTO DEL  
MANTENIMIENTO DEL  
MANTENIMIENTO DEL