

Orientación de la raza merina a la producción láctea

Por: López Gallego, F. y Villar Algaba, A.*

La raza merina produce una leche de altísima calidad bioquímica



Oveja merina

Las particularidades del queso de la Serena lo convierten en una joya gastronómica y cultural

LANA

«La lana del ganado merino español fue durante varios siglos uno de los puntos cimeros del comercio durante el período de gestación de la nueva Europa», con esta cita de Julius Klein en su obra «La Mesta» se evidencia la inicial aptitud de la oveja merina, la producción lanera.

En base a esta aptitud productiva, fue difundida por toda la faz de este planeta, en todas sus latitudes, y adaptándose a los más variados ambientes y situaciones productivas. Quizás esta inmensa capacidad de adaptación sea la manifestación más simple, pero contundente, de la variabilidad genética de esta raza y por tanto su alto potencial.

Obviamente durante siglos la selección de esta raza lanera, fue en este sentido, más en actuaciones intuitivas que en verdaderos esquemas de selección. La organización Mesteña a lo largo de toda su extensa existencia (1.273 a 1.836) relacionó esta producción lanera con las propias razones de estado y las situaciones de equilibrio mercantiles entre los países en base a la especulación de la lana, exportación y demanda internacional.

La producción cárnica de la raza merina, dejó de ser considerada como una aptitud menor desde el mismo momento donde esta raza fue seleccionada o entró a formar parte de esquemas de cruzamiento para fijar los caracteres genéticos reguladores de su aptitud cárnica. Ello ocurrió fundamentalmente fuera de España y coincidiendo con la difusión del merino español ya en el siglo XVIII. Así dio lugar a multitud de razas de gran rendimiento

carnicero y consideradas en la actualidad como líneas cárnicas usadas incluso para realizar el cruzamiento industrial de la propia oveja Merina. Estas razas conocidas como ovinos precoces (por ejemplo Merino Precoz, Landschaf, Fleischaf, etc.), mejoran en la descendencia de primera generación sobre la oveja merina (vigor híbrido) los aspectos de producción y conformación de los canales, revalorizando la producción cárnica de la raza merina y esta aptitud carnicera.

Tras la recesión y hundimiento del mercado internacional de la lana, el valor económico de esta producción no ha dejado de remitir en los últimos veinte años, pasando a ser desde el punto de vista del resultado económico de explotación de la oveja merina, una producción con bajísimo peso económico y casi conceptualmente con un subproducto obligatorio y costoso de quitar al animal.

(*) Servicio de Producción Agraria. Dto. Producción Animal.

CARNE

En esta situación la oveja merina ha sido encaminada cada vez más hacia la producción de corderos, a su aptitud cárnica por tanto. La oveja merina ligada, de forma genérica y ancestral a sistemas extensivos de producción, es decir, a formas agro-silvopastorales de explotación de los recursos naturales, y por tanto ligadas al medio ambiente. En muchas áreas fundamentalmente áridas, la raza merina es la única cabaña ovina, y muchos casos animal, capaz de revalorizar estos medios mediante una actividad ganadera, asiento de poblaciones y posibilitando no sólo bases económicas y sociales, sino fundamentando la conservación del medio y garantizando su equilibrio ambiental.

Bajo estos planos de adaptación a diversos medios, pero generalizando el concepto de extensividad, la producción de corderos de valor cárnico se ha realizado mediante el cruce industrial de la oveja Merina con sementales de razas precoces ya mencionados, pero creemos posible actualmente en España, la producción cárnica de la raza merina por simple selección interna, mejorando las características ambientales, fundamentalmente la alimentación y sanidad, que permita la expresión del potencial de crecimiento y conformación de los corderos de la raza merina en pureza.

Mediante esquemas de selección adecuados, la raza merina no sólo estaría en condiciones de ser una buena productora de corderos de óptimos rendimientos de matadero sino de altos valores de calidad de estas canales, ligadas a la interacción de sus aspectos genéticos y las características del sistema de producción, posibilitadora de productos naturales de elevado interés gastronómico.

En el contexto de la ligazón al aprovechamiento de los recursos naturales y bajo los factores limitantes del medio de producción y su adaptabilidad a él, la doble aptitud productiva hasta aquí mencionada, lana-carne, es desde tiempos ancestrales ampliada a una tercera aptitud de producción, la quesera.

QUESO

Desde tiempos inmemorables, en ciertas áreas del suroeste ibérico, la raza merina es ordeñada tras el destete de su cordero para la elaboración de quesos artesanos elaborados según técnicas que se pierden en las conjunciones pastoriles propias de la cultura mediterránea.

El pastor de la cuenca mediterránea desarrolla en base al movimiento de sus



Queso artesano de la Serena a salida de Salmuera. Detalle del etiquetado de control de elaboración

El rendimiento de la oveja merina, adaptada a la producción láctea, aumentaría al no competir con su aptitud cárnica

rebaños para el aprovechamiento de los diversos recursos pastoreables, la conservación de la producción láctea, bajo forma de coagulación y maduración, es decir, como queso, frente a la cultura de otras formas de conservación de la leche en climas más fríos como es la del yoghurt, por ejemplo. La oveja merina inmersa en esta cultura pastoril, desarrolla esta producción quesera que con carácter residual y estacional constituye en ciertas áreas la base para una tipología de quesos como los de La Serena (Badajoz), Casar (Cáceres), Pedroches (Córdoba), Castelo Branco y Serpa (Portugal) y otros muy próximos a ellos como los de Oropesa (Toledo), Andevalo (Huelva), Serra, Amarelo y Evora (Portugal).

El potencial genómico de la raza merina para la producción lechera, nunca fue considerado en los esquemas propios de su producción lanera y en los modelos extensivos y trashumantes de producción. Los aspectos maternos de prolificidad y lactancia, fueron sometidos más bien a selección en contra. El considerar la oveja

merina como una raza no lechera es actualmente un axioma zootécnico. Sin embargo en su difusión por el mundo, la oveja merina formó parte de los esquemas de cruzamientos con otras razas lecheras para constituir gran parte de las razas lecheras actuales de la cuenca mediterránea y sobre todo de Centro Europa.

La oveja merina ordeñada en estas áreas del Suroeste Ibérico genera un sistema de triple aptitud productiva, donde la producción quesera supone un pilar económico sólido para la viabilidad de estos sistemas de Producción Animal. Frente a las razas lecheras, la producción de la oveja merina en épocas de ordeño estacionales (invierno-primavera) puede oscilar entre 25-50 litros/oveja.

LOS REBAÑOS DE LA SERENA

Mediante un sistema dinámico de incorporación al rebaño de ordeño de las hembras cuyo cordero es destetado (o incluso sólo recibe una tetada al día, sistema conocido como «media leche») y salida del ordeño de las ovejas que han finalizado su lactación o animales secos (conocidas como «enjutas» en el argot de los pastores extremeños); se mantienen rebaños de 300 a 500 merinas en ordeño durante 60 ó 120 días y aprovechando la producción de pasto invernal y sobre todo primaveral.

Las producciones lecheras de las ovejas merinas de La Serena, quizás la cabaña merina más homogénea desde el punto de vista de su aptitud quesera, oscilan entre los 165 y 225 gr/ov. en el ordeño de la mañana (7 h.) y los 100 y 140 gr/ov. obtenidos en el ordeño de la tarde (14 h.), siendo estos valores medios para todo el período de ordeño y realizado éste manualmente. Esta producción láctea obtenida para la producción quesera varía ostensiblemente en función de las variaciones entre años y entre épocas dentro del año, y por supuesto relacionada con el tiempo transcurrido desde el parto.

Podría standarizarse la producción láctea de la raza merina en condiciones extensivas, a niveles de 950 gr. por oveja y día al principio de lactación en condiciones favorables de alimentación y sanidad (sobre todo en primavera y algo más bajo en otoño y verano, en torno a 600 gr.). Este nivel de producción desciende ligeramente hasta los 50-60 días y es a partir de ahí que cae rápidamente excepto en primavera donde esta caída es muy amortiguada y la persistencia en torno a los 500 gr. se estabiliza hasta los 90-100 días postpartum. La persistencia de la curva de lactación de la merina, como en toda hembra, está muy

condicionada por las variaciones ambientales y sobre todo por el reflejo de lactación o en su caso la bondad del ordeño.

LOS QUESOS DE LA SERENA

La leche obtenida es de una altísima calidad bioquímica, con niveles de materia grasa entorno al 9 y 11% y del 8% de proteína ambos sobre extracto seco que a su vez es el 26% del peso total de la leche. Estos valores químicos tan elevados son además de alta calidad en ácidos grasos insaturados y caseínas, propios de razas autóctonas y no de producciones lecheras cuantitativas sino cualitativas.

Dadas estas características de composición de la leche y a pesar de utilizar para la elaboración de estos quesos artesanos en general y en la Serena en particular, cuajo vegetal que cuaja esta leche entre 30-35° C (pistilos del cardo *Cynara* sp.) y realizar el desuerado y prensado manual, los rendimientos queseros son altos, entre 4,5 y 4,75 l. leche/kg queso fresco.

A lo largo de 60 días de maduración, según normativas legales, este queso artesano evoluciona en su contenido físico-químico y microbiológico, degradando mediante los procesos fermentativos realizados por su propia flora microbiana de la leche no pasteurizada (quesos de pasta blanda obtenidos de leche cruda) y por la flora ambiental. El extracto seco de estos quesos evoluciona desde el 51% de la cuajada a 61% al final de su maduración a los 60 días, en este proceso el contenido graso pasa del 22% al 35%, su contenido en sal es del 3% y su acidez es de un pH próximo al 5,3. El valor de proteína del queso maduro es del 26% siendo su nivel de proteólisis (Nitrógeno Soluble respecto a Nitrógeno Total) del 29,5%. Las características microbiológicas del queso de la Serena, muestra una flora dominante de lactobacilos (7 log ufc/gr.) como consecuencia de la acidificación lenta.

Pero estos magníficos parámetros objetivos de las constantes químicas, sólo evidencia la alta calidad de este queso artesano, elaborados de leche entera y cruda de oveja merina, cuajado con pistilo de *Cynara* adicionando solamente sal común y madurados 90 días, que son quesos de corteza amarillenta cerosa y aceitosa (a veces con grietas que dejan traslucir su perfecta maduración, siendo denominados estos quesos «tortas»), de corte cremoso con pasta que pugna por escaparse de la corteza que lo encierra, siendo fiable, blanda y muy cremosa. Sin apenas ojos (si los tiene son brillantes con sabor pronunciado, muy poco salado y agrio cuando está tierno, de sabor recio intenso picante y más amargo cuando está curado o conservado en aceite de oliva o parafina. Constituye este queso de la oveja merina una joya gastronómica y cultural.

POSIBILIDADES DE MEJORA DE LA PRODUCCION LECHERA

En la actualidad estos sistemas de triple producción, se basan en explotaciones extensivas de medio o alto tamaño (600-800 cabezas reproductoras) de carácter preferentemente familiar y arrendatario como sistemas de tenencia del territorio. Esta tipología de explotación viene a obtener del orden de 5 kg de queso comercializado por oveja ordeñada, y las ovejas ordeñadas suelen ser el 60% de las reproductoras adultas.

En esta tipología pues el ordeño debe ser considerado como una estrategia productiva de adaptación del sistema extensivo de producción a la variabilidad del medio. En esta adaptación juega un papel muy importante la capacidad de movilización de las propias reservas o grasas corporales que gestiona la oveja merina con las eficacias metabólicas propias de una excelente raza autóctona muy bien adaptada al medio y por tanto capaz de ajustar con estos mecanismos la oferta alimenticia encontrada y la cobertura de sus necesidades nutritivas según nivel de producción en el que se encuentre.

Las perspectivas, de esta producción lechera, transformada en queso se basan en dotar a estos Sistemas productivos de rentabilidad económica, por un lado por incrementos de producciones no lineales a los incrementos de costes implicados y por otro por el carácter diferenciado de estos quesos que le permitan acceder a segmentos de mercado no saturados y con altos niveles de precios. Así pues, la producción quesera de la oveja merina, no entra en conflicto zootécnico con su producción cárnica, y supone una renta adicional acorde con las nuevas directrices de la PAC para la revalorización del extensivo, sin incrementos de producciones cárnicas.

El desarrollo de este potencial, pasa inexorablemente por la necesidad de establecer la mejora genética de los paráme-

tros lecheros tanto para lactancia del cordero como para producción quesera. Este proceso genético debe apoyarse para su expresión productiva, en estudios de optimización puntual de nutrición en las fases de ordeño y aquellas otras que fisiológicamente lo condicionan así como en programas sanitarios y de profilaxis.

Los niveles de productividad de esta producción quesera, y previamente su viabilidad, está condicionada a la mecanización del ordeño. El ordeño mecánico de esta raza no lechera, obliga a definir una tecnología adaptada a la morfología y fisiología de esta oveja, es decir, estudiar su adaptabilidad al ordeño mecánico.

El volumen de esta actividad económica para la comarca de la Serena, que cuenta ya con una Denominación de Origen para sus quesos de oveja Merina, no es conocida oficialmente pero es estimada en 300 Tm/año en la actualidad. Su potencialidad referida a una cabaña de merinas reproductoras entre 350-450 mil cabezas, puede sobrepasar las 1.000 Tm/año de este queso artesano de Serena, estando en estos niveles el posible techo biológico impuesto por la interacción raza y medio productivo.

Un aspecto estructural del posible desarrollo de esta producción quesera, es el asociacionismo de los productores que les permita no sólo optimizar sus costes de producción, sino que a través de la homogeneización del queso, por standarización de los procesos de maduración y por aplicación de normas de calidad clasificatorias de los quesos, desarrollen esquemas de comercialización hacia mercados selectivos y mínimos riesgos y costes financieros.

La producción quesera de la oveja merina, constituye un producto natural de alta calidad, que mediante una política de rentas adicional asegura la viabilidad del sistema ovino extensivo y no forzando la presión productiva permite unos modelos de ganadería sostenible (queso-carne) en equilibrio con el medio ambiente.



Queso y tortas de la Serena al final de la maduración