

# II JORNADAS DE EXPERIMENTACIÓN Y TRANSFERENCIA AGROECOLÓGICA



Libro de resúmenes  
Huesca, noviembre 2016

## Cebo de rumiantes con forrajes en condiciones ecológicas

ISABEL CASASÚS PUEYO

Unidad de Producción Animal y Sanidad

Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria

Avda. Montañana, 930. 50059 Zaragoza

La creciente demanda de carne de calidad diferenciada requiere la búsqueda de sistemas alternativos al cebo de rumiantes de forma intensiva, mayoritario en nuestro país. La producción ganadera ecológica permite satisfacer a la vez esta demanda de calidad intrínseca del producto pero también de respeto al bienestar animal y al medio ambiente durante el proceso de cría.

La adaptación de las explotaciones extensivas de vacas nodrizas y de ovejas a la producción ecológica es relativamente sencilla, puesto que se requieren mínimos cambios en el manejo de la alimentación, la reproducción y la sanidad de los rebaños. Sin embargo, en las explotaciones de cebo los cambios en la alimentación son sustanciales, ya que el reglamento por el que se rige la producción ecológica establece que los forrajes deben constituir al menos un 60% de la ración diaria de los rumiantes. Por tanto, el engorde de terneros y corderos mediante pienso y paja a libertad, que en ganadería convencional ya se sitúa a veces al límite de la sostenibilidad económica y ambiental, no es posible en ganadería ecológica.

En el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón se han desarrollado diversos ensayos en los que se comparaban los resultados productivos y la calidad de la carne de terneros y corderos cebados de manera convencional o bajo distintas alternativas de alimentación en establo o pastoreo compatibles con la producción ecológica. Los resultados demuestran que los rendimientos productivos pueden ser similares a los del engorde convencional, y en los casos en los que los animales crecen menos se puede ver compensado por un menor coste de alimentación. En cuanto a las diferencias encontradas a nivel de canal y carne, éstas son lo suficientemente pequeñas como para no afectar al precio de venta, y en todo caso, algunas de las diferencias, como el color más amarillento de la grasa, se podrían utilizar como estrategias de valoración y trazabilidad que permitieran diferenciar la carne procedente de este tipo de producciones.