

SITUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CALIDAD EN EL SECTOR DE LOS PEQUEÑOS RUMIANTES EN ESPAÑA

M^a Jesús Alcalde Aldea

Área Producción Animal.
Dpto. Ciencias Agroforestales
E.U.I.T. Agrícola. Univ. Sevilla.

Es difícil definir las características de este grupo de animales en España ya que se trata de un sector extremadamente complejo. Existe una gran diversidad en cuanto a sus sistemas de producción condicionado sobremanera por el medio en el que se desarrolla, así como en función de la orientación productiva que tenga (carne y/o leche).

Los efectivos de este tipo de ganado se encuentran presentes en una amplia mayoría de los municipios de nuestra geografía registrando las mayores concentraciones en la zona centro y hacia el sur, a lo que hay que unir Aragón.

En relación con la leche, es la zona de las dos Castillas donde se registran las mayores producciones de leche de oveja, si bien en leche de cabra, Andalucía produce algo más de la mitad con relación al total nacional.

En cambio, las mayores producciones de carne, tanto de ovino como de caprino, se registran en la zona centro y nordeste de la península coincidiendo además con las zonas de mayor consumo de este tipo de carne.

Concretamente destacar Andalucía ya que es la primera CC.AA. en censo de ganado caprino (42% de los efectivos nacionales) y la quinta en ganado ovino (12%). En relación con las producciones de carne su importancia es escasa mientras que también es la principal productora de leche de cabra (52% del total nacional).

Según los datos del MAPA de 2002, el sector ovino y caprino representan el 12,8 % de la Producción Final Ganadera y el 4,6 % de la Producción Final Agraria, realmente no es un porcentaje elevado, pero su importancia no radica tanto en el aspecto económico sino más bien por el importante papel social (mantenimiento de la población rural) que desempeña en zonas deprimidas.

Hasta hace relativamente poco tiempo, la mayoría de este tipo de explotaciones eran de escasa tecnificación, si bien actualmente existe una tendencia, aunque todavía queda mucho por hacer, hacia una mejora de las mismas con:

- Mayor profesionalización.
- Mejor planificación de la reproducción y alimentación (inclusión de alimentos alternativos y reducción de costes).
- Mayor desarrollo del asociacionismo.
- Apertura hacia nuevos mercados.

Todo esto conlleva la producción de un tipo de productos más acorde con las exigencias del mercado. En este sentido son ya bastantes los productos que dentro de un marco de calidad se inscriben dentro de Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P., como es el caso de las producciones de carne) y de Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P., para los productos elaborados como es el caso de los quesos).

Así en la actualidad, en el sector que nos ocupa, se registran:

- Cuatro I.G.P.:
 - **Cordero de Navarra:** canales (5-8 Kg para lechales y 9-12 Kg para ternascos) procedentes de las razas Lacha y Navarra.
 - **Cordero Manchego:** Canales (10-14 Kg) procedentes de corderos de raza Manchega
 - **Lechazo de Castilla y León:** canales (4,5-8 Kg) de corderos alimentados solo con leche de la madre procedente de las razas Churra, Castellana y Ojalada.
 - **Ternasco de Aragón:** canales (8,5-11,5 Kg) de corderos de las razas: Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel y Roya Bilbilitana.
- Doce D.O.P.:
 - **Idiazabal:** queso de pasta prensada, graso, madurado de semicurado a curado, elaborado con leche de oveja de las razas Lacha y Carranzana.
 - **Queso de la Serena:** queso de pasta blanda a semidura elaborado con leche de oveja de la raza Merina.
 - **Queso de Murcia:** fresco (queso graso, no madurado, elaborado con leche de cabra murciana) y curado (queso graso, de pasta prensada y no cocida) elaborados con leche de cabra Murciana.
 - **Queso de Murcia al vino:** queso graso, de pasta prensada, lavada y no cocida, elaborado con leche de cabra Murciana.
 - **Queso Ibores:** queso graso, elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra Serrana, Verata, Retinta y sus cruces.

- **Queso Majorero:** queso de pasta prensada elaborado con leche de cabra de la raza Majorera y eventualmente puede llevar como máximo un 15% de leche de oveja Canaria.
- **Queso Manchego:** queso de pasta prensada, elaborado con leche de oveja de la raza Manchega.
- **Queso Palmero:** queso elaborado en la isla de la Palma (Canarias) con leche de cabras Palmeras de la Agrupación Caprina Canaria.
- **Queso Zamorano:** queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de las razas autóctonas Churra y Castellana.
- **Roncal:** queso de pasta prensada elaborado con leche de ovejas de las razas: Rasa y Lacha y cruce F1 de Lacha X Milchschaf.
- **Torta del Casar:** queso elaborado con leche cruda de ovejas procedentes de los troncos merino y entrefino.

También existen otras 5 D.O.P. en quesos de mezcla en los que se incluye una proporción de leche de cabra y/o oveja.