

Authors: MAPA Zootechnical Area team.

Sources and photo credit: ARCA and MAPA Register for the National Program for conservation, improvement and promotion of breeds.

doi: [10.1016/j.anscip.2023.01.062](https://doi.org/10.1016/j.anscip.2023.01.062)

K-53

Animal welfare label for sheep and goat meat

M.A. Aparicio

University of Extremadura, Spain

Corresponding author: Miguel Ángel Aparicio.

E-mail: aparicio@unex.es

Keywords: Animal welfare; Certification; Sheep; Goats

The growing interest of society in animal welfare and particularly in the welfare of domestic animals is generating the requirements to have accreditation systems certified by independent entities. So that the products of animal origin that supply the markets have a guarantee that the conditions in which they have lived the animals from which these products come, have met high welfare standards, even higher than those established in European legislation, already very demanding.

This requirement has determined the need to develop protocols that allow accrediting these high levels of animal welfare. Since the conditions in which the animals develop are different according to the regions, the sheep breeds, the climate, and other factors, it is very difficult to establish universal criteria. Hence the need to know in depth the specific conditions of the livestock and social reality on which these protocols are going to be applied. On the other hand, it is necessary to have standards that are as objective as possible, whose results are repeatable. For these reasons, the Animal Welfare Commitment protocols "Interovic Animal Welfare Spain" have been based on scientific knowledge and knowledge of reality and have been contrasted and certified by independent entities. Only in this way is it possible to fully guarantee producers and consumers that the level of certified animal welfare is real and objective.

The Interprofessional for Sheep and Goat meat (INTEROVIC) and through the Spanish Society for Animal Protection and Welfare (SEPROBA) have designed an objective, reliable, repeatable, and effective protocol. The protocol is based on five sections that holistically contemplate the animal and the environment that surround it: Health, Food, Facilities, Behaviour and Management. 26 indicators and 79 variables have been defined. Likewise, a series of non-Conformities has been established that can be of a minor, serious or critical nature, with procedures for correcting them, thus preventing a farm in which a fault has been detected from being certified, even if it reaches sufficient quantitative assessment. Finally, an algorithm has been designed that allows numerical quantification of the result. A regulation has been drawn up that establishes the procedure to be applied, the rectification mechanisms in case of detecting the presence of non-Conformities and the periodicity of the audits.

doi: [10.1016/j.anscip.2023.01.063](https://doi.org/10.1016/j.anscip.2023.01.063)

K-54

Characterization of meat quality in suckling kids

G. Ripoll

Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, Spain

Corresponding author: Guillermo Ripoll.

E-mail: gripoll@cita-aragon.es

Keywords: Goat; Carcass weight; Texture; Color

España es el segundo país productor de ganado caprino de la Unión Europea, solo superada por Grecia (MAPA, 2022). En el año 2021 se sacrificaron en España 1.194.536 animales (MAPA, 2022), de los cuales el 73% fueron de la categoría cabrito lechal con un peso medio de 5,21 kg de canal. Además de la leche, el cabrito también supone un ingreso importante, del orden del 20 % de los ingresos totales por cabra de la explotación lechera (Castel et al., 2012). España es un gran exportador a países de la Unión Europea y a terceros países como Francia, Reino Unido o Portugal (MAPA, 2022).

Por esto, la mayoría de la bibliografía sobre calidad instrumental de la carne de cabrito lechal es española, y los factores más estudiados son el sistema de lactancia, el peso de la canal y la raza. Se ha visto que el peso de la canal de estos cabritos se distribuye en dos grandes grupos, con pesos por encima y por debajo de 5 kg. Estos grupos coinciden con lo establecido en la norma española como cabrito lechal y cabrito lechal ligero.

Aunque con diferencias por el peso de canal, la carne de cabrito lechal se confirma como una fuente de proteína baja en grasa. No se puede concluir que exista una relación del sistema de lactancia o del peso canal con el pH. Respecto al color de la carne, el peso de la canal no fue determinante, pero sí se observó que hay carne de cabritos alimentados con leche natural con índices de amarillo mucho más altos que los de la carne de cabritos alimentados con lactoreemplazantes. Respecto a los valores de tono y luminosidad, existen dos grupos de carne. En uno de ellos, la relación entre estas dos variables es baja y aparecen carnes de cabritos alimentados en los dos sistemas de lactancia. En el

otro, tono y luminosidad están relacionados positivamente y en este grupo solo aparece carne de cabritos de lactancia natural. No hay muchos estudios que aporten información de la textura y ni el peso canal ni el sistema de lactación tienen un efecto importante. Estudiando la fuerza de cizalla Warner-Bratzler se vio que la mediana fue de 35 N demostrando que la carne de cabrito lechal es una carne tierna. En líneas generales, la carne de canales de más de 5 kg tuvo menor porcentaje de ácidos grasos saturados y mayor de insaturados, y una ratio n-6/n-3 mayor que la de carne de canales de menos de 5 kg.

Existe muy poca información científica sobre la calidad de carne instrumental de los cabritos, por lo que existe un amplio campo de investigación para cubrir la laguna de conocimiento encontrada.

doi: [10.1016/j.anscip.2023.01.064](https://doi.org/10.1016/j.anscip.2023.01.064)