



Consorcio Manchego

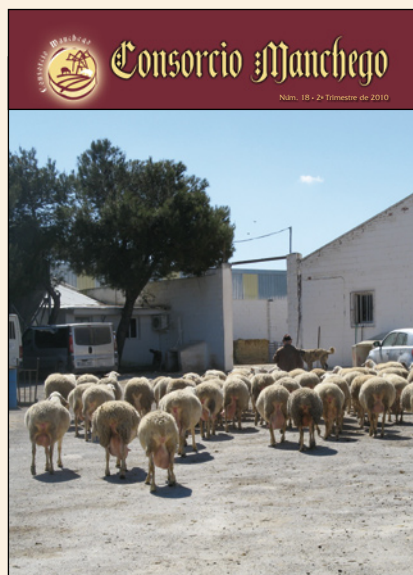
Núm. 18 • 2º Trimestre de 2010

**LETRA Q EN OVINO-CAPRINO
¿EL FIN DE LOS PEQUEÑOS
GANADEROS EN EL SECTOR
LÁCTEO DE ESPAÑA?**

**FUNDAMENTOS Y OBJETIVOS
DEL PROYECTO EUROPEO
TECheese**



EXPOVICAMAN 2010



Edita:

Consortio Manchego.

e-mail redacción: revista@agrama.org

Sede Social:

(Instalaciones del ITAP)

Avda. Gregorio Arcos, s/n - 02006

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:

Manuel Esteso Fernández (Vocal)

Francisco José Alfaro Ponce (Vocal)

Fundación C.R.D.O. Queso Manchego:

José Antonio Morales Sánchez (Vocal)

Santiago Altares López (Vocal)

Subdirección y Coordinación:

Mariola Calatayud Richart (AGRAMA)

Colaboraciones:

Pedro Condés Torres

(F.C.R.D.O. Queso Manchego)

Yolanda García Martínez

(F.C.R.I.G.P. Cordero Manchego)

Impresión y maquetación:

ASC Reproducciones Gráficas

Depósito Legal:

AB-682/2005

Sumario

Programa Oficial de Ganado Ovino. EXPOVICAMAN 2010..... Pág. 5

Se detallan las actividades que se desarrollarán durante la celebración de la XXX Feria Ganadera de Castilla-La Mancha.



Fundamentos y objetivos del proyecto europeo TEChEese Pág. 7

Se detallan las bases estratégicas de lo que será un intenso trabajo de coordinación en investigación y desarrollo, y cuyos resultados llegarán, entre otros, a los socios que conforman el Consortio Manchego.



Entrevista: Julián Illán Ramos Pág. 10

Hablamos con el Sr. Illán, director de Dehesa de Los Llanos, S.L., sobre cómo se orienta el negocio agropecuario en una finca con quesería artesanal propia, que este año llegará a las 120 toneladas de queso manchego producido.



Letra Q en ovino-caprino ¿el fin de los pequeños ganaderos en el sector lácteo de España? Pág. 12

La futura normativa referente a la Letra Q pretende garantizar la trazabilidad y calidad higiénico-sanitaria de la leche, pero ¿es viable su ampliación a los sectores de ovino-caprino?

Editorial Pág. 3

Actualidad Pág. 4

Noticias Breves Pág. 14

Tablón de anuncios..... Pág. 14



Editorial

Un año más, desde el Consorcio Manchego queremos aprovechar estas líneas, para invitaros a un evento muy importante para el sector, la 30ª Edición de la Feria Ganadera de Castilla La Mancha, EXPOVICAMAN 2010. Como se adelantó en el anterior número de nuestra revista, este año la feria estará centrada en el sector ganadero únicamente, por lo que el grado de especialización será mayor, constituyendo un interesante punto de encuentro para todos los que, en mayor o en menor medida, estamos relacionados con la ganadería.

Muchas son las novedades que este año están aconteciendo y que nos incumben, como la modificación de las ayudas de la PAC, siendo este el primer año de pagos desacoplados; las nuevas ayudas a medidas agroambientales, como la subvención destinada al fomento del pastoreo, etc.; por lo que consideramos que, los días de la feria, son un buen telón de fondo para poner en común nuestras inquietudes a este y otros muchos aspectos.

No hemos de olvidar que el principal objetivo que se persigue cada año con la organización de EXPOVICAMAN, es el fomento y promoción de la raza manchega, en sus dos vertientes: como excelente base animal para las explotaciones de nuestra región y como única productora de dos productos únicos, el queso y cordero manchego. No nos cansamos de defender estas aptitudes de nuestra raza, porque consideramos que la oveja manchega necesita del queso y cordero para ser sostenible, y el queso y cordero manchego necesitan de nuestra raza y de nuestra región, como medios indispensables para su producción, y para ser lo que son, dos productos de calidad diferenciada.

Hace unos días, veíamos cómo los ganaderos de las razas Latxa y Carranzana del País Vasco y Navarra, estaban totalmente convencidos de que sin su Denominación de Origen Idiazábal, la ganadería de ovino de razas autóctonas estaría totalmente acabada. Y no sólo eso, sino que la mayoría de ellos elaboran su propio queso artesano, evitando así intermediarios y asegurándose de que de esta forma, el buen hacer del día a día se reflejará en la calidad de sus quesos. Son



conscientes de que la defensa y reconocimiento del producto final es indispensable para el sustento de sus explotaciones.

Y esta característica es la que principalmente tenemos en común, la necesidad de llevar nuestros productos de calidad diferenciada como bandera, pues en ellos está el futuro. De nada sirve tener un rebaño con alta producción de leche, si ésta no se vende a un precio diferenciado respecto al grueso de la leche oveja, y de nada sirve producir un cordero que una vez puesto en mercado, no se diferencia del exportado desde Nueva Zelanda.

Es por esto, que desde el Consorcio Manchego os instamos a participar en EXPOVICAMAN, en la forma en la que a cada uno le sea posible, visitando un día el stand del Consorcio Manchego, asistiendo a la Bolsa y Subasta de Sementales que se celebrará el viernes 21, donde se podrán adquirir animales procedentes de ganaderías participantes en el Esquema de Selección; e incluso, presenciando alguno de los concursos englobados dentro del XXIII Concurso Nacional de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega.

En las siguientes páginas encontrará el Programa Oficial de Ganado Ovino, así como una invitación. Les esperamos en EXPOVICAMAN 2010.

Antonio Martínez Flores
Presidente del Consorcio Manchego

Agenda

JUNIO

- **CURSO: Bienestar animal durante su transporte** (Valdepeñas, Ciudad Real). Duración: 20 horas. Centro organizador: CERSYRA, Avda. del Vino, 10. Tlfns.: 926-322774; 926-322156.
- **JORNADA: Ahorro y eficiencia energética en agricultura** (La Solana, Ciudad Real). Duración: 3 horas. Centro organizador: UTA de la Solana
- **EXPOAVIGA Forum 2010** (Recinto de Montjuïc, Barcelona). Del 8 al 10 de junio, Fira de Barcelona acogerá el mejor encuentro sectorial de la ganadería española. Bajo un nuevo formato, en el que se potencia el programa técnico y congresual. Y con un nuevo nombre, Expoaviga Forum. Productos y servicios innovadores, tratamiento de residuos, energías renovables, estrategia empresarial, debates sectoriales. Un encuentro imprescindible para afrontar los retos de futuro. Poder contar con un amplio programa de jornadas destinadas a los técnicos ganaderos, desde veterinarios hasta nutrólogos, ha sido uno de los principales objetivos de Expoaviga Fórum desde su lanzamiento como

salón. Gracias a la calidad de sus jornadas, englobadas bajo el nombre de BCN Expoaviga Congress, el certamen se ha convertido en el gran foro de debate y conocimiento para los profesionales del sector. Más información en: www.expoaviga.com

JULIO

- **FERCAM 2010 – 50ª Edición de la Feria Regional del Campo y de Muestras**, (Manzanares (Ciudad Real), del 14 al 18 de julio). En esta edición, se espera la asistencia de casi 220 expositores, que presentarán diversos productos, entre los que destacan la maquinaria agrícola y equipamiento ganadero. Entre las actividades que se organizan paralelamente a este evento se encuentra el **XXII Concurso Regional de Calidad de Quesos Manchegos**, en el que pueden participar cualquier elaborador de queso, en el tipo de elaboración en que se encuentre inscrito en la Denominación de Origen Queso Manchego (Artisanal o Industrial). Más información en www.fercam.manzanares.es.

Normativa

- Orden PRE/894/2010, de 30 de marzo, por la que se establecen las bases reguladoras y la convocatoria de subvenciones de la Administración General del Estado a la suscripción de los seguros incluidos en el Plan de Seguros Agrarios Combinados para el ejercicio 2010. (BOE nº 88, 12-04-2010).
- Resolución de 14/04/2010, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se realiza la convocatoria de las subvenciones a las agrupaciones de productores en los sectores ovino y caprino en Castilla-La Mancha en 2010. (DOCM nº 73, 19-04-2010).
- Resolución de 13/04/2010, de la Dirección General de Desarrollo Rural, por la que se convocan para el año 2010 las subvenciones para fomentar la producción de productos agroalimentarios de calidad de origen animal en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. (DOCM nº 73, 19-04-2010).
- Orden de 21/04/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se realiza la convocatoria de subvenciones para la implantación de sistemas de aseguramiento para la mejora integral de la calidad de la leche cruda producida y recogida en las explotaciones, y

su certificación externa en Castilla-La Mancha para el año 2010. (DOCM nº 82, 30-04-2010).

- Orden de 27/04/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se regulan y convocan ayudas para el ejercicio 2010 para la formalización de aval bancario a través de la Sociedad Anónima Estatal de Caución Agraria (SAECA) con objeto de facilitar el acceso a los préstamos a los titulares de explotaciones agrícolas y ganaderas de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha. (DOCM nº 86, 06-05-2010).
- Real Decreto 456/2010, de 16 de abril, por el que se establecen las bases reguladoras de las ayudas para la promoción de nuevas tecnologías en maquinaria y equipos agrarios. (BOE nº 111, 07-05-2010).
- Orden de 05/05/2010, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se modifica la Orden de 27/02/2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se establecen las bases reguladoras y la convocatoria de ayudas para facilitar el acceso al crédito de los titulares de explotaciones ganaderas de Castilla-La Mancha. (DOCM nº 89, 11-05-2010).

EXPOVICAMAN 2010

PROGRAMA OFICIAL DE GANADO OVINO



MARTES 18 DE MAYO:

10:00 Sacrificio de los corderos del Concurso de Rendimiento de Carne "Indicación Geográfica Protegida Cordero Manchego"

Colabora: "NANTA"

MIERCOLES 19 DE MAYO:

08:00 Entrada de ganado hasta las 20:00 horas

09:00 Concentración de corderos de la Subasta Nacional y "Bolsa de Sementales"

09:30 Calificación de canales del Concurso de Rendimiento en Carne "Indicación Geográfica Protegida Cordero Manchego"

Colabora: "NANTA"

JUEVES 20 DE MAYO:

08:00 Sorteo y ordeño-apurado de

las ovejas a participar en el Concurso de Producción de Leche de Oveja Manchega

Colabora: "DELAVAL, Equipos de Ordeño"

10:00 Publicación del fallo del 3^{er} Concurso Fotográfico

Colabora: "Institución Ferial de Albacete-IFAB"

10:30 Publicación del fallo del Concurso de Calidad de la Leche de Oveja Manchega

Colabora: "CAJA RURAL DE ALBACETE"

11:00 Publicación del fallo del Concurso de Rendimiento Lechero

Colabora: "NANTA"

11:00 INAUGURACIÓN OFICIAL DE EXPOVICAMAN'2010

13:30 Publicación del fallo del Concurso de Rendimiento en Carne "Indicación Geográfica Protegida Cordero Manchego".

Colabora: "NANTA"

17:00 Calificación de ejemplares del Concurso Morfológico de Ganado Ovino Manchego

Colabora:

**"CAJA RURAL DE ALBACETE"
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y
MEDIO RURAL Y MARINO
"FEAGAS"**

18:30 Publicación del fallo del Concurso de Mejora en Producción Lechera por Valoración Genética

Colabora: "PIENSOS BIONA"

19:30 Calificación Morfológica de las ubres de las ovejas participantes en el Concurso de Ordeñabilidad y Eficacia de Ordeño

Colabora: "FUNDACION C.R.D.O. QUESO MANCHEGO"

20:00 1º Ordeño puntuable del Concurso de Producción de Leche de Ganado Ovino Manchego

Colabora:

"DELAVAL, Equipos de Ordeño"



*El Presidente
de la
Asociación Nacional de Criadores
de Ganado Ovino Selecto de la Raza
Manchega*

SALUDA

Y, tiene el honor de invitarle a los actos del **XXIII Concurso-Subasta Nacional de Ganado Ovino Selecto de la Raza Manchega**, que tendrán lugar en el marco de **EXPOVICAMAN**, Avda. Gregorio Arcos, s/nº, Albacete, del 20 al 23 de Mayo

ANTONIO MARTÍNEZ FLORES

Aprovecha gustoso esta ocasión para testimoniarle su consideración personal más distinguida

Albacete, Mayo de 2010

Si desea visitar la XXX FERIA Ganadera de Castilla-La Mancha, recorte esta invitación y preséntela en la taquilla, a la entrada del recinto ferial.

Recuerde que si quiere saber más sobre las actividades que AGRAMA lleva a cabo en las ganaderías asociadas, puede acudir al stand de la Asociación en el Pabellón de Ovino, donde se le suministrará toda la información que pueda precisar.

(Invitación de un día, válida del 20 al 23 de mayo)



nº



02999



PROGRAMA OFICIAL DE GANADO OVINO

VIERNES 21 DE MAYO:

08:00 2º Ordeño puntuable del
Concurso de Producción de
Leche

Colabora: "DELAVAL, Equipos de Ordeño"

10:00 Publicación del fallo del Concurso
de Ordeñabilidad y Eficacia de
Ordeño

Colabora: "FUNDACION C.R.D.O. QUESO
MANCHEGO"

10:30 Calificación de ejemplares del
Concurso Morfológico de
Ganado Ovino Manchego

Colabora: "CAJA RURAL DE ALBACETE"
"MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y
MEDIO RURAL Y MARINO"
"FEAGAS"

12:00 Subasta Nacional y Bolsa de
Animales de Reposición de
Ganado Ovino Manchego

Lugar: Sala de Actos Pabellón 2

Colabora:
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y
MEDIO RURAL Y MARINO
JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA –
LA MANCHA
F.C.R.D.O. QUESO MANCHEGO
I.T.A.P. DE ALBACETE

17:00 Calificación de ejemplares del
Concurso Morfológico de
ganado Ovino Manchego

Colabora: "CAJA RURAL DE ALBACETE"
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y
MEDIO RURAL Y MARINO"
"FEAGAS"

19:00 Publicación del fallo del Concurso
de Valor Genético Combinado en
Sementales Mejorantes

Colabora: "CAJA RURAL DE ALBACETE"

20:00 3º Ordeño puntuable del
Concurso de Producción de
Leche

Colabora: "DELAVAL, Equipos de Ordeño"

SABADO 22 DE MAYO:

08:00 4º Ordeño puntuable del
Concurso de Producción de
Leche

Colabora: "DELAVAL, Equipos de Ordeño"

11:00/14:00- Asambleas Generales
Ordinaria y Extraordinaria de
AGRAMA

Lugar: Salón de Actos Pabellón Principal

12:00 Publicación del fallo del Concurso
de Producción de Leche de
Oveja Manchega

Colabora: "DELAVAL, Equipos de Ordeño"

12:15 Publicación del fallo del Concurso
Morfológico de Ganado Ovino
Manchego

Colabora: "CAJA RURAL DE ALBACETE"
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y
MEDIO RURAL Y MARINO"
"FEAGAS"

12:30 Publicación del fallo Premio
Especial de la Raza

Colabora: "EXCMA. DIPUTACION
PROVINCIAL DE ALBACETE"

19:00 Entrega de 2os y 3os Premios
del XXIII Concurso Nacional de
Ganado Ovino Selecto de Raza
Manchega

*Lugar: Salón de Actos del Pabellón
Principal*

DOMINGO 23 DE MAYO:

12:00 Degustación de Cordero Manchego
con Indicación Geográfica Protegida
Lugar: Sala de Actos Pabellón 2

18:00 CLAUSURA OFICIAL
EXPOVICAMAN'10 y Entrega de 1os
Premios del XXIII Concurso Nacional de
Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega
Lugar: Salón de Actos del Pabellón Principal

20:00 Salida de Ganado del Recinto

CONSORCIO MANCHEGO



en muchos lugares de la Mancha



FUNDAMENTOS Y OBJETIVOS DEL PROYECTO EUROPEO TECHeese

El Consorcio Manchego, a través de AGRAMA, participa en el proyecto europeo TECHeese: "Solving technological problems on sheep cheese production" que coordina la Universidad de Castilla-La Mancha.

El pasado mes de enero tuvo lugar en el Campus de Albacete de la Universidad de Castilla-La Mancha la primera reunión del proyecto europeo que lleva por título "Solving technological problems on sheep cheese production (Resolviendo problemas tecnológicos en la producción de queso de oveja) – TECHeese-", y que se enmarca en el VII Programa Marco de la Unión Europea dentro de la convocatoria del Programa Capacidades "Investigación en Beneficio de Asociaciones de PYMES". En el proyecto participan representando al sector ovino de nuestra región AGRAMA, Dehesa de Los Llanos y la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM).

Durante la reunión, los doce socios participantes en el proyecto sentaron las bases estratégicas de lo que será un intenso trabajo de coordinación en investigación y desarrollo, y cuyos resultados llegarán, entre otros, a los socios que conforman el Consorcio Manchego.

Arropados por los presidentes de las tres organizaciones integrantes del Consorcio Manchego, tras la reunión científico-técnica tuvo lugar la presentación oficial a los medios de comunicación del proyecto en las instalaciones de Dehesa de Los Llanos, así como una visita técnica a las distintas instalaciones de esta explotación agrariopecuaria.

En la rueda de prensa, el Vicerrector de Investigación de la Universidad de Castilla-La Mancha, Francisco José Quiles Flor, destacó la altísima competitividad de este tipo de proyectos, felicitando a los socios de TECHeese por el logro conseguido, ya que tan sólo han sido financiados en toda Europa 44 proyectos de este tipo, un 8% de los solicitados a la Comisión Europea en 2009. En la presentación de este proyecto también participó el Jefe del Servicio de Recursos Zoogenéticos de la Subdirección General de Conservación de Recursos y Alimentación Animal, del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Alfredo Martín de la Rosa, quien subrayó que "la única viabilidad de la ganadería es a través de la mejora de los productos que de ella se derivan, pudiendo ser este proyecto una manera de valorizar estos productos que proceden de nuestro ganado y fundamentalmente de nuestro ganado autóctono". Completando la mesa se encontraba el director general de Dehesa de los Llanos, Julián Illán, y la coordinadora del proyecto María Isabel Berruga, profesora de la UCLM.

"Este proyecto nace ante la necesidad de enfrentar la fuerte crisis mundial en la que se encuentra inmerso el sector ovino en los últimos años, y que afecta a todos sus subsecto-

res: cárnico, lácteo y subproductos como la lana o las pieles. Y más concretamente, con la finalidad de aumentar la competitividad de sector quesero ovino frente a quesos de otras especies lecheras, cuya explotación está mucho más tecnificada. Entre otras dificultades que afectan al sector lácteo, durante las fases de elaboración y maduración de los quesos en ocasiones se producen fallos tecnológicos debidos a la presencia de hongos o bacterias indeseables que pueden contaminar los quesos y provocar serias pérdidas económicas en una quesería, tanto por el descarte del producto, como por la posible pérdida de confianza por parte del consumidor, agravando así la escasa capacidad competitiva de estos productos. TECHeese surge por tanto, de la necesidad global del sector de buscar soluciones a este problema, para por un lado, prevenir la aparición de defectos en los quesos debidos a posibles contaminaciones microbianas, y por otro, controlar la producción para impedir que ni una sola pieza contaminada salga al mercado", manifestó la coordinadora del proyecto.

Así pues, el objetivo principal de este proyecto es el de incrementar la competitividad del sector ovino europeo reduciendo las pérdidas causadas en los quesos de oveja por la contaminación con microorganismos indeseables. Y para ello se plantean dos líneas de actuación fundamentales:

- Una línea preventiva, dirigida a evitar el desarrollo de estos microorganismos en los quesos y basada en el diseño de nuevas dietas para alimentar a ovejas en lactación, dietas que estarán elaboradas a partir de plantas aromáticas con poder antimicrobiano.
- Y, en la otra vertiente, se plantea una línea de control, en la que se pretende desarrollar un equipo basado en tecnología de rayos-X de baja energía, que permita detectar, antes de su comercialización, aquellas piezas de queso que presenten defectos internos.

Para su desarrollo, se partirá de una selección de plantas aromáticas como el romero, el tomillo o la lavanda, entre otras, cultivadas en tres de las cuatro grandes zonas europeas de producción ovina lechera (Italia, Rumania y España); y por tanto, dada su cercanía, de fácil acceso para los ganaderos. A través de diversos estudios sobre la actividad antimicrobiana de estas plantas, sobre su valor nutritivo y palatabilidad, sobre su efecto sobre la salud de los animales y sobre el rendimiento quesero, o sobre las características físico-químicas, higiénico-sanitarias y organolépticas del queso, se irá reduciendo el número de plantas hasta obtener una formulación final basada en una o más plantas aromáticas, fórmula que tiene como

objetivo ser de fácil preparación y utilización, incluso para las explotaciones ovinas menos tecnificadas. Entre las principales contaminaciones microbianas que se pretenden combatir en este proyecto cabe destacar a las bacterias responsables de las “hinchazones tempranas” y de las “hinchazones tardías” de los quesos, así como los mohos causantes de las conocidas “coqueras” en este producto.

No sólo se pretenden conseguir resultados que beneficien a la industria quesera, sino que se espera encontrar un importante efecto positivo sobre la producción de leche, así como sobre la salud animal. De observarse una mejora en el estado general del animal, las plantas aromáticas, con propiedades antimicrobianas, podrían sustituir al uso de antibióticos. Dada la fuerte alarma social que el empleo de antibióticos genera, esta aplicación sería también muy beneficiosa para el sector.

En lo que respecta al diseño y construcción del equipo de rayos-X, se busca desarrollar una máquina que permita detectar pequeños defectos y contaminaciones microbianas en el interior de los quesos, sin necesidad de tener que romper o partir los quesos. De ese modo, se garantizaría que todos los quesos que saliesen al mercado estuviesen libres de contaminaciones lo que aseguraría la calidad e imagen del producto.

Una vez finalizadas las tareas de investigación y desarrollo, las asociaciones tendrán la responsabilidad de divulgar los resultados entre sus asociados (más de 800 PYMES), al tiempo que de formarlos para obtener el máximo aprovechamiento de los resultados obtenidos. En este sentido, AGRAMA dentro del Consorcio Manchego, y en Italia el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Fiore Sardo, organizarán jornadas y talleres de presentación de resultados, demostración y formación para sus ganaderos y queseros. Los ganaderos aprenderán a formular raciones con las plan-

tas aromáticas más efectivas para combatir las contaminaciones microbianas, y los industriales queseros se formarán para obtener el máximo rendimiento del equipo diseñado para la inspección de los quesos. El resto de las asociaciones participantes realizarán también sus correspondientes actividades de divulgación de resultados y cursos de formación dirigidos a sus asociados, y relacionados con la actividad que desarrollan. Así por ejemplo, la asociación rumana ROPAM, que está constituida por productores de plantas aromáticas enseñará a sus asociados cuales son las plantas más relevantes a emplear en alimentación ovina, o BEMEFA, la asociación belga de productores de piensos, formará a sus empresas para que aprendan a diseñar dietas a partir de estas plantas aromáticas.

En TEChEese se han implicado 3 grandes estamentos: 4 asociaciones de PYMES, 4 PYMES y 4 Centros de Investigación y Desarrollo Tecnológico, constituyendo un fuerte equipo multidisciplinar que tiene representación en 5 países europeos: Bélgica, Dinamarca, España, Italia y Rumania, y que contará con una financiación de la Unión Europea de más de 1,3 millones de euros destinados a desarrollar un gran número de actividades que contribuyan a la mejora de la competitividad del sector.

En concreto, durante los próximos 3 años, las asociaciones, entre las que se encuentra AGRAMA, se encargarán principalmente, como ya se ha señalado, de diseminar los resultados del proyecto TEChEese entre sus asociados (figura 1). Por otro lado, las empresas participantes (figura 1), todas ellas PYMES y entre las que se encuentra Dehesa de Los Llanos, desarrollarán en condiciones industriales los distintos experimentos diseñados y realizados previamente en laboratorio por la UCLM y los otros 3 grupos de investigación participantes (figura 1).



COOPERATIVA GANADERA AVICON, SDAD. COOP. DE CASTILLA LA MANCHA



Nuestra EXPERIENCIA, con más de 40 años en el Sector Agroalimentario, y la CONFIANZA de nuestros socios, AVALAN NUESTRO TRABAJO.






Dirección: C/ Santa Lucía, 58
45700 Consuegra (Toledo)

Teléfono Oficinas: 925 480 326

Fax Oficinas: 925 481 381

www.cooperativaavicon.com

Teléfono Fábrica: 925 480 325

Teléfono Pedidos: 925 480 284

Fax de Pedidos: 925 482 166

Pedidos E-Mail: info@cooperativaavicon.com

Comercial: JESÚS A. GALLEGU PALOMINO



IR 0540/2004



Asociaciones de PYMEs

AGRAMA (España)

La asociación de la raza Manchega supervisará los experimentos relacionados con la alimentación del ganado en lactación. (168 asociados)

**ROPAM (Rumania)**

La asociación rumana de plantas aromáticas se encargará de la selección de plantas que se incluirán en las dietas para alimentar a ovejas en lactación. (9 asociados)

**BEMEFA (Bélgica)**

La asociación belga de productores de piensos será responsable de la formulación de las dietas. (160 asociados)

**FIORE (Italia)**

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Fiore Sardo controlará la elaboración y calidad de los quesos elaborados en Italia (75 asociados)



PYMEs

NUTRACEUTICAL (Rumania)

Productor de plantas aromáticas que suministrará el material vegetal.

**LAMBERS (Bélgica)**

Productor de piensos encargado de preparar las dietas.

**DEHESA (España)**

Quesería que elaborará quesos a partir de leche obtenida de animales alimentados con plantas aromáticas

**DELOGU (Italia)**

Quesería que elaborará quesos a partir de leche obtenida de animales alimentados con plantas aromáticas



Grupos de Investigación y Desarrollo (RTDs)

UCLM (España), Coordinador

La Universidad de Castilla-La



Mancha realizará actividades de investigación para determinar el efecto antimicrobiano de extractos de plantas aromáticas sobre microorganismos que causan problemas en los quesos.

UNISS (Italia)

La Universidad de Sassari estudiará el efecto del consumo de las dietas elaboradas con las plantas aromáticas que mayor actividad antimicrobiana hayan mostrado, además de sobre la salud animal.

**UNITBV (Rumania)**

La Universidad Transilvania de Brasov controlará el efecto de las dietas elaboradas con plantas aromáticas sobre la calidad de la leche.

**INNOSPEXION (Dinamarca)**

InnospeXion se encargará del diseño y construcción del equipo de rayos-X destinado a la inspección de contaminaciones en los quesos.



Empresas, asociaciones y organismos participantes en el proyecto TEChEese y principales tareas a desempeñar en el mismo.

Para AGRAMA, en particular, y para el Consorcio Manchego en general, este proyecto “es muy conveniente, y aunque la ganadería de la región ha mejorado mucho, todavía tiene que mejorar más si queremos seguir con nuestra raza y ofrecer al mercado un producto de alta calidad”, destacó el Presidente del Consorcio Manchego, Antonio Martínez. Entre las tareas de AGRAMA estarán las de apoyar a la UCLM en la coordinación del proyecto y supervisar los distintos experimentos relacionados con la alimentación del ganado en lactación.

Por su parte, Dehesa de Los Llanos elaborará quesos a partir de leche obtenida de animales alimentados con plantas aromáticas para el posterior estudio de estos tanto en lo que respecta a su calidad organoléptica, como microbiológica. Según explicó Julián Illán en la rueda de prensa, “para Dehesa de Los Llanos es una semilla de esperanza porque nosotros somos productores de plantas aromáticas, ganaderos productores de leche y fabricantes de quesos, y cualquier beneficio derivado de este proyecto nos afecta por las tres vertientes”.

Finalmente, la UCLM, a través de los Grupos de Investigación de la Sección de Calidad Alimentaria del Instituto de

Desarrollo Regional y de la Cátedra de Química Agrícola de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete, se encargará no sólo de liderar el proyecto, sino de evaluar, primero en laboratorio y después en quesería, el efecto antimicrobiano de los extractos de plantas aromáticas sobre microorganismos que causan problemas en los quesos.

Asimismo, este proyecto es una gran oportunidad para que el sector ovino de la región conozca y comparta con otros países europeos de tradición ovina lechera como Rumania o Italia, no sólo los futuros logros derivados de los estudios planteados, sino también las dificultades socioeconómicas que atraviesa el sector, pudiendo aunar esfuerzos para procurar soluciones.

Como subrayó Isabel Berruga, “esperamos que cuando dentro de 3 años concluya este proyecto podamos poder ofrecer al sector ovino la oportunidad de ser más competitivos en los mercados europeos, y por qué no, mundiales”.

Más información en la página Web del proyecto: www.techeese.eu

Entrevista

Julián Illán Ramos

Director de Dehesa de los Llanos, S.L.

Dehesa de los Llanos es una de las explotaciones de ovino manchego más antiguas y más conocidas de nuestra región. Con 10.000 has de extensión, fue fundada en el siglo XVII por monjes franciscanos, existiendo datos de que las ovejas se hacían en la finca desde sus orígenes. Con una cabaña de aproximadamente 6.000 ovejas manchegas, una quesería artesana y una bodega; Dehesa de los Llanos es una de las empresas agrícolas y ganaderas más modernas a nivel nacional.



El Sr. Illán, en su despacho. Para él, en una empresa agropecuaria es imprescindible disponer de instalaciones adecuadas, mano de obra cualificada, buena base animal, base territorial y elaboración propia de productos.

Háblenos sobre el origen de la ganadería y la evolución de la misma hasta hoy.

La ganadería de ovino manchego de Dehesa de los Llanos debe ser de las más antiguas con base documental, de hecho cuando se inicia el programa de selección de raza manchega, es una de las ganaderías que se utiliza como base para coger ejemplares haciéndoles una primera selección fenotípica, y luego genotípica, lo cual está también documentado. El libro de la ganadería, no es muy antiguo, pero hay inscripciones del año 1943 y el hierro data de 1900.

Hace unos 16 años había entorno a 3000 ovejas, e iniciamos un proceso de crecimiento paulatino hasta llegar a 5000 efectivos, con un fundamento de datos productivos, para lo cual empezamos a colocar medallas y a tatuar ovejas. Fue un trabajo tremendo y de escasa fiabilidad, por la dificultad que tenía la captura de datos en campo de forma manual. Esto nos puso de manifiesto que la única manera de progresar genéticamente era la identificación electrónica. Por ello, en el año 99-00, incorporamos el crotal electrónico como medio de identificación.

Después de la identificación electrónica, era claro que el siguiente paso debía ser el control de producciones, y en el año 2000 incorporamos medidores electrónicos. Con todo esto, pudimos realizar primero una selección negativa, quitando los animales menos productivos e incluso los que no habían parido nunca. Esto dio lugar a una disminución de la cabaña, pero también a una mejora de la producción unitaria.

Una vez eliminados los animales menos productivos, se hizo una selección positiva, que consistió en identificar las ovejas más productivas para dejar sus hijas. De los 60 litros/oveja que teníamos al inicio, ahora estamos en 170-180 litros aproximadamente.

Ahora bien, faltaba un elemento. De poco servía conocer que, por ejemplo, en nuestro rebaño había 200 animales con lactaciones de 350 litros, si no podías apartarlos de una forma sistemática. Entonces, se adquirió una manga de manejo, por la que diariamente pasan todos los animales que están en ordeño y, con criterios

productivos almacenados en una base de datos, se puede determinar qué animales son apartados a un parque determinado. Por ejemplo, se apartan las ovejas más productivas para inseminarlas con machos del Esquema de Selección de AGRAMA, lo cual ha hecho que se acelere mucho el proceso de mejora genética. Esta herramienta de selección de animales basada en los datos que se van recogiendo día a día en la sala, es muy importante.

Al final, este proceso ha concluido en una cabaña idónea para nuestras instalaciones. Creemos que nuestro óptimo está entre 5500 y 6000 ovejas, lo que nos permite ordeñar más de 700.000 litros de leche.

¿Por qué deciden apostar por la oveja manchega?

Estamos en La Mancha, y esa es una razón de muchísimo peso. Nuestro proyecto empresarial estaba concebido desde el principio para obtener la materia prima y transformarla en el producto final, que es el queso manchego. La Denominación de Origen aporta fuerza y reconocimiento en el mercado. No es extraño acudir a una feria internacional y que la gran mayoría de los visitantes hayan oído hablar del queso manchego. Es algo mundialmente conocido.

Decidimos aprovechar esta circunstancia, además de la larga tradición de ganadería manchega en Dehesa de los Llanos, con un proceso de mejora genética que daba unos resultados suficientes como para asegurar la viabilidad de la explotación... apostamos en su día por la raza manchega y seguiremos apostando por ella. Es cierto que hemos tenido la tentación, como la han tenido muchos ganaderos, de meter razas foráneas, pero hoy por hoy, el precio de la leche está soportado por el precio del queso, y creo que es la apuesta adecuada.

¿Cómo se plantea la ganadería de manchego en La Dehesa de los Llanos para hacerla un negocio rentable y duradero?

Se plantea basándose en la defensa del producto final, no hay otra manera de hacerlo. En primer lugar, nuestro queso está ubicado en las tiendas especializadas, en la horquilla de precios más alta que hay en queso manchego. Para conseguir esto, además de la defensa del producto, es importantísimo obtener un queso de gran calidad, y para ello el control de la materia prima es muy importante. Estamos aplicando una trazabilidad absoluta en la cadena de producción, desde la alimentación de la oveja, el ordeño, etc., de manera que podemos saber, para cada pieza de queso, qué ovejas se han ordeñado y qué comieron para obtener la partida de leche a la que pertenece ese queso. Este es el verdadero significado de trazabilidad.

En segundo lugar, tenemos el cordero. Aquí aún queda camino por recorrer. Está claro que es un producto estrella, pero creo que la diferenciación de precios aún no se ha producido, y sé que en esta línea la Denominación Específica está trabajando y luchando para que se produzca.

Es cierto que estamos atravesando unos momentos en los que los productos de calidad, puede que por su mayor precio, no sean precisamente los más demandados, pero también es cierto que cuando logras colocar un producto en esa horquilla de mer-

cado, son los menos afectados por la crisis. Ahora mismo, los márgenes de nuestra quesería son los adecuados y si los precios de la leche bajaran esos márgenes crecerían, si bien los de ganadería bajarían, por lo que si no está conectado un negocio con otro, sería imposible mantener esta raza. No pretendemos hacernos millonarios, simplemente estar ligeramente por encima de los costes, que no siempre se consigue.

Actualmente, ¿cree que la inversión que pueda realizarse en una explotación de ovino manchego, respecto a mejora de instalaciones, tecnificación y automatización de procesos, es necesaria y amortizable o prescindible?

En mi opinión, ahora no es buen momento, por lo que no creo que haya mucha gente dispuesta a invertir en este negocio. Podemos decir que las inversiones hechas anteriormente, entorno al año 2000, en momento más favorable, han tenido su retorno, no podemos pedirle más.

Es cierto que, incluso en momentos más favorables, las inversiones que muchos ganaderos han realizado en sus explotaciones han estado más motivadas por el "corazón" que por razones económicas. Al tener que optar entre invertir o eliminar una actividad que encaja perfectamente con el tipo de agricultura que se está haciendo, con mayor razón de ser en tiempos de crisis de precios agrícolas, es algo que ha desgarrado el corazón de muchos agricultores y ganaderos de la mancha, y les ha inducido a invertir para mantener el mismo esquema que mantuvieron sus padres y sus abuelos, que es un esquema tradicional. Si somos capaces de conseguir que los mercados sean capaces de diferenciar esa calidad, basada en siglos de tradición agrícola y ganadera, seguramente sea una apuesta de éxito.

Háblenos del Proyecto Europeo TEChese, ¿cómo surge la idea y en qué se basa su colaboración?

Pues bien, la idea, hasta cierto punto, la hemos provocado nosotros. Contactamos con la Universidad de CLM porque, primero somos ganaderos, segundo somos productores de queso y tercero, de plantas aromáticas. Las plantas aromáticas tienen diversos usos, como la perfumería y la producción de principios medicinales; pero hay otros usos no tan conocidos, como la alimentación del ganado, y entendimos que era preciso documentarlo con una base científica suficiente.

Muchos de los principios que componen las esencias produci-

das por las plantas aromáticas son probióticos, incluso algunos de ellos tienen propiedades antibióticas, favoreciendo el desarrollo de la flora bacteriana del aparato digestivo e inhibiendo las bacterias perjudiciales. Es la UCLM quien nos informa de que parte de los problemas tecnológicos en la producción de queso, se eliminan cuando se utilizan aromáticas en alimentación.

Algunos piensos, como los que contienen medicamentos, exigen un periodo de espera desde el consumo hasta el sacrificio del animal. En cualquier fábrica de piensos, el protocolo de limpieza es muy complicado para asegurar la ausencia de elementos no deseados en piensos blancos (los que no llevan sustancias medicamentosas). Con la introducción de plantas aromáticas en piensos, se posibilita el hecho de poder emplear un producto natural, que no tiene la calificación de medicamento, y que de forma natural actúa como un antibiótico, evitando además el periodo de supresión y los protocolos de limpieza.

Dentro del proyecto, de la mano de la UCLM, hay productores de piensos, productores de plantas aromáticas y productores de quesos, engarzados en una investigación conjunta, estudiando el comportamiento de la incorporación de aromáticas, su repercusión en la producción de leche y en la sanidad de los animales, y a su vez su repercusión en la producción de queso.

¿Qué cree que podría hacerse desde los Consejos Reguladores, tanto del Queso como del Cordero Manchego, para incrementar la comercialización de éstos productos y el reconocimiento de los mismos?

El Consejo Regulador de la D.O. del Queso Manchego está haciendo un gran trabajo. Que te reconozcan en las ferias extranjeras es signo de que alguien está haciendo las cosas muy bien. Con el cordero manchego está un poco por detrás. Esto puede ser debido a que cuando surgió la Denominación Específica había una avalancha de denominaciones intentando la diferenciación de productos, y tal vez su voz se oyó menos que cuando surgió la D.O. Queso Manchego. Es cierto también que en el caso del queso, la primera referencia la encontramos en El Quijote, en cambio en el caso del cordero, el apellido manchego se lo estamos poniendo ahora. Pero, si una cosa realmente es distinta, de mejor calidad y lo podemos demostrar, y en el caso del cordero manchego esto es absolutamente cierto, si el trabajo se enfoca bien, antes o después obtendrá ese reconocimiento y diferenciación de precios en el mercado, como en el caso del queso.

En la gestión de la reproducción el tiempo, tu mejor aliado

SINCROPART

SINCROPART 30mg. Acetato de flugestona 30 mg. **INDICACIONES:** En la oveja en anestro fisiológico: Inducción y sincronización del celo. **POSOLÓGIA Y MODO DE ADMINISTRACIÓN:** Colocación por vía vaginal con la ayuda de un aplicador. La esponja deberá permanecer en la vagina durante 14 días. A los 14 días se procederá a la retirada de la esponja, y se administrará una inyección intramuscular de PMSG. Las ovejas pueden ser cubiertas a las 48-72 horas. **PRECAUCIONES:** Las ovejas deben estar sexualmente maduras y en buenas condiciones físicas. No administrar a hembras gestantes. **TIEMPO DE ESPERA:** El tiempo de permanencia de la esponja en la vagina del animal: 14 días. N° de Registro 1124 ESP. **SINCROPART** 40mg. Acetato de flugestona 40 mg. **INDICACIONES:** Corderas: Inducción y sincronización del celo. **PRECAUCIONES:** Las corderas deben estar sexualmente maduras y en buenas condiciones físicas. N° de Registro 1123 ESP. **USO VETERINARIO. DISPENSACIÓN CON RECETA VETERINARIA.**

CEVA SALUD ANIMAL S.A.
Calle Carabela La Niña N°12; 5ª planta - 08017 Barcelona
Tel : 902 367218 - Fax : 902 197241
www.ceva.com - E-mail: ceva.salud-animal@ceva.com

MELOVINE

COMPOSICIÓN POR IMPLANTE: Melatonina 18,0 mg. **INDICACIONES:** Ovejas y Corderas sexualmente maduras: Aumentar la fecundidad. **POSOLÓGIA:** Un implante por oveja o cordera. 40 días tras la administración del implante introducir los moruecos. **ADMINISTRAR** por vía subcutánea en la base de la oreja, mediante una pistola especial provista de una aguja. **ADVERTENCIAS:** MELOVINE, no es un método de sincronización del celo. Los índices reproductivos obtenidos en ovejas tratadas con MELOVINE, para avanzar la estación sexual, no son superiores a los obtenidos durante la estación de reproducción natural. **TIEMPO DE ESPERA:** Carne y leche: nulo. **USO VETERINARIO. DISPENSACIÓN CON RECETA VETERINARIA. Registro N° : 1274 ESP**

CEVA
SANTÉ ANIMALE

Innovar en reproducción para construir el futuro

LETRA Q EN OVINO-CAPRINO ¿EL FIN DE LOS PEQUEÑOS GANADEROS EN EL SECTOR LACTEO DE ESPAÑA?

Me gustaría comentar el peligro con el que nos encontramos actualmente en el sector lácteo, respecto a una nueva normativa, denominada letra Q, que garantiza la trazabilidad y calidad higiénico-sanitaria de la leche de vaca, que se pretende ampliar a la leche de oveja y cabra.

Como fabricante y representante del sector quesero artesano, me gustaría expresar a través de estas líneas mi opinión, respecto a lo que, según mi modo de ver, acontecerá en un futuro próximo.

Las directrices comunitarias, en lo referente a la producción agro-alimentaria, pretenden conseguir la calidad del producto final, controlando desde la obtención de la materia prima, hasta la llegada del queso al consumidor final.

Lo que se contempla en el proyecto de borrador de letra Q, respecto a la leche de oveja y cabra, es un control total desde la recogida, pretendiéndose que se aplique una copia literal de la normativa de la letra Q en leche de vaca.

¿COMO REPERCUTE ESTE BORRADOR EN LA RECOGIDA DE LECHE AL GANADERO?

Tal y como esta expresado en el proyecto, no se podría recoger la leche a los pequeños productores por el coste tan elevado que conllevarían los controles que se lleven a cabo, que serían los siguientes:

- Se pretende que se realice "in situ" un análisis rápido de inhibidores por parte de la empresa recogedora de leche. Esto sería lógico si existiese en el mercado un kit que determinase, en poco tiempo, la detección de todos los posibles inhibidores que puedan afectar a la leche cruda. Actualmente, en la aplicación de la letra Q a la leche de vaca, este tipo de análisis rápido solo detecta betalactámicos y tetraciclinas.
- La realización del análisis citado en el punto anterior llevaría alrededor de quince minutos, se haría antes de cargar la leche y tendría un coste elevado (que puede estar en torno a los 5 euros), sin contar con el coste del tiempo de parada del conductor ni con la caducidad de los reactivos utilizados. Comparen el coste en relación a los litros que se recogen en una explotación de vacuno, con los litros cargados en una ganadería de ovino. Considero que el coste económico de realizar este análisis, cuando los litros de leche recogidos son

escasos, provocaría que fuera mas rentable no recoger la leche.

- Si tenemos en cuenta también que este tiempo de espera aumenta el tiempo de ruta de la recogida y, por consiguiente, aumenta la temperatura de la leche en la cisterna, se puede poner en peligro la calidad de la misma, pudiendo darse el caso de que no sirva para hacer queso si la temperatura rebasa los 10 grados centígrados.
- Por otra parte, es habitual que en las ganaderías de nuestra zona exista un pequeño número de cabras, cuya leche sirve para ayudar a alimentar los corderos a los que no quieren amamantar sus madres, bien por que los aborrecen o bien por que no tienen leche suficiente. Para esta leche de cabra sobrante de su uso, el análisis de inhibidores sería costosísimo, al igual que el transporte de la misma, pues, según la futura normativa, la leche de cabra tiene que ir independiente de la de oveja, por lo que el uso de un compartimento exclusivo de la cisterna para transportar tan pequeña cantidad convertiría en poco rentable su recogida. Esto supondría, así mismo, un menor ingreso para el ganadero.
- Esta norma parece ilógica y muy poco práctica, pues nos hace que inutilicemos un compartimento de la cisterna con muy pocos litros, ya que no se permite en la futura norma mezclar leches en el mismo depósito. De todas maneras, a la llegada al centro será necesario juntarlas para una correcta homogeneidad en la leche para la elaboración de quesos de mezcla, pero transportar tan poca cantidad hará que no se pueda recoger.

¿ESTAN JUSTIFICADOS ESTOS REQUISITOS?

EN MI OPINION, NO.

En los últimos años, en las auditorias realizadas en las fábricas, se han practicado análisis de inhibidores en las cubas, y el resultado ha sido negativo en todos ellos.

Estos análisis que nos piden realizar in situ, se hacen en la actualidad en el Laboratorio Interprofesional Lácteo de Castilla la Mancha (L.I.L.C.A.M), y según sus datos, de 234.722 muestras realizadas por este laboratorio entre 2006 y 2009, los positivos por inhibidores han sido de un 0,11% en oveja y de un 0,12% en cabra. Si añadimos que, según un estudio de investigación de la Universidad de Castillas la Mancha, 3

de cada 4 muestras de inhibidores son falsos positivos, bien por que los reactivos no están adaptados correctamente para cabra y oveja, o por exceso de conservantes en el frasco de toma de muestras, **se nos reduciría a la cuarta parte las posibles muestras positivas de inhibidores, lo que nos dejaría en un 0.03% de positivos a este tipo de inhibidores.**

Si, por otra parte, tenemos en cuenta que en los análisis de producto final no aparecen inhibidores en el queso y que se desconocen los efectos al no existir estudios contrastados de dónde van esos inhibidores ¿por qué destruir esta materia prima cuando el queso analizado no contiene ningún resto de esos posibles inhibidores?

Si no se aprecia perjuicio alguno para la salud humana, ¿por qué aplicar una normativa que no garantiza una mayor

seguridad efectiva a un coste tan elevado? ¿Por qué se legisla sin tener en cuenta las características específicas de un sector de pequeñas y medianas ganaderías en crisis y con un alto grado de abandono por las trabas administrativas y el bajo valor de algunos de sus productos, por ejemplo, el cordero? ¿No habrá influido el hecho de reducir el número de mataderos en España por aplicar un exceso de normas, como esta que estoy comentando, que ha ocasionado la caída, entre otras causas, del precio del cordero pagado al ganadero? ¿Por qué se legisla sin tener en cuenta las características específicas de la gran mayoría de las queserías que son pequeñas y medianas empresas, fiel reflejo del sector lácteo español? ¿De que le sirve al ganadero que se le prime la oveja autóctona si dentro de poco tiempo no se le va a recoger la leche, porque se le tendría que repercutir el coste de los citados análisis?



A corto plazo, los ganaderos con un número de cabezas menor serán los primeros afectados por la futura normativa, aunque no tardará en repercutir en los ganaderos con censos elevados.

Lo que pretendo con estas líneas es informar a los posibles afectados y concienciar a las autoridades competentes para que, cuando se legislen normas que afecten a nuestro sector, se tengan en cuenta las opiniones de todos los operadores, grandes y pequeños. Las consecuencias pueden ser desastrosas para el PEQUEÑO GANADERO a corto plazo, pero a medio plazo también repercutirá en el ganadero con mayor número de cabezas, al reducirse el número de fabricantes.

José Antonio Morales Sánchez
PRESIDENTE DE LA
ASOCIACION DE FABRICANTES
DE QUESO DE CUENCA

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)



• **El curso de formación ganadera “Claves de futuro en la producción ovina”, organizado por AGRAMA, se celebró con gran éxito.** El curso, que tuvo lugar los pasados días del 4 al 7 de mayo, contó con una gran participación de ganaderos, técnicos y veterinarios relacionados con el sector ovino manchego. Este curso, que contó con la cofinanciación de el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, a través del Programa FEADER 2007-2013, y la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, contó con la presencia de expertos en materias como la reproducción, alimentación animal, mejora genética, ordeño mecánico, denominación de origen y calidad de productos, sistemas de producción, etc. Las 21 horas de formación con las que contaba el curso, estuvieron distribuidas tanto en ponencias técnicas como en visitas experimentales, gracias a las cuales los asistentes pudieron conocer el tipo de explotaciones de ovino de leche que se dan en el País Vasco, más concretamente en la provincia de Álava, de las razas Latxa y Carranzana. También se realizó una visita guiada y comentada al Centro de Testaje de ARDIEKIN, ubicado en la Granja Modelo Arkaute (Vitoria – Gasteiz, Álava), desde donde se programa la campaña de inseminación artificial del ganado ovino de raza Latxa y Carranzana de la Comunidad Autónoma Vasca, y de Latxa Cara Rubia de Na-

varra, donde los asistentes pudieron estudiar las similitudes y diferencias con el sistema empleado en el Esquema de Selección de la raza manchega a través del CERSYRA de Valdepeñas. Otra visita muy interesante fue la organizada a los pastos naturales de la Sierra de Entzia, aprovechados por las ovejas durante varios meses. En general, se puede decir que el curso se clausuró con gran éxito, y con uno de los objetivos principales cumplidos, la formación y especialización de los ganaderos de la región.



Asistentes al curso, en los pastos naturales de la Sierra de Entzia.

• **Se pone en marcha el I Concurso del Cordero y el Vino.** Hasta el próximo mes de noviembre, 31 establecimientos hosteleros de toda la provincia de Albacete incorporarán a sus cartas un plato que tenga al cordero manchego como ingrediente principal, así como dos vinos que formen parte de la Denominación de Origen Ribera del Júcar. Esta oferta conjunta es el pilar fundamental del I Concurso del Cordero y el Vino de Albacete, presentado en la delegación de la Junta por la delegada de Cultura, Amaya Villanueva, el presidente de la Indicación Geográfica Protegida del Cordero Manchego, Antonio Martínez; el de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería, Juan Sánchez, y el de la Denominación de Origen

Ribera del Júcar, Juan Carlos Cabrero. El motivo principal para poner en marcha esta iniciativa, es el de fomentar el consumo tanto de vino de calidad como de carne de primera categoría, buscando, además fórmulas innovadoras que muestren al público las numerosas posibilidades gastronómicas de ambos alimentos, cordero y vino. Los premios establecidos en el I Concurso del Cordero y el Vino en Albacete valorarán tanto las recetas elaboradas con el cordero de la IGP Cordero Manchego, como el maridaje que se haga con los vinos de la denominación Ribera del Júcar. Para establecer la calidad y originalidad del plato, un jurado profesional visitará cada uno de los restaurantes de manera anónima para comprobar que se cumplen las condiciones determinadas en las bases y, al mismo tiempo, probar el plato de cordero que el establecimiento presenta a concurso. Asimismo tendrá en cuenta otra serie de aspectos como la limpieza, el servicio o la presencia de otros platos y productos tradicionales de nuestra tierra. Más información y folleto informativo en: www.turismoenalbacete.com.



Presentación del I Concurso del Cordero y el Vino.

Tablón de Anuncios

- Se vende carro unifeed, marca Alfa-Laval, con 12 m3 de capacidad. Económico y en perfecto estado.
- Ganadero compra 200 ovejas manchegas en producción.

- Se ofrecen trabajadores para finca agropecuaria, con experiencia en el sector.
- Se vende báscula para ganado (1,30 x 0,60 m), con capacidad para 8 corderos.
- Ganadero de Albacete compra de 800 a 1200 ovejas manchegas, en producción.

Más información a través de AGRAMA en el teléfono 967 217 436

• El Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos organizó la jornada "Reflexiones sobre Presente y Futuro del Campo, Horizonte 2020". El pasado 22 de abril se celebró esta jornada, centrada en la situación del ganado extensivo ovino-caprino, y dirigida fundamentalmente a técnicos agrónomos, veterinarios y ganaderos de estas variedades. Servando Germán, delegado provincial del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Centro y Canarias, explicaba que este encuentro técnico nacía de la difícil situación actual de sector, y de la necesidad de pensar en el futuro y adelantarse a los "nubarrones" que se avecinan con él. "Tenemos que pensar en dos tipos de ganadería: una ganadería intensiva, que va a abastecer la población creciente que tenemos, y una ganadería extensiva, protectora y sostenible" que permita proteger la biodiversidad de los montes manchegos y asentar la población rural de la región, basándose en las razas autóctonas. De ahí que entre los temas tratados ayer

en las jornadas estuvieran la importancia del ovino-caprino en la economía provincial, la situación actual del mercado, la rentabilidad de los distintos sistemas de producción, la condicionalidad del sector o la situación actual y futura del régimen de ayudas para esta modalidad ganadera en el horizonte del año 2020, con la meta última de trasladar sus conclusiones sobre el sector a la sociedad y al Gobierno regional. Francisco Chico, delegado provincial de Agricultura, consideró "determinante" que los colectivos implicados en el sector en la provincia debatieran su futuro en pleno inicio de los debates del horizonte 2020, y garantizó que la Consejería a la que representa se haría eco de las conclusiones sacadas en la reunión. El delegado también resaltó la coincidencia de los objetivos de la jornada con las líneas de actuación del propio Gobierno regional en su Plan de Desarrollo Rural, enfocadas a fijar la población en este entorno a través del mantenimiento de la actividad ganadera.

• **Castilla-La Mancha invita al sector ovino-caprino de carne a tener proyectos de comercialización en común.**

El director general de Producción Agropecuaria de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo, ha mantenido una reunión con representantes, asociaciones y las principales SAT y cooperativas productoras del sector del ovino-caprino de carne de la región, con el objetivo de concienciarlas de la necesidad de avanzar en la puesta en marcha de proyectos de comercialización en común. Todos los estudios apuntan en la misma dirección, destacando la importancia de comercializar en común, con proyectos de integración en las operaciones de cebo y un acercamiento más acentuado del productor hacia la distribución directa, ya que, en palabras del director general "según se va subiendo en la cadena de distribución, mayores son los márgenes y por tanto, mayores son los beneficios para los productores y para los propios consumidores". En la actualidad existen dos líneas de ayuda dirigidas a explotaciones que desarrollen proyectos conjuntos de comercialización. Una es exclusiva de las explotaciones de aptitud cárnica, que surge como consecuencia

de la puesta en marcha del nuevo artículo 68 de la PAC, y que puede suponer una ayuda de hasta 3 euros por oveja ó cabra. Por otro lado, existe una línea de ayudas que engloba tanto al sector cárnico, como al lechero de ovino-caprino, dirigida a las agrupaciones de productores para financiar las inversiones en proyectos comunes de las explotaciones, así como para la puesta en marcha de programas de calidad y certificaciones. Según Martínez Arroyo, "debemos hacer entre todos un importante esfuerzo para conseguir que estas vías de financiación repercutan lo más ampliamente posible en nuestra región, siendo necesario para ello esa conciencia de trabajo conjunto y de iniciativa común". Todas estas acciones vienen recogidas en el Plan Estratégico de la Ganadería de Castilla-La Mancha. Entre ellas se encuentra el ambicioso proyecto que quiere desarrollar el Gobierno regional, cuyo objetivo es conseguir que todos los ganaderos de Castilla-La Mancha se comuniquen vía web con la administración, pudiendo realizar de esta forma todo tipo de gestiones y consultas, que agilicen y reduzcan considerablemente los trámites a los que se ven sometidos en la actualidad.

CERROAL

CERRAJERÍA ROMICA ALBACETE, S.L.

FABRICACIÓN Y MONTAJE DE INSTALACIONES GANADERAS



CINTAS DE ALIMENTACIÓN AUTOBLOCANTES Y ENTRADA LIBRE

COMEDEROS PARA PIENSO UNIFEED

CEBADEROS PARA CORDEROS

AMARRES DE ORDEÑO

MANGAS DE VACUNACIÓN

BEBEDEROS, JAULAS PARIDERAS, BALLAS TELERAS, ETC...

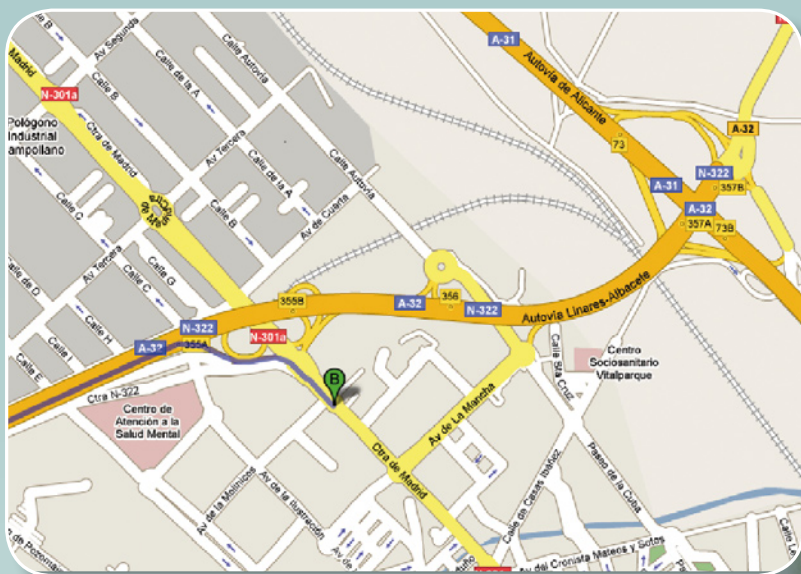
Pol. Ind. Romica, Avda. A, Nave 10 - Apdo. Correos. 5420 - Albacete

Telfs. 967 25 41 74 / 967 52 35 50 - Fax. 967 254183 • e-mail: cerrajeriaromica@telefonica.net

SUBASTA NACIONAL y BOLSA DE SEMENTALES DE RAZA OVINA MANCHEGA **EXPOVICAMAN 2010**

LUGAR: EXPOVICAMAN (Recinto del IFAB, Avda. Gregorio Arcos, s/n, en Albacete)

FECHA Y HORA: 21 de MAYO de 2010, VIERNES, a las 12 HORAS.



AYUDAS / SUBVENCIONES A COMPRADORES (Serán DESCONTADAS de la liquidación)

- 1) FUNDACIÓN C.R.D.O. QUESO MANCHEGO (ganaderos inscritos): 120 € / MACHO
- 2)) ITAP S.A. (ganaderos de la provincia de Albacete): 50 € / MACHO

CONDICIONES

- ANIMALES SELECCIONADOS para Producción de leche y Resistencia a Scrapie. GARANTÍA:
 - GENÉTICA: Valores genéticos de Madre y Padre sobresalientes (Superiores/Población)
 - GENEALÓGICA: Confirmación de paternidad por ADN
 - SANITARIA: Calificación (M3 ó M4) y Pruebas diagnósticas individuales.
- EDAD: 4-8 meses (BOLSA) y 8-20 meses (SUBASTA)
- PRECIO: Desde 250 € (Bolsa de Sementales) y/o 350 € (Subasta Nacional)

INFORMACIÓN

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

- Avda. Gregorio Arcos s/n (I.T.A.P.) 02006 Albacete. Telf. 967 217 436
- c/ Castelló, nº 45 28001 Madrid. Telf. 91 575 79 67