



# Consorcio Manchego

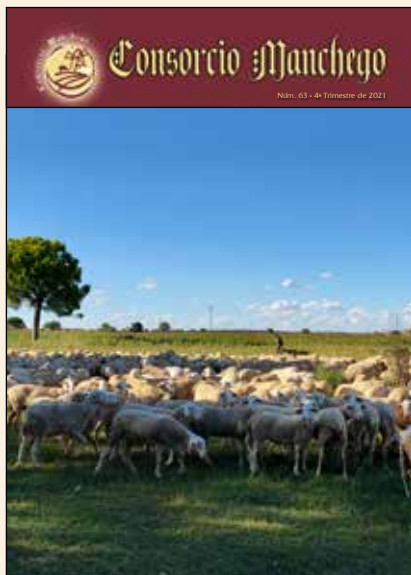
Núm. 63 • 4º Trimestre de 2021

**NUEVO SISTEMA DE  
ETIQUETADO NUTRI-SCORE:  
EL CASO DEL QUESO  
MANCHEGO**

**COMPUESTOS NITROGENADOS  
EN LA ALIMENTACIÓN: LA  
IMPORTANCIA DEL BALANCE  
PROTEICO RUMINAL**







**Edita:**

Consortio Manchego.  
e-mail redacción: revista@agrama.org

**Sede Social:**

Avda. Gregorio Arcos, 19  
02005, Albacete  
Tfno.: 967-217436  
Fax: 967-248334  
e-mail: agrama@agrama.org

**Consejo de Dirección:**

**AGRAMA:**

Antonio Martínez Flores (Presidente)  
Roberto Gallego Soria (Secretario)

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

Pedro José Durán Villajos (Vocal)  
Francisco José Alfaro Ponce (Vocal)

**Fundación C.R.D.O. Queso Manchego:**

Antonio Martínez Blasco (Vocal)  
Santiago Altares López (Vocal)

**Subdirección y Coordinación:**

Mariola Calatayud Richart (AGRAMA)

**Portada:**

Finca Los Vallejos (Agromanchega, S.A.)  
Tarazona de La Mancha (Albacete)

**Impresión y maquetación:**

ASC Reproducciones Gráficas

**Depósito Legal:**

AB-682/2005

**ISSN:**

2603-8935

# Sumario

**Ayer y Hoy ..... Pág. 4**

El programa Los Legados de la Tierra que puso en marcha la entonces Consejería de Educación y Cultura de Castilla-La Mancha entre 1998 y 2010 tuvo como objetivo el rescate y difusión del patrimonio fotográfico regional. En esta ocasión, compartimos 6 imágenes dedicadas al sector agrario extraídas de los catálogos de la provincia de Cuenca, en las que podemos apreciar la evolución de nuestros pueblos o el cambio en los sistemas de producción y comercialización del ovino manchego en la historia reciente.

**Nuevo sistema de etiquetado Nutri-Score: el caso del Queso Manchego...pág. 7**

El sistema de etiquetado nutricional frontal Nutri-Score, pendiente de aprobación en nuestro país, se basa en otorgar una puntuación a los alimentos envasados procesados según su composición nutricional. El objetivo es permitir al consumidor conocer de un vistazo si el producto que quiere adquirir es más o menos saludable, pero ¿realmente lo consigue? En el presente reportaje analizamos cómo funciona este etiquetado y de qué manera afectaría a productos emblemáticos de la dieta mediterránea.



**Entrevista: Jose María Sánchez-Castillo Lodares ..... Pág. 10**

El Sr. Sánchez-Castillo pertenece a la 3ª generación familiar que mantienen la explotación agroganadera Agromanchega, S.A., creada en el año 1968. Aunque el ganado ovino siempre ha estado ligado a la explotación de forma intermitente, en el año 2001 se comienza a trabajar con el rebaño que actualmente se ubica en la explotación. En Tarazona de la Mancha (Albacete), visitamos esta explotación para hablar sobre su andadura en el sector ovino manchego durante estos 20 años.



**Compuestos nitrogenados en la alimentación: la importancia del balance proteico ruminal ..... pág. 12**

Las características y cantidad de la proteína en la dieta de los rumiantes influyen sobre la capacidad productiva y reproductiva de los animales, pudiendo afectar el rendimiento económico de la explotación. Por ello, es fundamental conocer los factores que determinan la utilización digestiva y metabólica de las proteínas para optimizar el aporte proteico en la dieta de los rumiantes.

**Editorial ..... Pág. 3**

**Noticias Breves ..... Pág. 14**



# Editorial

**N**os encontramos en el último trimestre de este año de “transición”. Después de un 2020 que nos ha marcado a todos, este 2021 llegaba como un indicio de luz al final del túnel, luz que parecía agrandarse conforme avanzaba el año y que ahora nos permite decir que volveremos a la ansiada normalidad más pronto que tarde.

Muestra de ello es la primera Subasta de Sementales que se realiza de forma presencial en San Clemente (Cuenca), desde que la pandemia impidiera la celebración de la organizada con motivo de EXPOVICAMAN 2020. Desde ese momento, AGRAMA puso todo su esfuerzo para poner en funcionamiento un sistema que permitiera a los criadores de ganado ovino manchego continuar mejorando nuestras explotaciones. De esta forma, seis han sido las Subastas Virtuales organizadas por la Asociación, en las que la pantalla de nuestro ordenador, tablet o móvil nos permitió conocer las características genéticas y morfológicas de los animales ofertados y pujar por ellos, llegando a realizarse más de 900 pujas en alguna de estas subastas que se zanjaron con gran éxito.

Pero, a pesar de ello, creo que puedo hablar en nombre de todos al decir que ya teníamos ganas de poder celebrar de nuevo las subastas de la forma tradicional. Estos eventos siempre han supuesto un punto de encuentro y reunión, permitiéndonos compartir inquietudes y ponernos al día sobre las últimas novedades; además de poder dar una vuelta por el recinto antes del comienzo de la subasta, con el tradicional listado en la mano, observando los animales concentrados, tal y como hemos hecho siempre.

A partir de este momento, y siempre con la mayor responsabilidad, esperamos que sean más los eventos que retomen su celebración de forma presencial, tales como ferias, jornadas de formación o nuestra Asamblea General, que o bien habían sido cancelados o se han desarrollado virtualmente. En ellos podemos exponer los distintos hándicaps que encontramos en el avance de nuestras explotaciones, y encontrar soluciones en común. Y uno de los que más en boca de todos está es la mano de obra.

Estamos trabajando en un sector, el ovino manchego, que cada día está consiguiendo ganar más posiciones en la carrera de la modernización y de la especialización, pero ¿qué pasará si llega un momento en el que ya no podemos manejar nuestros animales porque no tenemos trabajadores en las explotaciones? Ganaderos que ya no pueden seguir trabajando con la oveja manchega, bien por no tener relevo (otro

de los grandes problemas que presenta el sector), bien por no haber conseguido rentabilizar la explotación, no encuentran compradores para su ganado, porque las explotaciones no están en capacidad de aumentar el censo precisamente por no contar con la suficiente mano de obra. Ya no sólo se están perdiendo ganaderías, sino también cabezas de ganado manchego, y todo debido a la falta de trabajadores.

Se trata de un problema complicado, cuya solución podría pasar por diferentes vías. Por un lado, la sociedad debe dejar atrás la estigmatización de este tipo de trabajo. De siempre se ha pensado que quien trabajaba de “pastor” era porque no valía para otra cosa. Nada más lejos de la realidad, donde se valora mucho la mano de obra preparada para trabajar en un sector en continuo avance, que se sirve de las nuevas tecnologías para el día a día, sin dejar de lado los conocimientos adquiridos tradicionalmente. Por otro, los propietarios de las explotaciones debemos fomentar el empleo digno, y adaptarnos a los nuevos tiempos en cuanto a ofrecer unos horarios establecidos, unos turnos de descanso, vacaciones, etc. para nuestros empleados.

Hasta ahora, la ganadería ha servido de colchón para aquellos trabajadores de otros sectores que veían afectado su desarrollo, tales como la construcción. Cuando en ellos no había tanta demanda de mano de obra, la ganadería, siempre falta de trabajadores, tenía puestos de trabajo disponibles. Pero cuando estos sectores comenzaban a reflotar, muchos volvían a sus anteriores ocupaciones. Y este flujo continuo de gente, de idas y venidas, es lo que está impidiendo el correcto funcionamiento de muchas explotaciones y es lo que debemos atajar, olvidando la idea de jornadas en las que “se sabe cuándo se entra, pero no cuándo se sale” y asegurando la permanencia de los trabajadores.

Entre todos debemos asegurar que el sector ovino manchego siga vivo y en continuo crecimiento. La mejora de las explotaciones, de la mano de AGRAMA, es vital para continuar la conversión de un sector eminentemente tradicional en otro que, sin olvidar sus raíces, se vale de herramientas punteras para asegurar la sostenibilidad de las explotaciones, siendo mucho más atractivo para la incorporación tanto de jóvenes que tomen el relevo en explotaciones familiares como de personal necesario en las ganaderías.

**Antonio Martínez Flores**  
Presidente del Consorcio Manchego



# AYER Y HOY

## EL LEGADO FOTOGRÁFICO POPULAR CONQUENSE

Las fotografías son un elemento esencial en estas páginas y casi todas las que se han mostrado hasta el momento procedían de publicaciones de interés general o relacionadas con el sector agroalimentario. En esta ocasión se ha ampliado el campo de búsqueda a los catálogos y archivos que generó el programa Los Legados de la Tierra que puso en marcha la entonces Consejería de Educación y Cultura de Castilla-La Mancha entre 1998 y 2010. El objetivo principal de Legados fue el rescate y difusión del patrimonio fotográfico regional. El resultado más conocido, como posiblemente recordarán algunos lectores, fue la organización de más de 800 exposiciones fotográficas en numerosos municipios. Detrás hubo un gran trabajo en el que desinteresadamente participaban los vecinos aportando imágenes atesoradas en sus familias a lo largo de los años. Aquel esfuerzo colectivo, se interrumpió en 2012 a causa de la crisis económica y ha permanecido vivo por iniciativa de numerosos aficionados, algunas asociaciones cultu-



Ledaña, hacia 1920.

rales y ayuntamientos que, sobre todo a través de la red, mantienen y facilitan el acceso a miles de fotos y documentos. A nivel regional están disponibles casi 9.000 fotografías en el archivo de la imagen y 235 catálogos impresos.

Los catálogos publicados en la colección de Legados abarcan tempo-

ralmente más de un siglo, son de muy variado formato (número de páginas, textos, calidad de impresión) y guardan bastante uniformidad en los temas tratados (familia, actividades deportivas y de ocio, celebraciones oficiales, trabajo, paisajes y monumentos). Las fotografías más antiguas, desde finales del



**Disponemos de pulpa de remolacha fresca, rabillo,  
bolas de remolacha y servicio de ensilado.**

**93 229 69 09 // 629 18 11 33 [www.poballe.com](http://www.poballe.com)**





Pozorrubio de Santiago. 1930.  
Aprendiz de carnicero.



Villaescusa de Haro. 1972.

siglo XIX hasta los años cuarenta del XX son escasas, aunque suelen tener bastante calidad técnica y en casos artística, al estar realizadas por profesionales. Se han revisado 33 catálogos de municipios de La Mancha con quince de los 46 dedicados a la provincia. Hojear y también ojear miles de páginas y fotos en libros de fotografía es un ejercicio muy recomendable que además, en el caso que nos ocupa, tiene la gratificación de acercarnos a rostros y escenarios, en gran medida desaparecidos, que nos ayudan a conocer lo que somos. Las fotografías dedicadas al sector agrario representadas en los catálogos y archivo digital no llegan a una décima parte del total y las relacionadas con esta sección del Consorcio no llegan al centenar. Llama la atención no haber encontrado imágenes de la actividad quesera en una provincia con tanta importancia en la elaboración artesana. Se ha seleccionado media docena de fotografías en las que les invitamos a explorar lo que transmiten las miradas de sus protagonistas, cómo ha evolucionado la sociedad de nues-

tros pueblos o el cambio en los sistemas de producción y comercialización del ovino manchego en la historia reciente. También quisiéramos animar a los lectores a que aprecien, conserven y compartan testimonios como estas

fotos, objetos y documentos del pasado relacionados con la familia del Consorcio Manchego. Una buena ocasión para ello sería el próximo año, como contribución a la conmemoración de los 40 años de la Denominación de



Huete. Fábrica de lanas 1952.





Origen Queso Manchego. Para finalizar quisieramos agradecer la colaboración inestimable que nos han prestado Paquita Rodrigo autora de dos catálogos de Pozorrubio de Santiago, Pilar Martín-Benítez del Servicio de Archivos de la JCCM y al CECLM de la UCLM en la persona de su directora Esther Almarcha.

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

Minglanilla, años setenta.



Villamayor de Santiago. 1964.

**DATAMARS**  
**Livestock™**

**20%** **Descuento**  
**en lectores**

por la compra de 100 kits de  
Identificación Electrónica Oficial!

[www.livestock.datamars.es](http://www.livestock.datamars.es)



## NUEVO SISTEMA DE ETIQUETADO NUTRISCORE: EL CASO DEL QUESO MANCHEGO

El pasado año 2020, el Ministerio de Consumo comenzó a trabajar en el Real Decreto-Ley que permite regular en España la implantación del sistema de etiquetado Nutri-Score, un etiquetado nutricional frontal de origen francés para productos procesados envasados.

Tal y como su nombre indica, se trata de un sistema de etiquetado basado en la puntuación de alimentos (score) según su composición nutricional (nutri). La puntuación que obtiene cada producto se traduce a una escala o indicador de color, siendo el color verde (letra A) indicativo de la máxima calidad nutricional, y el color rojo (letra E) el de peor calidad.

Con este sistema, el consumidor podrá conocer de un vistazo si el producto es más o menos saludable. De esta forma, se puede elegir en cuestión de segundos qué alimentos consumidos en las mismas circunstancias (por ejemplo, en el desayuno) tienen mejor perfil nutricional. Otra posibilidad es escoger, con un rápido vistazo al semáforo de cinco colores de Nutri-Score, qué alimento de una misma familia (por ejemplo, los yogures) resulta más sano. Finalmente, Nutri-Score también permite comparar un mismo alimento de marcas distintas.

Este sistema no se aplica a productos frescos (carnes, pescados, frutas, verduras, legumbres), ni a aquellos que solo tienen un ingrediente en su composición (vinagre, miel, etc., siempre que no estén procesados), café, té, infusiones, alimentos directamente su-

ministrados por el fabricante o tiendas de minoristas en pequeñas cantidades (como los platos preparados), alimentos que se venden en envases de menos de 25 cm<sup>2</sup> (chocolatinas, barritas de cereales...) ni a las bebidas alcohólicas.

### ¿Cómo funciona Nutri-Score?

Para calcular el Nutri-Score de un alimento se utiliza un algoritmo, o cálculo en secuencia, que tiene en cuenta las cantidades de determinados nutrientes con efecto sobre la salud (positivos y negativos), en base a la información declarada por 100g o 100ml de producto.

Los nutrientes considerados “menos favorables” hacen referencia a aquellos que si se consumen en exceso pueden producir efectos negativos sobre la salud: valor energético, azúcares, grasas saturadas y sal. Al otro lado están los componentes vinculados con dietas saludables: fibra alimentaria, proteínas y el porcentaje de fruta y verdura, aunque se prevé actualizar periódicamente el algoritmo de cálculo con el consenso de científicos de los países europeos que se hayan adherido al mismo.

Actualmente, sólo algunos países Europeos lo están aplicando, entre ellos Francia, Holanda, Alemania, Bélgica o Suiza, mientras que en España ya son algunas marcas las que se han adherido al sistema. Es por ello por lo que desde el Ministerio de Consumo se trabaja en una normativa regulatoria de aplicación de Nutri-Score para todas aquellas em-

presas alimentarias que deseen aplicarlo en nuestro país, puesto que, de momento, y hasta que la Comisión Europea se pronuncie acerca de un sistema unitario de etiquetado frontal obligatorio, será voluntario su uso en los productos procesados.

### ¿Qué problemas pueden presentarse en su aplicación?

Aunque por definición este sistema no sirve para comparar productos de categorías diferentes (por ejemplo, un refresco “light” y una porción de queso) este punto puede desconcertar al consumidor.

Para evitar confusiones, lo primero que hay que tener en cuenta es que la finalidad de Nutri-Score no es clasificar de forma binaria los alimentos entre “sano” o “no sano”, sino que esto dependerá, por ejemplo, de la cantidad de alimento consumida o de la frecuencia de su consumo.

Otro “punto negro” del sistema es que en el método Nutri-Score no se hace diferencias entre alimentos con o sin aditivos ni la calidad de la grasa de dichos alimentos, llevando, en muchas ocasiones, a errores a la hora de clasificar si un alimento es más saludable que otro.

Además, muchos especialistas y nutricionistas han alertado de que el sistema puede dar buenas calificaciones a productos poco beneficiosos nutricionalmente, ya que se ha comprobado que el sistema permite “enmascarar” los efectos negativos de algunos productos (por ejemplo, su elevado contenido en azúcar) incrementando la proporción de proteínas y fibras, lo que “engaña” al algoritmo de Nutri-Score sin estar presentes compuestos realmente beneficiosos.

### Nutri-Score y la Dieta Mediterránea

Aunque desde el Ministerio de Consumo aseguran que Nutri-Score es un sistema compatible con la dieta mediterránea y que no afecta a los alimentos propios de esa dieta por su elevado uso



Diferentes clasificaciones de Nutri-Score

de frutas, verduras y legumbres (no incluidos en el sistema), ciertos productos tradicionales sí que se han visto afectados a la hora de calcular su clasificación en la escala, como por ejemplo el aceite de oliva, el jamón ibérico o el queso manchego.

En el caso del aceite de oliva, tras mucho debate entre el Ministerio y el sector, se consiguió que este producto emblemático se dejara fuera del sistema, debido a que las propiedades beneficiosas para la salud de este producto, evidenciadas científicamente, no quedaban reconocidas bajo el algoritmo de Nutri-Score.

Del mismo modo, la Asociación Nacional de Fabricantes de Queso (ANFAQUE) ha reclamado la exclusión del queso de este sistema de etiquetado. En concreto, el sector quesero español pide a la administración que se proteja un producto fundamental en la dieta mediterránea, ya que se considera que este sistema ha demostrado no ser adecuado a la hora de valorarlo y requiere modificaciones.

Las quejas del sector se fundamentan en que la mayor parte de los quesos se clasifican en las categorías D y E, por debajo de alimentos de consumo no esenciales y carentes de beneficios nutricionales que incluso obtienen mejores puntuaciones. Se considera que estas calificaciones penalizan a un producto sano y elaborado con ingredientes básicos como la leche, el cuajo y la sal, estigmatizando a un sector que es además motor económico de muchas zonas rurales de España y que viene trabajando desde siempre poniendo a disposición de los consumidores productos naturales, fundamentales en nuestra alimentación y de alta calidad.

Además, esta mala puntuación contradice las recomendaciones científicas de consumo diario de dos o tres raciones de leche y productos lácteos, por su alta densidad nutricional (vitaminas, minerales, proteínas y, especialmente, calcio).

Esto se debe a que el sistema Nutri-Score evalúa los nutrientes por separado sin hacer una lectura en conjunto de la matriz nutricional del alimento. Así, el sector quesero critica que el algoritmo ignore la correlación entre el calcio y el elevado nivel de proteínas de alta calidad del queso.

Nutri-Score tampoco diferencia entre distintos tipos de ácidos grasos saturados y los penaliza siempre, aunque sean naturales y provengan de grasas lácteas, cuyos efectos positivos sobre la salud han sido avalados por la comunidad científica y numerosos estudios.

### El Queso Manchego según el actual etiquetado Nutri-Score

Como se ha descrito, en el método Nutri-Score no se hace diferencias entre alimentos con o sin aditivos ni la calidad de la grasa de dichos alimentos, llevando, en muchas ocasiones, a errores a la hora de clasificar si un alimento es más sano o saludable que otro. Esto ocurre cuando se comparan dos productos, que, siendo de la misma familia (quesos) no tienen nada que ver el uno con el otro.

Si tomamos como muestra un queso manchego artesano, el sistema NutriScore le otorga una calificación de "E", catalogada con el color rojo, es decir, un producto poco saludable a los ojos de este sistema.

En cambio, si cogemos un queso "light" fundido en porciones, en este caso el sistema lo cataloga con la "B", al tener menos grasa, sin tener en cuenta que se trata de un alimento procesado con mezcla de ingredientes a los cuales se le suman muchos conservantes.

Es decir, en este caso concreto, en el que se están comparando dos productos de la misma familia (que, según la definición del sistema, es uno de sus objetivos), vemos que el queso manchego curado, carente de aditivos, pero rico en grasa debido a su proceso de curación, recibe una puntuación mucho peor que un queso ultraprocesado. Atendiendo únicamente a esta información, podríamos pensar que es más saludable el queso light con su gran lista de ingredientes que el queso curado cuyos ácidos grasos y micronutrientes, procedentes del largo periodo de fermentación, lo convierten en un alimento con alto valor nutricional.

Desde la Fundación DO Queso Manchego se ha instado a la administración a facilitar al consumidor información "veraz" con un etiquetado "claro" para evitar "engaños y fraudes". Respecto a Nutri-Score, afirman que la catalogación de la calidad nutricional del queso manchego no puede verse resumida sólo a su cantidad de grasa, puesto que es uno de los productos de nuestra dieta más completos (Tabla 1), conteniendo grasas, proteínas, calcio y vitaminas liposolubles de alto valor biológico. Es un producto rico en nutrientes, ya que concentra todas las cualidades de la leche, que aporta una cantidad equilibrada de energía y proteína. Gracias a los ácidos grasos que contiene (omega 3 y ácido linoleico), ayuda a nuestro sistema cardiovascular, inmunológico y nervioso, además de constituir una fuente de aminoácidos.

### Conclusión sobre el etiquetado Nutri-Score

El Ministerio de Consumo sigue trabajando en un documento legislativo que dará las normas que las empresas alimentarias deberán seguir si quieren incluir el "semáforo nutricional" de Nutri-Score en sus etiquetas frontales. Y será a su elección porque, hasta que la Comisión Europea anuncie a finales de 2022 su propuesta de etiquetado nutricional obligatorio armonizado, la adscripción



Etiquetado NutriScore del queso light en porciones (con color verde y letra "B") y el queso manchego (con color rojo y letra "E")



de las empresas es voluntaria, pudiendo además elegir entre utilizarlo en todos sus productos o incluirlo solo en algunos.

Como hemos visto en los diferentes ejemplos mostrados, el etiquetado Nutri-Score puede llevar a confusión con respecto a reconocer si un producto es más o menos saludable que otro, sobre todo si se comparan productos de diferentes categorías de alimentos. Además, no se incluyen para el cálculo los beneficios de algunos micronutrientes (vitaminas, sales minerales, antioxidantes, ...), así como la naturaleza de las grasas que contiene un determinado alimento (añadidas, presentes naturalmente, ...).

En el caso del Queso Manchego, numerosos estudios avalan sus propiedades nutricionales, por lo que desde el sector se espera que cuando finalmente la normativa regulatoria de Nutri-Score vea la luz, se tengan en cuenta sus cualidades beneficiosas, incluyéndolas en el cálculo para su clasificación y definiendo mejor los parámetros (positivos y negativos) que se incluyen en el algoritmo.

Si se aplica la lógica, simplemente basta con echar un vistazo a los ingredientes que componen un alimento. Si un producto necesita de una larga lista de ingredientes y aditivos para su elaboración posiblemente estemos ante un producto menos saludable. Leche de oveja manchega, cuajo y sal son los ingredientes del Queso Manchego,... juzguen por sí mismos.

Componentes	Manchego Curado	Manchego Semicurado
Agua	27,20 g.	42,20 g.
Energía	467,00 kcal.	383,00 kcal.
Energía	1.954,00 kj.	1.602,00 kj.
Nitrógeno total	5,96 g.	4,51 g.
Nitrógeno proteico	5,72 g.	4,32 g.
Hidratos de Carbono	0,51 g.	0,50 g.
Lípidos totales	35,80 g.	30,40 g.
Ácidos grasos saturados	18,70 g.	18,90 g.
Ácidos grasos monoinsaturados	8,40 g.	9,00 g.
Ácidos grasos poliinsaturados	6,20 g.	0,72 g.
Colesterol	74,40 mg.	87,80 mg.
Fibra	0,00 g.	0,00 g.
Calcio	848,00 mg.	765,00 mg.
Magnesio	33,50 mg.	36,00 mg.
Hierro	0,75 mg.	0,64 mg.
Yodo	4,10 mcg.	34,10 mcg.
Zinc	3,20 mg.	4,00 mg.
Vitamina B1 (ciamina)	0,04 mg.	0,04 mg.
Vitamina B2 (riboflavina)	0,33 mg.	0,30 mg.
Niacina (ácido nicotínico)	0,10 mg.	7,20 mg.
Ácido fólico	21,80 mcg.	21,30 mcg.
Vitamina B12 (cianocobalamina)	1,50 mcg.	1,50 mcg.
Vitamina B6 (piridoxina)	0,20 mg.	0,20 mg.
Vitamina C (ácido ascórbico)	0,00 mg.	0,00 mg.
Vitamina A (equivalentes de retinol)	234,00 mcg.	360,00 mcg.
Vitamina D3	0,19 mcg.	0,28 mcg.
Vitamina E	0,61 mg.	0,62 mg.
Ácidos grasos TRANS	3% del total de ac. grasos	
Sodio	600 mg.	
1 gr. grasa	9 kcal.	

Tabla 1: Valores nutricionales del queso manchego (composición por 100 gr)

**Chronogest**  
liberación controlada 20mg

**PREPARADAS, LISTAS... ¡YA!**

¿Periodos improductivos? **NO, GRACIAS**

**MSD**  
Animal Health

# Entrevista

D. JOSÉ MARÍA SÁNCHEZ-CASTILLO LODARES

Agromanchega, S.A. (LV) • Tarazona de La Mancha (Albacete)

Agromanchega nace en el año 1968 como una empresa agrícola que siempre ha estado ligada al ganado ovino, aunque de forma intermitente, hasta que en 2001 se crea la explotación ganadera de ovino manchego que se mantiene actualmente. Con aproximadamente 500 reproductoras, en estos 20 años de andadura han ido incrementando el censo hasta las 2.300 ovejas manchegas que hay hoy en día.

## Sólo un año después de empezar a trabajar con el ganado ovino en esta finca entraron en AGRAMA ¿Qué objetivos perseguían?

Aunque fue en el año 2001 cuando se decidió retomar la explotación de ganado ovino en la finca, ya teníamos experiencia anterior en el sector, y teníamos claras dos cosas: por un lado, que una oveja "mala" supone el mismo gasto que una "buena", y por otro, que una explotación, de forma individual y por más experiencia que se tenga, llega un momento en el que no puede avanzar en la mejora de los animales, por tanto AGRAMA era quien tenía la llave para la profesionalización y mejora de la ganadería que buscábamos y que hubiera sido totalmente imposible alcanzar de otra manera.

Al final, si no perteneces a una Asociación como ésta, lo más cerca que puedes estar de la mejora genética es adquiriendo sementales en las Subastas, que ya es un gran ayuda, pero no queríamos quedarnos sólo en eso, sino implementar todas las actividades que AGRAMA realiza relacionadas con el Programa de Cría, que permiten un avance mucho

más rápido y certero: inseminación artificial, pruebas de paternidad, control lechero oficial, ...

## ¿Están satisfechos con la evolución de su ganadería?

Estamos muy satisfechos, pero siempre hay que tener un cierto componente de "insatisfacción" que te mueva a seguir trabajando, que te permita ver que aún queda camino por recorrer. Cada año se sube el "listón" en cuanto al nivel genético de los animales, por lo que hay que continuar avanzando.

Si comparamos la producción que teníamos al principio y la actual, hemos mejorado mucho. El año pasado obtuvimos de media 207 litros por oveja. Cuando entramos en AGRAMA, la media diaria por animal se situaba aproximadamente en 1 litro, pero ya hemos doblado esa cantidad.

Aunque la producción es el dato más llamativo, hay varios factores muy importantes que también hemos mejorado, como la conformación mamaria. Antes las ubres de nuestro ganado eran muy largas, lo que suponía muchos proble-

mas porque ni pueden salir al campo, ni pueden mamar los corderos, ni se ordeñan bien en la máquina. Gracias a las calificaciones mamarias quedan muy pocos animales con una mala conformación.

## ¿Cómo es el manejo en la explotación?

En cuanto a la alimentación, es un sistema mixto, pastoreo-pesebre. La explotación agrícola abastece de algunas materias primas a la ganadería, y además pastorean praderas y rastrojos de la explotación y pastos comunales. Gracias a ello pueden salir la mayor parte del año, lo que te evita muchos problemas, aparte del ahorro en alimentación que pueda suponer. Las ovejas están más sanas, se previenen toxemias, ... aunque el futuro del pastoreo está dependiendo de un hilo, porque no hay gente preparada para llevar los animales por el campo. Aquí estamos teniendo suerte y hemos ido encontrando personal con experiencia en pastoreo, porque, aunque parezca que cualquiera puede llevar un ganado por el campo, se nota muchísimo el que sabe hacerlo y el que no.

**Innovando para mejorar tu rentabilidad**

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

Consulta con tu técnico

**Ceva**

**SINCRONART 20 mg.** Esporales vaginales. Composición por espesura: Acetato de Fluogestona 0,030 g. Indicación de uso: Inducción y sincronización del estro en la oveja en anestro fisiológico. Sincronización del celo en ovelas y corderas en estación reproductiva. **Contraindicaciones:** Animales que hayan mostrado hipersensibilidad a la Fluogestona. No administrar a ovelas que presenten flujo vaginal, que acaben de abortar o que estén enfermas. **Advertencias especiales:** Las ovelas deben estar sexualmente maduras y en buenas condiciones físicas. Si se utilizan en preñadas, estas han de tener al menos 7 meses de edad y pesar como mínimo el 70 % de su futuro peso de adulta. Cuando la aplicación de las esporas en corderas sea difícil (bien excesivamente pequeñas, mal conformadas) no se deberá forzar la introducción del aplicador, sino que se realizará un mesaje o se procederá, en caso necesario, a la rotura manual del limen. El acetato de Fluogestona no constituye un medio eficaz para el tratamiento de la esterilidad. Las esporas deben emplearse justo en el momento de la apertura del estro. Las ovelas deben tener guardas protectoras cuando manejen las esporas. Las esporas una vez utilizadas, deben ser destruidas de forma segura por esterilización. **Tiempo de espera:** Carne: 1 día después de la inyección de las esporas. Leche: cinco días. La leche es comestible segura para el consumo humano durante los 14 días de tratamiento. **Tiítulo:** CEVA Salud Animal - Carabela La Niña, 12 - 08017 Barcelona, Reg. nº 1134 ESP. **MELOVINE.** Comprimido para implantación. Composición por implante: Meloxicam 10,000 mg. **Indicaciones de uso:** Ovelas y corderas sexualmente maduras. Aumentar la frecuencia de los anovos y adelantar en algunos días y según las razas y los sistemas de producción la fecha de la parto. Cobrar sexualmente maduras. Mejora de la fertilidad y la frecuencia de las cobras en periodo de anestro estacional. **Contraindicaciones:** Ninguna. **Advertencias especiales:** MELOVINE no es un método de sincronización del celo. Únicamente se pueden tratar con MELOVINE las hembras sexualmente maduras. Los índices reproductivos obtenidos en hembras tratadas con MELOVINE para avanzar la estación sexual, no son superiores a los obtenidos en estación de reproducción natural. MELOVINE no es una solución de los problemas de reproducción que aparecen asociados a procesos patológicos abortos, resacas, malas condiciones sanitarias, desequilibrios alimenticios o cualquier otro causa; por lo tanto, se desaconseja utilizar MELOVINE en las hembras que presenten dichos trastornos. En cobras, aplicar a hembras que por lo menos hayan tenido un parto y hayan transcurrido 5 meses desde el último. **Precauciones especiales para su uso en animales:** El medicamento es estéril. Usar con cuidado a lo largo de las perforaciones para abrir cada una de las partes del blíster cuando se necesiten. Evitar el contacto de los implantes. Para la implantación, utilizar únicamente agujas en buen estado. Respetar las condiciones de higiene durante la implantación. **Reacciones adversas:** Ninguna. **Tiempo de espera:** Carne y leche: cinco días. **Tiítulo:** CEVA Salud Animal - 10 avenue de la Ballastière - 33500 Libourne, Francia, Reg. nº 1074 ESP. **PROSYLL.** Solución inyectable. Composición por ml: Prostaglandina I<sub>2</sub> 5 mg. **Espesura de inyección:** Vena, Carota, Yugular, Oveja. **Indicaciones de uso:** Ovelas: inducción o sincronización del estro. **Contraindicaciones:** No se debe administrar a animales con alteraciones digestivas, respiratorias o circulatorias. No usar simultáneamente antipiréticos no esteroides para suprimir la acción y eficacia de la PG<sub>2</sub>. No administrar por vía intravenosa. **Advertencias especiales:** Inyectar de forma aséptica dado el alto riesgo de contaminación bacteriana en el punto de inoculación. **Reacciones adversas:** A veces, sobre todo en yeguas, una elevación transitoria de la temperatura corporal, reposo, taquipnea, sudoración y salivación pueden presentarse. Estos signos pueden aparecer a los 15 minutos de la inyección y remitir sin intervención alguna si las consecuencias como máximo al cabo de una hora. **Tiempo de espera:** Carne: 2 días. Leche: 1 día. **Representante del Tiítulo:** CEVA Salud Animal - Carabela La Niña, 12 - 08017 Barcelona, Reg. nº 1079 ESP.

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







La ganadería es un complemento necesario, a mi entender, para una explotación agrícola. Me cuesta imaginar una ganadería si agricultura asociada, y al revés, porque ambas orientaciones se complementan, hay muchas cosas de una que puede aprovechar la otra. Pero es importante “separar economías”. En nuestro caso, llevamos una cuenta de explotación diferenciada tanto para la agricultura como para la ganadería, donde se reflejan absolutamente todos los costes, es decir, todo lo que usa la ganadería se lo “vende” la explotación agrícola, si no, es imposible tener un conocimiento real de la rentabilidad de la explotación.

En cuanto a manejo reproductivo, se programan 6 parideras al año, mes sí, mes no. Para seleccionar los lotes de cubrición, así como para la reposición, nos apoyamos mucho en la veterinaria de AGRAMA y en los datos de la explotación que obtenemos del Climaneq, que, junto con el lector, son herramientas imprescindibles en el día a día de la ganadería.

### ¿Con cuántos trabajadores cuenta la explotación?

Desde septiembre, trabajamos 6 personas. La mano de obra es el gran desafío de la ganadería actualmente, de hecho, creo que muchos ganaderos, aun estando en disposición de incrementar el censo, porque ya tienes una infraestructura, un grado de mecanización adecuado, unas inversiones realizadas, etc., no lo hacemos porque no tenemos la capacidad de manejar más animales por la falta de personal. Es un factor limitante en el crecimiento de una explotación.

Y esto, dentro de unos años, no sé qué situación nos vamos a encontrar, pero el problema es ya muy grave. Porque las ganaderías cada vez están más profesionalizadas, los animales cada vez son mejores y por ello necesitamos el mejor manejo posible, de lo contrario, no servirá de nada todo lo adelantado. Creo que sería necesario que se organizara una Escuela de Pastores, tal y como ya se hace en algunas comunidades, en la

que se dé la formación necesaria a los posibles trabajadores y se establezca una bolsa de trabajo. En mi opinión, es uno de los retos que tarde o temprano debería afrontar la asociación. Ya no sólo necesitamos gente formada para gestionar una ganadería, puesto que en ello el Centro Integrado de FP de Aguas Nuevas está realizando una excelente labor, sino también mano de obra capacitada para el pastoreo, atender la paridera, ordeñar, ...

### En su opinión ¿Cómo cree que se alcanza más fácilmente la rentabilidad, con explotaciones medianas y familiares o grandes, con un gran porcentaje de mano de obra ajena?

Creo que la diferencia no está tanto en la facilidad para rentabilizar la explotación, pero sí en la organización de la explotación como empresa. Las explotaciones mayores disponemos de más margen para realizar inversiones, lo que permite reaccionar rápidamente ante una necesidad que se pueda crear. En nuestra explotación, desde el principio hemos intentado acometer todas las inversiones que fueran necesarias para optimizar la mano de obra: tenemos cintas de alimentación, carro unifeed, encamadora, etc. No hemos escatimado en cuanto a mecanización, puesto que todo ello agiliza mucho el trabajo diario. También, una explotación grande que cuenta con muchos trabajadores permite establecer mejor los turnos de trabajo, con unos horarios más o menos establecidos, y los descansos, pero en contrapartida nos enfrentamos en mayor medida al problema de la mano de obra.

En una explotación familiar de tamaño inferior, en el que varios miembros de la familia tienen su actividad principal, la dedicación es total. La mayoría de las ocasiones no se entiende de horarios y la capacidad de respuesta ante la necesidad de realizar algún cambio o inversión no es tan rápida.

Pero tanto unas como otras pueden tener unos márgenes de beneficio buenos... o al contrario.

### ¿Cómo cree que va a evolucionar el sector ovino manchego en el futuro?

Desde hace muchos años he tenido dudas acerca de cuál iba a ser la evolución del sector. Recuerdo que en Castilla-La Mancha se decía que iban a ir desapareciendo las ganaderías pequeñas y que las que quedaran cada vez serían más grandes. Pero a su vez nos encontramos con el hándicap de la mano de obra, que no te invita a seguir creciendo, por lo que al final en muchos casos están desapareciendo explotaciones, pero con ellas también sus animales, puesto que no hay capacidad para manejarlos.

En cuanto al sector ovino manchego, el queso manchego está consolidadísimo en el mercado, por lo que entiendo que la ganadería tiene una viabilidad avallada precisamente por ello. Además, hay queserías muy potentes en la región, con unos volúmenes altos de producción y trabajando muy bien en el mercado exterior, por lo que creo que el futuro de la ganadería manchega, si esto no cambia, está garantizado. El problema es que con la economía cada vez más globalizada, nos afecta mucho lo que suceda en cualquier parte del mundo, por ejemplo, los aranceles de Trump al queso manchego, el precio de las materias primas puede verse afectado por la Bolsa de Chicago...

Pero en el caso de la oveja manchega, creo que el futuro está garantizado y gracias a AGRAMA podemos seguir evolucionando.

### ¿Cuál es el futuro de su ganadería?

La explotación agrícola ha tenido continuidad 52 años y con el ganado en esta finca ya llevamos 20. Vamos por la tercera generación y esperamos que nuestros hijos la sigan manteniendo. En Agromanchea, los propietarios (mis hermanos y yo) somos accionistas de la empresa, puesto que para ninguno de nosotros la explotación agroganadera es nuestra ocupación principal. En mi caso particular, me encargo de la gestión de la empresa, pero mi ocupación principal está en otro sector y ni siquiera en este país. Para ello, para mí es muy importante el capital humano con el que contamos, en el que tengo depositada toda mi confianza, y gracias a las nuevas tecnologías, tengo un contacto muy frecuente con mi mayoral, Raimundo, que lleva 18 años en la explotación, por lo que me permite estar fuera del país, pero a la vez estar al día de lo que sucede en la explotación.

Nuestra familia siempre ha estado ligada a la agricultura y a la ganadería, y esperamos que siga siendo así muchos años más.

# Reportaje

## COMPUESTOS NITROGENADOS EN LA ALIMENTACIÓN: LA IMPORTANCIA DEL BALANCE PROTEICO RUMINAL

Las características (solubilidad, degradabilidad ruminal, perfil aminoacídico, ...) y cantidad de proteína en la dieta de los rumiantes influyen directamente en el rendimiento económico de la explotación y afectan al proceso reproductivo y salud de los animales.

Por ello, es fundamental conocer los factores que determinan la utilización digestiva y metabólica de las proteínas para ajustar con la mayor precisión posible el aporte proteico en la dieta a las necesidades de los animales.

El avance en el conocimiento de los procesos digestivos y metabólicos que sufre la proteína ingerida por los rumiantes ha determinado que se haya pasado de formular las raciones en términos de proteína bruta al uso de la proteína metabolizable, la cual se define como la mezcla de aminoácidos verdaderamente absorbidos en el intestino. La proteína metabolizable tiene un triple origen: la proteína microbiana sintetizada en el rumen, la proteína del alimento no degradada y las secreciones y descamaciones del tracto digestivo (proteína endógena) que contribuyen en una pequeña proporción. Las proteínas de los alimentos son degradadas parcialmente por enzimas microbianas y se liberan péptidos, aminoácidos y amoníaco, que son captados simultáneamente por los microorganismos para formar sus propias estructuras en el proceso conocido como síntesis de proteína microbiana. La proteína microbiana es la fracción mayoritaria, representando entre el 50 y 80% de la proteína metabolizable.

La complejidad de los factores que afectan al flujo de cada una de estas fracciones hace muy difícil predecir la cantidad y el perfil de los aminoácidos que fluyen al intestino delgado del

rumiante, ya que, a diferencia de los monogástricos, la composición en aminoácidos de la proteína disponible para el animal depende de la naturaleza de la proteína que sale del rumen y no de la que es ingerida en la ración.

### Sistema INRA: balance proteico en el rumen

El nuevo sistema INRA (2018) para la valoración de los alimentos aportados en las raciones introduce un nuevo concepto, el **balance proteico en el rumen**, según el cual:

- Un balance proteico igual a cero indica que la dieta aporta cantidades equilibradas de proteína degradable en el rumen (PDR) y energía para la síntesis de proteína microbiana.
- Un valor negativo indica una deficiencia de PDR.
- Un valor positivo muestra exceso de PDR en la dieta.

Tanto un valor positivo como uno negativo indican que la síntesis de proteína microbiana se ve limitada, lo que en la práctica supone un menor aporte de aminoácidos al rumiante.

### Exceso de proteína degradable en el rumen (PDR)

Un exceso de PDR provoca una acumulación de amoníaco al no poder ser utilizado por los microorganismos ruminales por falta de energía disponible. Este exceso de amoníaco es absorbido y transportado al hígado, donde se transforma en urea, ya que debido a su toxicidad deber ser eliminado del organismo.

La urea es excretada en la orina, pero también se secreta en la leche, y a través de la sangre y la saliva es devuelta al rumen, donde se transforma en amoníaco que puede ser utilizado para



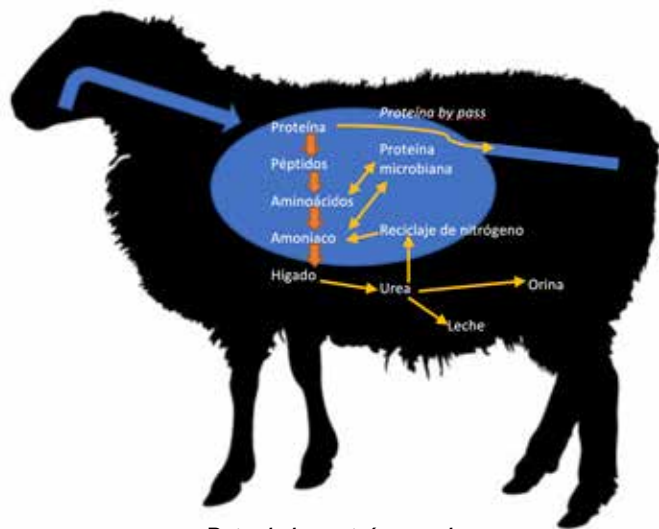
**UNA GRANJA, UNA SOLUCIÓN**

**MELKUM, PLAN INTEGRAL DE NUTRICIÓN**

Nuestro nuevo plan de alimentación satisface las necesidades nutricionales de los rumiantes de leche durante todo su ciclo de vida, garantizando la mayor productividad, bienestar animal y sostenibilidad de las explotaciones.







Ruta de la proteína en el rumen

la síntesis de proteína microbiana si hay disponibilidad de energía (reciclaje de nitrógeno).

Tanto el exceso de urea como el de amoníaco no son situaciones deseables, ya que, por un lado, la síntesis de una molécula de urea requiere energía, por lo que este proceso, realizado en exceso, reduce la energía disponible para la producción lechera, además de reducir la fertilidad de los animales en altas concentraciones; y por otro, un exceso de amoníaco en el rumen reduce la eficiencia de síntesis de proteína microbiana, lo que también resulta en un menor aporte de aminoácidos para el rumiante.

Otros estudios indican que altos niveles de urea también pueden provocar aumentos en el recuento de células somáticas, incidencia de mastitis, edema mamario, reducción de la funcionalidad hepática y depresión del sistema inmune.

### Deficiencia de proteína degradable en el rumen (PDR)

Un aporte deficiente de proteína degradable limita la síntesis de proteína microbiana, lo que provoca una reducción de la degradación ruminal, la ingestión de alimento y la producción de los animales. El rumiante puede compensar parcialmente esta deficiencia intensificando el reciclado de la urea en el rumen, pero comprometiendo el balance necesario de compuestos aminoacídicos para cubrir sus necesidades.

### Digestibilidad intestinal de la proteína y metabolismo de los aminoácidos

La proteína que abandona el rumen se digiere en el estómago e intestino delgado, dando lugar a la absorción de aminoácidos (proteína metabolizable) que serán utilizados por el rumiante para su mantenimiento y funciones productivas.

La proteína microbiana tiene una alta digestibilidad (80 - 85%) y también es alta la digestibilidad de la proteína endógena (80%). En cuanto a la proteína del alimento no degradada en el rumen, cada materia prima tiene un valor diferente que es recogido en las tablas de valoración nutritiva de los distintos sistemas. Por ejemplo, los valores del INRA (2018) oscilan entre 18 y 98%. Los valores mínimos corresponden a subproductos agroindustriales de muy baja calidad, en los que gran parte de la proteína está asociada a la pared celular, mientras que los máximos corresponden a cultivos de levaduras. La digestibilidad intestinal de las materias primas utilizadas habitualmente en alimentación oscila entre 60 - 80%.

Cuando se administra un exceso de proteína metabolizable en relación con las necesidades del rumiante, los aminoácidos no utilizados se catabolizan y aumenta la excreción de urea en orina y leche. Además, el INRA (2018) analizó datos obtenidos en estudios con pequeños rumiantes y vacas lecheras y observó que un aumento del aporte de proteína metabolizable en la dieta por encima de 100 g/kg de materia seca, reducía la eficiencia de utilización de los aminoácidos a valores inferiores al 67%.

Por tanto, un aporte por encima de las necesidades aumenta los costes de alimentación, sin mejorar la producción de los animales.

### Uso de la concentración de urea en leche para el diagnóstico nutricional

La concentración de urea en la leche está directamente relacionada con la cantidad de proteína en la dieta, pero la correlación es incluso más estrecha con la relación proteína/energía. De hecho, en un reciente estudio con resultados obtenidos en ovejas lecheras (Giovanetti et al., 2019) se observó que la relación proteína/energía en la dieta explicaba el 93% de la varianza de la concentración de la urea en leche. Por ello, el análisis de urea en la leche representa una herramienta muy útil para el diagnóstico nutricional de posibles desequilibrios en el aporte de energía y PDR en la dieta.

Las concentraciones de urea en leche recomendadas son variables, pero en general se consideran adecuados valores entre 300 y 450 mg/l en los pequeños rumiantes, aunque algunos laboratorios (Laboratorio Interprofesional Lácteo de Castilla-La Mancha; LILCAM) indican cifras superiores (500 - 700 mg/l).

Sin embargo, hay que tener en cuenta que los niveles de urea en leche se ven también influenciados por factores no alimentarios, como la fase de la lactación, hora y frecuencia del ordeño, estación del año, genética de los animales, presencia de patologías (mamarias y ruminales) y la ingestión de agua, entre otros.

### Conclusiones

El objetivo en el racionamiento proteico de los rumiantes debe ser cubrir las necesidades en PDR y proteína no degradable en el rumen para una producción óptima, pero con la cantidad mínima necesaria de cada fracción.

Además, es fundamental asegurar un equilibrio en la dieta entre el aporte de PDR y energía para un óptimo crecimiento microbiano y que el aporte de proteína metabolizable no exceda las necesidades de los animales. Para ello es esencial no considerar únicamente el nivel de proteína en la dieta, ya que este puede ser adecuado o no en función de la energía disponible para los microorganismos ruminales.

Para usar la urea como indicador de posibles desequilibrios en la relación proteína/energía de la dieta e identificar raciones con exceso de proteína, es recomendable recoger las muestras de leche siempre en las mismas condiciones y establecer un valor adecuado para cada explotación, para después monitorizar estos valores en relación con cambios en la alimentación y considerar anómala cualquier variación en la concentración media que supere los 60 - 70 mg urea/l.

- **Un total de 171 ganaderos de ovino de leche dejaron la actividad en el último año.** Sigue a la baja el número de ganaderos de ovino de leche. En el pasado mes de julio, último periodo actualizado por el 'Informe sobre declaraciones de entregas de leche a los primeros compradores de ovino y caprino', elaborado por la Subdirección General de Producciones Ganaderas y Cinegéticas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), entregaron leche de oveja a las industrias lácteas un total de 3.208 productores, lo que indica una notable reducción del 5,1% respecto a los 3.379 ganaderos del mismo mes del año anterior. Por lo tanto, se acentúa la caída en el número de

ganaderos de ovino lechero en España, con un porcentaje más amplio que en el resto de los meses del presente ejercicio. En términos absolutos, hasta 171 productores han dejado su actividad en el último año. Respecto a la distribución autonómica, el gran potencial del ovino lechero continúa estando en ambas mesetas, con un total de 1.863 productores en Castilla y León y 875 ganaderos de ovino lechero en Castilla-La Mancha, seguidas muy de lejos por Navarra (105), Extremadura (86), País Vasco (79), Madrid (69), Andalucía (50), Canarias (39), Aragón (12), Cataluña (11), Comunidad Valenciana (9), La Rioja (5), Cantabria (2), Murcia (2) y Galicia (1).

- **La última Subasta Virtual de Sementales de raza ovina Manchega se zanjó con la adjudicación de 65 reproductores.** El pasado 6 de julio concluía la VI Subasta Virtual On-Line de Sementales, la tercera del año, organizada por la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega (AGRAMA). La plataforma implementada a través de la web de la Asociación ([www.agrama.es](http://www.agrama.es)) estuvo activa desde el lunes, 5 de julio, a las 19 horas, hasta el martes, 6 de julio, a las 22 horas. A través de la web de AGRAMA, los ganaderos interesados disponían de una Ficha por animal con una fotografía ampliable, un video del ejemplar en movimiento, así como la información genética, genealógica, de edad, Grupo de Riesgo (en relación con la resis-

tenencia a EETs), ganadería de cría o procedencia, municipio y provincia, así como el precio de salida etc., y, esa misma información, expuesta en un listado en pdf como soporte para aquel que estuviera interesado. Los **66 sementales ofertados** procedían de 20 ganaderías colaboradoras del Programa de Cría de la Raza. **Se adjudicaron 65 sementales**, casi el 100 % de la oferta, un buen resultado, considerando la cercanía en fecha de la anterior Subasta Virtual celebrada en mayo, en la que se adjudicaron los 139 sementales ofertados. A través de la plataforma, los 45 ganaderos registrados realizaron cerca de 400 pujas, aunque finalmente sólo 22 explotaciones pudieron adquirir alguno de estos sementales. Con un precio medio de salida de 379 €, finalmente, el pre-

cio medio de venta alcanzó los 627€, destacando el semental JD20638 (D. Joaquín Delgado Espinosa), que fue adjudicado por 1.750€, el precio más alto de esta subasta, a la ganadería de D. José Antonio López Villanueva. Destacaron también los sementales ZG21238 y SP210469, adjudicados ambos por 1.450 €, mientras que otros 8 reproductores sobrepasaron los 1.000 € en su precio final de venta. Además de los sementales que participaron en la VI Subasta Virtual On-Line, otros 4 fueron adjudicados mediante el sistema que tradicionalmente AGRAMA denomina "adjudicación en finca", para atender la demanda de cercanía y la dificultad para participar en la Subasta online, que benefició a 3 ganaderos, con un precio medio de venta de 865 €.



**MOREA<sup>®</sup>**  
NUTRICIÓN ANIMAL

**La ENERGÍA LÍQUIDA más saludable para los rumiantes.**

*Piensos líquidos.  
Productos personalizados.  
Asesoramiento técnico veterinario.*

**983 210 813 [morea.es](http://morea.es)**



• **El incremento del precio de la electricidad aumenta los costes de producción.** El incremento de las tarifas de electricidad está suponiendo un encarecimiento de los costes de producción para ganaderos y agricultores. Con la entrada de las nuevas tarifas de electricidad, los regantes y los ganaderos han visto elevada la factura de su explotación entre un 40 y un 50 %. Por ejemplo, un productor de ovino de leche, con una explotación de unas 2.200 ovejas, puede haber pagado un 40% más por la

electricidad para mantener las instalaciones, tales como la máquina de ordeño, lactancia artificial, los tanques de frío, las cintas de alimentación, etc. Las energías renovables están siendo la opción que se están planteando muchos agricultores y ganaderos, pero la inversión que hay que realizar para su puesta en marcha es un factor limitante. Representantes aseguran que el sector primario no puede ajustarse a la discriminación horaria, sino que el uso de las instalaciones se realiza en función de las necesida-

des de los animales. Este incremento de los costes de producción no se refleja en igual medida en el precio de venta, con la consiguiente pérdida de rentabilidad del productor. Por ello, es imprescindible que la Ley de la Cadena Alimentaria proteja al sector primario, pues, hasta el momento, no ha conseguido fortalecer su posición y los precios siguen formándose de “arriba hacia abajo”, de tal forma que agricultores y ganaderos siguen asumiendo las pérdidas de valor del resto de eslabones de la cadena.

• **La falta de ganaderos compromete el futuro del queso manchego.** El queso manchego corre riesgo de no poder mantener en el futuro sus cifras de producción, debido a la falta de ganaderos que quieran dedicarse al sector. Según Antonio Martínez Blasco, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Queso Manchego, “la producción está aumentando, pero estamos preocupados por la falta de relevo generacional”. Apunta que tienen intención de trasladar este problema a la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, porque “es necesario concienciar a la gente y buscar nuevos ganaderos que vayan incorporándose a esta profesión ya que es la única forma de que el queso manchego sea viable y pueda llegar a todos los consumidores”. En los últimos 20 años el número de ganaderos

dedicados a la oveja de raza manchega se ha reducido notablemente, pero los que se han mantenido han ido mejorando sus explotaciones, de tal forma que la producción de leche y de queso manchego han ido en aumento año tras año. Y todo ello en una situación de precios al alza, en los que la leche de oveja manchega con DO está alcanzando precios máximos, llegando a los 10,14 € por hectogrado según los datos de la última Lonja Agropecuaria de Albacete de 24 de septiembre, en un año en el que el precio de la leche de oveja con DO no ha dejado de subir. De momento, se espera que este 2021 se supere la producción de queso manchego del año anterior, que se situó en las 16 toneladas, y que, a pesar del cierre de la hostelería debido a la pandemia, pudo mantener las ventas gracias al mercado interior (tiendas y pequeña distribución) y la exportación.



## Salas de ordeño y productos para granjas de ovejas



**Suministros Ganaderos Serma S.L.**  
Talavera de la Reina (Toledo)  
925 869 927

**PROVDOR S.L.**  
Villarrobledo (Albacete)  
967 144 509

**Saiz y Galdón Servicios Ganaderos S.L.**  
Albacete  
967 523 550

**DeLaval Equipos S.A.**  
Alcobendas (Madrid)  
914 904 473





# Seguimos haciendo camino... Juntos hacemos sector

Control de Producciones

---

Filiación por ADN

---

Inseminación artificial - Centro de sementales

---

Programa de Conservación de la Variedad Negra

---

Selección Genómica

---

Difusión de la mejora

---

Programa de Genotipado resistencia EETs

---

Valoración Genética

---

Calificación morfológica y mamaria

ASOCIACIÓN NACIONAL DE CRIADORES DE GANADO OVINO SELECTO DE RAZA MANCHEGA

Avda. Gregorio Arcos, 19. 02005, Albacete. Tlfno.: 967-217436; Fax: 967-248334

agrama@agrama.org - www.agrama.es