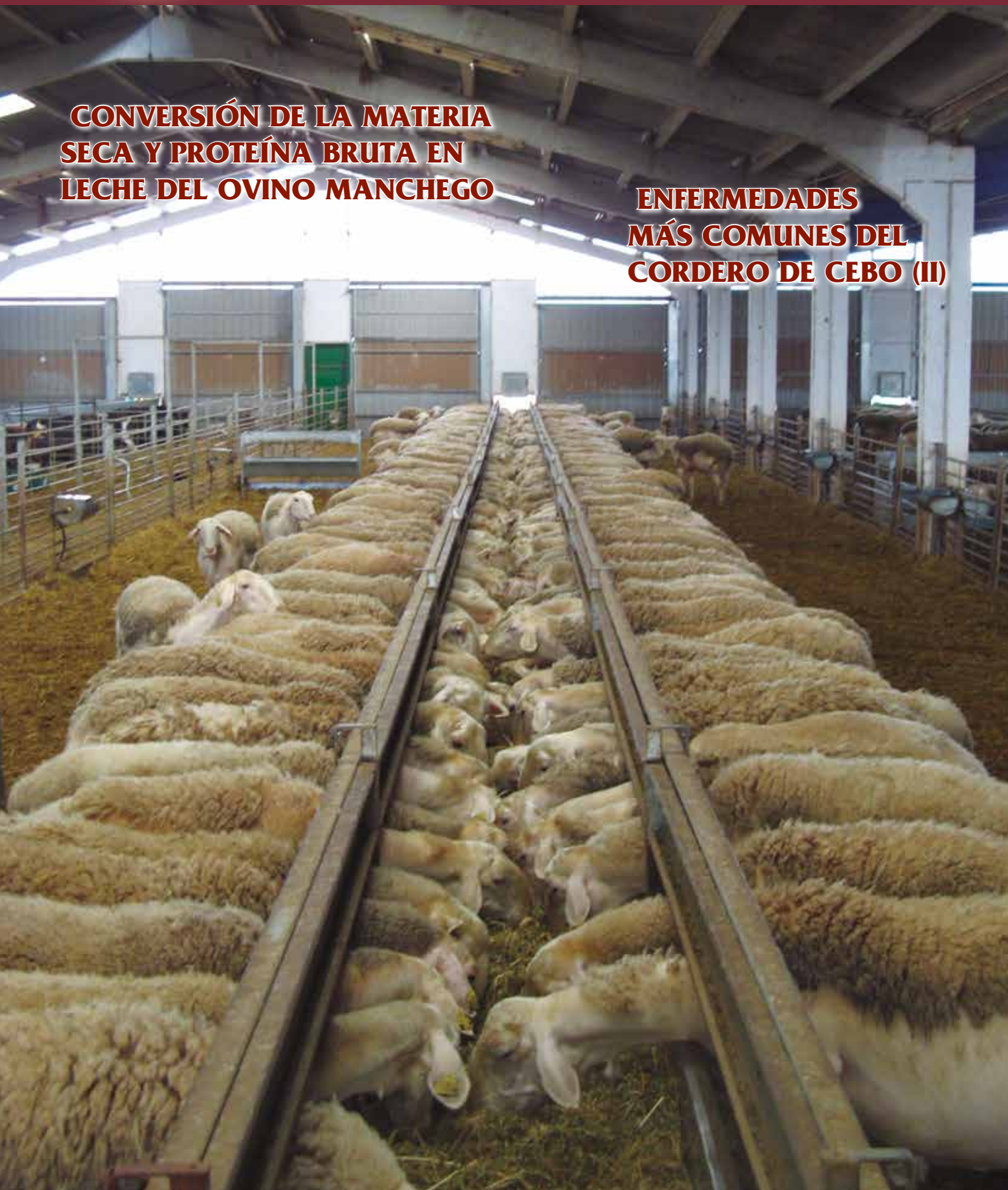
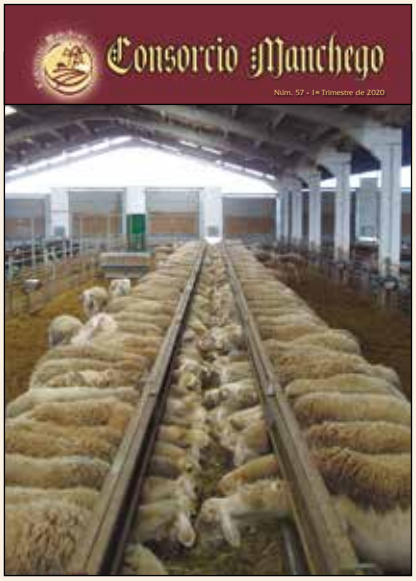
Consorcio Manchego

Núm. 57 • 1er Trimestre de 2020



CONVERSIÓN DE LA MATERIA SECA Y PROTEÍNA BRUTA EN LECHE DEL OVINO MANCHEGO

ENFERMEDADES MÁS COMUNES DEL CORDERO DE CEBO (II)



Edita:
Consorcio Manchego.
e-mail redacción: revista@agrama.org

Sede Social:
Avda. Gregorio Arcos, 19
02005, Albacete
Tfno.: 967-217436
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)

Impresión y maquetación:
ASC Reproducciones Gráficas

Depósito Legal:
AB-682/2005

ISSN:
2603-8935

Sumario

Ayer y Hoy ..... **Pág. 4**
En esta ocasión, gracias al Centro de Estudios de Castilla-La Mancha de la UCLM, compartimos el reportaje "¿Cómo se hace el queso manchego?" que aparece en el número 115 de la revista "Estampa" de marzo de 1930. El reportaje compartió edición con otras noticias destacadas de la época, como el viaje de Alfonso XIII a las Hurdes, el entierro del General Primo de Rivera o los bordados de los trajes de Semana Santa de Sevilla.

Conversión de la materia seca y proteína bruta en leche del ovino manchego ..... **pág. 6**
La alimentación representa el gasto mayor de una explotación lechera. En este interesante reportaje, se analizan las fuentes de variación mejor relacionadas con la eficiencia alimenticia y proteica de la oveja Manchega, así como su variabilidad entre animales.

Entrevista: Explotaciones Agrícolas Valdegar, S.L. ..... **Pág. 10**
Desde hace más de cien años, la familia de María del Carmen Yrisarry ha mantenido la ganadería de oveja manchega en la Finca Valdivieso, que visitamos en esta ocasión, donde hablamos con su hijo, Luis de la Vega. En 1940 se construyó la actual quesería, y más tarde, en el año 1975, se asociaron a AGRAMA, entrando también en la DO Queso Manchego desde su constitución, apostando siempre por la mejora de la ganadería de ovino manchego y evolucionando con las demandas del momento.

Enfermedades más comunes del cordero de cebo (II) ..... **pág. 12**
En el presente reportaje, que da continuidad al publicado en el anterior número de Consorcio Manchego (nº 56), se describen las enfermedades nerviosas, musculares, articulares y de la epidermis más comunes en el periodo de cebo.

Editorial ..... **Pág. 3**

Noticias Breves ..... **Pág. 14**

Editorial

Empezamos el año con la aprobación, y posterior publicación en el Boletín del Estado, del Programa de Cría de la raza ovina Manchega, de acuerdo al Reglamento (UE) 2016/1012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016 y al Real Decreto 45/2019, de 8 de febrero. De esta forma, se pone fin a un largo periodo de intenso trabajo destinado a reunir en un único documento, tanto la reglamentación del Libro Genealógico como la del Programa de Mejora Genética de la raza Manchega. Son varias las novedades que aporta el nuevo Programa de Cría, de aplicación desde su aprobación el pasado 22 de enero de 2020.

Con todo, AGRAMA y los ganaderos de ovino manchego seguimos trabajando y avanzando para que las explotaciones sean más competitivas, pese a los problemas que en los últimos años azotan con saña al sector. Los precios bajos de la leche y corderos y los problemas para contratación de mano de obra, han supuesto la desaparición de muchas explotaciones; problemas que no sólo sacuden al ovino sino a todo el sector agrario del país.

Por este motivo, el inicio del año ha estado marcado por las manifestaciones que tanto agricultores como ganaderos hemos estado llevando a cabo por toda España. Bajo el lema "Agricultores al límite", el objetivo de las movilizaciones ha sido el de lograr unos precios justos en origen que permitan, al menos, cubrir los costes de producción. En muchos productos agrarios, los consumidores pagan hasta ocho veces más de lo que agricultores y ganaderos recibimos. Además, los costes de producción cada vez son más elevados, tanto por el encarecimiento de los carburantes como de las materias primas. También, los aranceles que ha impuesto desde octubre del pasado año el gobierno de Estados Unidos a la importación de algunos productos agroalimentarios españoles, entre ellos el aceite, el vino o los quesos, ya se empieza a notar en la cuenta de resultados de muchas empresas que tenían en la exportación al país norteamericano una buena vía de comercialización de sus productos. Es el caso del queso manchego, donde en 2018 se exportó a EEUU el 30% de la producción de queso (casi 5.000 Tn).

Y no sólo nos movilizamos en España, sino que las protestas se extienden a varios países europeos como Francia, Países Bajos y Alemania, entre otros, donde también se lucha para que el presupuesto de la Política Agraria Común (PAC) durante el próximo septenio (2021-2027) no disminuya con la salida del Reino Unido con el Brexit.

Además, también se reivindica la imagen que tienen de nuestro sector una parte de la sociedad, que lo considera poco sostenible medioambientalmente, siendo objeto de ataques por parte de algunos grupos sin tener en cuenta nuestra gran valía no sólo como proveedores de alimentos, sino también para fijar población en el medio rural y hacer frente a la llamada "España vaciada".

Por todo ello, el Gobierno aprobó una serie de medidas para modificar la Ley de la Cadena Alimentaria el pasado 25 de febrero, entre las que introdujo el coste de producción como un factor obligatorio a tener en cuenta para establecer el precio en los contratos agrarios, la prohibición de venta a pérdida o destrucción de valor en la cadena, actividades promocionales y mejoras en la tributación de los jóvenes agricultores y ganaderos, entre otras.

Es pronto para saber si esas medidas mejorarán de alguna manera la situación del sector agroganadero español, pero no me gustaría finalizar estas líneas sin destacar la labor que tanto ganaderos como agricultores estamos realizando durante estos días en los que el nuevo Coronavirus ha obligado a los ciudadanos a permanecer en casa y a paralizar la actividad comercial en miles de negocios. Nosotros no podemos quedarnos en casa, pues tenemos el deber de cuidar de nuestros animales y nuestros cultivos y asegurar el abastecimiento de alimentos a la población, labor que siempre desempeñamos y lo seguiremos realizando con todo el cuidado y responsabilidad.

Antonio Martínez Flores
Presidente del Consorcio Manchego

AYER Y HOY

EL QUESO MANCHEGO EN UNA DE LAS PRIMERAS REVISTAS ILUSTRADAS DE ACTUALIDAD

Estampa

Cómo se hace el queso manchego

Los ovejas salen a pacer por los eriales de las cercanías...

nado se desdobla. El lamento de los primeros corderillos es como un himno de alegría en la corraliza. Los pastores, gozosos—no en balde convivieron con las dóciles reses durante la invernada—, comparten la ternura de las madres por las tiernas crías. Sus mejores caricias son para estos recentalillos de piel negra y rutilante unos, y de alburo sedosa otros, que van poblando lentamente el apartado que para ellos se reservó en las corralizas. Ellos los recogen en sus brazos, ellos guían sus primeros pasos temblorosos hasta colocarlos bajo las ubres pletóricas de las madres.

Durante las horas del día, mientras las tiernas crías quedan separadas tomando el sol al abrigo de las tinadas, las ovejas salen a pacer por los eriales de las cercanías, por los barbechos donde la vegetación espontánea asoma prematuramente. A la puesta del sol vuelven al corral. Antes de su llegada hay un balido unánime. La madre ventea la proximidad del hijo. El recental adivina la ubre repleta. Entonces, se procede a la suelta de los corderillos. Un galope agitado y torpón los va uniendo. A la llamada grave de la oveja, responde el atiplado y alegre balido de la cría. Los pastores ayudan al «ahijado».

Este, temblroso y vacilante, que no encuentra a su

Las mejores caricias son para estos recentalillos...

Los guían hasta colocarlos bajo las ubres pletóricas de la madre...

A fines del invierno bajan los ganados de la serranía, donde pasaron los meses más ingratos del año. Van a los apriscos de los añojales próximos al lugar, a las corralizas de las cercanías, buscando el abrigo de las gratas tinadas que les defiende de los rigores del cierzo invernal.

Allí, sobre las limpias camas de paja de cereales, por febrero y marzo comienza la paridera. De día en día el hatajo de ga-

Las ubres de las ovejas pasan por sus manos ásperas que adquieren suavidad de terciopelo...

madre... Esta oveja que parece «modorra» y no halla al suyo, que está a cuatro pasos...

Y así en este idilio feliz, se deslizan los primeros días...

El señor amo, hombre recio y cuarentón, de cara rubicunda, suele acudir todas las tardes a dar un vistazo. Hace el recuento de los corderos; toma nota de las ovejas en que el parto fué gemelo, y si algún cordero se desgració al nacer, tiene buen cuidado de recoger su piel

© Biblioteca Nacional de España

93 229 69 09 // 629 18 11 33 www.poballe.com

Desde 1970

POBALLE, S.A.

SUBPRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

Cebadilla cerveza
Pulpa remolacha
Naranja, Maíz,
Zanahorias
Picado de forrajes
Servicio de ensilaje
en bolsas

Estampa

con que cubrir a otro para engañar a la madre...

Pero cuando ya la paridera acabó, pasadas unas semanas, he aquí que una tarde el señor amo no viene solo. Unos hombres altos y cenceños, de fea catadura, «oliendo a población», le acompañan. De soslayo, con ojos traicioneros, miran a los recentales que, inocentes y confiados, se acercan a lamerles las manos. Los pastores presencian tristes la escena. Un rochanillo se fué a llorar a un rincón...

Los desconocidos hablan a media voz con el señor amo. Las palabras «pesetas», «reales», se interpolan en la conversación.

ciopelo. La secreción láctea se desprende en chorros prolongados hasta el fondo de las vasijas. Dos pasadas bastan. Como consuelo a la tristeza aún latente, el señor amo no se olvidó de enviar a los pastores una repleta bota del vino tinto de sus bodegas. Nada hay como el jugo de las viñas para ahogar las penas.

Ultimada la operación, mientras dan suelta al ganado, el rochano, caballero en una borrica rucia, portea la leche al lugar.

En casa del señor amo hay animación extraordinaria. La señora ama, previamente, ha preparado las habitaciones para el queso: ha ordenado un baldeo general de los pisos y un doble jalbegue a las paredes. El entremiso y las tablas de prensar han salido al patio para ser fuertemente fregoteados con estropajos y arena fina, y las zafras para la leche espejean impolutas. Las pleitas de esparto fino que, a ratos perdidos, durante el invierno, trenzó el mayoral, se exhiben limpias y recién lavadas, y las criadas de la casa se preparan a la diaria operación que desde aquella fecha se repetirá durante tres meses.

Señora ama realiza personalmente la preparación de la leche y los fermentos. Ella, luego va repartiendo sobre el entremiso las grandes fuentes de «cuajada», hasta colmar los recipientes.

Cada mujer, junto a su molde, se dispone al trabajo. Es una actividad más bien pasiva, puesto que se trata

recibe. Luego, mezclado con la harina de cereales, servirá de golosina para la glotonería insaciable de los cerdos de la casa...

A las dos horas, el queso queda hecho y prensado. A la tarde, se desprende se sus moldes y tras unos días en salmuera va a reposar en las anaquelerías del cuarto fresco y ventilado que señora ama reserva para dicho uso.

Sin embargo, la operación no está del todo acabada. Señora ama aun tiene que repasar su acervo diariamente; desechar alguno que por poca habilidad de la quesera se abrió extemporáneamente, y atender al cuidado y limpieza de los restantes, palpándolos, ha-

Los pleitas de esparto, que a ratos perdidos trenzó el mayoral, durante el invierno...

Cada mujer junto a su molde se dispone al trabajo.

Señora ama ha de comprobar, con los dedos, su «curación».

El señor amo levanta un cordero rollizo y hermoso. Los desconocidos sopesan otros ejemplares... Tras laboriosa discusión, hay un apretón de manos. Es la «palmata» de nuestro derecho medieval que aún perdura a través de los siglos. El trato se ha consumado.

Aquella noche los corderillos ya no reposan con sus madres. Un balido prolongado, unánime, de distintos y a cual más tristes tonos, los une a través de la pareditza que los separa. Los pastores velan en el chozo—a la luz de las brasas del hogar que pone reflejos metálicos en sus curtidos rostros—, desganados y silenciosos. El rochano se desliza hasta la corraliza a abrazar por última vez a sus más queridos ejemplares.

Al filo del alba se procede al degüello. Los desconocidos de la tarde anterior, como nuevos mandatarios de Herodes, van segando las tiernas vidas. El líquido rojo va coagulándose en toscos barreños, y una teoría de mujeres acude con sus fuentes de porcelana a llevarse los albos intestinos. Los cuerpecitos fríos van quedando «encabritados» de dos en dos y colgados en sendas estacas.

En tanto, con anterioridad a la cruel operación, los pastores se alejaron con las ovejas a pastar al extremo del término. Cuando a la tarde realizan su vuelta, las madres, con una postrer esperanza, galopan hasta la corraliza. La ilusión es vana: el corral está vacío. Aquella noche, como la anterior, los tristes balidos dejan un regusto amargo en las bocas y un dolor interno en los corazones.

Y a la mañana siguiente empieza el ordeño. Previamente se han preparado las rutilantes vasijas. Y antes de la suelta, el mayoral, con ayuda de los zagales, realiza la operación. Una a una, las ubres de las ovejas pasan por sus manos ásperas, que por milagro habilidoso adquieren suavidad de ter-

ciendo presión con los dedos para comprobar su dureza. Ha de atender, en resumen, a su «curación», a que la epidermis blanca y surcada—sobre la que, como única vanidad de industrial se destacan las iniciales del señor amo—se torne de un color ambarino.

Cuando ya los anaqueles se van poblando, una tarde asoma por el lugar un carro valenciano. Trae su entalamo y tres recias mulas enreatadas.

El carrero se entrevista con el señor amo.

En la conversación prolongada, de nuevo suenan los términos de «reales» y «pesetas»...

—Ultimo precio, a cuarenta.

—Mire que no puedo. Le daré un «quinset» más sobre los treinta y ocho...

Por fin, llegan a un acuerdo. Los alcabaleros, con la romana de la villa, van pesando la mercancía difícilmente acumulada durante unas semanas. Unos cientos de pesetas cambian de bolsillo.

Más tarde, el valenciano se aleja con su carro a media carga, en busca de otra casa o lugar propicio.

Ya solos, el señor amo da a su mujer una palmadita en la mejilla y comenta gozoso:

—Con estos seis mil reales, ya tenemos para comprarle al tío Lucas el «cuadrillo» que nos linda...

Señora ama sonríe. Mujer precavida, antes de realizarse la venta, ha separado el mejor ejemplar. En silencio, cubre con un albo mantel una mesita y sobre ella deja el queso impecable y bien curado. Con ayuda de un cuchillo, corta un buen trozo que entre ella y su marido, en un semi-idilio, consumirán. Luego llama a una de las criadas. Al personarse ésta, señalándola el resto, la ordena sobriamente:

—Llévate eso para que merendéis todos. Y sube un jarro de vino fresco de la cueva. Hoy es día de echar el alboroque.

(Fotos Quintero.) LUIS DE VILLAVA

sólo de hacer una presión larga con las manos limpias sobre la leche cuajada. El suero va deslizándose a lo largo del entremiso hasta un amplio barreño que lo

Sobre el blanco mantel de la mesa queda el más hermoso ejemplar...

© Biblioteca Nacional de España

A Esther Almarcha y Benjamín Tébar, del Centro de Estudios de Castilla-La Mancha de la UCLM, agradecemos que nos hicieran llegar, para compartir con ustedes, el reportaje ¿Cómo se hace el queso manchego? Aparece en el número 115 de la revista Estampa que corresponde a marzo de 1930, exactamente hace 90 años. Según la Hemeroteca Nacional, la mencionada revista es una de las que modernizaron y popularizaron el periodismo gráfico español de actualidad del primer tercio del siglo XX y llegó a alcanzar tiradas de más de 200.000 ejemplares. En las 48 páginas aparecen varias secciones que podrían asemejarse a las que incluyen publicaciones actualmente denominadas de información general (contribuciones literarias, reportajes deportivos y taurinos, noticias breves, moda, etc.). Contiene más de 100 fotografías y 6 páginas dedicadas a publicidad, que transmiten una visión amable de la sociedad.

El texto que reproducimos es obra de Luis de Villava en el que emplea un estilo narrativo casi teatral y un vocabulario que resulta muy curioso en nuestros días. Animamos a que lo lean por la delicadeza, sentimiento e ingenuidad, que transmite. Sin ánimo de desvelar la singularidad del artículo, rogamos atiendan a los personajes (los amos, pastores, rochano, queseras y tratantes) y las escenas en las que se describen de forma resumida y certera las principales tareas de una ganadería de ovino lechero. Las 8 fotografías son de Quintero y nos recuerdan la importancia que en la época tenía el manchego negro. También aparece la galería de personajes, casi completa. Pasen un buen rato y piensen en los cambios habidos en estas nueve décadas.

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

CONVERSIÓN DE LA MATERIA SECA Y PROTEÍNA BRUTA EN LECHE DEL OVINO MANCHEGO

Introducción

La alimentación representa el gasto mayor de una explotación lechera. La *eficiencia alimenticia* (EA) es definida como los kilos de leche producidos por kilo de alimento ingerido. Entre otros, depende del valor nutritivo y su equilibrio dentro de la dieta (principalmente energía, proteína y fibra); proporción de concentrado y forraje incluido en la ración; pienso ofrecido según la fase de lactación (alta, media y baja); del mérito genético de los animales; fecha de paridera; alimentación unifeed o disociada; etc. La eficiencia proteica (EP) son los gramos de proteína recuperados en leche respecto a la proteína ingerida expresada en porcentaje. La diferencia entre la proteína ingerida y la excretada en la leche, se pierde a través de las heces, orina y una pequeña proporción se almacena en los tejidos periféricos.

La referencia de 12 explotaciones de Castilla la Mancha arroja valores de 0,60±0,24 kg para EA y 22,2±8,5% EP. Estas eficiencias presentan variaciones entre explotaciones del 38,8% y del 38,1% para EA y EP respectivamente. Las eficiencias alimenticia y proteica reflejan entre otros, el nivel de producción esperado respecto al mérito genético de los animales; calidad de la leche (exceso de urea, por ejemplo); manejo del forraje (tamaño del picado ofrecido); aporte nutritivo de la dieta respecto a las necesidades de los animales; pérdidas de nitrógeno en heces; alcalosis ruminal; mayor coste; etc.

Los objetivos de este trabajo fueron analizar las fuentes de variación mejor relacionadas con la eficiencia alimenticia y proteica de la oveja Manchega, así como su variabilidad entre animales.

Material y métodos

Previo al experimento

Animales y dietas

Los grupos de alta y baja producción del Rebaño Nacional Manchego (Finca "La Nava", Valdepeñas) fueron sometidos a controles individuales de *producción* (kilos día) y *calidad de leche* (grasa y proteína), durante los meses de Julio y Agosto del año 2019. Las características productivas de los animales de alta al inicio del experimento eran de 85±31 días de lactación; 1,94±0,12 kilos de leche corregido por grasa y proteína (Pulina et al., 2005); eficiencia de utilización de la proteína

alimenticia del 20,7±1,5%. Las de baja 167±51 días en leche; 0,90±0,02 kilos y 18,1±1,7% la eficiencia proteica. Los porcentajes de grasa y proteína corresponden al conjunto del rebaño 6,79% y 4,81% respectivamente.

Las ovejas fueron ordeñadas dos veces al día en una ordeñadora Alfa-Laval 2x18x18 con retirada automática de pezoneras por tiempo y flujo, analizando con un detector Draminski el estado de salud de la ubre. La decisión de secar las ovejas se realiza cuando la producción de leche en el ordeño de mañana es inferior a 250 ml.

Inicialmente, la dieta del grupo de alta estaba formada por alfalfa (37,2%) y el 62,8% de concentrado. Las de baja el 34,6% heno de avena; 17,3% pasto y el 48,1% concentrado. En ambos casos, el concentrado estuvo compuesto por una mezcla a base de maíz 21%; guisantes, 15%; avena, 10%; pulpa cítricos, 8%; girasol, 5% algodón, 4%; yeros, 3%; aceite de palma, 1% y una mezcla de concentrado, 33%. Este último formulado a base de soja, 33%; trigo, 10%, salvado trigo, 10%, cascarilla soja, 10%; raicillas de cebada, 10%, cebada, 11%. Los concentrados fueron suministrados por la Cooperativa Avicon. La alimentación de cada grupo se ofrece de forma disociada una vez al día el forraje y dos veces el concentrado.

La Tabla 1 señala el consumo de nutrientes durante la fase preexperimental y experimental en los grupos de alta y baja, con aportes nutritivos similares entre fases.

Tabla 1. Ingestión de nutrientes oveja y día en las fase preexperimental y experimental

	Alta		Baja		Alta		Baja	
	Preexperimental				Experimental			
		sd		sd		sd		sd
MS, kg	2,85	*0,5*	2,06	*0,1*	2,54	*0,05*	1,77	*0,13*
ENL, Mcal	4,77	*0,77*	3,28	*0,19*	4,31	*0,13*	2,91	*0,04*
PB, g	522	*110*	332	*44*	471	*38*	266	*22*
PB bypass, g	124	*37*	77,7	*9,8*	111	*18*	69	*4*
PB soluble, g	198	*37*	134	*24*	179	*10*	99	*15*
FND, g	850	*184*	675	*14,7*	710	*14*	606	*82*
Almidón, g	718	*72*	422	*32,8*	546	*171*	403	*6*
GB, g	129	*18*	86	*3,3*	122	*9*	75	*9*
Ca, g	32,2	*10,4*	16,4	*2,2*	28,4	*5*	9,9	*5*
P, g	18,4	*3*	11,5	*0,5*	17,6	*1,8*	8	*3*
Mg, g	19,4	*3,4*	11,7	*0,45*	18,7	*2,4*	6,6	*5*
K, g	65,5	*19*	40,6	*10,6*	55	*4,1*	26,5	*6,6*
MOD, g	2015	*281*	1424	*36,5*	1824	*10,8*	1344	*43*
Kg pienso/kg leche	0,95	*0,06*	1,41	*0,21*	0,99	*0,09*	1,03	*0,01*

MS: materia seca; **ENL:** energía neta leche; **PB:** proteína bruta; **PB bypass:** proteína bypass; **PB soluble:** proteína soluble; **FND:** fibra neutro detergente; **GB:** grasa bruta; **Ca:** calcio; **P:** fósforo; **Mg:** magnesio; **K:** potasio; **MOD:** materia orgánica digestible; **sd:** desviación estándar

Tabla 2. Estadísticos descriptivos del rebaño

	Media	Mínimo	Máximo	sd
	Reproductivas			
Número de partos	4,02	1	13	2,17
Número de crías	1,51	1	4	0,58
	Productivas			
Kilos lactación, t/c	336	109	683	77
Días en leche	109	1	413	70
Número de control lechero	4	1	9	2,3
Leche, kg FPCM	1,74	0,21	5	0,82
Grasa bruta, %	7,73	2,78	12,8	1,61
Proteína bruta, %	5,62	4,04	8,45	0,83

FPCM: leche corregida por grasa y proteína; **sd:** desviación estándar

Durante del experimento

La dieta del grupo de alta estaba formada por alfalfa (24,2%), heno de veza (15,1%) y 60,6% de concentrado; el grupo de baja a base de heno de avena (45%) y concentrado el 55%. Las características reproductivas y productivas del rebaño durante los meses de experimento figuran en la Tabla 2.

Cálculos

La eficiencia alimenticia (EA) fue calculada como [kg leche FPCM ÷ kg materia seca ingerida] y expresada en kg/kg. Mientras la eficiencia proteica (EP) como [(gramos PB recuperado en leche x 100) ÷ PB ingerida] y expresada en porcentaje. Tanto EA como EP fueron valoradas individualmente para cada oveja.

Resultados

La fase de lactación (alta o baja) y fecha de la paridera fueron las fuentes de variación mejor relacionadas con la producción de leche y las eficiencias alimenticia EA) y proteica (EP). Otras como el número de corderos por parto, kilos de leche de la última lactación, número de partos por oveja no se obtienen correlaciones significativas. La Figura 1 compara los resultados experimentales respecto a 12 explotaciones comerciales de ovino Manchego, observándose en aquellas una mayor variación en los kilos de concentrado por kilo de leche producido. Las ovejas experimentales en su conjunto ingieren -0,2 kg de materia seca que en las ex-

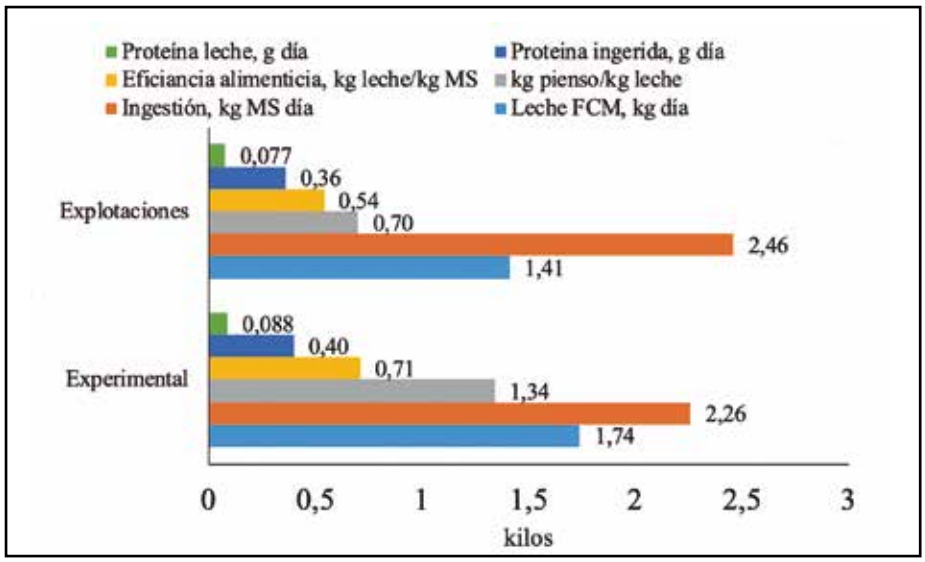


Figura 1. Comparación experimental con explotaciones

plotaciones comerciales y 40 gramos más de proteína o lo mismo que decir una concentración equivalente al 20% de proteína bruta sobre materia seca y 0,33 kilos de leche corregido por grasa y proteína. Pese a estas diferencias, la EP en ambos casos fue similar, con porcentajes medios de 21,9±8,49% las ovejas experimentales y de 22,2±8,5% las explotaciones.

a) Fase de lactación

El 53,2% de las ovejas de **alta** produce leche por encima de la media del grupo equivalente a 2,32 kilos y el 46,8% por debajo; mientras, el 52,8% de las ovejas de **baja** producen menos de 1,09 kilos de media en este grupo. La eficiencia alimenticia media en las ovejas de **alta** es de 0,9 kg leche/kg MS, superada por el 64,8% de las ovejas del grupo; por el contrario, el 52,8% de las de **baja** producen por encima de 0,51 kg leche/ kg de materia seca. La mayor producción de proteína se localiza en el grupo de **alta** (Tabla 3); sin embargo, el 52,9% de las ovejas produce menos 118 g de media de este grupo y el 48,2% del grupo de **baja** es inferior a la media de 55,7 gramos. En cualquier caso, la producción diaria de proteína disminuye 23,6 g al aumentar una unidad porcentual su concentración (Figura 2a) e incrementa 48,6 g por litro de leche (Figura 2b). El 45,2% de las ovejas de **alta** presenta una eficiencia proteica superior a la media del grupo del 26,5% y el 47,8% del grupo de **baja** supera la media del 16,8%.

b) Paridera

La producción de leche, el consumo de materia seca, la eficiencia alimenticia y la eficiencia proteica de las cuatro parideras anuales de la explotación viene señalado en la Tabla 3. La producción de leche y la ingesta de materia seca fue mayor en la paridera de Julio-Agosto y la menor, en la de Octubre-Noviembre. La eficiencia alimenticia fue superior en la Julio-Agosto, sin diferencias significativas entre las parideras de Abril-Mayo y Octubre-Noviembre. Mientras, el consumo de proteína fue similar entre las parideras de Julio-Agosto y Abril-Mayo y la menor en Octubre-Noviembre. Respecto a la eficiencia proteica también fue superior en la paridera de Julio-Agosto y la menor en Abril-Mayo.

Dentro de cada paridera, aumentos de un kilo de leche corregido por

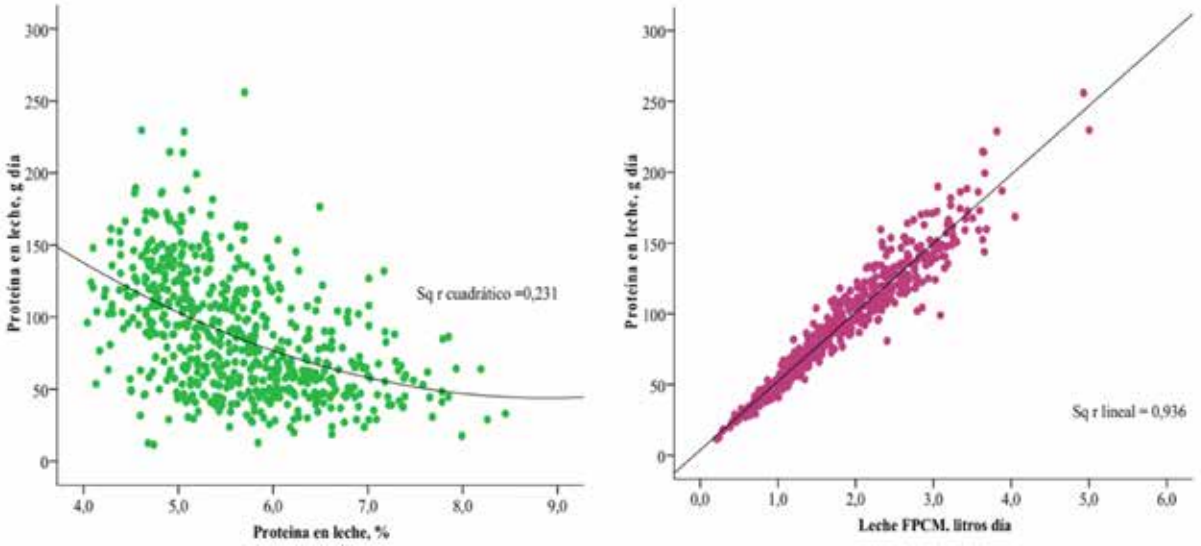


Figura 2. Relaciones entre la producción de leche, proteína y concentración de proteína

grasa y proteína (FPCM) la eficiencia alimenticia incrementó 0,32; 0,39; 0,38 y 0,43 kilos de leche por kilo de materia seca ingerida en las parideras de Enero-Febrero; Abril-Mayo; Julio-Agosto y Octubre-Noviembre respectivamente. Mientras, la eficiencia proteica incrementó 7,76; 11,4; 10,2 y 13 unidades porcentuales al aumentar un kilo de leche.

Conclusiones

Las variables explicativas más relevantes en la eficiencia alimenticia (EA) y de la proteína (EP) en el ovino lechero de raza Manchega fueron la producción de leche y la paridera del año. La eficiencia alimenticia aquí obtenida fue similar a la que se consigue en explotaciones comerciales de 0,9 y 0,51 kg y de 26,5% y 16,8% la eficiencia proteica para las ovejas de alta y baja respectivamente. El análisis de este experimento mostró que alrededor del 50% de las ovejas de alta y el 50% de baja, presentan eficiencias alimenticias y proteicas superiores a la media de cada grupo. Concluimos señalando que la sustitución del heno de avena en el grupo de baja por otro de mayor digestibilidad, unido a un menor aporte de concentrado permitiría incrementar tanto EA como EP. Son necesarios más trabajos que confirme la tendencia anual observada en este estudio sobre las eficiencias nutritivas del rebaño nacional del Manchego.

G. SALCEDO1, O. GARCIA2
1CIFP "La Granja", 39792 Heras, Cantabria
2AGRAMA, C/ Gregorio Arcos 19, 02005 Albacete

Tabla 3. Producción y eficiencias para las fases de lactación y parideras

	Fase lactación (FL)				Paridera (P)				Probabilidad			
	Alta	Baja	sd	P	En-Fb	Ab-My	Jl-Ag	Oc-No	sd	FL	P	Fl*P
n	316	284			608	608	608	608				
Leche FPCM, kg día	2,32	1,09	0,82	***	1,59c	1,42b	2,38c	1,1a	0,82	***	***	ns
Kg materia seca, kg día	2,52	1,94	0,32	***	2,03b	2,37c	3,55d	1,88a	0,32	***	***	***
Kg pienso kg-1 leche	1,25	1,44	1,33	***	1,34b	1,03a	1,79c	1,84c	1,34	***	***	ns
Kg FPCM kg-1 MS	0,90	0,51	0,29	***	0,69b	0,56a	0,91c	0,56a	0,29	***	***	***
PB ingerida, g día	444	346	75	***	364b	432c	444c	289a	75	***	***	***
PB leche, g día	118	55,7	88	***	81,4b	73,5b	119,6c	56,6a	41,5	***	***	***
PB leche, %	5,18	6,11	0,83	***	5,74b	6,02c	5,05a	5,95c	0,83	***	***	ns
Eficiencia proteica, %	26,5	16,8	8,53	***	21,7c	17,2a	26,9d	19,6b	8,5	***	***	***

PB: proteína; sd: desviación estándar; **P:** probabilidad; *** P<0,001; **ns**: no significativo; **a,b,c,d:**, dentro de la misma fila difieren P<0,05

Entrevista

EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS VALDEGAR, S.L. (FY)

Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

En la finca Valdivieso, la familia de María del Carmen Yrisarry lleva criando ganado ovino de raza manchega más de 100 años. Algunas edificaciones datan el origen de la finca en el año 1880, por lo que varias generaciones han ido tomado el relevo y manteniendo esta explotación que también cuenta con una quesería artesanal inaugurada en el 1940. Socios de AGRAMA a partir del año 1975, llevan en la asociación desde sus primeros años de andadura, perteneciendo también a la DO Queso Manchego desde su fundación. Hablamos con Luis de la Vega Yrisarry sobre su funcionamiento.

En una explotación que se mantiene en activo más de 100 años ¿Cómo ha sido la evolución de la ganadería desde sus orígenes hasta el día de hoy?

Podemos decir que la evolución ha sido tranquila, pues hemos ido despacio. Antes se hacía lo mínimo en relación con el Programa de Cría, pero ahora todo se lleva al pie de la letra e intentamos ir un poco más allá de lo que nos marca la Asociación, aprovechando todos los datos y herramientas que se nos facilitan.

Siempre que es posible las ovejas salen al campo, para que los animales limpien las pezuñas y se ejerciten. La alimentación de los lotes de ordeño siempre es en pesebre, sin tener en cuenta lo que hayan podido comer en el campo, en cambio la base de la alimentación del vacío sí es la rastrojera, que en esta finca hay en cantidad. Para la cabaña de ordeño usamos una mezcla de veza-avena que sembramos aquí y recogemos antes de que grane para aumentar la digestibilidad y el contenido proteico, y además usamos una mezcla de pienso.

En cuanto al manejo reproductivo, llevamos un sistema de 4 parideras al año. Nos funciona muy bien, porque es muy manejable y fácil de controlar. Nos planteamos pasar a un sistema de más parideras, pero debe ir acompañado de un incremento del espacio destinado para ello y ahora mismo estamos un poco limitados en ese sentido.

Actualmente tenemos 1.211 madres. Este censo se maneja bien con los trabajadores que contamos, que además dedican parte de su tiempo a labores relacionadas con la quesería. Hay 4 pastores y un mayoral, con un sistema de turnos, de forma que todos los días en la ganadería siempre están como mínimo 3 trabajadores, aparte del personal dedicado a la agricultura de la finca y a la quesería.

Respecto al trabajo de AGRAMA y la aplicación del Programa de Cría en su ganadería ¿Cree que se debería mejorar en algún punto los trabajos que se desarrollan?

Creo que sería importante que se hiciera más hincapié no sólo en la mejora de la producción, sino también en la mejora de extracto quesero, concretamente de caseína, pues es lo menos manipulable por el ganadero y lo que más interesa al quesero, por lo que yo pondría el foco en la caseína y no en la grasa, que sabemos que depende muchísimo de la alimentación. La manchega no debe competir con otras razas más productivas en cuanto a litros de leche, sino en cuanto a calidad de la misma y del producto final, el queso manchego.

También la mejora de la ordeñabilidad, que las ovejas tengan un ordeño lo más eficiente posible con la mínima manipulación. Que el personal de ordeño esté 2 minutos manipulando a cada animal para lograr la máxima producción no es lo deseable.

Respecto a la Asociación, creo que los ganaderos valoramos muchísimo el asesoramiento que nos puedan dar los técnicos designados en nuestra explotación. AGRAMA nos facilita muchísimos datos, pero no siempre tenemos la capacidad de saberlos "leer" y sacar las conclusiones adecuadas para nuestra ganadería, por lo que necesitamos todo el apoyo posible por parte de los técnicos para seguir avanzando.

¿En qué factor hace más hincapié a la hora de valorar la rentabilidad de la explotación?

La producción de leche final de la explotación puede resultar el dato en el que tendemos a fijarnos más, pero hay que ir un poco más allá. Todo es un conjunto, pero que un animal sea lo más productivo posible es lo que te va a marcar la diferencia. Cuantos más partos haya en la explotación con el mismo número de animales y cuanto mayor sea el incremento anual de la producción de leche por animal, mejor será la rentabilidad. Aquí es donde el ganadero que pertenezca a AGRAMA puede encontrar un mayor beneficio, tanto en el resultado de la selección genética para la mejora de la producción de leche como en el uso de todos los datos y herramientas que nos facilitan para poder detectar animales improductivos o con producciones por debajo del nivel adecuado. Estar en AGRAMA para mí es básico.

En nuestro caso el avance genético se ha notado muchísimo en la producción. En el año 2014 producíamos 169.000 litros con un censo de 1.572 ovejas y en 2019, 312.000 litros con un censo de 1.300 ovejas. Es decir, hemos pasado de 108 litros por oveja en 2014 a 240 litros por oveja en 2019. Hemos doblado la producción en apenas 5 años, por lo que la mejora es innegable. Hemos eliminado animales improductivos, gestionando de forma muy eficiente el vacío, lo que a su vez nos ha llevado a aumentar el número de partos por año.

Creo que es básico fijarse que la rentabilidad tiene siempre que obtenerse a precio de mercado. Mi ganadería no puede ser rentable porque hagamos queso, la rentabilidad tiene que venir por la venta de leche a una quesería, es decir, aislar cada negocio y no hacerlos dependientes entre sí. En agricultura, lo que sembramos para el ganado nos lo auto-vendemos, hay que estudiar la rentabilidad en cada unidad de negocio individualmente.

¿Cuáles son los proyectos que contemplan en la explotación de cara al futuro?

Ahora mismo estamos centrados en renovar la quesería. Para nosotros, cualquier mejora en la ganadería tiene que ir unida a la mejora en la quesería y en la capacidad para vender el producto final, que es el queso.

Toda explotación ganadera debe tener como uno de sus objetivos el ir mejoran-

María del Carmen Yrisarry, con su hijo, Luis de la Vega, en Valdivieso.

do la explotación en cuanto a tecnificación. Creo que es necesario invertir en mejorar los procesos, apoyándonos en tecnología y en maquinaria, para que el trabajo diario sea eficiente. Además, se debe contar con un plan estratégico de crecimiento, es decir, marcar el ritmo de desarrollo y las mejoras a llevar a cabo en el tiempo. De lo contrario, las explotaciones van a ser menos competitivas. Cuando hablo de "crecer" no me refiero únicamente a un aumento de censo, tiene que ver con ser cada día un poco más rentable, por ejemplo, a través del control de todos los animales de tu explotación, retirando improductivos, optimizando la alimentación, gestionando bien el vacío…. Y para esto, la tecnología es un gran apoyo.

Ustedes elaboran su propio queso ¿Transforman sólo su leche? ¿Con qué canales de venta trabajan?

Transformamos únicamente parte de nuestra leche y vendemos el resto de la producción. Nuestro objetivo es seguir siempre con esta fórmula. Creo que para una explotación ganadera con quesería propia es muy sano tener la posibilidad de dejar de elaborar en determinadas épocas, para hacer una limpieza más exhaustiva o para no acumular queso en la cámara. El año pasado sólo transformamos el 50% de la leche. El 70% del queso se vende entre la quesería y las tiendas que tenemos en Tomelloso y Campo de Criptana, el 20 % se exporta y un 10% se vende en diferentes tiendas a nivel nacional.

También hacemos visitas guiadas en la finca, porque creo que es primordial contar a la gente lo que se hace en las explotaciones de ovino y cómo se hace el queso manchego para que puedan valorarlo. Creo que es básico para que entiendan que el precio del queso, además de por su calidad, se debe a todo lo que hay detrás: un producto artesano, que conlleva una elaboración muy manual y un proceso muy minucioso, desde la ganadería hasta que se ve el queso en la vitrina.

¿Cómo ve el futuro del sector ovino manchego en el marco actual?

Creo que todo el mundo debemos ponernos las pilas. Los ganaderos, buscando la rentabilidad de las explotaciones con el precio de la leche que haya en cada momento, los queseros defendiendo el producto, porque si yo hago queso manchego lo que no puedo hacer es sacar una marca "B" de otro producto que no es manchego y decir que son iguales.

En cuanto al problema con la mano de obra, como en cualquier sector, si se ofrecen buenas condiciones en cuanto a rotación, se paga en tiempo y forma, etc., creo que la gente está a gusto y permanece en su trabajo. Es imprescindible contar con un buen equipo, porque en las explotaciones que ya tienen un tamaño medio, el ganadero debe ponerse más en el papel de empresario. Es decir, es muy importante delegar ciertas actividades para poder encargarte de otras. Debes estar al pie del cañón, por supuesto, pero más gestionando, organizando y controlando. Es un trabajo muy importante y se necesita tiempo para poder realizarlo, de lo contrario sólo te fijas en el total producido, pero cuando analizas mejor los datos te das cuenta de si las cosas van bien o no.

¿Por qué decidió empezar a trabajar en este sector en un momento en el que cada vez menos jóvenes deciden dedicarse al mundo ganadero?

Me apasiona el sector del queso, vender un producto que manufacturamos nosotros y darle un valor. Por ello, comencé en el año 2017 encargándome de la quesería. La ganadería me ha ido gustando a raíz de empezar a trabajar con el queso, de querer hacer cosas, de tener ganas de avanzar…

Cuando un joven cree que de la única forma de la que se puede ser ganadero es estar yendo a la ganadería los 365 días del año y no va a tener ni un día libre, no quiere empezar en este sector. En cambio, si ves que puedes delegar, que puedes hacer otras cosas y tener un buen equipo de trabajo, entonces sí es un negocio atractivo. Está claro que te tiene que gustar, porque la vocación te invita a seguir para adelante, pero es un negocio rentable, con un plan de crecimiento, invirtiendo en tecnología y mejorando genéticamente.

ENFERMEDADES MAS COMUNES EN EL CORDERO DE CEBO (PARTE II)

En el presente reportaje se da continuidad al publicado en el anterior número de Consorcio Manchego (nº 56). Si en la anterior entrega se expuso la etiología, cuadro clínico, factores predisponentes y profilaxis de enfermedades como el Complejo Respiratorio Ovino y la Coccidiosis, a continuación se describen las enfermedades nerviosas, musculares, articulares y de la epidermis más comunes en el periodo de cebo.

1. ENFERMEDADES NERVIOSAS

Siendo enfermedades mucho menos prevalentes a las anteriores descritas (Complejo Respiratorio Ovino y Coccidiosis), podemos destacar dos de ellas:

- **Muerte Súbita por Clostridium Perfringens Tipo D o "Basquilla del Cordero":** Esta enfermedad suele aparecer de forma sobreaguda y afecta fundamentalmente a los mejores corderos del cebadero durante el invierno que es cuando se "atracan" a comer si estos están deficientemente inmunizados de enterotoxemia. El cuadro cursa con una parálisis ruminal que provoca la multiplicación del Clostridium perfringens tipo D y la masiva liberación de toxina ε que es la causante de la muerte súbita del cordero. Esta se va a presentar sin síntomas o con sintomatología nerviosa: opistótonos (dorsoflexión del cuello para atrás), hiperextensión de extremidades y pataleo. **Profilaxis:** La medida preventiva fundamental es la vacunación a las ovejas de Enterotoxemia (que incluya este tipo D) 4-5 semanas antes del parto y la vacunación a los corderos después de las 4 semanas de edad.
- **Necrosis Cerebro-Cortical**: Es una enfermedad nerviosa caracterizada por opistótonos, estrabismo e hiperextensión de las extremidades. La origina un déficit de Tiamina (Vitamina B1) debido generalmente a un brusco descenso de la flora ruminal sintetizadora de tiamina, producido por una alteración en la fermentación ruminal (acidosis) asociada a niveles excesivamente altos de carbohidratos en la dieta y déficit de fibra. **Tratamiento:** La enfermedad se trata con la administración de Vitamina B1 vía parenteral, pero sobre todo se controla con un cambio en la alimentación, con piensos con menos niveles de almidón y más fibrosos.

2. ENFERMEDADES MUSCULARES: ENFERMEDAD DEL MUSCULO BLANCO

La enfermedad del músculo blanco afecta a corderos recién nacidos (Músculo Blanco congénito) pero también puede afectar de forma esporádica a corderos de engorde sobre todo a corderos "pesados" en las últimas fases del cebo.

El origen es una deficiencia en Vitamina E o Selenio y el cuadro clínico característico es una dificultad del cordero para andar, dolor y finalmente postración e incapacidad para levantarse.

El déficit de Vitamina E provoca un adelgazamiento y degeneración de la musculatura esquelética que afecta sobre todo a la musculatura de los miembros anteriores y posteriores y es muy característico la coloración blancuzca que adquieren.

Tratamiento y profilaxis: Inyección de Vitamina E-Selenio a todos los corderos al nacimiento y en el caso de presentarse durante el engorde.

3. ENFERMEDADES ARTICULARES: ARTRITIS INFECCIOSA

Las artritis son infecciones de las articulaciones de las extremidades que cursan con inflamación, dolor y provocan cojeras. Pueden afectar a un miembro, a los dos o a las cuatro extremidades. Al final el cordero sufre retraso de crecimiento evidente al no poder moverse para comer. En algunos casos los corderos están febriles.

Etiología: La infección puede estar provocada por diversas bacterias: E. Coli septicémico, Chlamidia abortus, Mycoplasma agalactiae, Mycoplasma mycoides, Erysipelothrix rhusiopathiae.

Aunque la etiología es muy diversa lo que tienen todas en común es que el cordero se infecta generalmente de su madre los primeros días de vida produciéndose una infección sistémica con posterior localización en las articulaciones de aquellos que sobreviven.

Tratamiento y profilaxis: El tratamiento de las artritis es muy complicado en cuanto a que el antibiótico llegue a las articulaciones por vía intramuscular cuando la inflamación está muy avanzada, en cualquier caso es necesario un diagnóstico etiológico para le elección del antibiótico a utilizar. Una vez conocido el agente causal las medidas preventivas pasan por el control de la infección en la explotación de origen.

4. ENFERMEDADES DE LA EPIDERMIS: QUERATOCONJUNTIVITS INFECCIOSA Y ECTIMA CONTAGIOSO

Ambos son procesos infecciosos muy contagiosos, pero de carácter benigno.

- **Queratoconjuntivitis Infecciosa:** Es una infección de la conjuntiva que puede afectar también a la córnea. Se presenta con inflamación en uno o los dos párpados con abundante secreción mucosa y lagrimeo que al final acaba cerrando el párpado. En los casos en los que la córnea está afectada aparece como una "nube blanca". Son varios los agentes etiológicos que pueden provocar esta infección destacando: Branhamella ovis, Mycoplasma agalactiae, Mycoplasma micoides, Chlamydia abortus y Pasteurella multocida. **Tratamiento y profilaxis:** Será necesario una identificación del agente infeccioso para instaurar el tratamiento y las medidas profilácticas adecuadas. El control de los factores ambientales como control de gases (amoniaco, CO2), y una correcta ventilación son fundamentales a la hora de controlar estos procesos.
- **Ectima Contagioso o "Boquera":** Es una enfermedad provocada por un virus de la familia Poxviridae y que provoca lesiones costrosas en los bordes mucocutáneos de la boca, párpados y cara fundamentalmente. Los animales afectados son los corderos lactantes que se infectan de sus madres portadoras (el virus también se puede localizar en los pezones) y de otros corderos que infectan el comedero y bebedero ya que esta enfermedad es muy contagiosa. La morbilidad es muy alta pero la mortalidad es muy baja ya que generalmente la enfermedad es autocurativa y después de varias semanas las costras acaban secándose y cayendo. No obstante, algunos corderos se pueden presentar en el cebadero con pupas no curadas y al entrar en contacto con corderos que no están inmunizados provocar el contagio. **Profilaxis:** Es conveniente el tratamiento tópico de las costras con Agua oxigenada o clorhexidina y posteriormente secado con polvo antiséptico para acelerar la curación de las costras e impedir la contaminación y complicación con otras bacterias tipo Staphilococcos. La desinfección de todas las superficies que han estado en contacto con los virus es fundamental para la prevención de la infección al siguiente lote de corderos.

José Mª Pacheco Latorre
Veterinario, Key Account Pequeños Rumiantes
De Heus, Región Mediterráneo

Noticias Breves

• **Modificado el Pliego de Condiciones de la IGP Cordero Manchego.** Ha sido publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/2183 de la Comisión de 16 de diciembre de 2019 por el que *se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de la IGP Cordero Manchego*. Este nuevo pliego modificado ha entrado en vigor el 7 de enero de 2020. Entre otros cambios, se suprime la mención al **peso vivo** entre 22 y 28 kilogramos y la **edad** entre 60 y 90 días al sacrificio en matadero, pues se trata de parámetros que suponen una duplicación de una medición que ya se controla a través del peso de la canal, que es más preciso y objetivo y con el cual están directamente correlacionados. Aunque sigue siendo obligatoria la **lactación natural**, se suprime el **período mínimo** de la misma de treinta días, porque la duración de la lactancia natural es indeterminada para cada individuo, ya que depende del desarrollo fisiológico del cordero, es decir del desarrollo de la dentición y del sistema digestivo, para que el animal pase de lactante a rumiante. En ese momento indeterminado (que no es igual para todos los corderos), cuando el cordero sea capaz de alimentarse por sí solo de concentrados, se producirá el destete. Se incrementa la horquilla de peso de la canal, situándose ahora entre 10 y 15 kilogramos. El aumento de un kilogramo en el **peso de la canal**, manteniendo los requisitos de clasificación por presentación, conformación, engrasamiento y color, asegura la calidad de la canal y de la carne y satisface la demanda de este tipo de cordero, que ha evolucionado en algunos mercados donde tradicionalmente se comercializa el cordero manchego. En cuanto a la prueba del origen, la información sobre el origen de los corderos vendrá recogida en el **crotal** mediante el código de explotación del Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA), el logotipo de la IGP y una numeración individual y correlativa para cada cordero. Son cambios que no afectan a la calidad final del producto, pero agilizan en gran medida su obtención, ya que por un lado se suprime la carga burocrática a los ganaderos inscritos, que suponía el control de las fechas de nacimiento y de destete de cada cordero (ya no hay que rellenar y enviar los partes de paridera al Consejo Regulador), permiten hacer controles de trazabilidad por lotes de animales (no individualmente) y facilitan que el control del cumplimiento de los requisitos de certificación se pueden hacer en su totalidad en el centro de sacrificio. En los mataderos, mediante el control de crotales de origen, guías de acompañamiento (certificado sanitario de origen) y clasificación por color, conformación, estado de engrasamiento y peso de cada canal, se puede asegurar el cumplimiento de los requisitos de certificación del nuevo pliego de condiciones. Puede consultar el pliego modificado en la página www.corderomanchego.org.

• **El GO REPROVI celebra su primera reunión para la puesta en marcha del proyecto "Implantación de soluciones reproductivas para incrementar la sostenibilidad económica de las explotaciones de ovino lechero".** El pasado 15 de enero de 2020 tuvo lugar en Madrid, en el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria (INIA), la reunión inicial de puesta en marcha del Proyecto Innovador "GO REPROVI: "Implantación de soluciones reproductivas para incrementar la sostenibilidad económica de las explotaciones de ovino lechero" para dar comienzo al desarrollo de la segunda fase del proyecto. Este Proyecto Innovador ha sido propuesto como beneficiario para la consecución de las ayudas a la ejecución de proyectos de innovación de interés general por grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-AGRI), en el marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020. La financiación de estas ayudas se realizará en un 80 por ciento con cargo al Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y en un 20 por ciento con cargo al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. La agrupación está liderada por el Centro de Selección y Mejora Genética de Ovino y Caprino De Castilla y León (OVIGEN) y participan como miembros beneficiarios las entidades Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino de la Raza Assaf (ASSAFE), Cofederación de Asociaciones de Criadores de Ovino de Razas Latxa y Carranzana (CONFELAC), Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega (AGRAMA), GENOVIS SOC. COOP (GENOVIS) e IMASDE Agroalimentaria, S.L. (IMASDE). Además, se cuenta con la subcontratación del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), NEIKER-TECNALIA (NEIKER), Universidad de Murcia (UM), ARDIEKIN, S.L. (ARDIEKIN), Centro Regional de Selección y Reproducción Animal (CERSYRA), CSIC-Instituto de Ganadería de Montaña (IGM) y la colaboración de Asociación Nacional de Criadores de Ovino Selecto de Raza Churra (ANCHE). El principal objetivo del GO REPROVI es aumentar la tasa de fertilidad de la Inseminación Artificial (IA) y facilitar su dispersión en las explotaciones de ovino lechero mediante la implementación de protocolos y metodologías sanitarias. REPROVI motivará una actividad económica sostenible, basada en la profesionalización de las prácticas reproductivas ganaderas y el avance hacia un nivel tecnológico superior. Una mayor rentabilidad en las explotaciones de jóvenes ganaderos supondrá una mayor fijación de población rural. Se desea demostrar y transferir a los jóvenes ganaderos la eficacia de nuevas prácticas de IA basadas en el conocimiento generado por la comunidad científica sobre la importancia de la sanidad reproductiva.

• **Celebrada la primera Subasta de Sementales de raza ovina Manchega del año.** El pasado 20 de febrero se celebró la 110ª Subasta de Sementales de raza ovina Manchega, la primera del año 2020, en Manzanares (Ciudad Real). La oferta definitiva estuvo formada por **126 sementales de 24 ganaderías**, que estuvieron concentrados en el recinto de FERCAM desde primera hora de la mañana, reuniendo a un numeroso grupo de ganaderos interesados, llegándose a entregar un total de 59 tarjetas de puja. Todas las ganaderías de las que provenían los sementales de Subasta son colaboradoras del Programa de Cría de la raza ovina Manchega (Núcleo de Selección), llevan a cabo las actuaciones que éste determina (control de rendimiento lechero, inseminación artificial, pruebas de comprobación de filiación/genealogía, etc.), y pertenecen a los municipios amparados tanto por la DOP Queso Manchego como por la IGP Cordero Manchego, cuya distribución por provincias fue: 6 ganaderías de Albacete ofertaron un total de 29 sementales; en la provincia de Ciudad Real, 5 ganaderías concentraron 23 sementales; Cuenca, provincia de mayor participación, concentró un total de 59 sementales de 8 ganaderías; mientras que en la provincia de Toledo, 5 ganaderías ofertaron 15 reproductores. Los resultados que se vienen obteniendo históricamente en esta Subasta siempre son muy satisfactorios, y no fueron para menos, pues **se adjudicaron el 100 % de los sementales ofertados** (126), a pesar de que la situación que atraviesa el sector hacía presagiar un resultado más modesto. Aun así, el precio medio de venta se situó en los 637,49 €, lo que permite calificarlo como un resultado excelente. En total, fueron 40 ganaderías las que finalmente adquirieron alguno/s de estos sementales. De todos los animales adjudicados, destacó el OR19424, de Ganadería Ortega e Hijos, C.B. (Albacete), que alcanzó el mayor precio de venta en esta subasta, adjudicándose por 3.150 € a la ganadería Quinto de Guadalerza, S.L. Otros sementales que también se adjudicaron por encima de los 1.500 € fueron el JD19575 (1.800 €) de la ganadería de D. Joaquín Delgado Espinosa (Belmonte, Cuenca) y dos ejemplares de la ganadería Romegil, C.B. (Malagón, Ciudad Real): JK19949 (1.730 €) y JK19933 (1.570€). Otros 3 sementales de diversas ganaderías superaron los 1.000 € en su precio de venta.

• **"Aprende a Conocerlo": nueva campaña de promoción del Queso Manchego en la estación de metro Sol de Madrid**. El Queso Manchego ha llegado a cerca de seis millones de pasajeros, potenciales consumidores, que durante todo el mes de febrero han transitado por la estación de Sol de Metro de Madrid, gracias a la campaña de promoción presentada oficialmente por el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, acompañado por el presidente de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego, Antonio Martínez, y que ha tenido como objetivo compensar la posible pérdida de ventas en el mercado de Estados Unidos debido a los aranceles impuestos con el aumento del consumo a nivel nacional. La campaña ocupó con vinilos cuatro paredes en el vestíbulo y andén de Metro y las contrahuellas de las escaleras, en las que se llamaba la atención al consumidor sobre la nueva placa de caseína para diferenciar este producto de otros del mercado. Según ha anunciado Francisco Martínez Arroyo, esta campaña presentada en pleno corazón de España, en la Puerta del Sol, se completa con publicaciones en medios regionales, en medios especializados y también estará presente en los partidos de competición europea del equipo LiberBank Cuenca de Balonmano. Todo este trabajo forma parte de una estrategia compartida con la propia Denominación de Origen Queso Manchego, uniéndose a la campaña de promoción que realiza a nivel nacional. Esta acción en Metro de Madrid se une a otras ya iniciadas en el año pasado desde el Gobierno, como el trabajo realizado para la puesta a disposición del consumidor de este producto en los lineales de la principal cadena distribuidora nacional, Mercadona, algo que ya se realiza en 40 establecimientos en las provincias de Albacete y Ciudad Real, y que se ampliará al resto de la región y de España.

CERROAL
CERRAJERIA ROMICA ALBACETE, S.L.

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

AGRAMA, 55 años aunando tradición e innovación por el futuro del ovino manchego

Control de Producciones

Filiación por ADN

Inseminación Artificial - Centro de Sementales

Difusión de la mejora

Selección Genómica

Programa de Conservación de la Variedad Negra

Programa de Genotipado resistencia EETs

Valoración Genética

Calificación morfológica y mamaria

ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE GANADO OVINO SELECTO DE RAZA MANCHEGA
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