

# EL SECTOR OVINO DE LECHE EN ESPAÑA

El sector ovino de leche en España genera más de **400 millones de euros** al año. La leche de oveja se consume, en su mayoría, como derivados, principalmente quesos. **España es el segundo productor de queso de oveja de Europa.**

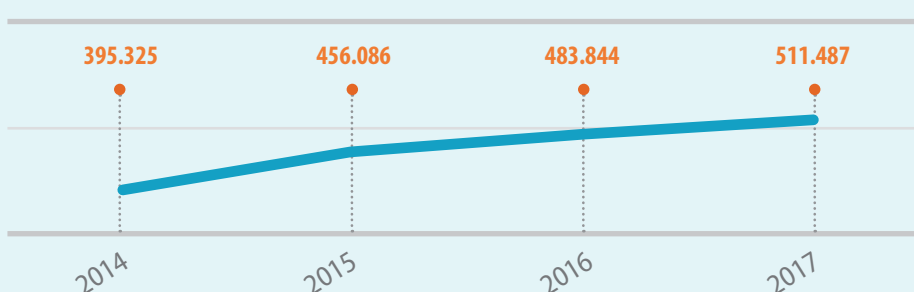
La leche de oveja destaca por su **extraordinario valor nutritivo**: energética, proteica, rica en oligoelementos, vitaminas y nutrientes esenciales.



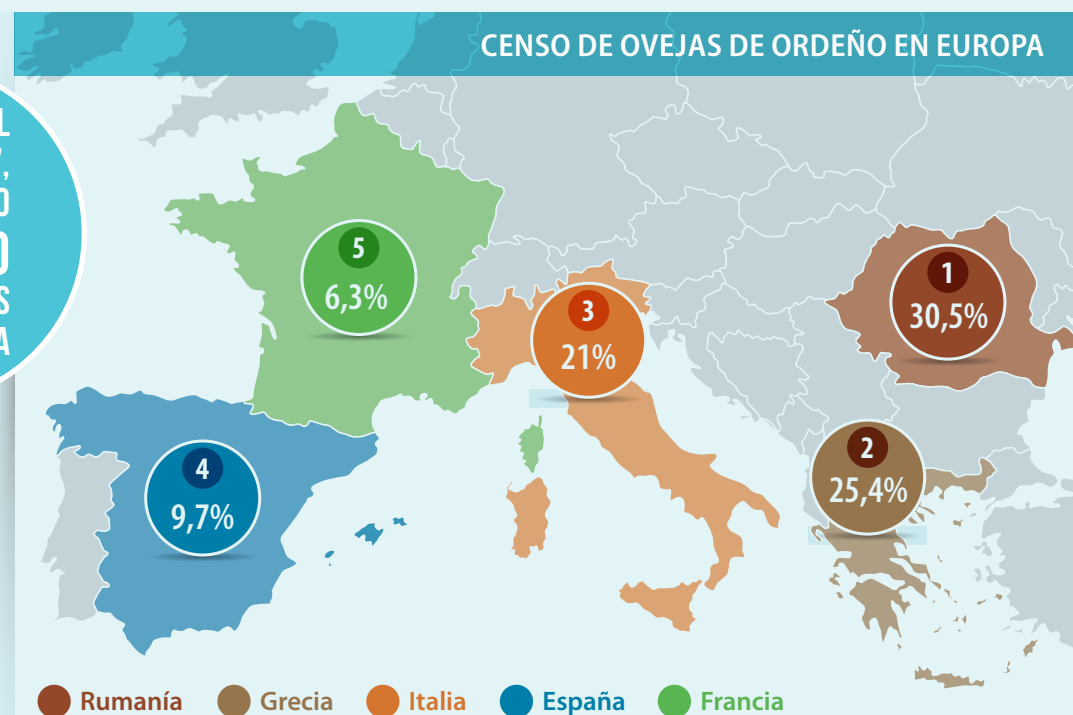
## Censo de ovejas en Europa

En España existen cerca de **7.000 explotaciones** de producción de leche de oveja, con un censo de unas **2.200.000 ovejas** de ordeño. España, con un 9,7%, es el cuarto país con mayor censo de la UE, por detrás de Rumanía, Grecia e Italia.

Evolución de la producción de leche de oveja en España (Toneladas)



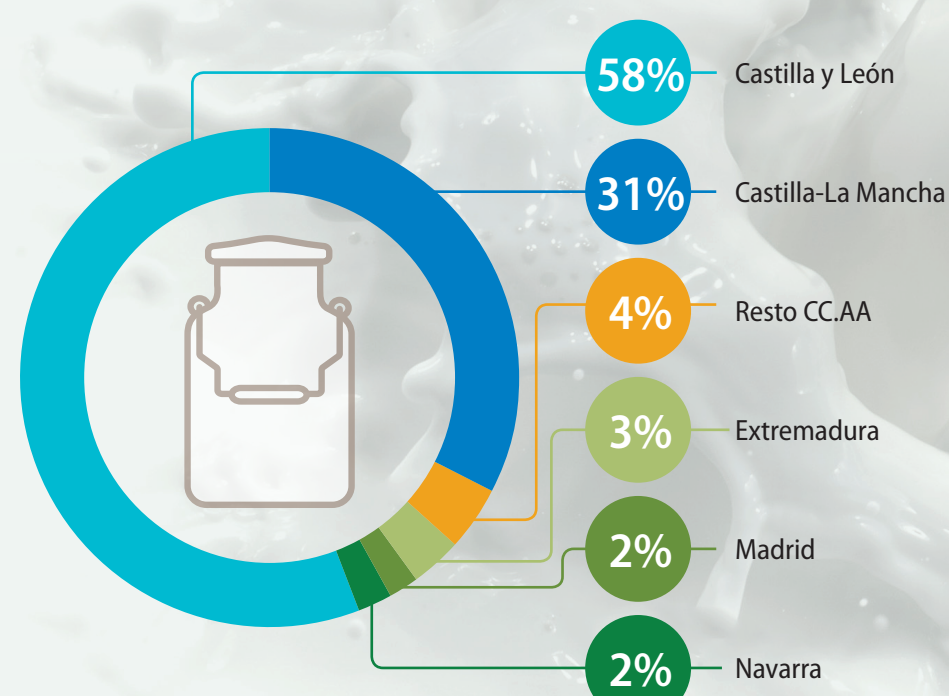
DURANTE EL AÑO 2017, ESPAÑA PRODUJO MÁS DE 510 MILLONES DE LITROS DE LECHE DE OVEJA



## Distribución de producción por Comunidades Autónomas

**Castilla y León**, con un 58% y **Castilla-La Mancha**, con un 31% son las comunidades que más leche de oveja producen y agrupan el 89% del total de la producción.

Distribución de la leche de oveja por CC.AA (2017)



## Composición nutricional de la leche de oveja

La leche de oveja es un alimento de **gran valor nutricional**, con una composición rica en proteínas, minerales (calcio, magnesio, zinc y fosfatos), vitaminas (B1, B2, B12, retinol, folato, niacina, vitamina D, A y C), ácidos grasos y aminoácidos esenciales.

Composición nutricional	por 100 gramos
Energía (kcal)	96,7
Proteínas (gramos)	5,29
Hidratos de Carbono (g)	4,7
Grasa total	6,26
Colesterol (mg)	11
Agua (g)	83,8
<b>Minerales</b>	<b>por 100 gramos</b>
Calcio (mg)	183
Potasio (mg)	182
Sodio (mg)	30
Magnesio (mg)	11
<b>Vitaminas</b>	<b>por 100 gramos</b>
Vitamina A	147 UI
Vitamina B6	0,06 mg
Vitamina B12	0,71 mcg
Vitamina C	4,2 mg

¿SABÍAS QUE EN ESPAÑA EXISTEN **43 RAZAS** AUTÓCTONAS DE OVEJAS DE CARNE Y LECHE DE LAS QUE **33 ESTÁN EN PELIGRO DE EXTINCIÓN?**

## Queso de oveja

TIPOS DE QUESO DE OVEJA:

Pueden ser **frescos** o pueden someterse a **maduración**, con lo que se producen quesos de oveja semicurados, curados, añejos y viejos.

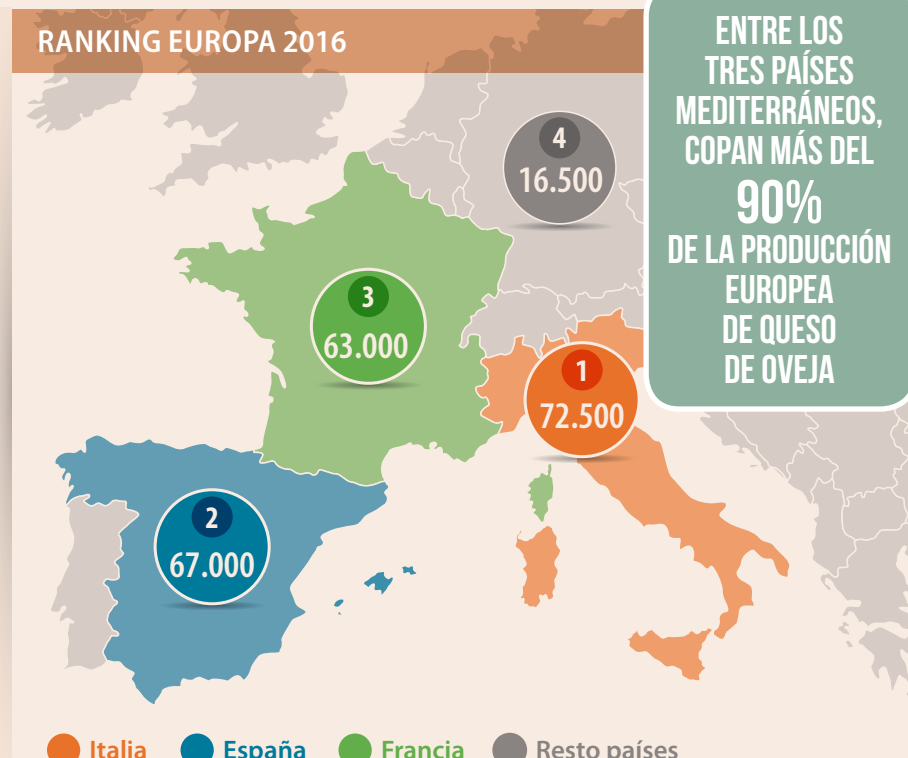
Quesos con Denominación de Origen Protegida (DOP) que contienen leche de oveja

Denominación	Idiazábal	Queso de la Serena	Queso Manchego	Queso Roncal	Queso Zamorano	Torta del Casar
Procedencia leche	Leche de oveja	Leche de oveja	Leche de oveja	Leche de oveja	Leche de oveja	Leche de oveja
Comunidad Autónoma	Supra-autonómica	Extremadura	Castilla-La Mancha	Navarra	Castilla y León	Extremadura
Denominación	Cabrales	Gamonedo	Mahón-Menorca	Queso Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía o Queso de Guía	Quesos de Liébana	
Procedencia leche	Mezcla	Mezcla	Mezcla	Mezcla	Mezcla	
Comunidad Autónoma	Asturias	Asturias	Islas Baleares	Canarias	Cantabria	

## Producción de queso de oveja

EN EUROPA:

En 2016, se produjeron en la Unión Europea un total de **219.000 toneladas de queso de oveja**. Se trata del **récord** de la serie histórica en la Unión Europea, tras un incremento aproximado del 1,5% en el último año. España ocupa el segundo lugar, por detrás de Italia.



ENTRE LOS TRES PAÍSES MEDITERRÁNEOS, COPAN MÁS DEL **90%** DE LA PRODUCCIÓN EUROPEA DE QUESO DE OVEJA

## Composición nutricional del queso de oveja

El queso de oveja es **muy rico en materia grasa** (un 37%) y aporta **mucha energía**. Tiene un 26% de **proteínas** y un **alto contenido en minerales**, especialmente calcio y fósforo. Resulta ideal para el **crecimiento óseo** y la **prevención de la osteoporosis**. También es **rico en vitaminas** del grupo B, A, D y E.

¿SABÍAS QUE PARA ELABORAR 1KG DE QUESO DE OVEJA SE NECESITAN APROXIMADAMENTE 5 LITROS DE LECHE?