



EL XVII FORO NACIONAL DE OVINO LLEGA EN UN MOMENTO DULCE PARA EL OVINO DE LECHE E INQUIETANTE PARA EL DE CARNE

Unos 400 expertos pasarán por Aranda para analizar todas las vertientes de la producción y el mercado del ovino

EL XVII FORO NACIONAL DE OVINO, que es una iniciativa del Ayuntamiento de Aranda de Duero (Burgos) y de la web profesional www.oviespaña.com, se desarrollará los días 16, 17 y 18 de junio próximos, en el Recinto Ferial de Aranda de Duero, con la participación de más de 400 congresistas (veterinarios, ganaderos, investigadores, fabricantes de quesos, empresas de distribución...) procedentes de todas las regiones españolas y de varios países, convirtiendo a Aranda un año más y durante unos días en el centro de referencia internacional para los profesionales de este tipo de ganadería.

El programa previsto para 2015 engloba todos los aspectos relacionados con la producción y la comercialización del ovino, tanto en carne como en leche, de-

*** El FORO pretende analizar la relación calidad-rentabilidad en el ovino de leche con un enfoque un poco más amplio y completo del habitual: entendiendo que la calidad es un factor que posiciona el producto en el mercado e influye en su precio, pero indica y permite medir la eficiencia y la rentabilidad de la producción de la leche**

*** La primera jornada del FORO analizará la aplicación de las nuevas tecnologías y la inteligencia artificial a la gestión del ovino en todos sus aspectos, pero sobre todo en el control y la prevención de los problemas sanitarios y en la garantía de una trazabilidad sin lagunas**



dicando en esta ocasión una **atención especial al mundo de la leche de oveja y del queso**, que vive una auténtica revolución en cuanto a tipos de pasta, formatos y sabores para intentar atraer a un público más amplio y variado, adaptándose a las nuevas formas de vida y de consumo, especialmente en el mercado de los jóvenes.

Con ello se pretende abrir un nuevo ciclo en el FORO, que después de varias ediciones analizando y promoviendo los mercados de la carne, especialmente en su apuesta por la exportación, tiene previsto dedicar en ésta y en las dos próximas ediciones una atención especial al mundo del queso, que está llamado a ser el pilar fundamental sobre el que asentar el futuro de la producción ovina en España y un factor clave para el desarrollo rural y el mantenimiento del tejido productivo en los pueblos, ayudando a impulsar también de forma creciente el turismo gastronómico.

España, y de forma destacada Castilla y León, se han convertido en la **vanguardia mundial** de la producción de leche de oveja, con los rebaños más productivos y rentables, y con una oferta amplia y de calidad en la producción de quesos de oveja, que entronca en las tradiciones medievales, pero que ha vivido en las dos últimas décadas una intensa renovación tecnológica que garantiza una calidad óptima y un proceso de elaboración acorde con los protocolos y las normas exigibles para garantizar la salud pública, el bienestar animal y el respeto al medio ambiente. Aunque de cara a los próximos años, el gran reto será ordenar tipos, calidades y marcas para ir contando con un productor más especializado, en el que los queseros artesanos ocupen un papel fundamental, y con un consumidor más formado.

El último quinquenio, en todo caso, arroja ya un balance bastante positivo y esperanzador a este respecto, con crecimientos constantes en la producción, en el volumen de negocio del sector y en su salida al exterior. En concreto, el queso supone en estos momentos en España un negocio de más de 2.700 millones de euros anuales. Y es un negocio además con un potencial de crecimiento importante, ya que los niveles de consumo por habitante están todavía bajos y el potencial exportador que tiene el sector, tal como ha quedado demostrado en los últimos cinco años, es muy grande, sobre todo en las producciones más singulares y de más valor añadido, en las que el mundo de la oveja es la baza fundamental.

El ejemplo del queso manchego, que ya exporta más de la mitad de su producción es solo una muestra. En el último año las ventas de quesos españoles al exterior superaron los 350 millones de euros, y crecen desde hace varios años a ritmos medios que superan el 10%. De esas ventas, más de una cuarta parte correspondieron al queso



de oveja producido en La Mancha (unos 100 millones), que ha sido la zona más expansiva y que en poco más de cinco años ha conseguido duplicar sus envíos al exterior, con Estados Unidos como principal destino. Ese ejemplo, en otra escala menor, al menos hasta ahora, está siendo seguido por diversas empresas de otras muchas zonas. Y aunque el proceso de salida al exterior es siempre complejo y arriesgado, aparece como la mejor salida para dar estabilidad al mercado español y valorizar el producto, sobre todo en el caso del queso de oveja más curado, que es un producto de gama alta y dirigido a consumidores que valoran la gastronomía como opción de gasto. Por ello, dentro de las actividades del FORO va a ocupar un hueco importante el Taller de Exportación, que pretende servir de estímulo a los fabricantes y productores para animarse a emprender ese camino. Y en la organización de ese taller participará de forma muy activa el Instituto de Comercio Exterior



(ICEX), que constituye el pilar fundamental para cualquier proyecto de apertura de nuevos mercados, sobre todo en lo relacionado con las producciones agroalimentarias, que presentan siempre una especial dificultad y necesitan el apoyo público para dar los primeros pasos. Se prestará además una atención especial a las nuevas tecnologías y a las redes sociales como herramienta para impulsar estas iniciativas con la creación de plataformas de venta online.

DÍA 16 DE JUNIO

En la primera jornada, el FORO analizará de forma preferente la aplicación de las nuevas tecnologías y la inteligencia artificial a la gestión del ovino en todos sus aspectos, pero sobre todo en el control y la prevención de los problemas sanitarios y en la garantía de una trazabilidad sin lagunas, que no ha existido hasta ahora, dada la incidencia que el uso indebido de los medicamentos y otros productos puede tener en la calidad de la leche y del queso o en la salud de los consumidores.

Al igual que en otros sectores, la combinación de la identificación electrónica de cada animal con sistemas inteligentes de análisis de datos y con equipos complementarios que actúan sobre el terreno transmitiendo órdenes y vigilando su cumplimiento, como son los *drones* pastores

o las puertas electrónicas, están revolucionando el trabajo con los rebaños y ayudando a resolver los problemas que plantea para la supervivencia de este sector la falta de mano de obra y el abandono del mundo rural.

El profesor Gerardo Caja, que es uno de los expertos más reputados a nivel internacional sobre esta materia, será el encargado de abrir el FORO de 2015 con una ponencia que se titula 'Las nuevas tecnologías en la gestión del





LA GENÉTICA

el camino hacia una buena selección

- 5,5% de proteína y 6,75% de grasa
- Media de producción de 510 litros de leche en 210 días en lactación finalizada
- Extraordinaria calidad de la carne, tanto en lechazo como en animales adultos

www.assafe.es

ASOCIACIÓN NACIONAL DE GANADEROS DE LA RAZA ASSAF
C/ Brañones, 2 - 49010 Zamora
Tfnos: +34 980 525 968 - +34 609 122 272 / Fax: +34 980 557 258
Mail: administracion@assafe.es



ovino'. La charla pretende hacer un repaso al trabajo que se desarrolla en las granjas para ir 'descubriendo' como las nuevas tecnologías se han ido colando poco a poco en el trabajo cotidiano de los ganaderos, los veterinarios y todo tipo de técnicos que apoyan día a día la marcha de las granjas. En los últimos años han ido apareciendo soluciones para la gestión de las diferentes tareas: reproducción, alimentación, ordeño, manejo en lotes de los animales, control de los rebaños en extensivo, trazabilidad, gestión de los cuadernos de explotación... que han ayudado a ordenar la toma y gestión de datos como apoyo a la toma de decisiones y como cauce para la automatización de los procesos. Partiendo de la identificación electrónica individual de cada animal, existen diversas opciones 'tecnológicas' que permiten obtener de forma ágil y eficiente los datos necesarios para tomar las decisiones correctas y transmitir y poner en marcha las órdenes oportunas que permitan llevarlas a cabo...

La segunda charla del día analizará las 'Nuevas perspectivas sobre el scrapie', a cargo de Tomás Mayoral, con la intención de hacer un análisis pegado al momento actual para saber dónde estamos exactamente con respecto a esta enfermedad, sobre la que existe entre los ganaderos y entre los veterinarios de campo todavía un cierto escepticismo respecto a su importancia. Muchos siguen pensando que es una complicación innecesaria para España que nos han 'colado' los franceses a través de la UE. El asunto, al no tener una relación directa y aparente con los resultados productivos más inmediatos, ocupa un papel bastante secundario en las preocupaciones cotidianas. Sin embargo, la realidad es que en España, al igual que otros países donde el ovino es importante, se lleva ya años trabajando en el tema y en ese tiempo se han cometido algunos errores, pero se ha avanzado mucho. Esta ponencia pretende resumir y evaluar esos avances.

En la misma línea, una de las reuniones de 'mayor nivel' entre todas las previstas este año en el FORO es la que

convoca al Consejo de Colegios Veterinarios de España, a la Agencia Española del Medicamento y al Ministerio de Agricultura, con el fin de sentar en Aranda las bases de un proyecto común para el desarrollo de la receta electrónica veterinaria, poniendo orden en las experiencias dispersas y a veces dispares puestas en marcha por algunas comunidades autónomas, que amenazan con dificultar la unidad del mercado veterinario español.

En la tarde del día 16, se desarrollará el seminario que fundamenta el lema del FORO de 2015: CALIDAD Y RENTABILIDAD. El objetivo general de este seminario es hablar de la relación calidad-rentabilidad en el ovino de leche con un enfoque un poco más amplio y completo del habitual: entendiendo que la calidad es un factor que posiciona el producto en el mercado e influye en su precio, pero también es un parámetro que indica y permite medir la eficiencia y la rentabilidad del propio proceso de producción de la leche.

La intención sería explicar y convencer a los asistentes de que una leche 'mala' es un problema con muchas caras: para salir al mercado, para mejorar la rentabilidad de la granja, para el trabajo en las queserías. Y que todo está relacionado.

Nos parece que este tema de la calidad está cada día más en boca de todo el sector por una serie de factores: cambios en la gestión y la normativa sanitaria, necesidad de mejorar la eficiencia y la rentabilidad, más control y preocupación por la seguridad alimentaria, progresiva internacionalización y mejora de las expectativas de exportación, ampliación de las herramientas técnicas de trabajo en las granjas con la aplicación de las nuevas tecnologías... Y creemos que hay que hablar más del asunto, viéndolo desde distintas perspectivas.

Se empieza a comentar incluso que es necesario plantearse una revisión de la valoración comercial de la calidad de la leche, dando un paso más allá del actual sistema de pago por extracto quesero..., valorando más la relación



grasa-proteína, o la presencia e importancia de los distintos tipos de proteínas...

Como colofón de la primera jornada, se desarrollará una cata de quesos de Castilla y León para todos los asistentes al Foro, organizada por la Estación Tecnológica de la Leche de Viñalta (dependiente de la Consejería de Agricultura), en la que se analizarán bajo la mirada de un experto (José Luis Galván) los cinco quesos de ovejas más representativos de esta región.

DÍA 17 DE JUNIO

En la segunda jornada, el tema central será el seminario de nutrición, en el que se pretenden dar algunas claves para definir un nuevo sistema de alimentación para el ovino que reduzca su dependencia de las exportaciones de materias primas y aproveche más los recursos locales de cada zona, así como los subproductos derivados de la industria alimentaria, que en muchas zonas (como es el caso de Burgos) son muy importantes y podrían reducir el coste de la alimentación en las granjas, que supone el mayor gasto en la actualidad y se ha disparado de forma importante durante la última década, por las tensiones en los mercados mundiales de grano y de soja.

El ovino de alta producción es una seña de identidad española, ya que en ningún otro país existe un modelo similar y unos niveles de rendimientos por animal comparables. Ese hecho que puede hacer de España el referente



en la evolución del sector ovino lechero a medio plazo en otros países y concederle a los productores y técnicos españoles un liderazgo claro en el concierto internacional, exige un trabajo previo de ordenación y sistematización de la información que se maneja, objetivando algunas decisio-



“LOS FRANCOS”

Ganadería selecta de raza LACAUNE desde 1989



VENTA DE REPRODUCTORES

Genotipo: ARR/ARR (Resistente a Scrapie)

Calificación sanitaria: M4 RIT (Riesgo Insignificante Tembladera)

Sociedad Agraria de Transformación
nº 2126 “LOS FRANCOS”
C/ Camino Francés nº 16
34447 REVENGA de CAMPOS (Palencia)



Tfno: 979 81 04 06 y 696 36 58 83
Fax 979 81 08 53
losfrancos@losfrancos.es
www.losfrancos.es



nes y creando reglas claras que puedan extrapolarse más allá de las circunstancias concretas de una granja. Y en el caso de la alimentación, como detalla el profesor Mantecón en el reportaje que sigue a esta información, empieza a ser una necesidad.

Durante el resto de este día, una docena de expertos de referencia nacional analizarán la situación de las principales enfermedades que afectan al ovino y las soluciones más novedosas que se pueden aplicar: mamitis, los abortos, la coccidiosis o la agalaxia; y también contarán algunas experiencias relacionadas con nuevos sistemas de alimentación o nuevos productos: uso de melazas y grasas vegetales, alternativas a los sistemas de alimentación de los corderos con piensos tradicionales...

Cerrará la jornada una comunicación sobre los planes para implantar la inseminación artificial como sistema reproductivo habitual en las granjas de mayor calidad, y una ponencia sobre las posibilidades que ofrece el trasplante de embriones en ovino, como alternativa para conseguir la difusión más rápida y segura de las distintas razas de ovejas españolas, cada día más demandas por los ganaderos del resto del mundo para acelerar la mejora de sus rebaños.

DÍA 18 DE JUNIO

El mercado de la leche de oveja vive sin duda uno de los mejores momentos de su historia reciente, con unos precios de la leche que no se habían alcanzado hasta ahora casi nunca; pero existe el temor de que esa tendencia pueda truncarse a medio plazo porque se rompan los actuales equilibrios entre oferta y demanda, especialmente por un incremento significativo de la capacidad de producción en las granjas, que están aumentando la reposición de cara a la nueva campaña y no dejan de mejorar los rendimientos medios por animal.

En el FORO se reunirán el día 18, en la primera parte de la mañana, representantes de industrias y cooperativas para analizar la situación al día, intentando entender lo que

*** El FORO dedica una atención especial al mundo de la leche de oveja y del queso, que vive una auténtica revolución en cuanto a tipos de pasta, formatos y sabores para intentar atraer a un público más amplio y variado, adaptándose a las nuevas formas de vida y de consumo, especialmente en el mercado de los jóvenes**

está pasando realmente en el campo y buscar salidas frente a cualquier cambio de tendencia, especialmente hacia la exportación de leche y de quesos, que puedan servir como alivio a las tensiones del mercado interno, dada la buena imagen de calidad que tiene el ovino español en todo el mundo, y evitar las caídas de precios, como las que está sufriendo la leche de cabra o la leche de vaca.

Hasta ahora, Castilla y León y España exportan menos del 5% de su producción total de leche de oveja y ocupa un papel casi testimonial en la mayoría de los mercados de leche y de quesos de oveja del mundo; sin embargo todos los expertos coinciden en señalar que su potencial para ganar nuevos clientes en países como EEUU, Gran Bretaña o el Lejano Oriente son muy grandes y se trata de organizarse y sumar fuerzas para desarrollar todas esas posibilidades.

También el día 18, en la segunda parte de la mañana, se reunirán los principales centros tecnológicos públicos de investigación y diversos departamentos de I+D de empresas privadas que trabajan en la innovación del queso, con el fin de mejorar su rentabilidad y hacerlo más atractivo.

A Aranda van a acudir, con la Estación Tecnológica de la Leche como anfitrión principal, algunos de los 'centros tecnológicos' públicos o privados más relevantes que trabajan en España en el desarrollo de tecnologías que mejoran la producción, el envasado o la comercialización del queso y de sus derivados o subproductos. Dentro de





ese encuentro, uno de los asuntos a los que se prestará más atención es el del desarrollo de nuevos formatos, como camino para ganar nuevos nichos de mercado y cautivar a nuevos consumidores. El formato de encuentro, se ha escogido para darle un sentido más práctico, invitando a que acudan a Aranda algunas de las experiencias más innovadoras y con mayor éxito de las que se han desarrollado en los últimos tiempos entre los queseros de Castilla y León, en lo que a formatos, presentaciones y fórmulas de comercialización del queso se refiere. Se pretende que los 'protagonistas' de esas experiencias cuenten a los asistentes en breves intervenciones de 10-12 minutos las claves de sus proyectos.

Como ya se ha señalado, la exportación de la leche parece una vía de escape clara para aligerar algunas de las tensiones del mercado nacional y no limitar la capacidad de expansión de la producción del ovino. Sin embargo, como en todo mercado maduro, la venta de la materia prima no es la alternativa más rentable, sino que el objetivo debe ser la exportación de productos elaborados, que incorporen el mayor volumen de valor añadido posible.

La tarde del tercer día del FORO se ha organizado con esa perspectiva, en colaboración con la Estación Tecnológica de la Leche de Castilla y León, y con el ICEX y con otras entidades privadas, bajo el formato de mesa de trabajo. El objetivo es analizar la situación de las exportaciones del queso español, con datos y experiencias, evaluar el potencial que ofrecen algunos mercados exteriores para los productores españoles, y sensibilizar a los asistentes sobre las oportunidades que ofrecen los mercados electrónicos para impulsar la exportación de muchas pequeñas y medianas empresas, especialmente con productos de calidad.




TORREANAYA, S.L.
 Explotación Assaf de alta producción


**GENÉTICA
RENTABLE**
**VENTA DE SEMENTALES
Y REPRODUCTORAS**

- Control lechero oficial
- Inseminación artificial
- Genotipado de todo el rebaño
- Análisis de ADN para filiación del 100% de los animales

**INCLUIDA EN
EL NÚCLEO
DE SELECCIÓN
DE ASSAFE**

Explotación oficialmente
LIBRE de
Agalaxia
Contagiosa


LUÍS 699 628 744
ÁNGEL 696 231 134