



Consorcio Manchego

Núm. 27 • 3^{er} Trimestre de 2012

**DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE
UNA INDUSTRIA DE DESPIECE Y
ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS
DE CORDERO MANCHEGO**

**ESPECIAL EXPOVICAMAN 2012:
XXV CONCURSO NACIONAL
DE GANADO OVINO SELECTO
DE RAZA MANCHEGA**





Edita:

Consorcio 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:

Leovigildo Blázquez Merino (Vocal)

Francisco José Alfaro Ponce (Vocal)

Fundación C.R.D.O. Queso Manchego:

Ignacio Barco Camarena (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

Diseño y construcción de una industria de despiece y elaboración de hamburguesas de cordero manchego Pág. 5

Síntesis del Proyecto Fin de Carrera galardonado en la IX edición del Premio "San Isidro" (Edición 2012), que ofrece nuevas vías de comercialización e innovación en el sector.



Entrevista: Leovigildo Blázquez Merino Pág. 8

Recientemente elegido presidente del Patronato de la Fundación C.R.I.G.P. Cordero Manchego, el Sr. Blázquez nos ofrece su visión sobre el futuro del sector, así como el camino que ha de seguir la Fundación.

Especial EXPOVICAMAN 2012: XXV Concurso Nacional de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega Pág. 10

Presentamos las ganaderías que resultaron galardonadas en la 25ª Edición del Concurso Nacional, en sus diversas secciones.



Editorial Pág. 3

Actualidad Pág. 4

Noticias Breves Pág. 14



Editorial

Muchas son las razones que determinan que una Denominación Geográfica, DOP o IGP, se sustenta en una zona determinada y en los métodos de producción y transformación tradicionales del área de origen, estando además, en nuestro caso concreto como en la gran mayoría del sector ganadero nacional, estrechamente ligada al concepto de raza autóctona, propia del territorio y adaptada a ese medio natural.

En el caso de la DOP Queso Manchego e IGP Cordero Manchego, sin nuestra tierra, sin nuestros pastos, sin nuestra raza,...el queso y el cordero manchegos seguirían siendo dichos alimentos, pero no los productos que actualmente están reconocidos a nivel nacional e incluso internacional, y por tanto, esa proyección dejaría de existir.

Estos sellos de calidad cuentan, en máxima instancia, con el amparo de la Comisión Europea, que salvaguarda que estos productos sigan manteniendo su vinculación histórica a un territorio y/o a una forma de producción, elaboración y transformación, aunque no debería ser necesario recurrir a tan elevado organismo para la protección de estas figuras, sino que desde los Consejos Reguladores, Asociaciones de Productores, Criadores, etc. y hasta el Gobierno Regional, deberían luchar por esta salvaguarda, pues además de ser un patrimonio muy valioso de una región, constituye fuente de riqueza y desarrollo para todos los implicados, desde ganaderos hasta la industria agroalimentaria, sin olvidar al consumidor final, al que se abastece de productos agroalimentarios de gran calidad, producidos bajo las premisas de la seguridad alimentaria, el bienestar animal y la sostenibilidad medioambiental.

Por ello, se hace extraño ver cómo algunos Consejos Reguladores, con el respaldo del Gobierno Regional, ponen en peligro estos productos. En los últimos meses, el Consejo Regulador de la DO Roncal, respaldado por el Gobierno de Navarra, ha aprobado una modificación de su reglamento, con el objetivo de introducir a la raza Assaf como productora de leche para la elaboración de este queso. Esto, además de ser una incoherencia, pues uno de los puntos del reglamento se refiere a que la base de la alimentación de las explotaciones que producen leche es el pastoreo, siendo la Assaf una raza intensiva que permanece estabulada todo el año; pondría en serio peligro el futuro de las explotaciones de ovino latxo, raza autóctona sobre la que hasta el momento se sustenta la Denominación.

De llevarse a cabo esta modificación, se rompería el vínculo histórico existente entre materia prima, raza y territorio. Queda ya pues en manos de la Comisión Europea frenar este despropósito, que más bien parece

responder a los intereses comerciales de las grandes industrias, las cuales muchas veces dejan de apostar por la calidad del producto final, abogando por su propio beneficio, utilizando una materia prima más barata (y de calidad inferior).

No es la primera vez que se niega la posibilidad de modificación de los pliegos de condiciones o reglamentos de los sellos de calidad. Sólo hemos de fijarnos en la más reciente acaecida en el seno de la IGP Lechazo de Castilla y León, en la que gracias al recurso presentado por las Asociaciones de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Churra (ANCHE) y Castellana (ANCA) junto con FEAGAS, se consiguió dejar en suspensión la modificación de su pliego de condiciones de la IGP, en el que se había incluido a la raza Assaf y sus cruces.

Esto viene a corroborar el objetivo con el que nacieron los sellos de calidad diferenciada, poner en evidencia la calidad de un producto gracias a su vínculo histórico con el medio natural de una zona geográfica determinada, y por tanto con la raza de la que proviene, explotada durante siglos en una misma comarca; y gracias a un determinado proceso de elaboración y/u obtención, lo que le confiere al producto unas características organolépticas singulares e inigualables.

Y esto es lo que nosotros, bien como ganaderos, bien como queseros, industriales, comercializadores ó profesionales de la administración, no podemos dejar siquiera que se plantee con respecto a nuestra raza manchega y sus productos, pues de lo contrario se produciría automáticamente el declive del sector en nuestra comunidad.

Como he dicho anteriormente, las inclusiones de razas foráneas en las figuras de calidad que ya estaban bien consolidadas con sus razas autóctonas, se deben en la mayor parte de los casos a los intereses económicos de unos pocos, y no se producen para el beneficio del sector, tal y como desean hacer ver. Muchas veces se valen de las situaciones difíciles por las que muchos ganaderos están pasando para convencerlos de que con un determinado cruce o con otra raza aumentarían producciones y beneficios. Pero en el caso de la raza manchega está más que demostrado que gracias a sus excelentes características productivas y valiéndose de la selección genética, otra raza difícilmente podría superarla a igualdad de condiciones, esto es, con el mismo manejo, alimentación, en la misma comarca,... lo que nos deja claro que el camino que estamos siguiendo todos los que trabajamos y defendemos nuestra raza, es el correcto.

Antonio Martínez Flores
Presidente del Consorcio Manchego

<http://www.iccm.es/web/index/campania1212675483212pl/1193045270019.html>

- **CURSO DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA AGRARIA:**
Parte Técnica de Ganadería (Albacete y Cuenca) y **Específica Ovino-Caprino** (Albacete, Almodóvar del Campo y Cuenca). Duración: 55-30 horas (técnica-específica).
- **CURSO: Bienestar animal durante su transporte** (Hellín, Porzuna y Cuenca). Duración: 20 horas.
- **JORNADA: Perspectivas de Futuro de la PAC** (Alcaraz, Villarrobledo y La Roda). Duración: 4 horas.
- **CURSO: Elaboración de Quesos** (Albacete). Duración: 30 horas.

- Resolución de 23/07/2012, de la Dirección General de Agricultura y Ganadería, por la que se modifica la Resolución de 31/03/2011, de la Dirección General de Producción Agropecuaria, por la que se hace pública la convocatoria de ayudas a las agrupaciones de defensa sanitaria ganaderas (ADSG) para 2011 en Castilla-La Mancha. (DOCM nº 148, 30-07-2012)
- Orden de 23/07/2012, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica el plazo de justificación de las ayudas concedidas a las agrupaciones de defensa sanitaria ganaderas (ADSG) en Castilla-La Mancha. (DOCM nº 148, 30-07-2012)
- Orden AAA/1725/2012, de 31 de julio, por la que se establece un nuevo plazo en el año 2012, para la presentación de solicitudes de las subvenciones estatales destinadas a las agrupaciones de defensa sanitaria ganaderas. (BOE nº 185, 03/08/2012)
- Resolución de 25/07/2012, de la Dirección General de Infraestructuras y Desarrollo Rural, por la que se establece la aplicación de las reducciones y exclusiones en caso de incumplimiento por criterios de admisibilidad a las ayudas agroambientales en el marco del Programa Desarrollo Rural para el periodo 2007-2013 en Castilla-La Mancha. (DOCM nº 157, 10-08-2012).



Reportaje

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE UNA INDUSTRIA DE DESPIECE Y ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS DE CORDERO MANCHEGO

En el presente reportaje se ofrece una síntesis del Proyecto Fin de Carrera “Diseño y construcción de una industria de despiece y elaboración de hamburguesas de Cordero Manchego en Albacete, con estudio de viabilidad del nuevo producto envasado bajo atmósfera modificada”, el cual ha sido galardonado en la IX edición del Premio “San Isidro” Proyecto Fin de Carrera (Edición 2012), que organiza el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Albacete en colaboración con la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete y la Fundación Caja Rural de Albacete.

Desde hace varios años, el Área de Producción Animal de la E.T.S. de Ingenieros Agrónomos de Albacete de la UCLM, está desarrollando una línea de investigación, dirigida por la catedrática Herminia Vergara Pérez, con el objetivo de conseguir nuevos productos derivados de la carne de Cordero Manchego, como es la hamburguesa. Es a partir de ahí que surge la idea de llevar a cabo este Proyecto Fin de Carrera, integrando así investigación y desarrollo con la parte técnica propia de un proyecto de ingeniería, para lo cual se contó también con la ayuda de Andrés Alvarruiz Bermejo, profesor del Grupo de Industrias Agroalimentarias.

SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR

Tal y como se puede observar en los siguientes gráficos (Figuras 1 y 2), la producción y consumo de carne de cordero está disminuyendo, dando lugar a una grave crisis en el sector. Es por ello que se debe hacer una profunda reflexión para tratar de encontrar soluciones.

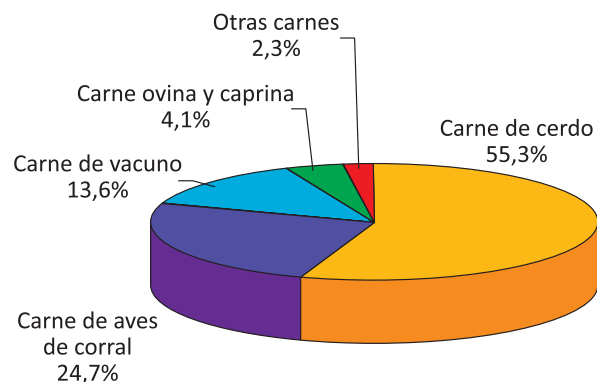


Figura 2.- Estructura del consumo de carne en España. Fuente: FAOSTAT 2007

El ganado ovino ha sido históricamente el principal pilar de la ganadería en España, siendo uno de los más relevantes dentro de la Unión Europea. Además, la implantación de apelativos de calidad ha contribuido a su diferenciación y aprecio por parte del consumidor.

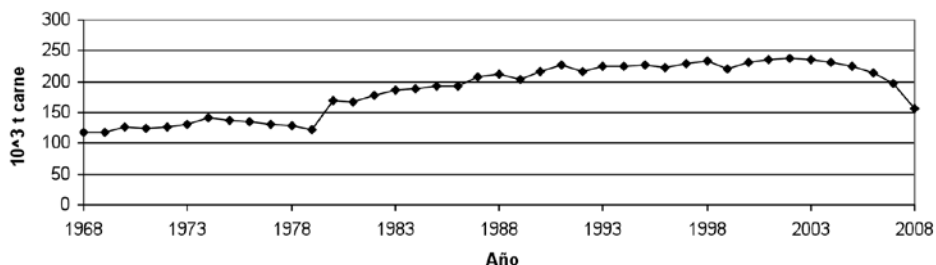


Figura 1.- Evolución de la producción de carne ovina en España. Fuente: FAOSTAT 2008

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 PROYECTO

Si se une esto a la posibilidad de crear nuevos productos cárnicos de fácil consumo, sin mermar la calidad, se conseguirá un aumento del radio de acción que abarca el sector, pudiendo llegar a nuevos modelos de consumidor, ya que en este aspecto, el principal problema es que los consumidores de cordero están envejeciendo. Los consumidores de más edad tienen rentas más altas y más conocimientos culinarios para poder comprar y preparar cordero, pero la falta de innovación, comodidad y conocimiento del producto, retrae el consumo en las generaciones más jóvenes.

Para solucionar esto es indispensable el incremento de la productividad y la mejora del marketing, especialmente a través de la innovación y los nuevos productos, para así reducir los costes de producción y aportar mayor comodidad a las generaciones más jóvenes.

Por tanto, el sector ovino tiene fundamentalmente ante sí tres grandes retos (Fuente: Memoria Encuestas Ganaderas MARM 2008):

- El mantenimiento de su función social en el medio rural. Para ello, el sector ha de ofrecer nuevos y mayores atractivos económicos, sociales y culturales para frenar el abandono.
- El fomento de la producción de carnes y productos cárnicos de calidad certificada.
- La conquista de nuevos mercados dentro y fuera de la Unión Europea, especialmente mediante productos cárnicos elaborados ya que el gusto nacional de las canales de ovino difiere del gusto mayoritario en Europa.

Es en estos últimos puntos donde adquiere importancia la elaboración del nuevo producto cárnico (hamburguesas de Cordero Manchego) ya que, unido al descenso de consumo de vacuno en los restaurantes de comida rápida, a que se trata de un producto ampliamente aceptado por el consumidor, sobretudo joven, y a su alto valor nutritivo y exquisitas características sensoriales, hacen que se considere como un producto de fácil aptitud y buenas expectativas de comercialización, dando así el carácter novedoso que precisa el sector.

1. OBJETIVOS

- Realizar el diseño completo de una industria cárnica, en la cual se despiecen canales de Cordero Manchego para su posterior comercialización en fresco, además del nuevo producto, hamburguesas, envasado bajo atmósfera modificada.
- Llevar a cabo un estudio de viabilidad de este nuevo producto mediante un análisis de su calidad fisicoquímica y sanitaria.
- Dar un valor añadido a ciertas partes de categoría inferior de la canal, como son el cuello y la falda, creando un producto novedoso que aumente la variabilidad ofertada por el sector.
- Crear un producto de fácil aceptación por parte del consumidor que además sirva para promocionar la carne de Cordero Manchego.
- Proponer el uso de la atmósfera modificada más adecuada para aumentar su vida útil y fomentar su comercialización fuera de la provincia.
- Dar utilidad a unos terrenos a los que no se les daba ningún tipo de uso, creando así puestos de empleo.

2. ESTUDIO DE VIABILIDAD DEL NUEVO PRODUCTO

Para que este nuevo producto (hamburguesas de Cordero Manchego) pueda comercializarse, debe pasar antes por un periodo de investigación en laboratorio, en el cual se llevó a cabo un análisis de su calidad fisicoquímica y sanitaria. Además, puesto que la carne (y sobretudo la picada) es un producto fácilmente alterable, se estudió su conservación mediante atmósfera modificada, ya que el hecho de aumentar su vida útil, puede mejorar su comercialización fuera de la provincia.

Este análisis experimental se realizó en el Instituto de Desarrollo Regional de la Universidad de Castilla – La Mancha. Para ello, se utilizaron hamburguesas de Cordero Manchego envasadas usando una nueva mezcla de gases en las que está presente el monóxido de carbono (30% CO₂ + 69.3% N₂ + 0.7% CO), comparándola con otra mezcla comercial (30% CO₂ + 70% O₂) y con hamburguesas sin envasar.



Ovigran^{RS}
resultados sostenibles

Resultados sostenibles

Los planes de alimentación para ovino son algo más que un conjunto de buenos productos. Porque, además de tener una gama completa de granulados y mezclas, Biona ofrece el asesoramiento de sus técnicos especialistas, que velarán por la salud de su explotación, optimizando los costes de producción y buscando la máxima rentabilidad. Porque nuestros productos están orientados a conseguir la mayor producción de leche y la obtención del mayor número de corderos viables por oveja y año, dos cuestiones clave en toda explotación de ovino.

Porque con los planes de alimentación para Ovino de Biona obtendrá resultados sostenibles

NÚTER FEED, S.A.U. · Valencia 667 129 617 · Talavera 667 129 638

Biona con Agrama

Biona

De los resultados obtenidos se concluyó con que la mejor opción para conservar el producto era la atmósfera con monóxido de carbono (CO), ya que con ella se consigue un color rojo brillante en la carne que se mantiene estable durante el periodo de almacenamiento estudiado (Figura 3). Además, debido a la ausencia de oxígeno (O2), la oxidación de las grasas es mucho menor, mitigándose así los sabores y olores anómalos que produce el enranciamiento y consiguiendo un producto con

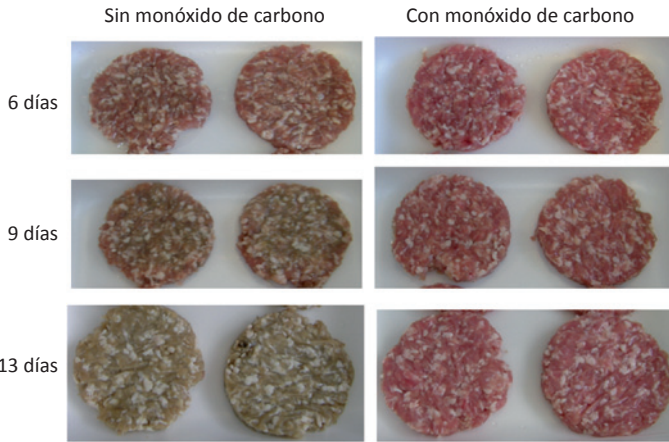


Figura 3.- Diferencias en el color para cada uno de los tiempos de almacenamiento en cada una de las atmósferas modificadas

una mayor vida útil (hasta 13 días) y organolépticamente más aceptable. Por otra parte, se comprobó que en ese periodo no se superaran los límites establecidos por la reglamentación desde el punto de vista de la calidad microbiológica.

3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Como ya se ha especificado, en la industria se elaborarán hamburguesas, pero también se llevará a cabo el despiece de algunas canales aparte para poder vender además chuletas, piernas, etc.

Para la elaboración de las hamburguesas se tuvo en cuenta que en su composición hubiera una proporción de 2/3 de pierna y 1/3 de cuello y falda, añadiendo como único aditivo un 1% de sal, ya que debido a que la propia grasa de la carne de cordero actuará como ligante, no será necesaria la adición de grasa exógena, apostando así por un producto totalmente natural. Su envasado será bajo atmósfera modificada en bandejas barrera de poliestireno expandido y termoselladas con un film barrera.

Por otra parte, la carne en fresco, debidamente despiezada en pierna y paletilla (en piezas), costillar y badal (en chuletas) y cuello y falda (en trozos), se dispondrá en cubetas de polietileno para uso alimentario y protegidas por film transparente de PVC.

Además, se llevó a cabo el supuesto de que la industria abasteciera a una cadena de supermercados con diferentes establecimientos en las provincias de Albacete, Murcia, Alicante y Valencia, de forma que cada punto de venta recibiera la mercancía periódicamente.

De esta forma se propuso un plan productivo de 44 canales al día, de las cuales 20 se despiezan para su venta en fresco y las 24 restantes se utilizan para la elaboración de las hamburguesas, vendiendo el resto también en fresco. Por tanto, a la semana se procesarán en total 176 canales, teniendo en cuenta que la industria no estará en funcionamiento los fines de semana. Además, puesto que el sacrificio de los corderos se reali-

za en el Matadero Municipal el día anterior a su procesado por parte de la industria (dejando así 24h de oreo para que pase el Rigor Mortis), y éste no está en funcionamiento los domingos, el lunes tampoco se podrá procesar, por lo que se dejará ese día para realizar otros trabajos, como labores de mantenimiento de la maquinaria, etc. En la Tabla 1 se hace un resumen de la producción para una semana.

	Canales para hamb. (+fresco)	Canales para fresco	Total para 1 día	Total para 1 semana (x4)
Canales	24	20	44	176
Hamburguesas	238 bandejas (de 4ud.)		238 bandejas (de 4ud.)	952 bandejas (de 4ud.)
Pierna		72.91 kg (40 piezas)	72.91 kg (40 piezas)	261.64 kg (160 piezas)
Paletilla (espalda)	59.34 kg (48 piezas)	49.45 kg (40 piezas)	108.79 kg (88 piezas)	435.16 kg (352 piezas)
Costillar	56.30 kg (en chuletas)	46.92 kg (en chuletas)	103.22 kg (en chuletas)	412.88 kg (en chuletas)
Badal	18.49 kg (en chuletas)	15.41 kg (en chuletas)	33.90 kg (en chuletas)	135.60 kg (en chuletas)
Cuello		13.34 kg (en trozos)	13.34 kg (en trozos)	53.36 kg (en trozos)
Falda		23.92 kg (en trozos)	23.92 kg (en trozos)	95.68 kg (en trozos)

Tabla 1.- Producción de la industria para una semana

Además, los riñones se vendrán como subproducto a una empresa secundaria de casquería, por lo que se tendrá un ingreso secundario

4. INGENIERIA DEL PROYECTO

Una vez determinada la producción, se dimensionó y eligió la maquinaria necesaria, al igual que el número de trabajadores y se llevó a cabo la distribución en planta de cada una de las dependencias. A continuación se calculó la estructura metálica, la cimentación y todas las instalaciones (saneamiento, fontanería, instalación frigorífica, eléctrica y protección contra incendios) así como la accesibilidad y seguridad de utilización de la industria.

Para acabar, se llevó a cabo un cálculo del plazo de ejecución de las obras (que se estimó en 149 días), se estableció el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y se realizó la evaluación financiera (teniendo en cuenta las posibles fluctuaciones de los precios).

CONCLUSIONES

Una vez acabado el Proyecto, se llegó a las conclusiones que se detallan a continuación:

- En todos los casos estudiados se puede concluir que el Proyecto es viable económicamente.
- La maquinaria e instalaciones se dimensionaron teniendo en cuenta posibles aumentos en la producción por aumentos en la demanda.
- Se trata de una idea innovadora, algo esencial para el sector del ovino, y con buenas expectativas de comercialización.

Paula Garijo Cebrían
Ingeniero Agrónomo. Autora del Proyecto



Entrevista

Leovigildo Blazquez Merino Presidente de la Fundación Consejo Regulador de la IGP Cordero Manchego



Ha sido elegido Presidente hace pocos meses ¿con qué objetivos afronta el cargo? ¿Por qué decidió presentarse?

El Sector Ganadero en general está atravesando una profunda crisis económica, y en concreto para la ganadería ovina, esta crisis se ve agudizada por otras razones de índole social, cultural, laboral..., que todos conocemos.

Hoy día, los ganaderos de ovino manchego, tenemos que usar todos los recursos a nuestro alcance para mantener nuestras empresas; con todos los factores adversos hemos llegado al límite, no digo ya de la rentabilidad, sino de la mera supervivencia, máxime en las ganaderías de aptitud cárnica exclusivamente. Por todo ello, el objetivo principal de nuestra Fundación, y en concreto el mío, es ofrecer al sector otra herramienta que le ayude a superar esta situación, rentabilizar nuestras empresas y dignificar esta profesión tan noble y hermosa que es la ganadería.

Con este fin, el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida del Cordero Manchego velará por promover y controlar la calidad de nuestro cordero, consiguiendo que el mercado sepa diferenciarlo por su mayor calidad, contribuyendo al aumento de su producción y consumo y por qué no, del valor añadido repercutido en la cadena de producción y comercialización.

Además, tengo intención de establecer contactos con otras D.O. e I.G.P., sobre todo las relacionadas con la carne de ovino (Ternasco de Aragón, Lechazo de Castilla y León y otras) para aprender las claves de su éxito y tratar de adaptarlas a nuestro objetivo si es posible.

Decidí presentarme a las elecciones del Patronato representando a los ganaderos de ovino manchego para “echar una mano” a conseguir los fines ex-

puestos anteriormente, sólo pensaba en principio en “arrimar el hombro” en lo que fuera necesario, pero el respaldo de los ganaderos y posteriormente del Patronato me hicieron aceptar agradecido e ilusionado el cargo de Presidente.

Quiero aprovechar la ocasión para reiterar mi agradecimiento a todos los ganaderos y los patronos por su apoyo y su confianza, y transmitirle a todos los miembros de esta Fundación que será un honor defenderles y representarles desde esta institución con sentido de la responsabilidad y del deber.

Como ganadero, conoce bien la situación actual del sector ovino manchego, en su opinión ¿Qué futuro le depara?

El futuro del sector es incierto. A los problemas antes comentados, habría que añadir otro del que para para mí depende en buena parte el futuro del sector ovino manchego, que es cierto divorcio de intereses entre los ganaderos y los operadores comerciales, es decir, entre el subsector productor y el comercializador. A lo largo de los últimos años, la ganadería ovina en general y la manchega en particular, ha tenido que dar un salto en el tiempo y cambiar una ganadería muy tradicional (basada en el pastoreo como actividad secundaria de la agricultura y abundancia de mano de obra barata)



Trabajamos para el desarrollo del sector de los pequeños rumiantes



a un sistema necesariamente más moderno (que no por ello mejor, pero sí más diversificado en su orientación productiva y sistema de explotación y más tecnificado en muchos casos), buscando con todo ello aumentar la producción y/o reducir costes.

En este salto cronológico, en el que el ganadero se ha visto obligado a avanzar 200 años sólo en los últimos 40 ó 50, se ha olvidado o no ha podido defender sus productos en el mercado, participando de alguna manera en las fases de terminación (cebo), acondicionamiento (sacrificio y despiece) y comercialización propiamente dicha, funciones que han sido desarrolladas por otros operadores comerciales. Pero al dividir funciones, también se dividen intereses, y estos operadores tampoco tenían obligación de defender la ganadería ovina manchega o sus productos, sino sus propios márgenes, equilibrando la oferta y la demanda, acudiendo a veces a productos de otras zonas y/o razas de inferior calidad.

En la medida en que ganaderos y operadores comerciales aúnen intereses y esfuerzos obtendremos un futuro más o menos halagüeño para el sector.

¿Cómo cree que se podría mejorar la situación?

Los ganaderos deberíamos organizarnos de forma colectiva en agrupaciones de productores, cooperativas o bien sólo mediante acuerdos comerciales concretos, para buscar soluciones conjuntas a toda la problemática actual y defender nuestros productos e intereses, avanzando un paso más en la cadena de comercialización, pero siempre respetando y tratando de aprovechar los canales y estructuras ya existentes y procurando integrar en este proyecto a los operadores y comercializadores ya presentes en la cadena.

Actualmente, es una realidad que las ganaderías de ovino manchego de orientación cárnica están más deprimidas, tanto económica como estructuralmente, que las de orientación leche-carne ¿Qué opina al respecto?

Es cierto, la mayoría apenas son rentables, lo cual además de ser penoso es profundamente injusto, ya que esto se debe en buena parte a que en su momento se enfocó la mejora de esta raza hacia el fomento de su aptitud láctea, consiguiendo en pocos años un aumento de su producción lechera y de la calidad de su leche; esto estuvo muy bien, pero hubiera estado mucho mejor si durante el proceso no hubiésemos descuidado la buena aptitud cárnica de la oveja manchega, capaz de conseguir ratios productivos muy interesantes en cuanto a fertilidad, prolificidad, índice de conversión y por su puesto una calidad de carne excepcional en cuanto a terneza, sabor, textura, color... parámetros que la ensalzan, en su categoría, como una de las mejores carnes de ovino del mundo.

Se debería haber dedicado al menos una pequeña parte del esfuerzo y el dinero dedicado a aquella mejora, a la selección y fomento de la aptitud cárnica de la raza.

En base a ello, creo sinceramente que se ha adquirido una deuda histórica con las ganaderías enfocadas a la producción cárnica de la oveja manchega y que la administración e instituciones implicadas deberían corregir este error, recuperando el tiempo perdido en el estudio, selección y mejora de esta aptitud y en el respaldo a los ganaderos con esta orientación. Todos saldremos ganando, ya que todos criamos corderos.

Respecto a la Fundación C.R.I.G.P. Cordero Manchego ¿en qué aspectos cree usted que se debe incidir para mejorar la situación del sello de calidad? Debemos dar prioridad a los siguientes aspectos:

1º.- Verdadera diferenciación en calidad del producto: El Consejo pretende avalar solamente los corderos de mejor calidad y todos los corderos que alcancen ese nivel de calidad; identificándolos perfectamente con su etiquetado específico desde el origen hasta el destino final.

2º.- Simplificación y automatización de los protocolos de control de calidad y garantía del producto. Para que no supongan un trastorno en la cadena de producción, sacrificio y venta pero sí la garantía de control de calidad y permita un aumento significativo en el volumen de producción y certificación.

3º.- Difusión y promoción de nuestros productos en base a sus excelentes cualidades y el reconocimiento y garantía de su calidad, que le abra las puertas de las mejores cartas y cocinas más prestigiosas sin abandonar las cocinas tradicionales y familiares donde siempre ha debido estar.

4º.- Inventario, estudio, selección, mejora y fomento de la aptitud cárnica de la oveja manchega y sus productos, para lo que se requiere participación decidida de todos los entes implicados.

5º.- Adaptar la presentación y diversidad del producto a la demanda del mercado.

Merece la pena hacer un esfuerzo en conseguir presentaciones de la carne más atractivas y acordes a las necesidades de la cocina actual: platos precocinados, presentaciones individuales y otras mejor aceptadas actualmente como hamburguesas, pinchos, kebab...

Estos son algunos aspectos, quizás los principales, en los que debemos trabajar, pero sólo conseguiremos avanzar coordinando el esfuerzo de todos en la misma dirección.

Temas como la Agrupación de Productores, la Comercialización (con Centros de Tipificación)... ¿Se los han planteado? ¿Cómo podría ponerse en práctica? ¿Considera necesaria la implicación de AGRAMA?

Como ya he dicho, ésta es para mí la clave del éxito; en la medida en que los ganaderos tengamos capacidad de asociarnos para resolver problemas comunes y afrontar retos y objetivos colectivos, avanzaremos mejor y más rápido y conseguiremos ganarle un futuro digno al sector.

Por desgracia, no tengo la fórmula mágica para conseguirlo, sé que es cuestión de esfuerzo, de empeño y de tesón de todos y que la administración debe orientar, crear un clima favorable y coordinar decididamente al sector.

Por supuesto debemos implicarnos todos y AGRAMA entre ellos, que tiene un papel clave que cumplir que es la selección y mejora de la oveja manchega en su doble aptitud, y además posee la estructura necesaria para ejercer un papel fundamental en esta "reestructuración" del sector.

¿Cree que la elaboración de nuevos productos/presentaciones de la carne de cordero manchego podría desestacionalizar la demanda por parte del consumidor?

La desestacionalización del consumo no es fácil, pero quizás en parte si se pueda conseguir.

Ofrezcamos al mercado un producto de calidad, avalado y garantizado, a un precio razonable, convenzámoslo de sus excelencias y méritos, y que sea el propio consumidor el que decida cuando y como consumirlo. A partir de entonces quizás se pueda orientar en parte la demanda.

Reportaje

EXPOVICAMAN 2012: XXV CONCURSO NACIONAL DE GANADO OVINO SELECTO DE RAZA MANCHEGA

La 32ª edición de Expovicaman se clausuró en Albacete con la participación de casi 390 animales, de las variedades Blanca y Negra, en las distintas secciones del Concurso Nacional (características morfológicas, productivas y genéticas), procedentes de 35 ganaderías de distintas localidades de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

A continuación, presentamos un resumen de los premios otorgados con motivo del XXV Concurso Nacional de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega, en sus distintas secciones.

CONCURSO MORFOLÓGICO

Sección 1ª: Moruecos

1º Premio: SANCHEZ RODRIGUEZ, CB de Albacete
2º Premio: SAT Nº 5.947, CASABLANCA, de Albacete
3º Premio: GANADERIA ORTEGA E HIJOS, CB de Albacete

Sección 2ª: Ovejas (con más de 2 años)

1º Premio: SANCHEZ RODRIGUEZ, CB de Albacete
2º Premio: SAT ROZALEN, de Corral de Almaguer (Toledo)
3º Premio: ROZALEN MANCHEÑO, S.A.T. de Corral de Almaguer (Toledo)

Sección 3ª: Primalas (de 1 a 2 años)

1º Premio: SANCHEZ RODRIGUEZ, CB de Albacete
2º Premio: GANADERIA ORTEGA E HIJOS, CB de Albacete
3º Premio: ROZALEN MANCHEÑO, S.A.T. de Corral de Almaguer (Toledo)

Sección 4ª: Corderas (con más de 4 meses)

1º Premio: GANADERIA ORTEGA E HIJOS, CB de Albacete
2º Premio: SANCHEZ RODRIGUEZ, CB de Albacete

3º Premio: ROZALEN MANCHEÑO, S.A.T. de Corral de Almaguer (Toledo)
Mejor Presentación: SANCHEZ RODRIGUEZ, CB de Albacete
Premio Especial Variedad Negra: ROZALEN MANCHEÑO, S.A.T. de Corral de Almaguer (Toledo)



2º premio Sección Ovejas



3º premio Sección Corderas



1º premio Sección Moruecos



1º premio Sección Primalas



Premio Mejor Presentación

CONCURSO DE CALIDAD DE LA LECHE

Ganaderías con censo inferior o igual a 700 hembras:

- 1º Premio:** ASOCIACION GANADERA PALOMARES S.A.T., de Puebla de Almoradiel (Toledo)
2º Premio: D. JOAQUIN DELGADO ESPINOSA, de Belmonte (Cuenca)
3º Premio: HERMANOS MONSALVE, C.B., de Corral de Calatrava (Ciudad Real)

Ganaderías con censo entre 701 y 1.200 hembras:

- 1º Premio:** EL JARON, C.B., de Torre de Juan Abad (Ciudad Real)



1º Premio Calidad de Leche (censo superior a 1.201 reproductoras). Farco Veterinaria colaboró en este concurso, otorgando a los 1º Premios un lote de productos Plan ILOVET para la mejora de la calidad de la leche.

2º Premio: DÑA. DOLORES EGIDO CAMACHO de Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real)

3º Premio: EMILIO POVEDA E HIJOS, C.B. de Tomelloso (Ciudad Real)

Ganaderías con censo superior a 1.201 hembras:

- 1º Premio:** SOBRINO HERMANOS, S.A. de Alcaraz (Albacete)
2º Premio: AGRICOLA LA MERCED, S.A., de Torre de Juan Abad (Ciudad Real)
3º Premio: D. JOSE MARIA GOMEZ PADILLA de Higuera (Albacete)

CONCURSO DE RENDIMIENTO LECHERO

Premio a la mejor ganadería, que en primera lactación (diez ovejas, con edad inferior a 18 meses) ha alcanzado la máxima producción (349,25 litros de leche normalizada en 120 días): GANADERIA ORTEGA E HIJOS, CB de Albacete

Premio a la mejor ganadería, que en segunda lactación (diez ovejas) ha alcanzado la máxima producción (617,13 litros de leche normalizada en 120 días): ROZALEN MANCHEÑO, S.A.T. de Corral de Almaguer (Toledo)

Mejor individualidad para la oveja ZG-08696, de ROZALEN MANCHEÑO, S.A.T., con 669,50 litros de leche normalizada en 120 días



Premio Especial Variedad Negra



Premio Mejor Ganadería en Rendimiento lechero. Primera Lactación.

Sanidad de la ubre: en ovino manchego tienes un buen Plan



www.planilovet.es



Consulte a su veterinario  para su caso concreto



1º Premio Producción de leche



1º Premio Morfología Mamaria. La Alcaldesa de Albacete, Carmen Bayod, entregó varios de los premios.



1º Premio Mejora Producción Lechera por VG Leche Total

CONCURSO DE PRODUCCIÓN DE LECHE

1º Premio: SANCHEZ RODRIGUEZ, CB de Albacete (cuyas 4 mejores ovejas han producido 38,48 litros en 4 ordeños)

2º Premio: GANADERIA ORTEGA E HIJOS, CB de Albacete (cuyas 4 mejores ovejas han producido 41,57 litros en 4 ordeños)

3º Premio: ROZALEN MANCHEÑO, S.A.T. de Corral de Almaguer (Toledo) (cuyas 4 mejores ovejas han producido 36,10 litros en 4 ordeños)

Mejor Individualidad para la oveja RN-08877, de SANCHEZ RODRIGUEZ, CB (10,32 litros en 4 ordeños).

un valor medio de valoración genética (hembras) de 25 puntos)

2º Premio: D. GREGORIO ALCOBENDAS GUIJARRO, de Madridejos (Toledo) (trofeo al lote de efectivos de la ganadería, con un valor medio de valoración genética (hembras) de 24 puntos)

3º Premio: D. JOSÉ MARÍA MAROTO RUIZ, de Valdepeñas (Ciudad Real) (trofeo al lote de efectivos de la ganadería, con un valor medio de valoración genética (hembras) de 22 puntos)

CONCURSO DE MEJORA EN PRODUCCION LECHERA POR VALORACIÓN GENÉTICA DE LECHE TOTAL

1º Premio: GANADERIA ORTEGA E HIJOS, CB de Albacete (por el total de ovejas mejor valoradas genéticamente con un VG medio de 36,34 puntos)

2º Premio: D. JESÚS CUÉLLIGA MORENO, de San Clemente (Cuenca) (por el total de ovejas

mejor valoradas genéticamente con un VG medio de 29,03 puntos)

3º Premio: D. JOSE CARRERO RODRIGUEZ, de Valdepeñas (Ciudad Real) (por el total de ovejas mejor valoradas genéticamente con un VG medio de 27,57 puntos)

CONCURSO DE VALOR GENÉTICO COMBINADO EN SEMENTALES MEJORANTES

1º Premio: D. JESÚS CUÉLLIGA MORENO, de San Clemente (Cuenca)

2º Premio: GANADERIA ORTEGA E HIJOS, CB de Albacete

3º Premio: D. MANUEL ESTESO FERNANDEZ, de San Clemente (Cuenca)

CONCURSO DE MEJORA EN MORFOLOGÍA MAMARIA

1º Premio: D. JOSE CARRERO RODRIGUEZ, de Valdepeñas (Ciudad Real) (trofeo al lote de efectivos de la ganadería, con

CONCURSO DE ORDEÑABILIDAD Y EFICACIA DE ORDEÑO

1º Premio: DÑA, Mª DEL CARMEN JIMENEZ RABADAN de las Mesas (Cuenca) (lote de cuatro hembras cuyo valor de



1º Premio VG Sementales Mejorantes



1º Premio Ordeñabilidad y Eficacia de Ordeño



Premio Especial de la Raza 2012

producción y eficacia de ordeño en los dos primeros minutos ha resultado ser de 24,11 puntos).

2º Premio: GANADERIA ORTEGA E HIJOS, C.B., de Albacete (lote de cuatro hembras cuyo valor de producción y eficacia de ordeño en los dos primeros minutos ha resultado ser de 23,20 puntos).

3º Premio: ROZALEN MANCHEÑO, S.A.T. de Corral de Almaguer

(Toledo) (lote de cuatro hembras cuyo valor de producción y eficacia de ordeño en los dos primeros minutos ha resultado ser de 22,59 puntos).

Mejor Individualidad para la oveja RN-08877, de SANCHEZ RODRIGUEZ, CB (con una calificación mamaria de 8, cuyo ordeño a máquina en dos

minutos ha resultado ser de 8,50 litros, un 82,4 % del total de leche ordeñada, 10,32 litros).

PREMIO ESPECIAL DE LA RAZA

GANADERIA ORTEGA
E HIJOS, CB.

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. **Nº 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. **Nº de Registro 1123 ESP. USO VETERINARIO. DISPENSACIÓN CON RECETA VETERINARIA.**

CEVA SALUD ANIMAL S.A.
Calle Carabela La Niña Nº12; 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 Nº : 1274 ESP**

CEVA
SANTO ANIMAL
EPTIEMPO OCURRE IN

Innovar en reproducción para construir el futuro

- **Celebrada la Subasta Nacional y Bolsa de Sementales de Raza Manchega de Expovicaman.** El evento, celebrado el pasado día 18 de mayo, viernes, con la oferta de 144 sementales (11 en la subasta Nacional y 133 en la Bolsa de sementales), suscitó más de una sorpresa porque, a diferencia de ediciones anteriores, ofreció resultados paradójicos. Por una parte, se pujaron prácticamente todos los ejemplares presentados por algunas ganaderías (Ganadería Ortega e Hijos CB de Albacete, Rozalen Mancheño SAT de Corral de Almaguer-Toledo y Rebaño Nacional-AGRAMA de Valdepeñas-Ciudad Real), superándose en algunos de ellos, los 1.000€ por ejemplar, hasta alcanzar por un cordero de 5 meses, RN12526, la cifra de los 1.800€. Otros cuatro, se adjudicaron por encima de los 1.200€. Por otra parte, 36 ejemplares quedaron desiertos. El resultado final es más que notable, tanto si tenemos en cuenta la situación actual, como el precio medio por ejemplar. Se adjudicaron 9 de los 11 de la Subasta Nacional, a un precio

- **FEAGAS, Fundación Consejo Regulador de la DOP Queso Manchego y Fundación Consejo Regulador de la IGP Cordero Manchego celebran sus elecciones.** Durante el pasado mes de junio se celebraron elecciones en estas tres entidades. Los resultados de las mismas fueron:

1. **FEAGAS: Presidente:** Resultó reelegido por unanimidad D. José Luis Urquijo y Narváez (Asociación Española de Ganado Porcino Selecto Ibérico Puro y del Tronco Ibérico). **Vicepresidente 1º:** D. Alonso Álvarez de Toledo y Urquijo (Asociación Española de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de Raza Avileña-Negra Ibérica); **Vicepresidente 2º:** D. Alejandro Arasanz Balongo (Confederación de Asociaciones de Frisóna Española); **Secretario:** D. Juan Antonio de Quintana Gómez-Bravo (Asociación Nacional de Criadores de Ganado Merino); **Tesorero:** D. José María de Molina Sánchez-Herruzo (Asociación de Criadores de Raza Negra-Andaluza); El Comité de Dirección se completó con la elección de 10 **vocales**, entre los que se encuentra D. Antonio Martínez Flores, Presidente de AGRAMA.
2. **Fundación Consejo Regulador de la DOP Queso Manchego:** Ignacio Barco fue elegido para el cargo de Presidente en las elecciones para la renovación del Consejo celebradas el pasado 8 de junio. Además de Barco, que concurrió a las elecciones en representación de Queserías Artesanales, también resultó elegido como Vicepresidente José Carrero, por el censo de ganaderías. Ocho ganaderos y otros tantos queseros forman el nuevo Patronato.
3. **Fundación Consejo Regulador de la IGP Cordero Manchego:** El pasado 12 de junio, se constituyó el nuevo Patronato y se nombraron los cargos de Presidente, Vicepresidente y Secretario, quedando constituido: Presidente: Leovigildo Blázquez Merino; Vicepresidente: José Andrés Albaladejo Vidal; Secretario: José Antonio González Jiménez; Vocales: Pedro José Durán Villajos, Isidoro Ortega Toledo, Angel L. Mesas Jiménez, Gregorio Rozalén Mancheño, Jesús Solana Checa.



La sala de subastas acogió a un gran número de posibles compradores, así como público en general

por animal de 668€. En cuanto a la Bolsa de Sementales, se otorgaron 100 de los 133, a un precio medio de 520€, muy por encima de la cifra alcanzada en 2011 (380€).

- **El Senado insta al Gobierno a que defienda las razas ganaderas autóctonas.** El pleno del Senado aprobó, el pasado mes de mayo, una moción en la que se insta al Gobierno a adoptar medidas para promocionar y conservar las razas autóctonas del patrimonio ganadero español. El objetivo de la moción, defendida por Carlos Cotillas, portavoz en la Comisión de Agricultura, Pesca y Alimentación, es defender y dar a conocer en nuestro país y en el exterior el significado que para el patrimonio ganadero español suponen las razas autóctonas y, en particular, las que se encuentran en peligro de extinción. Plantea asimismo elaborar propuestas para su conservación, mantenimiento y mejora, y así evitar la disminución del censo poblacional, de forma que se establezcan las posibilidades de promoción de estas razas dentro del entorno rural donde se desarrollan y fomentar la adquisición de animales de razas autóctonas españolas y sus productos, ya que significa una mejora tanto en la producción como en la calidad. En España hay 183 razas de ganado, de las que 149 son autóctonas y, de ellas, 123 se encuentran en peligro de extinción. Dada esta situación, para el senador de Ciudad Real es "prioritario" conservar y mejorar la biodiversidad ganadera de la que dispone España, advirtiendo que su "desaparición pondría en grave riesgo la biodiversidad y nuestra soberanía alimentaria por tratarse de animales perfectamente adaptados a las condiciones medioambientales de nuestros diferentes ecosistemas".

- **Concedidos los Premios Gran Selección 2012.** La Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha ha anunciado los ganadores del concurso "Gran Selección 2012", en las modalidades de queso manchego, aceite de oliva Virgen Extra, jamón serrano, cordero manchego, carne de caza, ajo de Las Pedroñeras, berenjena de Almagro y azafrán de La Mancha. El queso que ha obtenido el Premio Gran Selección 2012 para el mejor queso de Calidad Diferenciada de la región, ha sido el **Queso Manchego Industrial Curado, marca "Montescusa"**, de la empresa **Quesos Lominchar, S.L.**, de Corral de Almaguer (Toledo). El cordero manchego que ha obtenido el Premio Gran Selección 2012 para el mejor Cordero Manchego de Castilla-La Mancha ha sido el cordero de la empresa **Hijos de Ricardo Ortega C.B.**, de Albacete.

• **El Laboratorio del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego obtiene la acreditación por la norma ISO-17025.** Desde el año 1985, los operadores inscritos en la Denominación de Origen envían las muestras para sus análisis de autocontrol a este laboratorio, ubicado en la sede de la D.O. Queso Manchego, en Valdepeñas (Ciudad Real). A partir de ahora se analizarán, asimismo, las muestras remitidas por el Servicio de Certificación, recogidas a las queserías auditadas. El

alcance acreditado por ENAC comprende diferentes técnicas físico-químicas, microbiológicas así como el análisis de presencia de leches extrañas en el queso, con objeto de comprobar que el queso manchego se ha elaborado, exclusivamente, con leche de oveja; todo ello en cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones del Queso Manchego. La obtención de esta certificación reconoce la competencia y fiabilidad del laboratorio recién acreditado, que realiza más de 60.000 determinaciones anuales.

• **Aprobados nuevos requisitos para la vacunación contra la lengua azul.** El Consejo de Ministros ha aprobado un Real Decreto (BOE nº 172, 19-07-2012) por el que se modifica la normativa vigente sobre medidas específicas de lucha y erradicación de la fiebre catarral ovina o lengua azul. Las modificaciones tienen como objeto permitir el empleo de vacunas inactivadas fuera de las zonas de restricción de la enfermedad. En su momento no se contemplaba la posibilidad de vacunar en zona libre dado que las únicas vacunas disponibles, las llamadas vivas atenuadas, podían producir circulación indeseada del virus vacunal. El desarrollo de las vacunas inactivadas y la consiguiente desaparición del riesgo mencionado ha permitido introducir las nuevas modificaciones con el fin de aprovechar adecuadamente una de las armas más eficaces en la lucha contra la enfermedad. En todo caso, se mantiene la posibilidad de utilización de vacunas atenuadas, si bien exclusivamente dentro de la zona de restricción.

• **Castilla-La Mancha pone en marcha el nuevo sistema de recogida de cadáveres animales.** La Consejería de Agricultura de la JCCM, ha puesto en marcha a partir del 1 de junio el nuevo sistema de recogida, transformación y destrucción de cadáveres en explotaciones ganaderas en Castilla-La Mancha. El nuevo sistema supone la liberalización del servicio y el abaratamiento de hasta un 42% del coste por kilogramo recogido, al introducir la libre competencia entre empresas, la disminución del plazo de recogida y la mejora de su calidad, al ser gestionado de forma informatizada y mediante rutas programadas. Todo ello, sin el menor menoscabo de las máximas medidas de bioseguridad y con la ventaja de que será el ganadero quien elija la empresa con la que operar. Los ganaderos podrán dirigirse a los Servicios Periféricos y a las Oficinas Comarcales Agrarias o Unidades Técnicas Ganaderas en caso de detectarse fallos, errores o baja calidad del servicio de recogida para su corrección inmediata.

• **Isabel García Tejerina transmite el apoyo del Ministerio al sector quesero español.** En el marco de la Semana de los Quesos de España, celebrada el pasado mes de junio en Madrid, la secretaria general de Agricultura y Alimentación, Isabel García Tejerina, manifestó el interés y apoyo del Ministerio por conservar y potenciar la tradición quesera española. García Tejerina ha resaltado el valor nutricional del queso, pero también su importancia cultural, medioambiental y económica. En el transcurso de su intervención, la Secretaria General ha subrayado la labor del

sector quesero español, cuya producción nacional alcanzó en 2011 las 367.000 toneladas, lo que equivale a un incremento del 27% en los últimos 10 años. "Este crecimiento espectacular de la producción española resulta significativo si se compara con el resto de países de la Unión Europea, cuya producción y consumo se mantiene más bien estancada", ha añadido García Tejerina. En España, el queso de mezcla y vaca constituye más del 80% del mercado total, seguido por el de oveja con un 14% y, por último, el de cabra, con un 6%. Además, el consumo del queso

en España ha aumentado un 2,2 % respecto al mismo período del año anterior. Esto supone un incremento del consumo per cápita de un 2 %, y sitúa el consumo medio en 8,02 kilos por persona y año. En cuanto a las variedades, los datos del panel demuestran que el 50,4% del queso que se consume en los hogares de España corresponde al queso fresco (31,3%) y al semi-curado (21,1%). También ha resaltado la Secretaria General la aportación del sector al patrimonio gastronómico español, con 25 Denominaciones de Origen y una Indicación Geográfica Protegida.



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

SUBASTA-BOLSA DE SEMENTALES DE RAZA OVINA MANCHEGA FERAGA 2012



FECHA Y HORA:

5 OCTUBRE 2012, VIERNES, a las 12 HORAS

LUGAR:

**Pabellón Hnas. Oñate / Ctra. de Circunvalación
San Clemente (Cuenca)**



**DESCUENTO DE 120€ por semental SOBRE LA LIQUIDACIÓN (FUNDACIÓN CONSEJO
REGULADOR DENOMINACIÓN ORIGEN QUESO MANCHEGO)**

**MEJORA EN PRODUCCIÓN DE LECHE (CANTIDAD Y CALIDAD), FACILIDAD DE ORDEÑO y
RESISTENTE A SCRAPIE (EETs)**

PRECIO DESDE 300€

GARANTÍA SANITARIA y REGISTRO GENEALÓGICO (FILIACIÓN POR ADN)

INFORMACIÓN:

**ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE GANADO OVINO SELECTO DE RAZA MANCHEGA,
AGRAMA**

* Avda. Gregorio Arcos s/n (I.T.A.P.) 02006 Albacete. **Tfno: 967.217436**

* C/ Castelló, nº 45 28001 Madrid **Tfno: 91.5757967**