



ISRAEL FLAMENBAUM, EXPERTO INTERNACIONAL EN ESTRÉS POR CALOR EN VACÚN LEITEIRO



En Vaca.tv

"O estrés calórico está considerado como o problema número 1 do sector leiteiro a nivel mundial"

Sobre este asunto centrou as súas intervencións na última Xornada Técnica de Africor Lugo e Vaca Pinta, celebrada a mediados de xuño en Lugo, e aproveitamos a súa visita á cidade galega para coñecer cales son os sistemas máis recomendados para darlle solución e dialogar sobre as condicións do vacún leiteiro en Israel, o seu país de orixe.

Por que as vacas non poden manter unha temperatura corporal no verán e que necesitan para refrixerarse?

A vaca xera moita calor, pois por cada 5 litros de leite que produce, crea 100 watts. Unha vaca común, cunha produción de 45 litros de leite, desprende a calor dun radiador e é incapaz de disipalo en climas cálidos. No inverno non supón un problema, pero no verán, regularmente, as con-

dicións climáticas non lle permiten eliminar esa calor de forma natural e necesita axuda do gandeiro.

O cambio climático agrava esta situación?

Non hai dúbida de que o mundo se está quentando. As temperaturas soben máis cada ano e hai ondas de calor con máis frecuencia. Cando isto se une a altos niveis de produción, e afortunadamente estámolos

conseguindo, aféctalles ás vacas a nivel térmico e hai que solucionalo. É certo que se está agravando a situación e debemos tomar medidas.

Que métodos existen para arrefriar as vacas?

Antes de nada, débense protexer do sol, porque acumulan máis calor da que xa xeran. Logo, deben ter acceso a ventilación natural e, por último, podemos instalar sistemas artificiais de arrefriamento.

Por unha banda, a refrixeración directa consiste en mollar e ventilar a vaca, xa que só a ventilación non pode eliminar a calor total que xera o animal. Hai que combinar a ventilación coa auga, pois coa evaporación conséguese eliminar 6 ou 7 veces máis a calor. Este tipo de arrefriamento debe ser aplicado varias veces ao día.

O outro método é a refrixeración indirecta, que consiste en instalar sistemas de evaporación de auga dentro das naves. É máis custosa e está limitada a zonas secas, porque, cando a humidade é alta, non é moi eficiente.

Como se pode previr o estrés por calor en instalacións novas?

Pódese previr con máis espazo na gandería, con recintos abertos e con ventás que se poidan abrir no verán, para poder ter ventilación natural, así como con teitos altos e illados que non permitan que penetre a calor. Todo isto sería anterior a implantar sistemas de arrefriamento.

Participou nas últimas Xornadas de Africor Lugo e Vaca Pinta para abordar a situación en Galicia. Como valora as nosas condicións?

Recibín información de Africor Lugo que mostra datos de 80.000 vacas mes a mes durante os últimos anos. Os gráficos extraídos demostran que os efectos na produción e na fertilidade aínda non son tan graves, a situación non é parecida á que vemos noutras partes de España e do mundo.

Con todo, debo dicir que é unha media de moitas vacas e este aspecto habería que estudalo gandería a gandería. De todos os xeitos, en xeral, comparando os gráficos de Galicia e de Valencia, son dous mundos diferentes.

Que recomenda aquí?

Non recomendo un arrefriamento diferente en Galicia e en Valencia. O distinto é cantas veces ao ano se ten que arrefriar as vacas en Galicia e cantas en Valencia. En Valencia terase que facer máis tempo e será máis custoso. O beneficio económico de arrefriar as vacas en Valencia tamén é maior que en Galicia.

Como inflúe o estrés calórico nas explotacións?

O estrés calórico está considerado como o problema número 1 do sector leiteiro a nivel mundial. Nun estudo feito en EE. UU., o estado máis fresco perde unha produción de 300 litros por lactación, o que supón uns 50-80 dólares, e o estado máis caloroso, Florida, perde 1.500 litros de leite por lactación, preto de 500 dólares de ingreso.

Existen diferenzas entre as razas de vacún para soportar mellor ou peor o estrés por calor?

Hai moitos traballos sobre isto e lugares onde non teñen as condicións adecuadas para poder levar a cabo o arrefriamento. Nestas zonas, buscan animais máis tolerantes á calor mediante o cruzamento con razas como a jersey ou a parda suíza, que soportan máis as altas temperaturas porque son menos produtoras. As vacas holstein producen moito leite e, afortunadamente, aprendemos a manexalas para que poidan manifestar todo o seu potencial produtivo.

► “COMPROBAMOS QUE COA REFRIXERACIÓN ADECUADA SE PODE SALVAR O 99 % DO QUE SE ESTÁ PERDENDO”

Que beneficios se poden obter coa refrixeración adecuada?

O índice de relación verán-inverno mostra canto se pode recuperar das perdas do verán. A través de diferentes estudos, comprobamos que coa refrixeración adecuada se pode salvar o 99 % do que se está perdendo.

O seu país de orixe é Israel. Cales son as características do sector leiteiro israelí?

É un sector moi intensivo en canto a alimentación, con altos rendementos, e moi ben organizado con respecto aos servizos de veterinaria. Temos moitos datos, moitos sensores e por iso somos os campións do mundo de produción media por vaca. A media produtiva de 120.000 vacas é de 12.500 litros por animal e a gandería punta está en 15.000 kg de leite, aínda estando nunha rexión moi cálida. Isto quere dicir que a vaca holstein ten un potencial enorme e hai que saber como muxila.

Que diferenzas e similitudes destacaría entre España e Israel?

Hai moi boas relacións entre Israel e España e sempre as houbo. Eu creo que a tendencia do sector leiteiro mundial, polas consecuencias económicas, é profesionalizar a produción leiteira. Non se pode gañar diñeiro sen producir ben e eficientemente.

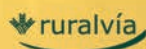
Israel viuse na obriga de facelo, xa que, ao ter un nivel de produción

moi alto nos anos 60-70, tivemos que buscar solucións para arrefriar as vacas. Pola súa banda, Europa duplicou nos últimos 20 anos a súa produción por vaca e están agora vivindo o que nós xa experimentamos hai 30 anos.

Creo que non hai diferenzas con gran parte das granxas españolas e reduciuse moito a distancia entre os niveis de produción. Visitei hai catro anos unha gandería en Cataluña que produce tanto como as máis produtoras de Israel. Non coñezo tanto as granxas familiares que seguen con instalacións e sistemas de manexo antigos, pero estas acabarán por desaparecer pouco a pouco; é unha tendencia mundial. Están a reducirse as ganderías e está a aumentar o número de vacas, o que fai crecer a produción de leite por animal. Cos anos, as diferenzas serán menores.

No que se refire á transformación, si hai máis diferenzas. Israel procesa gran parte do seu leite en produtos fluídos brandos e España é moito máis avanzada nos queixos duros e de alta calidade.

Ademais, en Israel, o prezo ao produtor fíxao o Goberno. As queixas da sociedade van en contra deste porque, a pesar de sufrir os incrementos sobre os custos de produción, non aumentaron o prezo ao consumidor e quen está sufrindo é o produtor. ►►



A nosa caixa

► “ESTÁN A DESENVOLVER MOITAS FORMAS DE ABASTECER O MUNDO DE PRODUTOS LÁCTEOS [...] E IGUAL DENTRO DE 50 ANOS XA NON USAREMOS VACAS PARA CONSUMILOS”

Segue funcionando o sistema de cotas?

Hoxe en día hai dous países que están en cotas: O Canadá e Israel. En Israel, hai moitos intereses nacionais para espazar a produción de leite, porque iso significa que moita xente viva na fronteira e a coide. O produtor defende que se queren que viva na fronteira cultivando a terra, teñen que subsidiarlo e non deixarlle loitar só contra os prezos dos insumos. Esta é a situación.

Os produtores contan con algo equivalente á PAC?

En Israel non hai PAC. O único subsidio ou protección que ten o produtor israelí son os aranceis contra a importación, pero isto non lle axuda moito. O que quere é ver diñeiro no banco, que se lle compense polo incremento dos insumos e no prezo do leite.

Como é o consumo de lácteos en Israel?

Consómensse preto de 180 litros de leite per cápita, pouco para o nivel de vida en Israel, e gran parte da explicación é relixiosa. De acordo coa relixión xudía, non se pode mesturar o consumo de lácteos e de carne e o 60-70 % da poboación respecta estas normas, o que limita moito o consumo de lácteos. Se non fose así, poderíamos lograr uns 50 litros máis de consumo por persoa.

Que tipo de campañas fai o sector para o consumo de lácteos?

Os produtos máis presentes nos anuncios televisivos son os lácteos. Do 100 % dos anuncios comerciais da televisión, o 30 % son produtos lácteos. As tres grandes industrias compiten entre elas e ocupan o 100 % dos anuncios sobre lácteos. Con todo, a empresa láctea máis grande de Israel está en mans da China, aínda que funcione con leite israelí, e a segunda está moi ligada á francesa Danone. Son consecuencias da globalización.

Como é a situación en canto a exportacións?

Ata hai 20 anos producíase en Israel todo o leite que se consumía no país. Agora, por pactos con Europa, estamos obrigados a importar o 20 % do leite consumido, como os queixos duros ou o queixo crema. Israel abastece o 80 % do consumo, pero non porque non poida abastecelo todo. Podería duplicar a súa produción de leite en 5 anos, pero os custos de produción son tan altos que non podemos competir cos subsidios europeos ou os baixos custos doutros países.

Con que sector lácteo se quedaría? Cal cre que é o máis avanzado do mundo?

A min gústame o formato de Israel, non porque sexa israelí, senón porque é un sector moi unido e esta unión dá forza. Por exemplo, os servizos veterinarios, clínicos, o procesamento da información... todo está en mans dos produtores e traballamos moito con datos.

Que opina das acusacións que recibe o sector como responsable do quecemento global?

Eu non estou de acordo con isto. Hai moitos traballos que mostran que a agricultura e o sector gandeiro son neutros en canto a liberación de CO₂ á atmosfera e quizais é positivo para o ambiente, porque o que liberan é metano. Non actúa como o CO₂ dos coches e as máquinas, permanece pouco tempo e o 95 % degrádase en CO₂. Volve á terra para incorporarse ás plantas e serve como comida para as vacas.

Que deficiencia cre que deberíamos solucionar canto antes en España?

Entendo que os que sobrevivirán son os que van producir máis eficientemente. No futuro, os gobernos e o mundo van poñer máis restricións á produción de leite desde o punto de vista de benestar animal e de quecemento global, porque a tendencia mundial consiste en botarnos a culpa. Iso si, non pasa nada porque podemos producir o leite con menos vacas; iso significará liberar menos metano por cada litro producido e será beneficioso desde o punto de vista económico, ambiental e de benestar animal.

Cara a onde camiñará o sector lácteo?

Quen sabe! Están a desenvolver moitas formas de abastecer o mundo de produtos lácteos sen vacas e con diferentes tecnoloxías. Gran parte das investigacións están a facerse en Israel e igual dentro de 50 anos xa non usaremos vacas para consumir lácteos.

Eu xa non estarei, pero pregúntasme e contéstоче con honestidade. Se se pode producir o produto lácteo idéntico ao que consumimos hoxe, pero máis barato e sostible... Non sei como se van desenvolver as cousas. ■

*La recuperación de la vaca recién parida
requiere más que solo calcio*

Magnesio

*Necesario para el
metabolismo del Calcio*

Potasio

*Responsable del correcto
equilibrio hídrico*

Osmolito

Ayuda a la salud celular

Calcio

*Para la optima producción de
calostro y leche y la correcta
respuesta inmunitaria*



Niacina

*Mejora la función hepática
y despierta el apetito*

Levadura viva

*Para el correcto funcionamiento del
rumen y la estimulación de la ingesta*

YMCP Vital[®]
**PRODUCTO COMPLETO
PARA LA VACA RECIÉN PARIDA**

