

## Producción e Industrialización de la Leche de oveja

JOSE M.<sup>a</sup> HUALDE

Comenzaremos hablando de la oveja como animal productivo, y más concretamente de las razas ovinas de leche. Estas tienen todas un biotipo común.

Así nuestra oveja lacha, aparte de sus pigmentaciones negras o rojas en cara y extremidades, presenta la plástica de un animal de aptitud lechera: formas angulosas y lana larga y vasta, y que conforme mejora su manejo, alimentación y selección resulta un animal de silueta estirada, tórax profundo y tronco montado un poco alto.

La raza lacha suele considerarse como la «Ovis aries pirenaica» con lo que ya se indica su área de difusión.

Oveja adaptada a zonas montañosas y lluviosas con presencia aún frecuente de pequeños cuernos en las hembras que parecen señalar su ascendencia ancestral. También destaca su temperamento vivo y montaraz, pero noble de ahí su pronta adaptación al ordeño mecánico; su instinto gregario está algo menos desarrollado que en las demás razas por su hábito a desparramarse entre los matorrales en busca de pasto.

### Censo del ganado ovino lechero en Navarra y en todo el País Vasco:

En Navarra, el área geográfica de la raza lacha corresponde al ángulo N.O., zona húmeda de la región, al norte una línea que pasa por Améscoa, Irúrzun, Valles de Ulzama, Anué y Erro, hasta Orbaiceta ya en el Pirineo.

En el momento actual Navarra cuenta con unos 1.060 rebaños de ganado lacho y un censo de unas 138.080 cabezas mayores de un año, con una media por rebaño de 130 ovejas.

Repasemos las zonas por orden de producción:

- Baztán: cuenta con unos 340 rebaños y un censo de unas 33.000 cabezas mayores y una media de 97 cabezas por rebaño.

Zona de partos precoces en Diciembre y Enero.

- Barranca, Burunda, Améscoa: 32 rebaños y 25.100 cabezas mayores. La Barranca-Burunda cuenta con unos 62 rebaños y 18.500 cabezas, y la Améscoa con unos 20 rebaños y 6.600 cabezas.

La media por rebaño es de unas 306 cabezas.

Zona privilegiada para la comercialización de sus productos.

- Valle de Araiz y Betelu: 55 rebaños y 14.700 cabezas. Edad media de los pastores, alta. No poseen tierra en propiedad y pastoeran en verano en las sierras de Aralar, Andía y Malloas.
- Zona de Aézcoa y Valcarlos: 71 rebaños y 15.250 cabezas. Destaca Valcarlos con unas 7.000 cabezas como el núcleo de mayor censo de ovino lacho, que mandan mayormente el ganado a la Baja Navarra de Noviembre a Mayo, dejando allí 3/5 de sus crías y toda la producción lechera hasta esta fecha, a cambio de los pastos y el cuidado del rebaño. Orbaiceta es otro núcleo similar con este tipo de manejo.
- Valle de Larráun: 74 rebaños y 10.450 cabezas.
- Valle de Ulzama, Odieta, Anué y Atez: 83 rebaños y 8.900 cabezas.
- Zona de Basaburúa Mayor e Imoz: 36 rebaños y 7.000 cabezas.
- Zona de la Regata del Bidasoa: más de 140 rebaños y unas 7.000 cabezas. Zona no bien conocida, con sólo 1-2 años de comercialización de leche fresca. No todos los rebaños se ordeñan.

- Valle de Erro y Zona de Esteribar: 40 rebaños y 4.400 cabezas.
- Zona de Leiza, Areso, Goizueta y Arano: unos 104 rebaños y 9.500 cabezas. Zona no bien conocida. Gran dispersión de rebaños.
- Otros núcleos de ganado lacho son: Lezáun, Abárzuza en las estribaciones sur de las sierras de Andía-Urbasa.

Pasando a la provincia de Alava, el censo de lacho asciende a unas 60.000 cabezas, encontrándose en las zonas de vegetación atlántica, especialmente al N.E., en los pastos de Gorbea y Amboto y entre las sierras de Andía y los montes de Vitoria. En la zona limítrofe con la provincia de Burgos se encuentra la raza churra, también de aptitud lechera.

En Vizcaya las 40.000 cabezas de lacho se encuentran principalmente al Sur, en el límite con Alava y entre Ubidea y Orozco: Peña del Gorbea, Cresta del Duranguesado y estribaciones de Urko-Mendi y Oiz en la zona centro-septentrional.

En Guipúzcoa, con un censo de unas 55.000 cabezas, los rebaños más selectos pastan en las estribaciones del Aitzgorri (rebaños de Oñate, Cegama, e Idiazábal), laderas de Aralar con los núcleos de Atáun, Zaldibia, Abalzuqueta, Amézqueta y Bedayo, así como los rebaños que pastan en el monte Ernio.

Respecto al área de Pirineos Atlánticos (País Vasco Francés), es de destacar el enorme incremento producido por la oveja lacha (Manex o Manech), con un censo aproximado de unas 220.000 ovejas, cuyo exotipo de cara roja proviene en buena medida de la zona de Aralar. El aumento de su censo ha sido progresivo, duplicándose en los 8 últimos años.

Pasando a la raza «churra navarra», se ordeña de Febrero a Junio en el área de Tudela, en las localidades de Cabanillas, Fustiñana, Ribaforada, Corella...

Asimismo en el Pirineo Oriental-Roncal, existen 5 rebaños de oveja rasa en las localidades de Vidángoz, Isaba, Uztárroz, y Burgui, que elaboran un total de 2.000 a 2.500 kilos de queso artesanal «Roncal». Esta reliquia de nuestro más famoso queso artesanal está a punto de desaparecer.

#### Características de la leche de ovejas:

La leche de oveja lacha tiene una composición aproximada del 82% de agua y 18% de materia seca.

Este extracto seco es variable a lo largo de la lactación, así la materia grasa tiene alrededor del 5,5% al inicio de lactación (Diciembre, Enero) y sube a un 8% en Julio-Agosto, al final del ordeño.

Por supuesto esta materia seca varía según otros diversos factores,

El rendimiento quesero de la leche oscila entre los 5 Kg. de leche de la oveja rasa para un kilo de queso a 6-6,5 Kgs. de leche de oveja lacha.

Un kilogramo de leche de oveja tiene un poder energético de unas 1.100 a 1.200 calorías mientras la leche de vaca y de cabra es de unas 700 calorías.

La leche de oveja a pesar de ser más rica en principios nutritivos que la de vaca o cabra, no se emplea para el consumo directo por su olor y sabor fuertes. El hombre la toma previa transformación en queso, principalmente.

#### Técnica productiva de leche de oveja:

##### A) Parideras y cubriciones:

En toda el área de explotaciones lecheras de oveja lacha, se lleva el sistema de un parto al año, con cubriciones a final de verano y partos al principio del año. Este sistema deriva de las cubriciones de otoño y partos en primavera que aún persiste en las zonas en que la comercialización de leche fresca está menos desarrollada (regata del Bidasoa, zona de Leiza...) no obstante se tiende hacia las parideras tempranas por la correlación positiva entre estas y altos precios de las producciones.

Si la oveja lacha se ha venido explotando por sus producciones de una manera estacional ha sido aprovechando su estacionalidad sexual (celos en otoño) la del ciclo productivo de la hierba para su alimentación (partos y brotación en primavera). Hoy en día se han ampliado las posibilidades de suministrar leche con continuidad durante todo el año actuando conjuntamente sobre una mejor alimentación, y recurriendo a la provocación de ovulaciones con métodos hormonales (colocación de esponjas vaginales impregnadas de acetato de fluorogestona e inyección de la PMSG).

La oveja lacha se explota en régimen de pureza racial, habiendo fracasado los intentos de aclimatación de otras razas en pureza. No obstante no hemos podido resistir la tentación de introducir moruecos de razas lecheras ya mejoradas, Milkchaff o Frisia, incluso Awassi, para la explotación de la F1. En Navarra aún no se practica la inseminación artificial, por no considerarse de utilidad práctica, pues no compensa el gasto y el trabajo con los frutos a obtener, a nivel de producción. El interés de la inseminación artificial se basa en el efecto multiplicador que sobre una descendencia de uno o varios rebaños ejerce un morueco mejorador. En ovino la I.A. es para selección más que para multiplicación.

## B) Producción de carne y de leche:

La crianza tradicional de corderos termina a los 25-30 días del nacimiento, vendidos como lechazos con 10 a 12 Kgs. de peso vivo. Un peso medio del cordero-a lacho, al día de nacer, es de 4,250 Kg. de peso vivo, y con una ganancia media diaria de unos 235 gramos. En un control realizado en Marzo de este año en una explotación el peso medio del cordero-a nacido fue de 5.013 Kg. y una ganancia media diaria de 298 grs. día, lo cual indica la variabilidad productiva de carne.

En cuanto a la producción de leche las posibilidades de la raza lacha son enormes, debido a que sus efectivos constituyen una población de bastante heterogeneidad genética, y aún no se ha actuado lo suficiente en su mejora, teniendo por tanto su techo genético muy alejado del nivel de producción actual. Se han venido realizando en Navarra controles de rendimiento lechero durante 13 años, de acuerdo a la reglamentación del libro genealógico de la raza lacha. La producción cuantitativa de leche en los 10 rebaños de cabeza ha sido de un promedio por rebaño de 226 Kg. con un gran coeficiente de variabilidad y por lo tanto muchas posibilidades de elevar esta media, y con una lactación de 190 días.

C) Alimentación y manejo de los prados: Sólo unas generalidades. El racionamiento del ganado ovino lechero debe fundamentarse en los siguientes puntos:

1. Producciones altas de leche requieren alimentos verdes durante todo el año. Hemos visto rebaños que a los dos meses después del parto producían más de un litro de leche de media con sólo pastoreo sobre pradera.
2. No puede haber un buen manejo de la pradera sin cercas. El pastoreo en libertad no da el óptimo de producción si no es racionado.
3. Debemos racionar por exceso al objeto de posibilitar la exteriorización del potencial productivo del rebaño.
4. El equilibrio nutricional de la hierba exige un abonado adecuado. La hierba de nuestros prados ofrece en su análisis niveles muy bajos de fósforo y niveles muy altos de potasio. Asimismo se observa un avanzado estado de lignificación de la hierba conservada para el invierno, con niveles muy altos de fibra bruta.
5. Se deberá vigilar la complementación mineral durante la lactación, principalmente.
6. Posibilidad de utilizar ensilados en época invernal fuera de lactación, e incluso en lactación.
7. Prestar especial atención a los parásitos internos de las corderas, para lograr su primer parto a los 12-15 meses de vida.
8. Un problema aún no bien resuelto lo constituye la falta de abrevaderos situados en los propios pastos.

## D) El ordeño mecánico de las ovejas

Es uno de los primeros problemas que se debe afrontar cuando se intenta pasar de la forma tradicional del manejo del ganado ovino lechero a un sistema más evolucionado que mejore las condiciones de trabajo, y asegure un aumento de la producción por unidad de trabajo hombre.

El ordeño mecánico de la oveja se introdujo por primera vez en Francia en la región de Roquefort, alrededor del año 1930 habiéndose alcanzado un significativo progreso en los últimos 8 años. Ya en 1973 existía en Francia unas 1.500 máquinas de ordeño de oveja y otras tantas de ordeño mecánico de cabras. Los factores a tener en cuenta para el desarrollo del ordeño mecánico son:

1. La oveja:  
nuestra oveja lacha pertenece al subgrupo de razas que emiten la leche en dos tiempos y cuya velocidad de emisión total de leche es en 1,15" como la oveja sarda, de Cerdéña. Otras razas lo hacen entre dos y tres minutos como la manchega, la lacaune... siendo la velocidad de emisión de la leche un buen índice de la aptitud lechera de estas razas.
2. La máquina de ordeño:
  - a) Para el ordeño de la oveja lacha la bomba de vacío ha de tener una potencia adecuada que permita una reserva de vacío de 60 litros por unidad de ordeño.
  - b) El regulador de vacío ha de mantener un nivel de vacío entre 300 y 330 milímetros de Hg.
  - c) El sistema de pulsación debe asegurar una constancia de 90 pulsaciones por minuto en una relación de tiempo ordeño/masaje de 2 a 1 (66:33).
3. La organización del trabajo en el ordeño mecánico:  
En nuestra oveja lacha y para rebaños de 150 a 300 ovejas de ordeño, se utiliza el sistema Casse con 1,2 ó 4 ordeñadores.  
Cada ordeñador maneja de 6 a 8 puntos de ordeño, utilizándose un punto de ordeño para dos ovejas por fila.  
Las operaciones de ordeño deben durar entre una hora 15' a 2 horas y un rendimiento de trabajo entre 120 a 200 ovejas por hora y ordeñador.

#### 4. Higiene:

La oveja es susceptible a las infecciones de mamitis principalmente por estafilococos. Un buen reglado del vacío de la máquina de ordeño, una atención durante el tiempo de ordeño y el baño de pezones con yodo tras el ordeño y en el secado de las ubres evitan la aparición de mamitis, en particular la gangrenosa.

Se está en vías de adaptar perfectamente las características de la máquina al fisiologismo del ordeño de la oveja lacha. Nuestra oveja lacha tiene un débito lechero o caudal superior a la lacaupe y manchega, y próximo al de la sarda; tiene una buena conformación de ubre con pezones lateroinferiores, similar a la lacaupe y F.S.L., pero mejor implantados que la Milkchaff y la Awassi.

### E) Patología del ganado ovino lechero

Uno de los factores limitantes de la productividad de la raza lacha es el amplio espectro de enfermedades que la atacan, siendo las más importantes el pederio, endémico en numerosos rebaños por la climatología, las parasitosis internas, y la adenomatosis pulmonar.

La adenomatosis pulmonar, denominada también APO, carcinoma de goteo anual de bajas del «trapa»... es producida por un virus de larga incubación, que produce un goteo anual de bajas del 3% del censo. No se conocen medios curativos, únicamente vacunas a nivel de experimentación como medida preventiva.

### Relación precio costo y de venta de la leche de oveja

En el presente año 1980, tomando un rebaño tipo de 300 cabezas (250 ovejas y 50 corderas de reposición) con un parto anual un coeficiente de fertilidad del 90%, prolificidad del 115% y una mortalidad de corderos nacidos de un 4%, resultaría:

- a) La venta de 192 corderos.
- b) El ordeño de unas 169 hembras que a una producción de leche comerciable de 90 Kgs. de media por oveja nos daría una producción de 15.210 litros de leche.

Pues bien, y tomando como gastos: la mano de obra, la alimentación a base de pastoreo y complementación de heno y alimentos concentrados, la atención sanitaria, amortización de las instalaciones ganaderas, abonado y otros gastos generales, nos daría un total de gastos de 1.522.000 Ptas.

Tenemos como producciones: la venta de corderos, ovejas de desvieje, más la venta de lana, lo que nos da un total parcial de ingresos de 670.000 Ptas.

Quedarían para igualar gastos unas 852.000 Ptas. que dividido por los 15.210 Kgs. de leche producidos obtenemos un costo de producción de unas 56 pesetas/kg. de leche, costo aproximado en muchos de nuestros rebaños, y esto sin incluir gastos de financiación ni beneficio industrial alguno.

Pues bien en el presente año 1980 el precio de venta de leche de oveja a las centrales lecheras oscila alrededor de las 44 y hasta 47 pesetas litro. Es de señalar que el precio de campaña durante 1979 fue de 62 a 65 pesetas litro, precio-boom frente a las 42-44 pesetas litro del año 1978. Estamos con precios de venta similares a hace 2 años.

### Comercialización e industrialización de la leche de oveja en Navarra

La importancia de la producción de leche de oveja, su comercialización e industrialización viene confirmada por los 2.860.000 litros de leche fresca comercializada en 1979 con un importe superior a 129 millones de pesetas, y los 1.700.000 litros de leche que los propios pastores transforman en queso y lo comercializan directamente.

Los distintos problemas de esta industria quesera son entre otros:

#### a) Problemas de determinación del precio del litro de leche oveja:

La leche de oveja no está sometida a regulación alguna de precios por parte de la Administración (FORPPA).

En Navarra la comercialización de la leche de oveja lacha tiene su punto de partida hacia el año 1973.

Es hasta el año 1977 en que los pastores aguardaban el inicio del ordeño para conocer el precio que ofrecía la Central quesera que había recogido el año anterior.

En 1977 se organiza la primera agrupación de pastores que ofertan la leche de oveja al mejor postor. Es el inicio de nuevas agrupaciones que tardan en formarse y no alcanzan aún capacidad organizativa en el año actual.

Se trataría de organizar, por parte de los ganaderos, un sistema:

- A) De subastas anuales para la determinación del precio por litro de leche y calidad en materia seca. Ejemplo: La zona del Centro y La Mancha.
- B) O crear una confederación de productores de leche de oveja y de industriales, que aglutine ambos sectores, y que anualmente determine el precio de la leche en función del precio del queso y su costo de producción, y en el que cada productor de leche de oveja esté ligado a

un industrial previamente determinado. Esto sería posible en toda el área de producción de leche de oveja lacha, y no sería sino una adaptación del sistema que se lleva en la zona del Aveyron francés y limítrofes (queso Roquefort).

- C) O bien que determinados grupos de productores lleguen a la creación de cooperativas queseras, bajo el modelo del país vasco francés.

La comercialización de la leche de oveja reviste actualmente una falta de diálogo entre productores e industriales que no beneficia a ambos sectores productivos.

#### b) Problemas de recogida de la leche

Hay fábricas a las que les es imposible obtener una calidad de queso uniforme y selecta con una materia prima tan deteriorada como ha venido llegando a fábrica.

La leche como medio de cultivo ideal para casi todas las bacterias se deteriora fácilmente y se acidifica y aquí influyen técnicas imperfectas de ordeño, conservación de la leche hasta la recogida, y el transporte a fábrica.

El ordeño se practica a mano, en el mismo aprisco donde se guardan las ovejas colocando el pastor en cuclillas por detrás de la oveja. El ordeño a mano ayuda a extender las mamitis. Al hacerlo en un barreño de boca ancha caen en él, en ocasiones, deyecciones del animal y al hacerlo en un local no higiénico cae en él polvo.

Durante la conservación de la leche hasta la recogida, muy pocos refrigeran la leche.

Para la recogida de la leche, muy pocas fábricas utilizan camiones cisterna refrigerados, ni resulta económico emplearlos con los volúmenes de leche recogidos en muchos pueblos y valles. Existen problemas de adulteración en la leche, con leche de vaca o con agua. El pago por calidad choca en ciertas zonas con la oposición aún mayoritaria de los propios productores. Padecemos la superposición de rutas de recogida de leche. Navarra exporta unos 550 a 600.000 litros de leche en estos últimos años a tres centrales queseras de Guipúzcoa, Alava y Burgos, y a su vez recogemos leche a Guipúzcoa, a veces a Alava e incluso a otras centrales queseras.

#### c) Fabricación:

En Navarra existen cinco centros de industrialización de leche de oveja:

- La fábrica de queso «Enaquesa» en Roncal que elabora unos 2.120.000 Kgs. de leche (año 1979), de oveja, además de leche de vaca.
- Fábrica de queso de Ribaforada, que elabora unos 40.000 Kgs. de leche de oveja al año con destino de su producción al mercado de Zaragoza (Aragón).
- Tres industrias de cuajadas que transforman unos 135.000 Kgs. de leche de oveja.

Enaquesa, que fabrica la mayor parte de nuestro queso industrial posee una capacidad de fabricación tres veces superior a su producción actual de queso puro de oveja, mezcla vaca-oveja y vaca. El queso industrial que producimos en Navarra corresponde al tipo de pasta dura, con leche no cocida, que se elabora cuajando la leche a unos 35-39° C., durante unos 45', con siembra o no de bacterias acidolácticas, troceado de la cuajada, desuerado o escurrido del suero, salado en salmuera del grano de la cuajada ya en moldes, y maduración del queso durante más de 3-5 meses a una temperatura de unos 16° C. al principio y 8° al final, reduciéndose a tres-cuatro °C., durante la conservación, y unos 85-90% de humedad relativa media al principio y ambiente más seco con posterioridad, todo ello en locales refrigerados y climatizados.

No se pasteuriza la leche para mejorar las condiciones organolépticas de la misma.

Por lo que respecta a nuestros quesos artesanos, la variación de las técnicas de fabricación, de los tiempos, y de las condiciones de crianza y maduración da lugar a nuestros estimados quesos de Roncal (con leche de oveja Rasa), queso Ulzama, Baztán, Urbasa (o tipo Idiazábal por ahumarse en buena parte para su consumo en Guipúzcoa), queso Aralar... todos ellos con leche de oveja lacha.

El queso Roncal se hace con cuajo natural, elaborado y prensado a mano, envolviéndolo en sal.

Los otros tipos emplean más bien cuajo artificial y el prensado lo hacen con prensas simples, y el salazón lo es en salmuera.

En Navarra solo hemos tipificado un queso industrial, el tipo Roncal, pero no hemos reforzado la tipificación de los otros quesos artesanales, antes citados, para lo que habría que conseguir una tipificación homogénea dentro de cada tipo de queso artesanal según zonas. Y la tipificación, lógicamente, exige el marchamo de garantía y de origen.

La enorme variación de la cantidad de leche recogida es otro problema de la fabricación industrial. Para que las fábricas no cierren de Agosto a últimos de Diciembre resulta imprescindible fabricar queso de vaca.

#### d) Comercialización:

Existen problemas de comercialización: nuestras fábricas de queso no poseen una red comercial propia, con agentes exclusivos, sino que utilizan agentes comerciales independientes y su comercialización es más cara e imperfecta. Por otra parte, el margen entre precio de fábrica (500 Ptas./Kg. en estos momentos) y de venta al público (825-850 Ptas./Kg.) es quizás excesivo, con un 50% de sobreprecio.

No existen agrupaciones de fábricas para la comercialización conjunta de los tipos de queso industrial, diferentes pero genuinos, producidos en el área de ganado lacho, como se intenta, al parecer, hacer ahora en las cooperativas queseras del país Vasco francés.

Existen también problemas de competencia ajenos al sector. Así la industria del queso de oveja sufre una dura competencia de otros sectores basada en el fraude o al menos en la desorientación del público. Se vende queso «de oveja» hecho posiblemente con leche de vaca como mayor componente.

#### La situación del sector productor de ovino lacho dentro del sector ovino lechero de España

En 1978 Navarra produjo 4.719.000 litros de leche de oveja de los que:

- 140.000 litros fueron para consumo humano (3%).
- 1.752.000 litros para elaboración de queso en la propia explotación (37%).
- 2.827.000 litros para elaboración de queso en las centrales queseras (60%).

En 1979 aumentó la cantidad de litros de leche entregadas a las centrales queseras (2.895.000 litros), para disminuir en el presente año 1980.

Alava produce unos 3.238.000 litros de leche de oveja de los cuales se industrializa el 63%.

Guipúzcoa produce unos 2.303.000 litros de leche de oveja de los que el 61% se transforma en queso en la propia explotación con escasa tradición de venta de leche en fresco.

Vizcaya produce 1.650.000 litros de los cuales el 56% se transforma en queso en la propia explotación y el 40% para queso industrial.

De su producción de queso de oveja, tipo industrial, Navarra solo consume el 14%, Cataluña el 36%, Andalucía el 15%, Madrid el 13%, Aragón el 8%, Vizcaya el 4%.

España, gracias a sus razas churra, manchega, lacha, y castellana produjo en 1977 los 235 millones de kilos de leche y en 1978, 207 millones de kilos.

Ocupa la 4.<sup>a</sup> posición en producción, dentro de los países de la C.E.E. y próximos a ella, detrás de Francia, Italia y Grecia.

De los 235 millones de kilos en 1977:

- 48 millones fueron consumidos por las crías (20%).
- 5 millones fueron para consumo humano (2%).
- 155 millones para queso industrial (66%).
- 27 millones para queso artesanal (11%).

Respecto a la producción de queso puro de oveja, producido por la industria en España y referido a 1978, ha sido de:

Queso fresco	1.058 Tns.
Queso blando	1.179 Tns.
Duro no cocido	11.497 Tns.
Duro y cocido	1.086 Tns.
De pasta azul o veteado	185 Tns.

Destaca la producción de queso de pasta dura, norma común también en el País Vasco.

El queso fresco a partir de leche de oveja ha venido desapareciendo por el precio de la leche de oveja alcanzado en los años 1978 y 1979, y sustituido en su casi totalidad por leche de vaca.

#### Situación del sector ovino lechero en la C.E.E. y en Europa en general

Los países del área mediterránea obtienen el 60% de la producción mundial de leche de oveja. Del 40% restante, un total del 13% proviene de Rumanía y Bulgaria.

Dentro de esta vocación mediterránea por los rumiantes menores hay que destacar, por orden de sus producciones a:

1. **Francia:** cuya producción total de leche (ordeñada y tomada por las crías de sus diferentes razas ovinas) es de unos 900 millones de kilos, de la que sólo alrededor de un 12% es comercializada en fresco a la industria quesera. Así Francia comercializa unos 105-110 millones de Kg.:

- 85 millones de kilos de leche en la región de Aveyron, Tarn..., producidos por la raza Lacaune principalmente.
- 14 millones de kilos en Pirineos Atlánticos.
- 8 a 10 millones en Córcega.

Quiero destacar el fuerte desarrollo que ha adquirido la explotación de lacho o manex en el departamento de Pirineos Atlánticos.

Como coadyuvantes a este desarrollo han sido la creación:

- De cooperativas de productores para la industrialización del queso.
- Del Centro experimental de Ordiarp, donde se realiza un trabajo de selección de reproductores, control lechero, inseminación artificial, tostaje de moruecos..., todo ello mantenido gracias a una subvención estatal y financiación parcial por parte de los ganaderos asociados.

- De un grupo de comercialización de lana y carne del cordero.

La producción total de leche de oveja Manex en esta zona es de unos 11 millones de litros con una producción aproximada de 2.000 Tns. de queso, de las cuales unas 1.000 Tns. lo constituye el queso del país y las otras 1.000 Tns. son para queso Roquefort.

2. **Italia:** la producción de leche de oveja en Italia viene a ser de unos 500 millones de kilos gracias a sus razas Sarda y Langhe, principalmente. Cerdeña es la mayor productora, seguida de Apulia, Toscana, Emilia y Romagna.
3. **Grecia:** con una producción en el año 1977 de 578 millones de kilos de leche y 2 razas ovinas lecheras de importancia los Chrios y la Skopelos.

Un cuarto competidor, en cuanto a producción, es Portugal. Y ya fuera del área de la C.E.E. pero competidores en el mercado de quesos de oveja, cara un futuro, pues hoy día las transacciones entre países europeos de este artículo es muy bajo, lo representan los países de Rumanía, Bulgaria, Israel y Siria. Por otra parte países interesados en la producción de leche de oveja están Inglaterra y Noruega.

Cara un mercado a conquistar fuera de la C.E.E. a corto plazo están los Estados Unidos y los países árabes que se han convertido ya en los mayores importadores de queso de oveja.

Francia, Israel o Italia ya exportan queso de oveja a los E.E.U.U.

Respecto a nuestras posibilidades de salir con queso de oveja a mercados exteriores hay que recordar que tradicionalmente hemos sido deficitarios en queso. España importa fuertes cantidades de queso de vaca, unas 22.000 Tns. anuales, siendo Holanda y Finlandia, los principales proveedores.

Hasta el año pasado, 1979, no han existido stockajes de queso de oveja superando la demanda interior a la oferta. Por otra parte no tenemos experiencia de exportación.

Bien es verdad que así como nuestro queso de vaca no es exportable hoy a la C.E.E., nuestro queso de oveja si lo es. Es un producto caro, pero que encontraría un mercado, aunque limitado, dentro de un público gran consumidor de quesos, al ser un queso distinto al de estos países (Francia e Italia principalmente). Se trata de un queso de pasta dura, elaborado con leche no cocida, con siembras en cuajada de bacteria acidolácticas en lugar de «penicillium» como es el caso del queso Roquefort, por ejemplo.

Por el contrario España importó el año pasado unas 60 Tns. de queso de oveja, Roquefort.

Por otra parte, no podemos por menos que señalar la problemática planteada por el espectacular aumento en las importaciones de quesos de vaca en los años 1979-1980, que indirectamente han afectado a nuestros quesos de oveja, más caros, y en momentos de menor poder adquisitivo para el consumidor. 1979 ha sido el año, por otra parte, de mayor stockaje en fábrica de queso de oveja, si bien por causas complejas.

Como final, decir que a nivel productivo nuestra expansión en la producción de ganado ovino lechero cuenta con graves problemas estructurales de explotación:

- Existencia de un elevado número de explotaciones de ovino sin tierra, cuyo pastoreo va ligado en ocasiones a la transhumancia.  
Ejemplo: Zona del Valle de Araiz, Valdecarlos, Orbaiceta, Barranca, Améscoa...
- Existencia de numerosas explotaciones de ovino lacho, subsidiarias de las explotaciones de vacuno de leche o de carne.  
Ejemplo: Baztán, Regata, Ulzama, Valle de Erro...
- Envejecimiento de los ganaderos y elevado % de explotaciones sin continuidad familiar.
- El deficitario conocimiento técnico de los ganaderos de ovino, muy inferior al de Francia e Italia. El factor decisivo de la producción sigue siendo el hombre, que se ocupa y cuida del rebaño.
- Por otra parte, en vano se ha de realizar toda la producción si la comercialización de los productos no está debidamente organizada.