

CALIDAD DE LECHE DE OVEJA: VALORACIÓN Y ESTRATEGIAS

Según González-Llanos y Ramos la leche de oveja es una mezcla en equilibrio de proteínas, grasas, carbohidratos, sales y otros componentes minoritarios dispersos en agua. La composición de la leche determina su calidad nutritiva, su valor como materia prima para fabricar productos alimenticios y muchas de sus propiedades. Aunque en sentido cualitativo la leche tiene una composición y propiedades constantes, cuantitativamente varía entre límites bastante amplios en función de factores tales como la raza, estado de lactación, número de partos, época del año, clima de la región... Pero sobre todo varía dependiendo de su calidad, entendida ésta con un amplio sentido de vista: calidad físico-química, higiénico-sanitaria, tecnológica o de la presencia de fraudes (antibióticos, antiparasitarios, inhibidores, etc.) que pueden destruir todas sus propiedades nutricionales y tecnológicas además de convertirse en un serio problema para el consumidor.

Para Gonzalo y Asensio hoy en día la calidad de la leche la define el consumidor y está basada en cuatro principios: seguridad alimentaria, calidad higiénica y tecnológica, calidad nutricional y calidad ética. Además es necesaria la certificación de todo este proceso para demostrarlo ante las empresas, el consumidor y la sociedad en general.

Cuando nos propusieron desarrollar este monográfico sobre calidad de leche, lo único que teníamos claro es que se requería ofrecer



Luís A. Rodríguez

una visión lo más amplia posible de lo que estaba ocurriendo en el contexto español en relación a la misma. Necesitábamos hablar del pasado para saber de donde partíamos, necesitábamos hablar del presente, para conocer la realidad actual y necesitábamos hablar del futuro, porque condicionaría entre otras cosas la producción ovina láctea de nuestros productores.

Como técnicos implicados en la mejora de la producción ovina hay tres axiomas que deberían regir siempre nuestras actuaciones: la seguridad alimentaria en la producción láctea es innegociable, apostar por la calidad es apostar por el futuro ►►



►► y la calidad la hacen las personas. Por ello esta monografía dará una visión amplia de la calidad en la leche de oveja con cuatro perspectivas diferentes:

1.- LA PERSPECTIVA DE LOS LABORATORIOS INTERPROFESIONALES. Los laboratorios interprofesionales han sido y son piezas claves en este intrincado puzzle de la mejora de la calidad. Para que este trabajo de mejora llegue a todo el sector y no solo a unas pocas explotaciones es necesario la colaboración de las empresas lácteas, las explotaciones ganaderas y sus representantes legalmente constituidos. El obligado cumplimiento de directivas europeas de calidad han llevado a los laboratorios interprofesionales a la definición de sistemas, procedimientos y métodos analíticos, que han derivado en la obtención de una calidad de leche cada vez excepcional sobre todo si se mira con la perspectiva de la evolución en el tiempo (Cap. 1 y Cap. 2).

2.- LA PERSPECTIVA DE LOS LABORATORIOS DE ANÁLISIS Y DIAGNÓSTICO. Como ejemplo de trabajo con los veterinarios de campo se aporta la visión de un laboratorio de diagnóstico, *Análisis Veterinaria*, que contribuye con su trabajo a dar una visión de cómo un gran número de explotaciones ganaderas pueden y deben mejorar sus pautas de manejo en relación con la salud mamaria. Para ello el nacimiento de veterinarios clí-

cos especializados en la calidad de la leche, son hitos incuestionables en este camino de mejora (Cap. 3).

3.- LA PERSPECTIVA DE LA MEJORA EN BASE A NUEVOS CRITERIOS Y HERRAMIENTAS DE PAGO POR CALIDAD. Es evidente que la búsqueda de la mejora en la producción láctea no termina nunca. Existen nuevas herramientas en los sistemas de control y análisis que van a permitir por un lado, que las empresas puedan utilizar nuevos criterios de pago por una calidad cada día más diferenciada y por otro lado en base a estos criterios, mejorar los sistemas de producción ovina para conseguir una leche de calidad excepcional y diferenciada. El futuro está y comienza aquí: apostemos por él (Cap. 4).

4.- LA PERSPECTIVA DE LAS COOPERATIVAS PRODUCTORAS. Partiendo de la idea que la calidad de la leche de oveja tiene que nacer de la propia granja se describen dos ejemplos de empresas muy comprometidas con la calidad y que son referentes a nivel nacional: *GAZA, S.L.* y la cooperativa *COVAP* (Cap. 5 y Cap. 6). ■

* Estación Tecnológica de la Leche. Instituto Tecnológico Agrario - Subdirección de Investigación y Tecnología. Consejería de Agricultura y Ganadería. Junta de Castilla y León. Ctra. Autilla s/n. 34071 Palencia (Spain). Correo e.: rodruilu@itacyl.es