



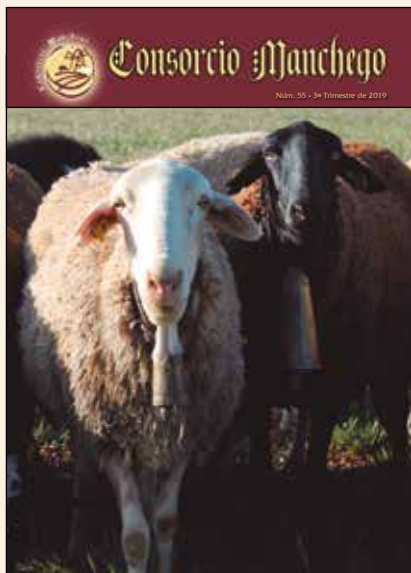
# Consorcio Manchego

Núm. 55 • 3<sup>er</sup> Trimestre de 2019



**¿DEBEMOS PREOCUPARNOS  
POR EL CONTROL GENÉTICO  
DE LA TOLERANCIA AL ESTRÉS  
POR CALOR? RESULTADOS DE  
INVESTIGACIÓN EN LA RAZA OVINA  
MANCHEGA**

**ALIMENTACIÓN DE LA  
OVEJA MANCHEGA:  
ORIGEN DE LA  
GRASA LÁCTEA**



**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:**

Mª Nieves Charco Tébar  
2º Premio XII Concurso Fotográfico  
de la Raza Manchega

**Impresión y maquetación:**

ASC Reproducciones Gráficas

**Depósito Legal:**

AB-682/2005

**ISSN:**

2603-8935

# Sumario

**Ayer y Hoy ..... Pág. 4**

En esta nueva entrega hablamos sobre el origen de la DO Queso Manchego, aportando algunos argumentos de orden histórico, para no olvidar que la tradición también es un elemento muy importante en los productos alimentarios merecedores de ostentar los atributos de las DO y que son un aval de su identidad en cualquier parte del mundo.



**¿Debemos preocuparnos por el control genético de la tolerancia al estrés por calor? Resultados de investigación en la raza ovina Manchega ..... pág. 7**

En los últimos 50 años se observa una clara tendencia al aumento de las temperaturas, lo cual va a seguir acrecentándose durante los próximos años según las predicciones. En este interesante reportaje, se muestran los resultados de varios proyectos de investigación orientados al estudio de la termotolerancia en la raza ovina Manchega.



**Entrevista: Santa Teresa, C.B. .... Pág. 10**

En La Alberca de Záncara (Cuenca), visitamos esta explotación, fundada alrededor de los años 50, donde hablamos con Julio Garcés sobre la evolución de la ganadería en estos años y su punto de vista sobre el sector ovino manchego.



**Alimentación de la oveja manchega: origen de la grasa láctea ..... pág. 12**

En el presente reportaje se exponen los procesos fisiológicos que participan en la formación de la grasa láctea y los diferentes mecanismos que afectan al proceso.

**Editorial ..... Pág. 3**

**Noticias Breves ..... Pág. 14**



# Editorial

**E**l verano afronta su recta final, y aunque ésta suele ser una época sin demasiadas novedades, el pasado mes de julio recibimos una buena noticia sobre el queso manchego.

Después de la consulta realizada al Tribunal Superior de Justicia de la Unión Europea, el Tribunal Supremo de España ha dado la razón a la demanda que desde hace 7 años la Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego venía reclamando, dirigida a una industria transformadora en concreto, aunque el fallo del Tribunal Supremo ha sentado las bases necesarias para que esto no se repita.

Y es que, según esta sentencia, y tras ratificación por parte del TSJ de la UE, ningún queso que no posea la DO Queso Manchego, aunque esté elaborado en nuestra región, puede llevar en su etiqueta o nombre comercial ninguna imagen, distintivo o mención que evoque a la zona amparada por la DO Queso Manchego, esto es, La Mancha. Ni molinos, ni paisajes manchegos, ni imágenes quijotescas. Todo esto queda reservado para su uso exclusivo por parte de la DO.

El Supremo considera que usar elementos alegóricos a La Mancha y al Quijote en productos que no cuentan con la correspondiente denominación de origen confunde al consumidor, pues se trata de símbolos que son “fácilmente reconocibles” como relacionados con dicha región y “ampliamente conocidos” entre el público en general. Y es que este punto ya está contemplado en el reglamento europeo dictado en torno a las denominaciones de origen, en el que se las protege contra “toda usurpación, imitación o evocación, aunque se indique el origen verdadero del producto”.

Así, la utilización de signos denominativos o figurativos relacionados con La Mancha y Don Quijote queda prohibida en quesos que no cuenten con la denominación de origen. No se trata de “ganar una batalla”, sino de crear un precedente general que sirva para delimitar las actuaciones que pueden llevarse a cabo sin dejar de lado la legalidad y sin arrebatar, de ninguna de las maneras, el prestigio que el queso manchego ha ido ganando a lo largo de estos años.

Son buenas noticias, tanto para las queserías de la DO, que apuestan por este producto, un queso único, cuidando su elaboración para mantener sus peculiares características organolépticas, abriendo nuevos mercados, manteniendo y favoreciendo los existentes y procurando que el queso manchego conserve en su comercialización el prestigio que merece, como para los criadores de oveja manchega, que con tanto esfuerzo velamos porque nuestra raza autóctona siga manteniéndose (y mejorándose) en pureza, conservando un patrimonio genético de valor incalculable. También son buenas noticias para la Fundación CRDO Queso Manchego, que lucha incansable por aunar origen y tradición en un esquema de producción y comercio cada día más globalizado, asegurando las herramientas necesarias para que el consumidor sepa identificar un queso manchego de otro que no lo es.

Todas las queserías, artesanas o industriales, grandes o pequeñas, tienen derecho a vender su producto con los mejores medios de que disponen, pero a partir de ahora estos ya no pasarán por intentar utilizar la popularidad del queso manchego. Al César lo que es del César.

Antonio Martínez Flores  
Presidente del Consorcio Manchego

# AYER Y HOY

## ORÍGENES DE LA DENOMINACIÓN DEL QUESO MANCHEGO

Seguramente para los lectores de estas líneas les pueda parecer exagerado que les preguntáramos lo que significan las denominaciones de origen y, en particular, la del queso Manchego. Los responsables de su Consejo Regulador, sin embargo, nos dirán que todavía existe mucha confusión en el consumidor medio, bien sea espontánea o inducida por la publicidad mal intencionada, que dificulta la correcta interpretación del concepto de DO. Sirva esta pequeña introducción para recordar a los destinatarios de esta colaboración la importancia que todavía tiene contribuir a la divulgación de que no es lo mismo estar ante un queso que presenta los atributos de la DO que mediante vagas explicaciones nos pretendan convencer de que es lo mismo otro porque esté elaborado en los municipios de las provincias manchegas. Por nuestra parte vamos a aportar algunos argumentos de orden histórico para no olvidar que la tradición también es un elemento muy importante en los productos alimentarios merecedores de ostentar los atributos de las DO y que son un aval de su identidad en cualquier parte del mundo.

Aunque hay numerosas evidencias en el territorio manchego de elaboración de queso (o mejor, sustancias lácteas cuajadas) desde hace 4000 años, tal como demuestran los recipientes perforados de la Motilla del Azuer (Daimiel) o del Cerro de las Cabezas (Valdepeñas), debemos hacer un gran salto en el tiempo para tener constancia documental de su presencia. Dos casos nos pueden servir de aproximación. En las Relaciones Topográficas de Felipe II, encontramos en muchas localidades manchegas la presencia de ovino y pro-

ducción de queso. En el ámbito literario, El Quijote (¡Cómo no!), incluye numerosas referencias a la actividad pastoril, al ganado ovino y al queso que aparece como frecuente alimento para los errantes protagonistas y gran parte de los personajes con los que coincidían. Cabe destacar dos citas específicas al “queso ovejuno”. En ambos casos, hay una expresa apreciación de su calidad puesto que en una ocasión Don Quijote lo recibe de Dulcinea como regalo de partida (Cap. 31 de la primera parte) y en el otro pasaje Teresa Pan-



Figura 1. La niña quesera de Drieves sorprendió a los visitantes del concurso especial de ganado lanar manchego de 1923 porque era capaz de realizar todas las fases de elaboración del queso gracias a la moderna tecnología de la quesería que mereció el primer premio.

**TU ENERGÍA MÁS EFICIENTE**

MODERNIZAMOS TU GANADERÍA CON ENERGÍA SOLAR

REDUCIMOS ENTORNO A UN 80% TU FACTURA DE LUZ Y GASOIL

NOS ENCARGAMOS DE LA TRAMITACIÓN LEGAL

GRAN EXPERIENCIA EN EL SECTOR GANADERO

HACEMOS DEL SOL TU ALIADO

[www.gmfotovoltaica.com](http://www.gmfotovoltaica.com)

C/ LAS CABEZAS, 16 VILLACAÑAS -45860- TOLEDO  
+34 925 195 784 · 663 878 471 · [info@gmfotovoltaica.com](mailto:info@gmfotovoltaica.com)



Figura 2. Etiquetas para uso de los ganadores en la sección de elaboración artesana de los Concursos Regionales de queso Manchego.

za lo envía a Sancho indicando que “se aventajaba a los de Tronchón” (Cap. 52 de la segunda parte).

Hay que esperar a los comienzos del siglo XIX para que el adjetivo manchego aparezca acompañando al ganado ovino o al queso en libros o publicaciones periódicas. La primera que encontramos en las publicaciones periódicas (1805) se refiere a la producción de lana de la oveja manchega y para el queso manchego, por los mismos años, ya hay un anuncio de venta en el Diario de Madrid (1808). Otras citas interesantes del mismo siglo son las referidas a la presencia de ovino manchego en la Exposición Agrícola de 1857 y el rendimiento en el periodo de ordeño de la raza (“da para un queso de cuatro libras”). Sin embargo, no encontramos el calificativo en las referencias de la Exposición Nacional de Ganados y sus Industrias y Mecanismos Correspondientes de 1882 en la que se menciona la presencia de ganado raso de Villanueva de los Infantes y muestras de queso de oveja de Argamasilla de Alba que obtienen premios. Tampoco los tratados de zootecnia de entonces mencionan de forma expresa la raza manchega como hace León (1886) “Hay en España, además de las merinas, otra raza lanar muy interesante y necesaria para el consumo de carnes que se encuentra de preferencia en las provincias de Albacete, Ciudad Real y Cuenca. Esta es de alzada aventajada, la lana es en algunas basta, pero en otras, suele ser regular para la fabricación de paños, al-

guna vez dan dos productos en cada parto, tienen leche en abundancia para criar sus corderos, y además para hacer los quesos manchegos tan buscados en algunas ciudades españolas, y sobre todo pocos ganados nacionales y extranjeros hay que puedan rivalizar en libras y exquisito gusto de las carnes con los que se crían en las provincias manchegas, y con especialidad los de la jurisdicción de Villarrobledo”.

En el primer tercio del siglo XX afloran varias claves que serán fundamentales para el futuro de la oveja y del queso manchegos. Por un lado, el desarrollo del comercio facilitó la presencia del queso de La Mancha en multitud de destinos, especialmente en grandes ciudades como Madrid y Barcelona. De forma paralela, la incipiente organización de los ganaderos, liderada por la Asociación General, amplió su interés desde la merina a otras razas españolas. En el caso de la manchega, a pesar del valor que aún tenía la lana y de la moda de los cruzamientos, se empezó a mostrar mayor interés en la selección de la aptitud lechera e introduciendo secciones de modernización y aumento de escala en la transformación. Dos claros ejemplos de lo que podríamos llamar actualmente, transferencia tecnológica, fueron la construcción de la quesería modelo y centro de selección de ovino manchego propiedad de Sanchez del Val en 1912 (Figura 1) o la constitución de la primera cooperativa quesera en Villanueva de los Infantes (1913).

En la década de los años cuarenta del pasado siglo, en plena posguerra, se retoman las actividades de la selección de la oveja manchega y de las orientadas a la mejora de tipificación y elaboración del queso. De estas últimas destacan la celebración del concurso de elaboración de Queso Manchego que se celebró en Herencia en 1945. Dos años más tarde, en la Asamblea de la Industria Quesera de Ciudad Real se hace la propuesta de creación de un Consejo Regulador para la vigilancia del queso Manchego y registro de la marca regional que es aprobada.

La colaboración de ganaderos y técnicos de los servicios de la administración (Ministerio y Diputaciones) fue consolidando la uniformidad morfológica y la selección de la oveja manchega para la aptitud lechera en los años siguientes

**PREPARADAS, LISTAS... ¡YA!**

¿Periodos improproductivos? NO, GRACIAS

**Chronogest 20mg**  
liberación controlada

**MSD**  
Animal Health



(hecho que favoreció la caída de cotización de la lana). Los servicios provinciales de mejora ovina en Toledo y de mejora ganadera en Ciudad Real alcanzaron resultados muy destacables en identificación, control lechero e incluso inseminación artificial. En el mismo sentido fue importante la celebración periódica de certámenes con presencia de ganado en distintas localidades de La Mancha de forma fija o rotatoria. Precisamente la primera Feria interprovincial de ganado ovino de raza manchega de Quintanar de la Orden de septiembre de 1964, sirvió de preámbulo a la creación de AGRAMA unos días más tarde. En paralelo, la producción de quesos a nivel regional crece a buen ritmo, las tradicionales queserías artesanales se van diversificando y aumentando de tamaño, consolidándose algunas de ellas como industrias punteras en el panorama nacional. También se mantienen pequeñas queserías en algunos casos en el límite de la clandestinidad. Desgraciadamente, el movimiento cooperativo no arraiga como en otras regiones y el número de estas empresas es muy escaso en el sector. Todas producen queso de oveja, aunque las empresas más grandes diversifican la oferta comercial y su mayor producción se orienta a los quesos de mezcla, manteniendo como seña de identidad el queso manchego. Aparte del asociacionismo empresarial y sindical de queseros y ganaderos, los ocho concursos regionales de Queso Manchego (1967-1974, desde el tercero con secciones artesana e industrial) tuvieron un papel destacado en la concienciación y competencia del sector

Figura 3. Cartel anunciador del Concurso Regional de Queso correspondiente a 1972.



para la reivindicación de la Denominación de Origen evocada veinte años atrás (Figuras 2 y 3).

La primera solicitud formal para la obtención de la Denominación de Origen Queso Manchego ante el Ministerio de Agricultura se produce en 1972. Hasta 1982 no se produjo el reconocimiento provisional de la DO y la designación de su Consejo Regulador. Algunas empresas queseras de Castilla y León elevaron recursos ante el Tribunal Supremo, que provocaron retraso y diversas disfunciones en el inicio de los trabajos del Consejo que quedaron definitivamente resueltos, tras un largo proceso judicial, en septiembre de 1990. Desde el punto de vista práctico, las transferencias de competencias en materia de Denominaciones de Origen a la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, la publicación de la orden de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha de 14 de diciembre de 1984 del Reglamento de la DO y su Consejo Regulador (Ratificados por OM de Agricultura de 21 de diciembre), así como la adhesión de España a las Comunidades Europeas (junio de 1985), hicieron posible la salida al mercado de los primeros quesos con DO en el otoño de 1985.

Durante los casi 35 años de funcionamiento del Consejo, la actividad se ha incrementado año a año, siendo un referente de los productos alimentarios españoles con gran vocación internacional. No hay que olvidar que todo ello se ha cimentado en el trabajo y voluntad colectiva de ganaderos, queseros y técnicos a los que debemos gratitud y reconocimiento.

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

**Felixcan es ahora Datamars Ibérica**

**FELIXCAN ANIMAL ID**

**DATAMARS**

DATAMARS IBÉRICA, S.L.U.  
Polígono Industrial Romica, calle 1, parcela 2 0 0  
Apto: 274 - 02080 Albacete (Spain)  
Tel: +34 967 520 187 · Fax: +34 967 522 061  
atencioncliente@datamars.com · www.felixcan.com

## ¿DEBEMOS PREOCUPARNOS POR EL CONTROL GENÉTICO DE LA TOLERANCIA AL ESTRÉS POR CALOR? RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN EN LA RAZA OVINA MANCHEGA

María Jesús Carabaño (INIA), Manuel Ramón (IRIAF), María Dolores Pérez-Guzmán (IRIAF), Oscar García (AGRAMA), Clara Díaz (INIA), Magdalena Serrano (INIA), Roberto Gallego (AGRAMA)

### La climatología en Castilla La Mancha

La región de Castilla La Mancha presenta un clima que en la mayor parte se clasifica como de tipo Csa, subtropical con veranos secos y calurosos, según la clasificación Köppen (Atlas Climático AEMET). A esta situación climatológica se une el efecto del cambio climático que se está produciendo. Según los datos reflejados en el II Informe Cambio Climático en el medio rural de Castilla-La Mancha (2019) en los últimos 50 años se observa una clara tendencia al aumento de temperaturas, más importante para los meses de verano y más acusado para las temperaturas máximas que para las mínimas. Asimismo, las predicciones a futuro de diferentes estudios prevén para Castilla La Mancha un aumento de la temperatura media en los meses de verano de 3°C y de hasta 7°C para las temperaturas máximas de este periodo, en escenarios más desfavorables para la segunda mitad de este siglo (Gómez Cantero y col., 2018).

### Efectos del estrés por calor en la producción animal

Las especies rumiantes son consideradas como más tolerantes a las altas temperaturas que las monogástricas y dentro

de las especies de rumiantes, los ovinos se consideran más termotolerantes que otros rumiantes. Sin embargo, en el área de expansión del ganado Manchego, el umbral de tolerancia establecido de forma genérica para la especie ovina en 25 °C (Marai, 2007; Sevi y Caroprese, 2012), se sobrepasa en un número significativo de días cada año. Obviamente, el umbral de temperatura que marca la tolerancia puede cambiar en función de la raza (con una mayor o menor adaptación al calor según la zona geográfica de origen), del estado fisiológico de los animales (los animales lactantes se ven más afectados que las hembras no lactantes) y de otros factores meteorológicos (como la humedad relativa). El aumento de la temperatura ambiental por encima del umbral de termotolerancia se traduce en la puesta en marcha de una serie de complejos mecanismos de respuesta a nivel celular, fisiológico y metabólico, y con un cambio en las vías de obtención de energía para cubrir unas necesidades de mantenimiento, que aumentan bajo estrés por calor y las necesidades de producción. En definitiva, toda esta compleja respuesta se traduce en bajadas de la producción y calidad de leche, disminución de crecimiento en corderos, bajadas en la fertilidad y mayor susceptibilidad

a enfermedades por un empeoramiento del funcionamiento del sistema inmunitario.

El **estrés por calor (EC)** conlleva por tanto una serie de pérdidas económicas que, en el caso de la producción animal en EEUU han sido detalladamente calculadas por St Pierre y col. (2003), no existiendo apenas estudios similares en otros países y mucho menos en producción de ganado ovino lechero, con una importancia marginal en países fuera de la cuenca mediterránea. Aparte de las abultadas cifras de pérdidas económicas asociadas al EC, estos autores observan que el acondicionamiento de los alojamientos para mitigación del efecto de las altas temperaturas sólo consigue reducir como media de todos los sistemas de producción un 30% de las pérdidas que conlleva el EC. Por esta razón, la selección genética de animales termotolerantes se postula como una herramienta que puede tener un coste bajo (haciendo uso de las bases de datos de controles productivos y reproductivos que se manejan en los esquemas de selección) y de efecto acumulativo y permanente.

Todas las consideraciones anteriores han llevado a los grupos de investigación de IRIAF e INIA a emprender proyectos de investigación orientados al estudio de la tolerancia

## 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)



al EC en rumiantes de producción lechera, siendo la oveja Manchega la raza que representa la producción ovina lechera en estos proyectos.

**Resultados de proyectos de investigación sobre genética de la respuesta al EC en ganado Manchego**

**Selección por termotolerancia haciendo uso del control lechero y datos meteorológicos**

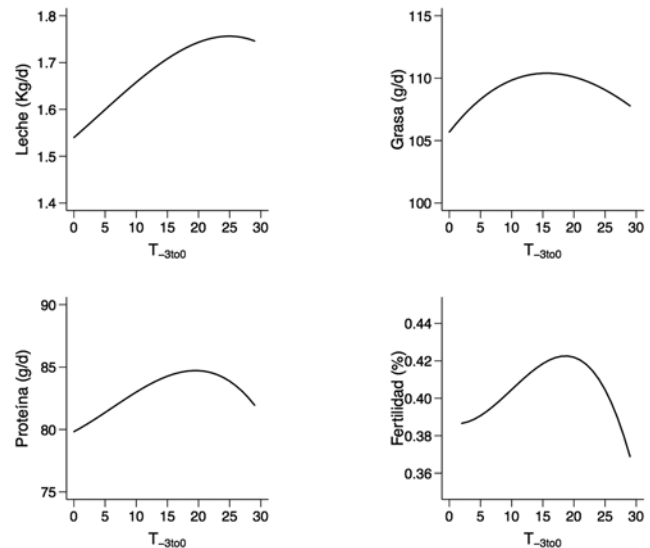
La primera aproximación al estudio de la termotolerancia en el ganado ovino manchego ha tenido como objetivo el uso de los datos de control productivo y reproductivo para la cuantificación de niveles de termotolerancia individual y la determinación de los modelos y métodos estadísticos a utilizar para la realización de evaluaciones genéticas. Para este fin, se han utilizado tanto los datos de control de rendimientos y genealogías cedidos por AGRAMA como los datos meteorológicos de las estaciones más cercanas a las granjas en el día del control obtenidos de los registros de la AEMET y el SIAR.

A partir de esta información, en un primer grupo de trabajos se determinaron las curvas medias de respuesta en parámetros productivos y reproductivos a incrementos de temperatura, cuyos resultados se muestran en la Tabla 1 y la Figura 1. Se aprecia como la cantidad de leche por sé no se ve afectada por el calor (sí claramente por el frío), si bien la calidad de esta leche sí disminuye, como se observa en las gráficas de respuesta de la grasa y proteína de la leche a la temperatura. Así, a partir de una temperatura media del día de 22 a 25 °C comienza a disminuir la calidad de la leche, a razón de 0,5 a 1 g/día por grado de temperatura por encima del umbral y por

oveja. Si como comentábamos más arriba, tenemos en cuenta que el número de días en los que se superan esas temperaturas medias en nuestra región es alto (y la tendencia es a que aumenten), las pérdidas productivas y económicas asociadas no serán despreciables. Nuestro equipo ya llevo a cabo una primera estimación de dichas pérdidas económicas, resultando en valores de hasta el 4% del total de la producción (Ramón y col.; 2016). El efecto del EC sobre la fertilidad es aún mayor que sobre la producción lechera. En las mismas Tabla 1 y Figura 1 se presenta la pérdida media estimada por grado de temperatura para la fertilidad, por encima de un 1% por grado a partir de los 23°C. Aquí es importante recordar que estamos trabajando con una especie de día corto cuya época reproductiva favorable se inicia coincidiendo con el ve-

	Umbral (°C)	26°C	30°C
Leche (g/d °C)	26,3	-2,81	-9,93
Grasa (g/d °C)	22,3	-0,34	-0,67
Proteína (g/d °C)	25,1	-0,52	-1,25
Fertilidad % /°C	23,6	-1,30	-1,30

**Tabla 1.** Umbral de termotolerancia y pérdidas productivas y reproductivas medias por cada grado de aumento de temperatura por encima de 26 °C y 30 °C



**Figura 1:** Curvas de respuesta media estimada para los caracteres productivos cantidad de leche (Kg/día), grasa (g/día) y proteína (g/día) de la leche y el carácter reproductivo fertilidad (%) a diferentes temperaturas (°C, medida como la media de la temperatura los 3 días antes del control o de la inseminación).

rano, y si bien el manejo reproductivo en las ganaderías trata de evitar los días de más calor, parte de las inseminaciones artificiales y cubriciones tienen lugar en épocas de calor.

**Innovando para mejorar tu rentabilidad**

**Melovine®**  
 SINCROPHAST 20 mg. Estrónes vaginales. Concepción por esperma. Análisis de fugos (520 g). Indicaciones de uso: Inducción y sincronización del estró en la oveja en anestro fisiológico. Sincronización del celo en ovelas y corderas en estación reproductiva. **Contraindicaciones:** Animales que hayan mostrado hiperactividad a la fugosidad. No administrar a ovelas que presenten fugos vaginales, que acaban de abortar o que estén enfermas. **Advertencias especiales:** Las ovelas deben estar previamente mudadas y en buenas condiciones físicas. Si se utilizan en preputias, estas han de tener al menos 7 meses de edad y pesar como mínimo el 70 % de su futuro peso de adultas. Cuando la aplicación de las esponjas en corderas sea difícil (fimen excesivamente resistente, malformaciones) 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 fimen. El acetato de flugestano no constituye un medio terapéutico para el tratamiento de la esterilidad. Las esponjas deben enjarrarse justo en el momento de la apertura del envase. Las operaciones deben llevar guantes protectores cuando manipulen las esponjas. Las esponjas una vez utilizadas, deben ser destruidas de forma segura (por incineración). **Tiempo de espera:** Carne: 1 día después de la retirada de la esponja. Leche: cero días. La leche se considera segura para el consumo humano durante los 14 días de tratamiento. **Título:** CEVA Salud Animal - Caraballa La Niña, 12 - 08017 Barcelona, Reg. nº 1154 ESP. **Melovine®**. Compuesto para implantación. Composición por implante: Mibolone 10,500 mg. Indicaciones de uso: Ovejas y corderas sexualmente maduras. Aumenta la fecundidad de los animales y adelanta en algunas ovelas y según las razas y los sistemas de producción la fecha de los partos. Cabras sexualmente maduras. Mejora de la fertilidad y la fecundidad de las cabras 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, mastitis), malas condiciones sanitarias, desequilibrios alimenticios o cualquier otra causa: por lo tanto, se desaconseja utilizar MELOVINE® en las hembras que presenten dichos trastornos. En cabras, aplicar a hembras que por lo menos hayan tenido un parto y hayan alcanzado 5 meses desde el mismo. **Precauciones especiales para su uso en animales:** El empujamiento es estático. Evitar con cuidado a la hora de las perforaciones para abrir cada una de las partes del cilindro cuando se necesiten. Evitar el desmoronamiento de los implantes. Para la implantación, utilizar únicamente agujas en buen estado. Evitar las condiciones caústicas de higiene durante la implantación. **Reacciones adversas:** Ninguna. **Tiempo de espera:** Carne y leche: cero días. **Título:** CEVA Santé Animale - 10 avenue de la Ballastière - 33500 Libourne, Francia, Reg. nº 1274 ESP. **PROSYLL®**. Solución inyectable. Composición por ml: Prostaglandina F2α 5 mg. **Especies de destino:** Vacas, Cerdas, Yeguas, Ovejas. **Indicaciones de uso:** Ovejas: inducción y sincronización del estró. **Contraindicaciones:** No se debe administrar a animales con alteraciones digestivas, respiratorias o circulatorias. No usar simultáneamente antiinflamatorios no esteroideos pues suprimen la acción y eficacia de la FGF2α. 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. Estas signos pueden aparecer a los 15 minutos de la inyección y remitir sin intervención alguna si las consecuencias como reactiva al calor de una hora. **Tiempo de espera:** Carne: 2 días. Leche: 1 día. **Representante del Título:** CEVA Salud Animal - Caraballa La Niña, 12 - 08017 Barcelona, Reg. nº 1279 ESP.

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

Consulta con tu técnico

**Ceva**

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



Esta línea de trabajo se complementó en una segunda etapa con el estudio de la componente individual de respuesta al EC, observándose varios resultados de interés para la eventual incorporación de la tolerancia al EC en el esquema de selección en ganado manchego. En primer lugar, se propone como medida de termotolerancia la pendiente de caída productiva bajo EC (es decir a temperaturas por encima del umbral de termotolerancia). Se observó que existe una variabilidad notable en termotolerancia entre los animales estudiados, lo que indica que la selección genética es factible. También se observó que existe un antagonismo entre el nivel genético de producción lechera y la termotolerancia. Es decir, los animales con mayor potencial genético para producción lechera tienden a ser menos termotolerantes, por lo que el aumento del nivel genético medio de los animales nacidos en años más recientes ha resultado en una reducción del nivel genético para termotolerancia.

#### Otras vías para la selección de animales termotolerantes

El uso de la pendiente de pérdida productiva bajo EC como medida de termotolerancia tiene como ventaja su bajo coste añadido, ya que no requiere de recogida de información adicional a la ya existente en el control lechero, pero presenta varias desventajas. En primer lugar, puede ser una medida poco precisa de la tolerancia, ya que la estima de pérdida productiva por EC se hace a partir de datos productivos recogidos con una frecuencia mensual, que puede ser limitada para detectar caídas productivas asociadas al cambio de temperaturas, y que están afectadas por otros efectos diferentes de la temperatura como es el momento de la lactación en que se recogen o el nivel de manejo y alimentación en cada momento. Por otra parte, como ya hemos comentado, la selección de animales termotolerantes, los que muestran mejor capacidad de mantener la producción en situaciones de calor, puede llevar asociada la selección de animales poco

productivos, con la consiguiente pérdida de progreso genético para el principal objetivo de selección en esta raza, que es la producción lechera. En el proyecto de investigación que se está desarrollando actualmente, se está valorando el uso de medidas fisiológicas, como son la temperatura rectal y el ritmo respiratorio para identificar animales termotolerantes. La temperatura corporal es realmente la medida que mejor refleja la capacidad del animal de activar los mecanismos de defensa frente a las altas temperaturas ambientales con el fin de mantener la homeotermia. La medida de temperatura rectal es la forma que más se ha empleado para medir temperatura corporal, pero presenta el inconveniente de que es necesario sujetar el animal, lo que conlleva un coste horario y de mano de obra y puede generar lesiones en los animales. Otra medida fisiológica que caracteriza el estrés por calor es el ritmo respiratorio, ya que en ganado ovino el jadeo es la principal vía de termorregulación.

En la Figura 2 se muestran los resultados del estudio realizado sobre 400 ovejas en ordeño a lo largo de los meses de mayo a septiembre de 2018 en tres rebaños pertenecientes a AGRAMA. Tanto la temperatura rectal como el ritmo respiratorio aumentaron a medida que aumenta la temperatura de la nave en que se alojan los animales. Se aprecia un punto de inflexión en ambas variables alrededor de los 25°C, que podría considerarse como la temperatura que marca el umbral de tolerancia al EC en esta raza.

En este proyecto de investigación, se está abordando además el uso de estas medidas fisiológicas para entender mejor los cambios fisiológicos que se producen en el animal en respuesta al estrés por calor. La identificación de biomarcadores indicadores de estrés por calor resulta de gran interés, más si tenemos en cuenta que podría existir la posibilidad de medir algunos de estos marcadores gracias a los sistemas MIR (espectros de infrarrojo medio). Estos equipos ya se usan de forma generalizada para el análisis cualitativo de la leche (son los usados en los

controles cualitativos de la raza Manchega), y podrían incorporar la medición de algún otro parámetro de interés para la selección de animales más tolerantes al estrés por calor.

Por último, también estamos estudiando la componente genética que regula la respuesta de los animales a fenómenos de estrés por calor y su relación con los genes implicados en la producción de leche, reproducción o la respuesta inmune entre otros. Llegar a conocer mejor la base genética de la termotolerancia nos ayudará al diseño del programa de cría que permita obtener animales más tolerantes sin que esto conlleve un detrimento de la capacidad productiva de la raza.

#### Líneas de trabajo futuras

Como ya se ha venido puntualizando a lo largo del artículo, la línea de trabajo futura pasa por profundizar en el conocimiento de los mecanismos que regulan la respuesta de los animales al calor. Dicho conocimiento se centrará no sólo en conocer los genes que regulan esa respuesta, sino también saber como interactúan con otros genes implicados en la capacidad productiva y reproductiva o la resistencia a enfermedades o a situaciones de estrés de cualquier tipo.

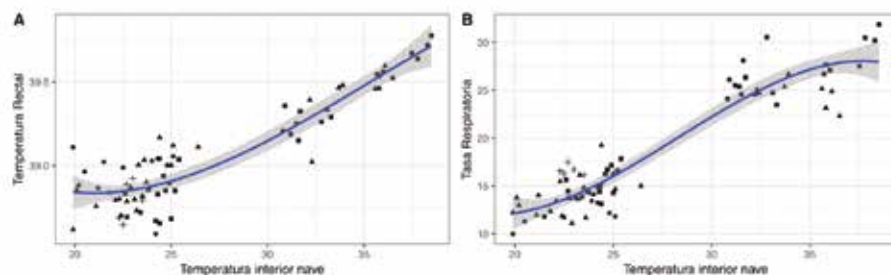
Para finalizar, el esfuerzo actual que la asociación está llevando a cabo en la puesta en marcha del programa de selección genómica será muy útil para el desarrollo de estos estudios, pero además se puede ver muy beneficiado de los resultados que se obtengan de estas experiencias, pues una de las ventajas de la selección genómica es la posibilidad de incorporar nuevos caracteres a los objetivos de selección.

#### Conclusiones

Respondiendo a la pregunta que da título a este artículo, la repercusión del EC sobre los niveles reproductivos y productivos no parecen ser excesivamente preocupantes en el momento actual. Sin embargo, las previsiones climatológicas y la intensificación productiva pueden romper la capacidad de adaptación de los animales a las condiciones ambientales con un impacto en la sostenibilidad de los rebaños de ovino manchego en el futuro. Desde AGRAMA y los grupos de investigación colaboradores se están llevando a cabo los estudios necesarios para desarrollar herramientas de control genético que permitan mantener o mejorar la tolerancia al EC en esta raza.

#### Referencias bibliográficas

La bibliografía referenciada se encuentra disponible bajo petición (revista@agrama.org).



**Figura 2:** Cambios en la temperatura rectal (izda; °C) y ritmo respiratorio (dcha; rpm) medido a distintas temperaturas ambientales (temperatura del aire en el momento de la medición; °C) en ovejas de raza Manchega.

# Entrevista

## Julio Garcés Fernández de Luz

SANTA TERESA, C.B. (HG). La Alberca de Záncara (Cuenca)

*Alrededor del año 1950, Juan Manuel Garcés comenzó a trabajar con un pequeño núcleo de 100 ovejas manchegas. En aquel entonces, la carne primaba sobre la leche, por lo que se seleccionaban aquellos animales con partos múltiples, sin dejar de lado la morfología. Aunque desde niño ha estado junto a su padre en la ganadería, no fue hasta el año 2011 cuando Julio Garcés dejó su trabajo en la Cooperativa COQUEM, de La Alberca de Záncara, para dedicarse a tiempo completo a la explotación agroganadera familiar. En la actualidad, la explotación cuenta con unas 625 cabezas, incluida la reposición.*

**S**on socios de AGRAMA desde el año 1977, siendo una de las ganaderías más veteranas. ¿Cómo ha sido la evolución de la explotación dentro de la asociación en todos estos años?

Cuando entramos en AGRAMA, la leche había empezado a tomar un mayor valor y la cooperativa COQUEM comenzó a hacer queso en nuestro pueblo, por lo que mi padre decidió seleccionar las ovejas con el objetivo de aumentar la producción de leche y ya no tanto por partos múltiples para la producción de carne. Mi padre siempre ha sido un defensor a ultranza de la raza manchega, por lo que en cuanto supo de AGRAMA y sus objetivos decidió comenzar a trabajar en selección genética de la mano de la Asociación. Incluso durante algunos años, formó parte de la Junta Directiva de AGRAMA.

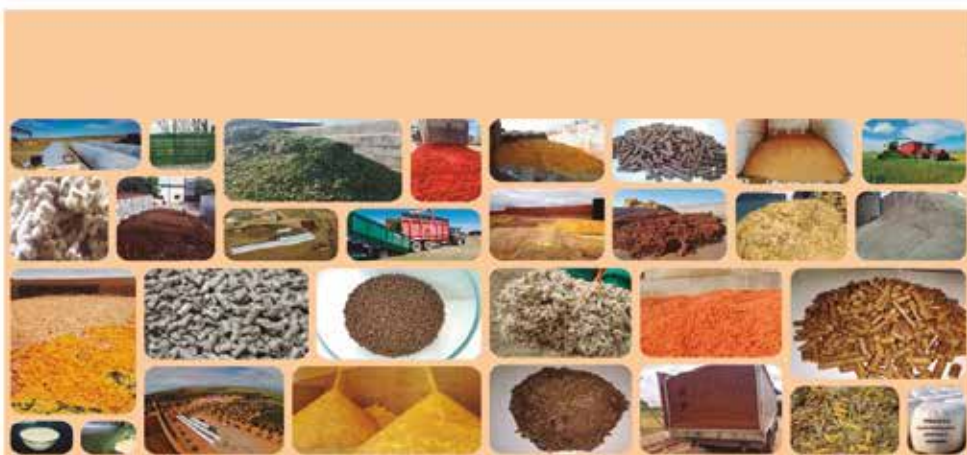
La evolución de la explotación desde nuestro ingreso en la asociación ha sido muy significativa. La mejora genética está muy patente en nuestro rebaño, lo que nos ha permitido ir aumentando la producción de leche a lo largo de los años. En el pasado 2018 tuvimos 480 partos y vendimos 153.515 litros de leche, lo que arroja una producción de 320 litros por oveja y año en cuanto a número de partos y 307 litros por oveja y año en cuanto a número de ovejas de vientre. Si todo va como se espera, este 2019

alcanzaremos los 170.000 litros de leche vendida con un número similar de ovejas paridas.

A título personal, creo que el mayor avance que he percibido en la Asociación, a parte de la aplicación de las pruebas de paternidad y la mejora en los resultados de las inseminaciones, se ha conseguido con la incorporación de las nuevas tecnologías en el día a día de las explotaciones. Gracias a ello, el trabajo es mucho más rápido, fácil y fiable. Recuerdo que mi padre lo llevaba todo recogido en unas fichas, semejantes a un carné de identidad de cada animal, similar a lo que ahora podemos consultar en el programa OviNet, con los datos genealógicos, de producción, partos, etc., y tardaba días en ir añadiendo datos, lo que ahora se hace en minutos, y con la posibilidad de cometer muchos errores. En mi caso, uso el programa diariamente. Junto con el lector, son herramientas imprescindibles.

**¿Qué objetivos tiene en la explotación en un futuro?**

En este momento, la explotación tiene un balance económico favorable con el censo que tenemos. Por ello no me planteo incrementarlo, aunque tenga capacidad en las naves para albergar más animales. Durante un tiempo llegamos a las 850 cabezas, con 3 trabajadores en la explotación, pero uno de ellos, después de



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



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





Julio Garcés (en el centro de la imagen) junto a los trabajadores de su explotación.

9 años con nosotros, tuvo que marcharse y entre buscar a otra persona o ir adaptando el censo a la mano de obra existente, me decidí por la segunda opción, y nos quedamos en unas 600-625 cabezas. Hoy en día es complicadísimo encontrar a alguien que quiera dedicarse a la ganadería, con experiencia o con ganas de aprender y que “dure” en la explotación.

Estoy satisfecho con los resultados económicos que obtenemos. Ahora mismo produzco más leche que cuando tenía más ovejas, porque los animales están muy seleccionados. Además, el trabajo se lleva muy bien y puedo controlar muchos parámetros que con un censo mayor y con 2 personas sería imposible.

Respecto a hacer más cambios o inversiones, creo que vamos a mantenernos como estamos, pues mi hijo ha orientado su carrera profesional hacia otro sector completamente diferente, por lo que en esta explotación no va a haber relevo generacional. La mantendremos mientras yo pueda estar a cargo de ella. Los ganaderos, por norma general, somos unos apasionados de nuestro trabajo, y aunque muchas veces nos den ganas de echar todo por la borda, seguimos hasta el último suspiro en la explotación.

#### Háblenos del manejo en su explotación.

Tenemos 5 parideras al año con cubriciones de 35 días, y de ellas solemos hacer 3 inseminaciones en los meses de febrero, mayo y julio. Tenemos una reposición de unas 120 corderas al año. En algunas parideras llevamos los corderos a los 11-12 kg y en otras los vendemos para nodriza.

Intentamos integrar lo máximo posible la agricultura con la ganadería, por lo que nos autoabastecemos con lo máximo posible de lo que se cultiva. Los forrajes que se consumen son producidos por nosotros en su totalidad y de los cereales, alrededor del 40 % son propios, adaptando todas las mezclas que compramos a los productos que tenemos. Calculo aproximadamente lo que pueden consumir los animales en esa campaña y el resto lo vendemos.

El disponer de materias primas propias para la alimentación de los animales supone un gran apoyo para lograr la rentabilidad de la explotación. Todos los ganaderos sabemos el precio al que vendemos el litro de leche, pero es más difícil calcular con exactitud cuánto cuesta producirlo, y esto es importantísimo, porque si podemos rebajar el coste de producción sin comprometer la calidad ni la cantidad, tendremos una explotación más competitiva.

#### Para usted ¿Cuáles son los principales problemas del sector ovino manchego?

Los grandes escollos del sector actualmente son el relevo generacional y la disponibilidad de mano de obra, ya no sólo cualificada, sino el conseguir fijarla en la explotación y no estar continuamente incorporando gente nueva. En mi explotación hay 2 trabajadores que llevan con nosotros 37 y 20 años respectivamente, lo que puede considerarse un lujo.

En cuanto al precio de la leche, ha ido remontando, pero conforme se llegó a pagar durante el año 2018 los márgenes estaban muy ajustados. Tenemos la gran suerte de pertenecer a la DO Queso Manchego, si no fuese así, la viabilidad de nuestras explotaciones sería más complicada.

Creo que el precio de la leche de oveja manchega va a evolucionar favorablemente, porque por un lado la exportación de queso manchego sigue en auge, y por otro, en este bache que hemos sufrido han desaparecido algunas explotaciones y otras han ido “controlando” el censo y su producción, dejando menos corderas de reposición, etc., por lo que ha disminuido en cierta medida la oferta de leche de oveja manchega dentro de la DO.

Tengo experiencia tanto en el sector quesero, pues estuve trabajando en COQUEM 18 años, como en el ganadero, y creo que los precios máximos que alcanzó la leche hace unos años son inviábiles para el quesero. Hay que buscar el equilibrio e ir de la mano, porque nos necesitamos los unos a los otros. Todos tenemos un papel muy importante para que el sector siga adelante. Los ganaderos, siguiendo con la mejora de nuestra raza y obteniendo leche de calidad; y los queseros y la DO, trabajando para frenar el fraude que hoy se sigue produciendo. Gracias a la placa de caseína circular hemos conseguido que muchas cuñas que se vendían como queso manchego y no lo eran sean más fáciles de identificar por parte del consumidor, pero sigue quedando trabajo por hacer.

Desde mi experiencia, la ganadería de ovino manchego es un negocio rentable y perfectamente viable para los jóvenes. Para mí, es una sensación muy gratificante trabajar con animales y ver que tu esfuerzo va dando resultados. Es cierto que sigue siendo más sacrificado que otros trabajos y que hay que ser muy constante, pero la forma de trabajar ha cambiado considerablemente. La incorporación de las nuevas tecnologías ha hecho muchísimo por el sector, mejorándolo en todos los sentidos.

#### Han empezado a elaborar queso manchego en la Agrupación de Productores Manchegos APROMANCHA, a la que usted pertenece ¿Cómo valora esta iniciativa?

Pertenezco a la cooperativa desde su fundación, y efectivamente, estamos elaborando queso a maquila con nuestra propia marca. Está teniendo muy buena aceptación, aunque los comienzos nunca son fáciles. Sinceramente, mi opinión es que, si el precio de la leche tuviera “otro color”, probablemente no tendríamos que buscar alternativas como esta, que no dejan de ser complicaciones, pero, como digo, es mi opinión.

A nivel individual nunca he descartado la posibilidad de hacer mi propio queso, porque es un sector que conozco a la perfección. A nivel cooperativa es una tarea complicada, porque no todos los socios tienen el mismo interés en según qué iniciativas y los que sí apostamos por esto día tras día nos acaba agotando, porque es una lucha que se hace por el conjunto de los socios. Del total de leche de la agrupación de momento sólo se transforma aproximadamente un 5 %, estamos pensando en elaborar más volumen, pero iremos poco a poco.

# Reportaje

## ALIMENTACIÓN DE LA OVEJA MANCHEGA: ORIGEN DE LA GRASA LÁCTEA

La leche de oveja manchega debe cumplir las siguientes características fijadas en el pliego de condiciones de la Denominación de Origen para poder producir Queso Manchego:

- Materia grasa: 6,5% mínimo
- Proteínas: 4,5% mínimo
- Extracto Seco Útil: 11% mínimo
- pH: 6,5-7
- Punto crioscópico:  $\leq$  a  $-0,550$  °C
- Ausencia de productos medicamentosos

En los últimos años se ha producido una mejora de la raza y la selección por producción que permite obtener lactaciones superiores a 300 litros. Debido a este aumento de la producción lechera, se puede originar un "efecto dilución" que afecte a las concentraciones de los componentes de la leche y conlleve problemas a la hora de cumplir las exigencias de la Denominación de Origen Queso Manchego, a pesar de que los kilogramos de grasa producidos por oveja sean superiores.

Un factor a tener en cuenta es la estacionalidad de la producción láctea, condicionada por la época de partos y los meses de más producción lechera. El final de la primavera y el verano son las épocas en las que las concentraciones de grasa son más bajas y, por tanto, pueden aparecer problemas para alcanzar la grasa mínima exigida por la D.O.

Para tratar de corregir la grasa de la leche producida en la explotación tenemos que conocer los procesos fisiológicos implicados en su formación y los diferentes mecanismos que afectan al proceso.

### Origen de la grasa láctea

La grasa láctea tiene principalmente dos orígenes:

- Grasa sintetizada a partir de los ácidos grasos volátiles
- Grasa sintetizada a partir de ácidos grasos de cadena larga

#### 1. Ácidos grasos volátiles

En torno al 50% de la grasa es sintetizada en la glándula mamaria a partir de los ácidos grasos volátiles que fermentan en el rumen (acético, propiónico y butírico). La cantidad y la proporción de ácidos grasos fermentados van a tener un efecto directo sobre la producción de grasa de la glándula mamaria.

La fermentación de la fibra o los carbohidratos fibrosos van a favorecer la formación de ácido acético y butírico que son los principales ácidos grasos implicados en la formación de grasa láctea.

Los carbohidratos no fibrosos, como el almidón, van a fermentar en el rumen dando lugar a ácido propiónico que va a ser transformado a nivel hepático en glucosa, dando como resultado un aumento de la producción de leche. Un exceso de almidones, además de ácido propiónico, aumenta la cantidad de ácido láctico en el rumen y tiene como efecto un descenso en el pH y la posible aparición de la acidosis. Debemos recordar que el primer síntoma de la acidosis es la reducción de la grasa en leche.



### PLAN 360 PARA UN DESARROLLO ÓPTIMO

El plan 360 es un programa de crecimiento global que abarca desde el nacimiento de la cordera o chiva hasta el parto. De Heus ha desarrollado el plan 360 incorporando nuevos conceptos nutricionales buscando el desarrollo óptimo para garantizar la máxima producción vitalicia y la longevidad de los animales.

#### OBJETIVOS DEL PLAN DE RECRÍA 360

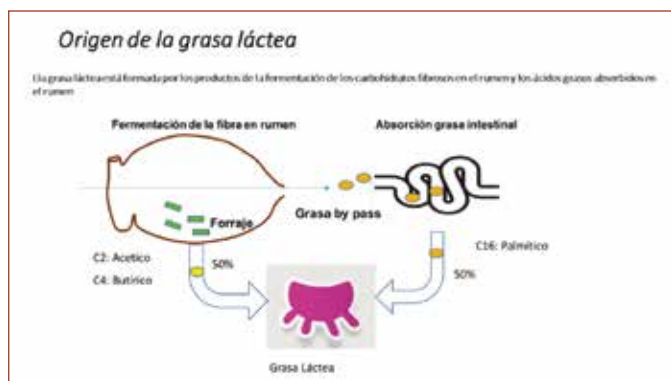
- Máximo desarrollo del potencial genético de la recria.
- Menor coste de recria al reducir el periodo al primer parto.
- Mayor producción durante la vida productiva del animal.



#### FASES DEL PLAN 360

- 1 Lactancia
- 2 Cría
- 3 Recría
- 4 Gestación
- 5 Preparto





## 2. Ácidos grasos de cadena larga

Otro vehículo que llevará a la formación de la grasa láctea son los ácidos grasos de cadena larga. Estos ácidos grasos pueden venir directamente de la dieta o ser movilizados de la grasa corporal cuando el animal pierde peso. Su destino final es la leche. A nivel nutricional podemos incorporar grasa en la dieta, con la precaución de que sea siempre grasa protegida a nivel ruminal para que no afecte a la fermentación y sea digerida en el intestino grueso. Debemos asegurarnos de limitar la inclusión de grasas insaturadas, pues debido a la hidrogenación ruminal pueden tener un efecto negativo y deprimir la síntesis de grasa en la glándula mamaria.

Con esto, una estrategia para aumentar la grasa láctea puede ser la sustitución de almidones por azúcares o amilopectinas, cuyo producto de la fermentación es ácido butírico, que como hemos visto, es uno de los principales ácidos grasos que formarán la grasa láctea.

### La alimentación: fundamental para la salud ruminal

El nutricionista siempre debe formular la ración buscando la salud de los animales. Para ello deberá:

- tener en cuenta la calidad y cantidad de forrajes ingerida por los animales con el objetivo de garantizar un correcto funcionamiento ruminal.
- buscar el rendimiento productivo mediante el equilibrio óptimo entre producción lechera y calidad de la leche.

La rumia es también fundamental para conseguir la salud digestiva de los animales. Las ovejas en producción deben rumiar de manera correcta, para lo que es necesario conocer la disponibilidad y la calidad del forraje. La rumia estimula la producción de saliva que es el principal tampón en el rumen. Cuanto mayor número de horas rumien, mayor cantidad de saliva producirá y mejorará el pH ruminal y, por tanto, la digestibilidad.

Además de la alimentación, es importante implantar medidas que mejoren el bienestar de los animales, como por pueden ser un óptimo manejo de los comederos, atender a los bebederos con agua fresca, aumentar la disponibilidad de sombra en la medida de lo posible o mejorar la ventilación.

Todas estas mejoras del ambiente repercutirán en el aumento del tiempo de rumia y una mayor salivación, aumentando el pH ruminal y la concentración de grasa en leche. Este aumento de pH se puede conseguir aumentando la cantidad de bicarbonato sódico y óxido de magnesio en la dieta.

### Conclusión

El nutricionista tendrá un papel fundamental a la hora de garantizar la salud ruminal y es fundamental que racione buscando un equilibrio entre la producción y la calidad. Para ello, debe:

- conocer y controlar la calidad de los forrajes
- conocer la calidad y la evolución de la producción de la grasa láctea
- controlar el manejo de la explotación y de los comederos

El fin del nutricionista es siempre garantizar la salud de los animales y obtener el máximo rendimiento productivo en las granjas.

Jaime Alcañiz

Jefe de Producto de Pequeños Rumiantes. De Heus

AJO  
100%  
natural

Bienestar natural

**ZOO**  
allium

1- EFICAZ CONTRA EL ECTIMA CONTAGIOSO.  
2- MINIMIZA LAS DIARREAS PERINATALES.  
3- DISMINUYE EL CONSUMO DE LECHE EN NODRIZAS  
4- AUMENTO DE LA SUPERVIVENCIA EN UN 8%

C/La Región, 7, 16660 Las Pedroñeras, Cuenca (España).  
Tel +34 967 160 564 - [zooallium@zooallium.es](mailto:zooallium@zooallium.es)





**Precio especial para socios de AGRAMA. Directo de fábrica**

- **EXPOVICAMAN 2019 celebró su XXXIX Edición los pasados días 15 al 19 de mayo.** En este marco, la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto, AGRAMA, celebró el 32º Concurso Nacional de Ganado Ovino Manchego y la 107ª Subasta de Sementales entre otras actividades que, como suele ser habitual, se desarrollaron con gran éxito de asistencia y participación. El Concurso Nacional engloba un total de diez concursos de los que cuatro son presenciales y se desarrollan durante los días de la Feria. Los resultados fueron:
  - **Concurso de Producción de Leche:** Tras dos jornadas de concurso, con ordeños de mañana y tarde, el 1º premio de Producción de Leche recayó en la explotación Ganadería Ortega e Hijos, C.B. (Albacete), cuyas 4 mejores ovejas produjeron 53,20 kg de leche en dos días consecutivos, resultado histórico en este concurso, que demuestra la capacidad productiva de la raza manchega, capaz de mejorar año tras año sus cifras. El segundo premio fue para la ganadería de Laura y Carlos Explot. Tit. Compartida (San Clemente, Cuenca), con 47,50 kg de leche, siendo el tercero para S.A.T. nº361 CM-Rodanoble (La Roda, Albacete) (45,76 kg). También en ambos casos, las producciones logradas este año han superado ampliamente a las conseguidas en los premios de la pasada edición del Concurso. El premio a la Mejor Individualidad ha sido para la oveja OR16076 (Laura y Carlos Explotación Tit. Compartida), que alcanzó una producción de 14,68 Kg de leche, en esos dos días y 4 ordeños, resultado también admirable.
  - **Concurso de Ordeñabilidad y Eficacia de Ordeño:** 1º a SAT Nº 361 CM-Rodanoble (La Roda, Albacete), que se hizo también con el premio a la mejor individualidad (DA160613); 2º a Mª Carmen Jiménez Rabadán (Las Mesas, Cuenca) y el 3º para Ganadería Ortega e Hijos, C.B. (Albacete).
  - **Concurso Morfológico:** Ganadería Ortega e Hijos, C.B. (Albacete) fue galardonada con 4 premios (Mejor Presentación, 2º Moruecos, 1º Ovejas y 3º Primalas). Sánchez Rodríguez, C.B. (Albacete) obtuvo 3 galardones (1º premio para su lote de Moruecos, 2º de Ovejas y 1º premio para el lote de Primalas), seguidos de SAT 5967 Casablanca, de Albacete, que obtuvo el 3º premio a su lote de Moruecos y 2º de Corderas. El resto de los premios se otorgaron como sigue: 2º Primalas para el lote de Mª Carmen Jiménez Rabadán, de Las Mesas (Cuenca); 1º Premio para el lote de corderas presentado por Comercial Ganadera Campillo del Negro, S.L. (Chinchilla de Montearagón, Albacete) y 3º premio para el lote de corderas de D. Joaquín Delgado Espinosa (Belmonte, Cuenca). El premio a la Variedad Negra recayó en Gantomar, S.C., de Consuegra (Toledo).
  - **Concurso de Rendimiento en Carne IGP Cordero Manchego:** 1º premio para el lote de corderos presentado por LA CHOZA DE LA HERRERA S.A. 2º premio para EL PAJAR S.A.T. nº 534-CM; y premio especial a la mejor canal para la presentada por AGROGANADERA HERRÁEZ GONZÁLEZ, S.L.
  - **Concurso de Rendimiento Lechero,** en el que la ganadería de D. Joaquín Delgado Espinosa (Belmonte, Cuenca) ha obtenido el premio por su Lote de 10 ovejas en primera lactación con 415,44 Kg, siendo el premio para el lote en segunda o posterior lactación para Ganadería Ortega e Hijos, C.B. (Albacete), con 573,40 Kg, consiguiendo el premio a la mejor individualidad el animal NV13217 (769,78 Kg).
  - **Concurso de Calidad de leche:** destacar las nueve ganaderías premiadas en sus tres secciones: censo inferior a 700 ovejas (D. Joaquín Delgado Espinosa; Hermanos Monsalve, C.B. y Santa Teresa, C.B.), entre 701 y 1.200 (El Jarón, C.B.; Dª Mª José Egido Camacho y Asociación Ganadera Palomares, S.A.T) y más de 1.201 (SAT Casillas de Arriba, Explotaciones Agrícolas Valdegar, S.L. y Sánchez Rodríguez, C.B.), cuyos valores oscilaban desde recuentos bacteriológicos de 26.000 ufc/ml a 75.000 ufc/ml y Recuento de células somáticas de 372.000 cél/ml a 725.000 cél/ml).
  - **Concurso de Morfología Mamaria:** Primer Premio a D. José Luis Poves Villanueva (San Clemente, Cuenca) D. Gregorio Alcobendas Guijarro (Madrirdejos, Toledo), segundo a D. David Alcobendas Sevilla (Madrirdejos, Toledo), y tercero para D. José Carrero Rodríguez (valdepeñas, Ciudad Real).
  - **Mejora en producción Lechera por Valoración Genética:** con el 1º premio Ganadería Ortega e Hijos, C.B. (Albacete), con 57,40 puntos, 2º premio para D. Joaquín Delgado Espinosa (Belmonte, Cuenca), con 51,20 puntos y 3º premio para D. Emilio Martínez Arjona (Rubielos Bajos, Cuenca), con 43,80.
  - **Valor Genético Combinado en Sementales Mejorantes:** 1º premio para Clagor, S.L. (Villarrobledo, Albacete) por 1 semental y 85,5 (Corral de Almaguer, Toledo), 2º para JSAT Hnos. Rodríguez Capitán (Corral de Almaguer, Toledo) por 1 semental y 78,2 puntos y 3º premio para Agropecuaria Cuélliga, S.L.U. (San Clemente, Cuenca) con 1 mejorante y 73,4 puntos.

Por último, el **PREMIO ESPECIAL de la Raza**, fue para Ganadería Ortega e Hijos, C.B.

También se otorgaron los premios del XII Concurso Fotográfico de la Raza Ovina Manchega y del IX Concurso de Pintura Infantil de la Raza Ovina Manchega, que contaron con una gran participación.

Por otra parte, la **107ª SUBASTA DE SEMENTALES** que se celebró el viernes, 17 de mayo se zanjó con gran éxito, con la adjudicación de los 106 sementales ofertados procedentes de 26 ganaderías. La subasta transcurrió con la participación de varios ganaderos en cada puja, por lo que muy pocos sementales se adjudicaron a precio de salida, llegando a los 739,15 € el precio medio de venta, lo que superó en casi 200 € el precio medio de licitación del pasado año. Destacó el ejemplar TJ180261, de Comercial Ganadera Campillo del Negro, S.L., que alcanzó los 2.110 €, el precio más alto de esta Subasta, adjudicado a la ganadería Piqmar, S.L. También, los sementales TJ18994 (1.640 €), HV18584 (1.530 €), VR18673 (1.440 €) y SL182407 (1.390 €) sobrepasaron los 1.300 € y otros 14 sementales de diversas procedencias se licitaron por encima de los 1.000 €, lo cual refleja el gran interés que despertaron los sementales de esta Subasta.

Respecto al resto de secciones que se desarrollaron a través de los datos genéticos y productivos que AGRAMA ha obtenido de las ganaderías participantes en el Programa de Selección de la raza, se otorgaron los siguientes premios:



De forma paralela, en el marco de la feria, este año se celebró la Feria del Queso Manchego, que contó con la participación de diversas queserías de la región y numerosas actividades relacionadas con este emblemático producto. Además, como es habitual, tuvieron lugar otras actividades como el XXIX Concurso Regional de Queso Manchego, en sus secciones Industrial y Artesano, con las variedades curado y semicurado, y las

VII Jornadas Gastronómicas del Cordero Manchego, en colaboración con las Entidades responsables de estos productos. Para finalizar, aunque ajenos al Concurso Nacional de la Raza Ovina Manchega, merece destacar la presencia de magníficos ejemplares de las Razas de Caprino Autóctonas muy implantadas en la provincia, como la Blanca Celtibérica y la Negra Serrana.

• **El CERSYRA organiza el curso “Alimentación sostenible en pequeños rumiantes”.** Durante los próximos días 14 y 15 de octubre, en las instalaciones del CERSYRA de Valdepeñas (Ciudad Real), tendrá lugar este curso durante dos jornadas, con un total de 15 horas. Las inscripciones se realizarán hasta el 9 de octubre. Más información: [cersyra@jccm.es](mailto:cersyra@jccm.es); Teléfono: 926-276681.

• **La Feria Nacional del Campo repite un año más sus buenos resultados.** La 59ª edición de FERCAM, Feria Nacional del Campo de Manzanares, cerró sus puertas el pasado domingo 7 de julio, después de 5 intensos días repletos de eventos. La Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega (AGRAMA) organizó varias actividades, de las que a continuación se detallan los resultados: **Concurso Morfológico:** en el que se otorgaron los siguientes premios: En la Sección MACHOS: 1º premio para Los Jimenez C.B., de Manzanares (Ciudad Real); 2º premio para Agroganaderas Poveda S.L., de Cinco Casas (Ciudad Real) y 3º premio para Emilio Poveda e Hijos, C.B., de Tomelloso (Ciudad Real). En la Sección OVEJAS: 1º premio para Agroganaderas Poveda, S.L.; 2º premio para Emilio Poveda e hijos, C.B. y 3º premio para D. José García Castellanos, de Cinco Casas (Ciudad Real). Y, por último, en la Sección PRIMA-

LAS: 1º premio para Romegil, C.B., de Malagón (Ciudad Real); 2º premio para Emilio Poveda e Hijos, C.B. y 3º premio para Los Jimenez C.B. También se otorgaron el Premio a la Mejor Presentación, que en este caso recayó en Emilio Poveda e Hijos, C.B., de Tomelloso (Ciudad Real); y el Premio Especial a la Variedad Negra, que fue para la ganadería GANTOMAR, S.C. de Consuegra (Toledo). **III Concurso de Eficiencia y Fiabilidad en las filiaciones del Libro Genealógico:** el 1º premio fue para D. Felipe Parreño Paños, de Pozoamargo (Cuenca), con una compatibilidad del 95,45 % en los casos de filiación de su ganado. El 2º premio fue para D. José Araque Carrasosa, de La Solana (Ciudad Real), con el 95,24 % de confirmación; siendo el 3º premio para la ganadería de D. Andrés Masías Santos, de Fuente El Fresno (Ciudad Real), con una compatibilidad respecto a los casos de filiación propuestos en su ganadería del 95,15 %.

**108ª Subasta de Sementales de raza ovina Manchega:** que se celebró el viernes, 5 de julio, revalidando un año más el éxito obtenido en FERCAM, con el 100% de los sementales adjudicados. En esta ocasión, la oferta definitiva estuvo compuesta por 58 sementales de 20 ganaderías, que alcanzaron los 761 € en el precio medio de adjudicación. Destacó el semental OR19003 (Ricardo Ortega e Hijos, C.B., Albacete), que fue adjudicado por 1.610 €, siendo S.A.T. nº 5947 Casablanca (Albacete), la ganadería que adquirió este macho. Destacables también los sementales DA190028 (S.A.T. nº 361 CM Rodanoble, La Roda, Albacete) y OR19038 (Ricardo Ortega e Hijos, C.B., Albacete) que superaron la barrera de los 1.500 €, con 1.530 € y 1.520 € respectivamente. Además, otros 10 sementales superaron los 1.000 €, por lo que la subasta se zanjó con un excelente resultado.

Otras actividades, con gran éxito de participación en las últimas ediciones, se celebraron durante la feria, como la actividad infantil “Ganadero por un día” y las catas comentadas de Cordero Manchego. Además, se celebró el 31º Concurso Regional de Queso Manchego.



## 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...**

Poligono 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](mailto:cerrajeriaromica@telefonica.net)  
[www.cerrajeriaromica.com](http://www.cerrajeriaromica.com)



# SUBASTA DE SEMENTALES

RAZA OVINA MANCHEGA

**SAN CLEMENTE, CUENCA**

**3 DE OCTUBRE DE 2019**

**12,00 HORAS**

**PABELLÓN POLIDEPORTIVO - AVENIDA DEL DEPORTE**  
(FRENTE S.COOP.NTRA. SEÑORA DE RUS)



## Mejora Genética

Producción de leche  
Facilidad de ordeño  
Resistencia a EETs



## Libro Genealógico

Filiación por ADN  
Registro Principal



## Garantía Sanitaria

B. Ovis  
B. Melitensis



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

AVDA. GREGORIO ARCOS, 19. 02005,  
ALBACETE.

Tlfn.: 967-217436. FAX: 967-248334

C/ CASTELLÓ, 45. 28001, MADRID.

Tlfn. y FAX: 91-5757967



[agrama@agrama.org](mailto:agrama@agrama.org)

[www.agrama.org](http://www.agrama.org)

## Precio

Desde 300 €



## Edad

Mayores de 5 meses



## Ayudas

120 € por semental

