



Proyecto RUMIORUJO

“Nuevos alimentos ensilados y peletizados para rumiantes a partir del orujo de uva blanca”.

El proyecto busca valorizar este subproducto vitivinícola mediante soluciones innovadoras de ensilado y peletizado para alimentación de ovino y caprino.

El grupo operativo RUMIORUJO ha empezado a funcionar, una iniciativa financiada en el marco del **Plan Estratégico de la PAC 2023-2027**, por el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** y el **Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural** con una duración será de **3 años** (2026-2029). El proyecto está liderado por Cooperativas Agroalimentarias Castilla-La Mancha y reúne a cooperativas vitivinícolas como Sociedad Cooperativa El Progreso y Cooperativa del Campo San Isidro Labrador, entidades ganaderas y agroalimentarias como Alimentos del Mediterráneo S. Coop. y la Asociación nacional de criadores de Ganado ovino selecto de raza Manchega (AGRAMA), centros de investigación y apoyo técnico como la Universidad Miguel Hernández de Elche (CIAGRO) y el CERSYRA-IRIAF, con el objetivo de crear una nueva cadena de valor entre el sector del vino y el sector ganadero a nivel nacional.

El objetivo principal de RUMIORUJO es el desarrollo de nuevos alimentos para pequeños rumiantes (ovino y caprino) a partir del **orujo de uva blanca**, un subproducto con un gran potencial nutricional y funcional. Para ello, el proyecto abordará dos líneas de trabajo: la elaboración de un nuevo producto ensilado y el desarrollo de un nuevo producto peletizado.

La iniciativa surge como solución a las necesidades compartidas del sector vitivinícola y ganadero. Por un lado, las bodegas y cooperativas vitivinícolas necesitan nuevas vías para valorizar el orujo. Por otro lado, las ganaderías de ovino y caprino buscan alternativas alimentarias más sostenibles y competitivas ante el encarecimiento de las materias primas.

El proyecto permitirá estudiar el uso de estos nuevos alimentos en condiciones de granjas experimentales y comerciales, analizando su aceptación por parte de las ovejas y cabras lecheras y ganaderos, así como establecer el grado de inclusión de los nuevos alimentos en la ración de los animales y su efecto sobre la producción y la calidad de la leche y el estado sanitario de los animales. Con ello, RUMIORUJO



pretende demostrar que el orujo de uva blanca puede convertirse en un recurso útil, estable y económicamente interesante para la alimentación de pequeños rumiantes.

Además de su vertiente técnica, RUMIORUJO aspira a generar un impacto económico, ambiental y social positivo. La valorización del orujo puede abrir nuevas oportunidades de negocio para viticultores, bodegas, cooperativas y fábricas de pienso, al tiempo que contribuye a reducir residuos, mejorar la sostenibilidad de las explotaciones y reforzar la economía circular en el medio rural.

La transferencia de conocimiento será una parte clave del proyecto. RUMIORUJO contempla la realización de talleres, pruebas piloto y jornadas de puertas abiertas dirigidas a profesionales del sector tanto vitivinícola como ganadero, con el fin de mostrar de forma práctica los nuevos procedimientos desarrollados, compartir los avances obtenidos y facilitar la futura adopción de estas soluciones por parte del sector.

Como resultado, RUMIORUJO espera demostrar la viabilidad técnica, económica y práctica de estos nuevos alimentos, generando información útil para su futura implantación en el sector, a la vez que el proyecto trabaja también en la elaboración de una **propuesta de modificación normativa que facilite el uso del orujo de uva en alimentación animal**, contribuyendo así a consolidar una nueva cadena de valor sostenible entre bodegas, cooperativas, fábricas de pienso y ganaderos. El Grupo Operativo RUMIORUJO seguirá informando de los avances del proyecto, pruebas realizadas y los resultados obtenidos, con el objetivo de transferir esta innovación al conjunto del sector vitivinícola y ganadero.

