

## Introducción a la Lechería Ovina

Mercedes Ghibaudi\*, Laura Simonetti, Gloria Lynch, Mercedes McCormick,  
Gustavo Borra

Cátedra de Rumiantes Menores. FCA-UNLZ. \*E-mail: [mercedesghibaudi@gmail.com](mailto:mercedesghibaudi@gmail.com)

### Introducción

La producción de leche ovina existe desde hace ya miles de años en el mundo y ha acompañado el desarrollo del hombre desde la domesticación de la oveja. Sin embargo, en Argentina puede no resultar a primera vista una actividad habitual, al menos para la mayor parte de la población urbana.

### Características de la leche de oveja

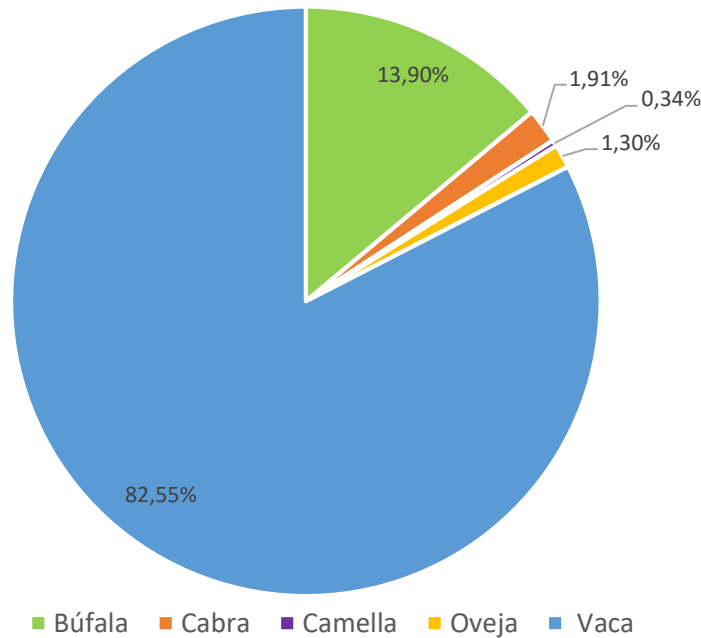
Al comparar la composición, la leche de oveja contiene una mayor proporción de sólidos (principalmente grasa y proteínas) que la de vaca, con lo cual se dice que la leche de oveja tiene un mayor rendimiento quesero. Esto es particularmente interesante si se tiene en cuenta que la mayor parte de la leche de oveja es utilizada para la producción de queso. Se estima que son necesarios 6 kg de leche de oveja para producir 1 kg de queso vs. 10 kg para producir 1 kg de queso de vaca.

Además, tiene un mayor valor nutritivo, ya que 500 g de leche suplen completamente los requerimientos diarios de 8 de los 10 aminoácidos esenciales, calcio y fósforo. Sus cualidades nutritivas la hacen una alternativa natural a suplementos dietarios de origen farmacéutico.

La grasa de la leche de oveja es el principal factor que influencia el desarrollo del sabor de los quesos; leches con mayor proporción de grasa están relacionadas con quesos de mejor calidad. La leche de oveja se diferencia por el tipo de lípidos que la componen, ya que además de presentar mayor proporción de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados esenciales, también presenta una mayor proporción de triglicéridos de cadena media (C6:0-C14:0), que son utilizados para tratar el síndrome de mala absorción en niños, ya que son más fácilmente absorbidos por el intestino.

**Producción de leche de oveja a nivel mundial**

Si se compara con otras producciones lecheras dentro de la producción láctea mundial, vemos que, mientras que la leche de vaca es la mayoritaria, aportando un 82,55%, la leche ovina representa un 1,3%, similar a la producción de leche caprina (Figura 1; FAO, 2016). Esta diferencia, más allá de que el stock de bovinos lecheros es un 9% mayor que el de ovinos, se debe sobre todo a que naturalmente las vacas producen alrededor de 15 veces más volumen de leche por lactancia que las ovejas



**Figura 1.** Producción de leche por especie. Fuente: FAO, 2016.

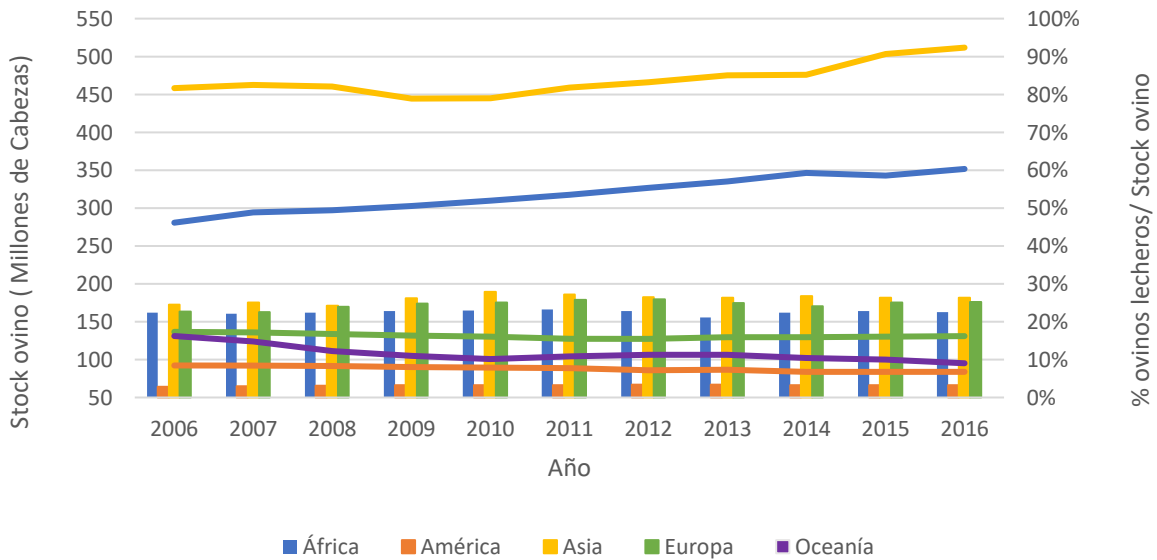
Al observar la evolución del stock ovino mundial, vemos que éste se ha incrementado en aproximadamente un 7% en los últimos 10 años (Tabla 1), impulsado principalmente por los incrementos de stock que se dieron en África (25,27%) y Asia (11,68%), que compensaron el efecto de la fuerte disminución de stock en Oceanía (-27,43%), en tanto que Europa y América presentan una situación de estabilización (Figura 2).

El stock ovino lechero aumentó 19% en el mismo período, haciendo que hayan pasado de representar un 18% a un 21% del total de los ovinos en el mundo (Tabla 1).

**Tabla 1.** Evolución del stock ovino mundial<sup>1</sup>

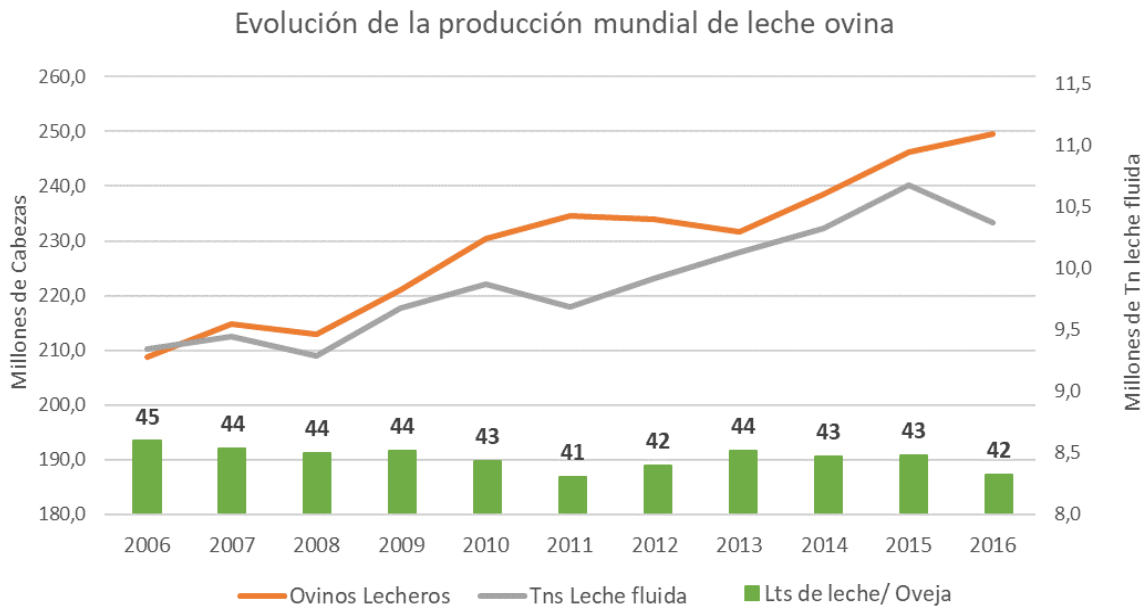
Existencias Ovinas a Nivel Mundial		
Año	Ovinos	Ovinos Lecheros
2006	1.098.661.961	208.862.853
2007	1.109.329.727	214.923.613
2008	1.094.180.239	213.008.370
2009	1.073.441.734	221.051.159
2010	1.074.738.795	230.520.292
2011	1.097.178.238	234.490.244
2012	1.112.131.181	234.001.797
2013	1.132.722.048	231.611.397
2014	1.138.353.577	238.604.860
2015	1.160.315.159	246.208.656
2016	1.173.353.796	249.522.556

<sup>1</sup> Fuente FAO, 2016



**Figura 2.** Distribución del stock ovino y % ovinos lecheros/stock ovino por continente.

En resumen, se puede observar que a lo largo de los últimos 10 años registrados (período 2006-2016), se ha producido un aumento de la producción de leche de oveja basado principalmente en el incremento del stock, más que en una mejora de la productividad por animal (Figura 3); esto es evidente al comparar la forma en que han evolucionado prácticamente a la par la producción total de leche y el stock de ovejas lecheras en el mundo, mientras que la productividad por animal (l/oveja/año) ha permanecido prácticamente constante.



**Figura 3.** Evolución de la producción mundial de leche ovina.

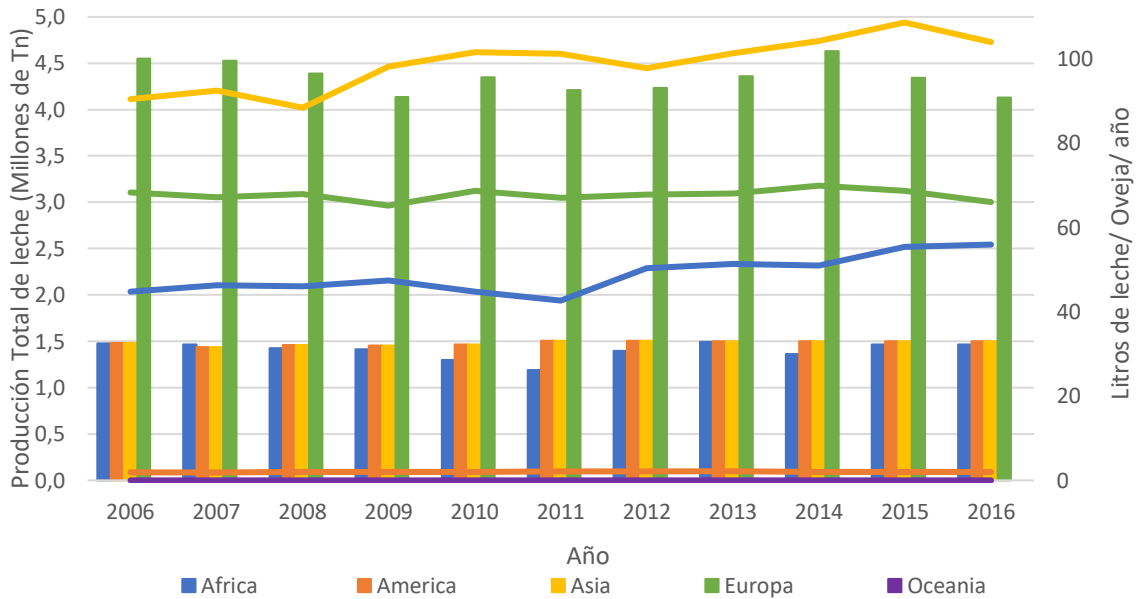
Esta baja productividad da cuenta del enorme potencial de mejora que existe en esta actividad. Su causa principal radica en que la lechería ovina no tiene como objetivo principal maximizar el volumen de la producción individual, sino que existen otros factores que tienen peso a la hora de definir el sistema de producción. En muchos casos, características como la adaptación al medio y a la alimentación, deben ser tenidos en cuenta. Además, la importancia relativa que tiene el cordero dentro de los ingresos hace variar el sistema productivo. A nivel mundial, las razas lecheras más utilizadas son aquellas que pueden adaptarse al ambiente y producen un cordero con características apropiadas para el mercado. En cambio, en los sistemas que se desarrollan bajo condiciones climáticas más benignas o simplemente acompañados por una mayor inversión, se prioriza la utilización de razas de alta producción de leche.

En un análisis por continente (Figura 4), aquéllos en los que más se ha incrementado la producción de leche en los últimos 10 años (2006-2016) han sido África, con un incremento del 25% (0,505 millones de toneladas) y Asia, con un incremento del 15%

(0,615 millones de toneladas). América muestra un paulatino despegue, cercano al 5%, ya que en este continente la actividad se puede considerar relativamente nueva.

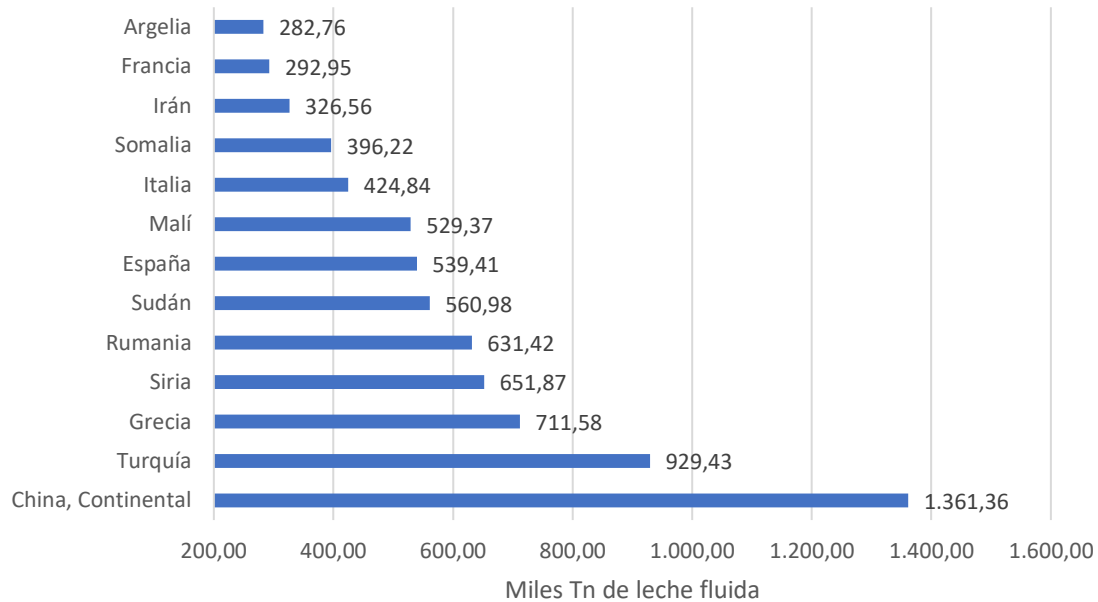
En el caso de Europa, es importante destacar que, al ser una región de gran tradición en la lechería ovina, su producción hace años que se encuentra estabilizada, existiendo muchos países en los que la producción de leche supera ampliamente los 200 l/ oveja/ lactancia. Esto hace que, Europa, que posee un 13% de los ovinos lecheros del mundo, aporte el 29% del total de la leche ovina mundial.

En FAO no se tienen registros de producción de leche ovina del continente oceánico, sin embargo, varios autores indican que existen emprendimientos de tambo ovino desde la década de 1960 de manera aislada y como complemento de la producción ovina de carne.



**Figura 4.** Producción de leche de oveja por continente.

El país que produce los mayores volúmenes de leche de oveja es China, seguido por Turquía, Grecia, Siria y Rumania (Figura 5).



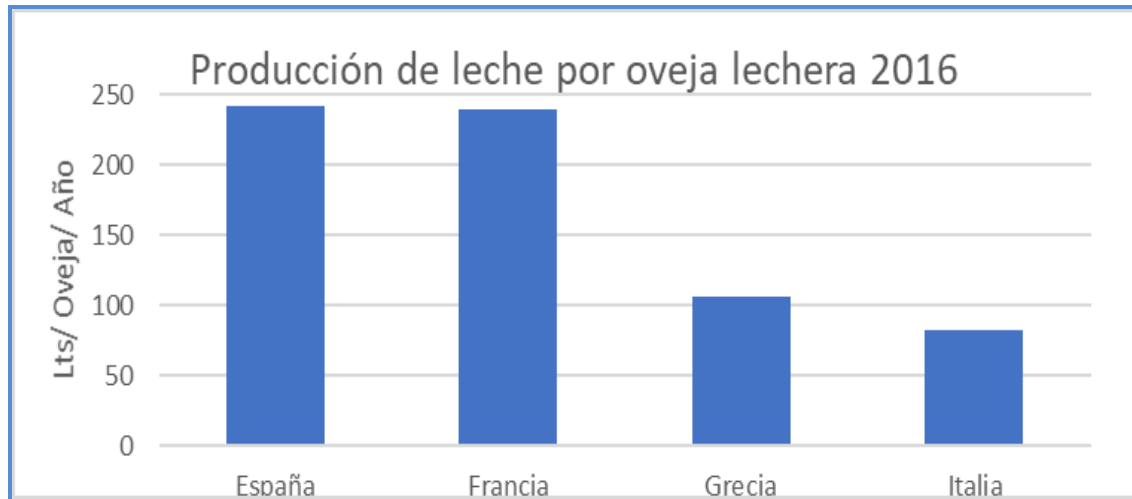
**Figura 5.** Principales países productores de leche de oveja.

En el caso de China, su alta producción de leche se debe a que es el principal productor de prácticamente todos los alimentos de origen animal.

En Turquía y Siria, se utilizan sistemas con múltiples propósitos (carne-leche-lana), en los cuales las ovejas son ordeñadas luego del destete, obteniendo aproximadamente 52 kg de leche por oveja. En éstos, comparado con otros países, suele existir un alto consumo de leche fluida y de productos de elaboración casera como yogures, aunque la tendencia actual, principalmente en Turquía, es hacia la producción de queso de variedades locales.

Recientemente, Rumania ha incrementado el tamaño de su majada lechera a razón de un 5% anual, lo que le permitiría posicionarse en el futuro como el principal productor de leche de Europa.

La lechería ovina tiene una gran tradición en los países de la cuenca del mar Mediterráneo. Dentro de ellos, según el nivel de desarrollo del país en particular y dependiendo de la zona, podemos encontrar desde sistemas altamente tecnificados a otros donde la producción es la base para la subsistencia, pasando por estadios intermedios en los que la combinación de ambiente, técnicas de producción y recursos disponibles dan una gran variedad de situaciones productivas. Se destacan Grecia, España, Italia y Francia, quienes generan el 70% de la leche y crían la mayor parte de los ovinos lecheros de la U.E. Estos países producen entre 2 a 5 veces más leche por oveja en ordeño que el promedio mundial (Figura 6).



**Figura 6.** Producción de leche por oveja lechera en cuatro países de la Unión Europea.

Ya sea utilizando leche de oveja pura o en mezcla con la de otras especies, el principal producto en Europa es el queso. Se producen además, quesos con Denominación de Origen Controlado (DOC) o indicación geográfica protegida, donde el producto está relacionado a su lugar de origen principalmente, pero también a la forma en que se elabora.

Por ejemplo, en Francia el 42% del queso de oveja se produce bajo algún sistema de identificación protegida.

En España, las razas utilizadas para tambo no son de las más productivas, sino que se enfocan en la utilización de razas autóctonas de fomento para dar origen a 7 clases de quesos DOC elaborados con leche de oveja pura, además de otros en los cuales la leche de oveja participa en mezcla.

En Italia, el total de la leche se industrializa, derivándose aproximadamente el 60% a la producción de quesos, y el porcentaje restante a la elaboración de otros productos; de toda la leche industrializada en queso más del 50% se utiliza en productos con denominación de origen, e inclusive, para los quesos no DOC presentan un esquema de precios que “castiga” el uso de leche importada.

Grecia presenta una combinación donde se pueden encontrar desde sistemas de producción en confinamiento hasta sistemas de trashumancia, con ordeño manual, en los cuales ovejas y cabras lecheras se manejan en conjunto. Existen alrededor de 9 millones de ovinos lecheros, con aproximadamente un 70% de ovejas en ordeño. La producción media anual en este país ronda los 700 millones de litros, de los cuales la mayor parte es transformada en queso de alto valor agregado (90%) y el resto principalmente en yogurt y otros productos fermentados tradicionales. En cuanto al queso, en Grecia se producen 16 variedades de queso de oveja bajo sistemas de protección de denominación de origen con legislación europea, de los cuales el Feta es el más renombrado. En la actualidad se está produciendo una transformación de los sistemas tradicionales a sistemas intensivos

utilizando razas locales, como la raza Chíos, la cual ha demostrado gran adaptación a las exigencias de estos sistemas.

### **Producción de leche de oveja en Argentina**

En el caso de Argentina, el tambo ovino no es una actividad tradicional, sino que ha surgido en los últimos años en respuesta a la necesidad de intensificar las actividades y/o desarrollar otras alternativas productivas. Si bien es una actividad que resulta interesante, el número de tambos es de alrededor de 50 en todo el país, con una mayor concentración en la provincia de Buenos Aires (54%).

La actividad se desarrolla en pequeñas superficies, con mano de obra familiar, como actividad única o combinada, ya sea con sistemas de producción ovina tradicionales de carne y lana o con otros como agricultura o ganadería de otras especies.

La mayor parte de los tambos (75%) tiene menos de 200 ovejas en ordeño, con una eficiencia en producción de leche baja, que ronda los 0,8 l diarios con 190 días de lactancia aproximadamente.

El 59% de los tambos tiene industria, ya sea propia, o porque se encuentran integrados de forma vertical, mientras que del resto, el 28% vende leche y el 13% elabora quesos a facón, encargándose de la comercialización, que en su mayor parte se realiza en la zona donde se encuentran ubicados, siendo muy pocos los que tienen la capacidad de vender en grandes centros urbanos.

La mayor parte del consumo de estos productos se encuentra relacionado a centros turísticos y ferias artesanales, lo que hace de los quesos de oveja un alimento que, aunque apreciado por los consumidores, sea de consumo estacional