



RAZA MERINA
100% RAZA AUTÓCTONA



LA RAZA MERINA

INTRODUCCIÓN

Siempre se ha dicho que Extremadura es tierra de conquistadores, prueba de ello son grandes personajes de su historia como Hernán Cortés, Francisco Pizarro, Pedro de Valdivia, Vasco Núñez de Balboa, Hernando de Soto, etc., estos nombres son los primeros que aparecen en nuestra mente al oír esa poderosa palabra “conquista”; pero, pasamos por alto que también Extremadura es la tierra natal de la mayor conquistadora de la historia, nuestra Raza Merina.

Esta raza dentro de la especie ovina; la cual, siendo “tan solo” una raza autóctona del suroeste español ha conquistado los cinco continentes, convirtiéndose en la raza más importante del mundo y, no solo por ser la que mayor censo mundial tiene en la actualidad, sino también por su influencia en la mejora e intervención en la creación de nuevas razas.



Monumento a la Raza Merina en el Recinto Ferial de Zafra.

En el año 2010 con motivo del Congreso Mundial del Merino, Zafra tuvo el honor de recibir durante una jornada en la Feria Ganadera de Primavera a técnicos, especialistas, ganaderos y congresistas de todo el mundo, los cuales, se emocionaron al contemplar el monumento a la Raza Merina, con el cual se fotografiaron con gran admiración al comprender que se encontraban en la verdadera cuna del Merino.

Por tanto, la oveja Merina es nuestro adalid, nuestro buque insignia, gracias a ella podemos enorgullecernos a nivel mundial; pues, no existe ninguna otra raza, de ninguna otra especie que haya conseguido conquistar el mundo como lo ha hecho nuestra oveja Merina. Con ella, en España se llevó a cabo, por primera vez en Europa, y por ende en el mundo, la primera selección genética hacia un objetivo concreto, la finura de la lana. En este proceso consiguieron reducir a una cuarta parte el diámetro de la fibra de lana y aumentar sustancialmente el peso del vellón. Todo ello en una raza rústica y resistente, capaz de realizar desplazamientos de 30 km diarios. Desde la Edad Media hasta principios del siglo XIX, los reyes de Castilla y León primero, y después los de España, cuidaron y velaron por la conservación y desarrollo de una raza que, al producir la mejor lana del mundo, constituía una importantísima riqueza nacional. Así estaba castigada hasta con la pena de muerte la exportación de animales de la raza Merina. De esta forma, se había conseguido en nuestro país la primera raza industrial que luego tendría una expansión mundial.

Tan apreciada era la oveja Merina que los primeros rebaños que salieron de España lo hicieron como regalos reales. Así salió el después famoso rebaño de Rambouillet, o el que fue propiedad del elector de Sajonia. En el siglo XIX, la guerra de la independencia primero, y después, el liberalismo económico, dieron lugar a una masiva salida de efectivos de la Raza Merina con lo que se pierde la situación de monopolio que España había tenido en la producción de la lana Merina. Con la llegada a Australia y a otros países del Hemisferio Sur, la Raza Merina encuentra un hábitat más favorable, por lo cual en los años siguientes dichas zonas ocupan el centro principal de desarrollo de la raza.



Lote de sementales de la raza Merina.

Es por ello que debemos ocuparnos de ella y cuidarla, porque es nuestra y porque se lo debemos, España tiene muchísimo que agradecer a la oveja Merina por el pasado, por el presente, pero también por el futuro.

Es popularmente conocida la simbiosis existente entre la oveja Merina y la dehesa, pero en el presente la oveja Merina desempeña otros papeles visibles si se observa en profundidad. La posibilidad de conservar zonas, que sin la presencia de nuestra oveja Merina se perderían. No descubrimos nada si decimos que es ella la que enmascara la escasa calidad de las tierras de zonas desfavorecidas gracias a sus deyecciones y excreciones, tierras muchas de ellas, que se desertificarían sin la presencia de la oveja Merina, proporcionando el mejor abonado posible para el terreno; pero además, hoy día es indispensable como medio de conservación sostenible de zonas de sierra o monte, en las que la carencia de este animal tiene riesgos manifiestos e incalculables pues, ella es el mejor "bombero" al evitar posibles incendios propiciados por el abandono de estos a su suerte; ella es la responsable de la conservación de estas zonas, haciendo un trabajo muy costoso que sin su intervención las administraciones no podrían sufragar; permiten con su presencia que la población pueda acceder y disfrutar de zonas naturales, las cuales serían intransitables sin su contribución; a la vez son fuente de reclamo de un turismo rural que demanda naturaleza, tranquilidad, calma, sosiego, paisajes bucólicos..., para mitigar el estrés causado por la vorágine vital que acusa la población de las zonas urbanas.

Por tanto, constituye la raza Merina la más emblemática del ámbito ganadero español

y mundial, jugando a lo largo del tiempo un trascendente papel tanto desde el punto de vista histórico, político, social, así como biológico y genético. Ella ha originado las principales poblaciones de ovino que existen en la actualidad. En función de ello, todo lo que se haga para su mantenimiento y mejora es poco. En este sentido el principal protagonismo deben tenerlo los ganaderos ayudados como siempre por la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Merino, pero las administraciones no deben estar ajenas a las acciones de todo tipo que deben llevarse a cabo.

PRODUCCIÓN

Históricamente la raza Merina se ha explotado para la producción de lana fina, pero actualmente en España, la producción de carne es su objetivo principal, sin olvidar algunas zonas como La Serena donde además se explota por su producción lechera. Por tanto, capacitada para la producción de lana, carne y leche de la mejor calidad, la Raza Merina permite diversificar la economía de las explotaciones ovinas.



Paridera de ovejas merinas en la dehesa de Extremadura.

LA PRODUCCIÓN DE LANA EN LA RAZA MERINA

El vellón constituye la producción más distintiva de la raza Merina. Contribuye a esta diferenciación la estructura de la piel como consecuencia de la atrofia de folículos primarios y aumento de folículos secundarios, con una concentración de éstos próxima a 60-80 folículos/cm², este aspecto marca las diferencias con otras razas en las que la concentración de folículos secundarios es de 12 a 28 folículos/cm².

Esta situación da lugar a una elevada densidad del vellón, y una gran uniformidad de las fibras. Las fibras de lana se agrupan formando mechadas rectangulares cuyas puntas se mantienen unidas por la acción aglutinante de la suarda, configurándose un dibujo característico del vellón de aspecto cerrado y compacto. Otra característica de la fibra lanosa es la finura, base principal de selección de la Raza Merina en otros tiempos, y elemento diferenciador respecto a otras razas. Asimismo, se destaca la fibra de lana Merina por el número de ondulaciones y elasticidad.

Los mejores trajes del mundo sin lugar a dudas, se han realizado con lana procedente de ovejas merinas.



Vellón de oveja Merina.

LA PRODUCCIÓN DE CARNE EN LA RAZA MERINA

Aunque el consumo de la carne de ovino es escaso si se relaciona con el total de carnes, la carne ovina tiene para el consumidor una imagen de producto natural, ecológico, sano y con grandes cualidades sensoriales y no tiene, en su opinión, tantos problemas sanitarios o de fraude como se suponen en otras especies.

Por su precio y la relación producto comprado/producto consumible puede considerarse como "una carne de lujo", lo cual, resalta la importancia de la calidad. Este tipo de carne se utiliza frecuentemente para atender situaciones especiales, en las que la demanda tiene más en cuenta la calidad que el precio y, destaca respecto a la de otras especies, por ser esta una de las carnes que menos prohibiciones religiosas presenta ya que, salvo los budistas (no comen carne), todos los practicantes de las principales religiones del mundo pueden consumir carne ovina.

Al tratar la calidad de la carne de cordero hay que restringir el ámbito de población al que se hace referencia, ya que los gustos son bien diferentes en los distintos países

en los que se consume este tipo de carne. Así, nos encontramos en la propia Unión Europea con países como el Reino Unido que prefiere corderos de cebo pesado, y países como España donde gusta más la carne de corderos más jóvenes, con un sabor más suave, menor grado de engrasamiento y un color más claro.

El cordero Merino es la principal carne ovina producida en España. En Castilla y León el cordero Merino es sacrificado a corta edad, inmediatamente después del destete como lechal (10-12 kg peso vivo), pero en Extremadura, Andalucía y Castilla La Mancha se sacrifica después de un corto período de cebo como ternasco (20-30 kg peso vivo), aunque también permite producir cordero de cebo pesado como demandan otros países (35-40 kg peso vivo) de excelente calidad, por ser una raza de engrasamiento tardío, debido a lo cual, permite mayores pesos de sacrificio con una calidad insuperable.

Por otra parte, el tipo de alimentación del ganado, tiene repercusión sobre la composición de ácidos grasos y la grasa intramuscular, influyendo sobre el valor nutritivo y las características sensoriales de la carne:

Respecto al valor nutritivo, cada vez cobra un mayor peso todo aquello que se relaciona con el posible efecto sobre la salud del consumo de la carne y, la proporción de ácidos grasos en la dieta es muy importante para la salud del consumidor. Así, la grasa procedente de corderos criados con pastos, tipificados como cordero tipo pascual, cuya producción en extensivo está muy ligada a la Raza Merina, tiene muchas características nutricionales benéficas como son: carne con importantes aportes de ácidos grasos omega 3, con una relación omega 6/omega 3 óptima y enriquecida con compuestos antioxidantes y anticancerígenos como beta-caroteno, vitamina E y CLA.

Pero sin duda, los criterios que mayoritariamente determinan que una carne de cordero sea considerada de mala o buena calidad son los que tienen que ver con sus características sensoriales, es decir, con la satisfacción que provoca su consumo. En particular, la carne procedente de corderos ligeros, más jóvenes, caracterizados por una alimentación basada en cereales y paja

tras ser destetados de sus madres, es considerada por ser de mejor calidad organoléptica, más tierna, más jugosa, más suave, con un sabor menos intenso, con menor grado de engrasamiento y un color más claro.

Por tanto, la raza Merina permite diversificar la oferta cárnica adaptando sus productos a todo tipo de consumidores, ofreciendo la mejor calidad para cada comprador, cumpliendo siempre las expectativas de los clientes más exigentes. Permitiendo así, “producir lo que pueda ser comercializado, en lugar de, comercializar lo que pueda ser producido”. Donde Groucho Marx diría “Estos son mis principios, si no les gusta tengo otros”, la raza Merina dice “Estos son mis corderos, si no les gusta tengo otros”.

A este respecto, cabe destacar la labor que la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Merino ha venido realizando a lo largo de toda su historia mejorando la producción cárnica en la raza, poniéndola a disposición del consumidor a través de su marca de garantía Cordero Merino de la Dehesa, la cual avala la procedencia y la cría en las dehesas extremeñas a base de leche materna y pastos, garantizando la pureza de la raza Merina de los corderos. Consiguiendo así, una de las mejores carnes para cocinar a la brasa o barbacoa debido a su excelente nivel de grasa infiltrada y agradable sabor, destacando las chuletas, tanto del costillar, como de pierna y paletilla.

LA PRODUCCIÓN DE LECHE EN LA RAZA MERINA

Nuestra apreciada oveja Merina, explotada tradicionalmente en un régimen extensivo, sin otra alimentación que la obtenida en pastoreo, tenía una baja producción lechera, incluso insuficiente para alimentar a la cría en su primera edad. A este respecto cabe recordar la utilización de la práctica del “doblaje”, consistente en sacrificar un número elevado de crías, a efectos de asignar dos madres a cada uno de los corderos sobrevivientes.

El ordeño se limitaba a un reducido número de explotaciones durante un período de 15-20 días, después de la retirada de los corderos, a objeto de obtener algunos quesos para el consumo familiar. Los

rendimientos de 200gr por oveja y día se consideraban aceptables.

En la actualidad, cuando la oveja Merina es sometida a un manejo favorable, con ración de aprisco generosa, saca adelante a sus crías sin problemas, aún en los casos de parto gemelar. Por otra parte, el ordeño se ha extendido a un importante número de explotaciones, en algunos casos de grandes dimensiones, eso sí, de tipo familiar, donde se practica durante todo el año. En general, el período de lactación de la oveja Merina se divide en dos fases; una de 60 días, que se corresponde con el período de cría del cordero, y, otra, de 50 a 70 días, orientada al ordeño. La producción media de leche obtenida por oveja y año se pueden estimar entre 40 y 50 litros.



Sala de ordeño en una explotación de ovejas Merinas.

La leche obtenida en el ordeño es de una calidad suprema y, se podría decir que “la leche de la oveja Merina es al perfume, lo que la leche de otras razas de aptitud lechera es al agua de colonia”; por ello, la leche de la oveja Merina es destinada a la fabricación de queso, en este sentido han adquirido gran fama por su elevada calidad los quesos tipo “Serena”, “Casar”, “Barros”, “Pedroches”, entre otros, obtenidos con leche de oveja Merina. A este respecto, cabe destacar que, en las distintas pruebas de degustación realizadas, en las que han participado los quesos nacionales más importantes, y a veces de otros países, el queso “Torta de la Serena” se ha colocado siempre en los primeros puestos.

Bibliografía: Biblioteca y archivo de la Asociación Nacional de Criadores de Ganado Merino.