



Málaga GANADERA

Septiembre 2009 N°33

ESPECIAL ANIVERSARIO:

**XX Aniversario del Concurso
Subasta Nacional**

artículo técnico:
La limpieza de los equipos de ordeño y refrigeración III. Calidad del agua

Rincón técnico:

- Leche maternizada
- Factores que afectan a la calidad de la leche y al extracto quesero

Ferias, noticias y mucho más..



Agrupaciones del sector:

- COAG promueve en Sevilla las virtudes de los productos del caprino andaluz
- Propuestas de UPA referentes a la identificación electrónica de rumiantes

Agrogant'09

Jornada de puertas abiertas Ordefrio-DeLaval

DeLaval, Ordefrio y la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, celebraron el pasado 18 de junio una jornada de puertas abiertas en la explotación de Antonio González Conejo en Antequera (Málaga) donde tuvo lugar la presentación de los últimos desarrollos asociados a la sala de ordeño:

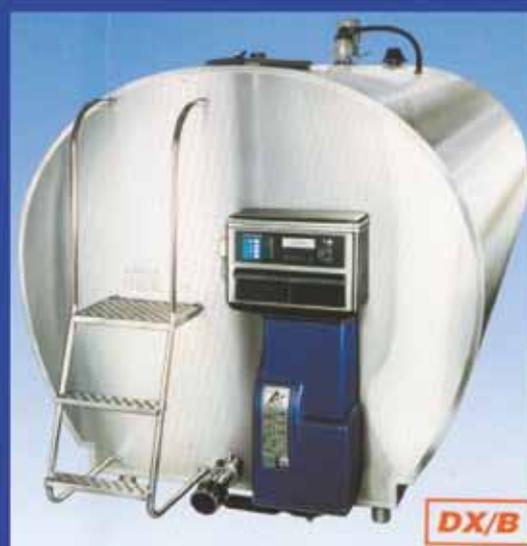
- Retirada de pezoneras
- Medidores electrónicos
- Identificación electrónica
- Software de gestión
- Puerta selectora

A la cita acudieron multitud de ganaderos y de técnicos del sector, pudiendo comprobar in situ el desarrollo de estas nuevas tecnologías.

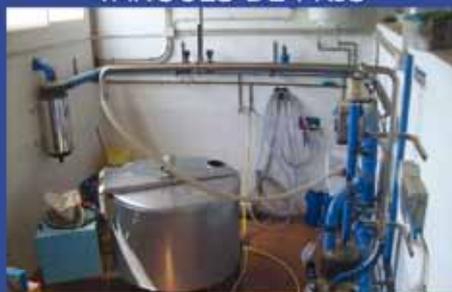
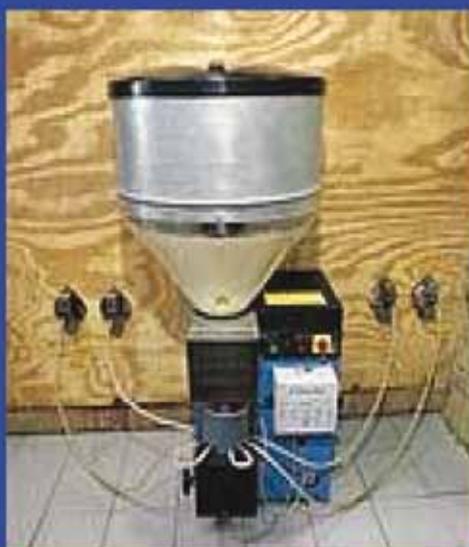
Posteriormente a las jornadas tuvo lugar una comida campestre en dicha ganadería, por cortesía de las empresas colaboradoras.



Pol. Ind. Mirador de Sierra Nevada
c/ Veleta, nave 122
18339 - Cijuela
Granada
Tfno: 958 496087



MAQUINARIA DE ORDEÑO
NODRIZAS PARA
TERNEROS Y CABRITOS
VAGONETAS DE ALIMENTACIÓN
TANQUES DE FRÍO



Ganadería El Canito



**Venta de chivas y
sementales de pura
raza malagueña**

**Premio a la Mejor
Ganadería
AGROGANT'08**



**Ganadería El Canito "BR"
La Joya-Antequera (Málaga)
Teléfono: 680 94 48 75**

¡Estamos de aniversario!



XXV ANIVERSARIO
Asociación Española
de Criadores de la
Cabra Malagueña

X ANIVERSARIO
Concurso Subasta
Nacional en
Antequera

X ANIVERSARIO
Centro de selección
ganadera

XX ANIVERSARIO
Concurso Subasta
Nacional de la Raza
Caprina Malagueña

EDITORIAL

Ya ha pasado su ecuador este año plagado de celebraciones para nuestra asociación. La primera gran cita se saldó con enorme éxito. Una vez más, esta nueva edición de AGROGANT ha roto todos los pronósticos en cuanto a superficie de exposición, participación, asistencia y sobre todo calidad del ganado participante. Se puede decir que este XX Concurso Nacional ha sido digno de ser el concurso del aniversario. Además todas las actividades paralelas salieron a pedir de boca. Las jornadas agroalimentarias dedicadas al Chivo Lechal Malagueño fueron de grandísima calidad, donde contamos con grandes profesionales de la cocina y con dos de los mejores críticos gastronómicos del país, que quedaron asombrados con las bondades de esta carne. Las jornadas técnicas caprinas congregaron a casi un centenar de participantes, técnicos y ganaderos de todo el país y sirvieron como siempre para conocer nuevos avances técnicos, otras experiencias de otras asociaciones y comunidades autónomas e incluso del otro lado del océano, pues aprovechamos el evento para tener un intercambio con los compañeros de la FOCAL (Federación de Ovejeros y Cabreros de América Latina) que nos visitaron desde México y también quedaron prendados con nuestro trabajo y nuestra raza. El concurso de producción incrementó si cabe la expectación generada el pasado año. La zona comercial fue un continuo trasiego de personas y todas las casas comerciales terminaron muy satisfechas con la cita. Y para poner la guinda, la exposición de los XX años de Concurso Subasta Nacional, donde muchos de nosotros pudimos recordar bonitos momentos de otras épocas. Y ya estamos pensando en la próxima edición, que será la primera de la tercera década de vida de nuestro concurso.

Muchas más cosas han pasado en esta segunda parte del año. Realizamos nuestra asamblea general y nuestra ronda de reuniones comarcales formativas sobre el esquema de selección. Presentamos el Chivo Lechal Malagueño a la Academia Gastronómica Malagueña en un acto en Bodegas Lara, estuvimos presentes en el primer Foro Internacional de Cooperación en Desarrollo Rural (FICODER) del 8 al 10 de junio en Sevilla y en una concentración organizada por COAG ante el Parlamento de Andalucía dando a conocer nuestro sector y nuestros productos. Asistimos un año más a la feria de Algeciras y estuvimos en la presentación de un libro sobre las razas caprinas españolas que se presentó en el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino el pasado 21 de julio en Madrid, donde tuvimos la oportunidad de dar a degustar una vez más nuestros quesos y nuestro chivo.

Pero el año continúa y tras el paréntesis veraniego espera un nuevo otoño cargado de nuevas citas, las ferias de Salamanca y Zafra, una nueva edición, ya la quinta, del Concurso de Cocina de Chivo Lechal Malagueño, que este año invita a participar al Consejo Regulador del Vino de Málaga, para poner a prueba el talento de los cocineros aunando nuestra carne y nuestros vinos. Y como no, una nueva cita con la Feria de Villanueva de Tapia del 10 al 12 de octubre, donde una vez más se realizará todo un abanico de actividades relacionadas con la cabra malagueña y sus productos derivados. También iniciamos un nuevo reto, la Fiesta de la Cabra Malagueña en Casabermeja que se celebrará del 25 al 27 de septiembre y que queremos se convierta en otro referente para la gastronomía de nuestros productos.

Además de todo ello, esperamos concluir e inaugurar las obras de reforma de nuestras oficinas y de acondicionamiento de nuestro Centro de Selección Ganadera, presentar de forma oficial la Marca de Garantía de Chivo Lechal Malagueño y preparamos con ilusión la que será nuestra gran fiesta de aniversario, donde celebraremos las bodas de plata de nuestra asociación.

Juan Manuel Micheo Puig

Secretario Ejecutivo de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

SUMARIO

Instalaciones

La limpieza de los equipos de ordeño y refrigeración III. Calidad del agua 05

Ferias y certámenes

Real Feria de Ganado de Cártama 07
Real Feria de Ganado de Algeciras

Agrogant '09 08

Rincón técnico

El rincón de MD Veterinaria: leche maternizada 12

El rincón de PICASAT: factores que afectan a la calidad de la leche y al extracto quesero 14

Agrupaciones del sector

COAG promociona en Sevilla las virtudes de los productos del caprino andaluz 16

Propuestas de UPA referentes a la identificación electrónica de pequeños rumiantes 18

Especial aniversario

XX Aniversario del Concurso Subasta Nacional 20

Noticias

Noticias 22

Tablón de anuncios

Compra y venta 23

Depósito legal: MA-255-2000
Publicación cuatrimestral

Dirección: Juan Manuel Micheo Puig
Redacción: Elena García González
Diseño y maquetación: Elena García González
helensoy@hotmail.com

Impresión: CEDMA
Edita: Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña
C/El Pozuelo s/n 29060 Casabermeja(Málaga)
Tel: 952 75 85 63
cabrama@infonegocio.com
malagaganadera@gmail.com
www.cabrama.com

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña no se identifica necesariamente con las opiniones recogidas en los artículos firmados

La limpieza de los equipos de ordeño y refrigeración III. Calidad del agua

por Antonio Terradillos Márquez y colaboradores

Área de Innovación e Investigación Agraria y Pesquera

Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero, S.A.

Encargo del IFAPA: "Realización de diferentes actuaciones en los programas de formación agroalimentaria"

En las explotaciones lecheras, el agua es un recurso imprescindible para realizar una correcta limpieza de los equipos, el personal, los locales, así como para el abastecimiento del ganado. El agua al intervenir en la limpieza de los elementos que tienen contacto con la leche, como son el equipo de ordeño, las cántaras y los tanques de almacenamiento y refrigeración, requiere que cumpla unos mínimos de calidad.

Tal es su importancia que el Real Decreto 1679/94 establece que los locales en los que se realice el ordeño o en los que la leche sea almacenada, manipulada o enfriada, así como los equipos que intervengan en estos procesos, deben disponer de un sistema de abastecimiento de agua potable para su limpieza.

POTABILIZACIÓN DEL AGUA EN LAS EXPLOTACIONES

El Real Decreto 1138/1990 establece los requisitos mínimos de calidad que debe cumplir el agua para que sea considerada potable, es decir, exige mantener dentro de unos límites determinados el contenido en microorganismos, sólidos en suspensión, sales y elementos químicos, como metales o nitritos. Estos límites tienen que ser cumplidos por el agua utilizada en las operaciones de limpieza de locales y equipos de ordeño, de forma que se garantice la calidad higiénico sanitaria de la leche obtenida.

Las explotaciones que se abastecen de agua de la red municipal, pueden asegurar la calidad del agua utilizada. Sin embargo, se observa que un gran número de explotaciones lecheras aún se abastecen de pozos subterráneos, aljibes o directamente de arroyos o manantiales, que no siempre garantizan una buena calidad del agua que suministran. En estos casos, el ganadero debe realizar controles periódicos del agua que emplea para las tareas de limpieza, tomando una muestras y llevándolas a analizar a un laboratorio. Una vez obtenidos los resultados, aplicará las medidas correctoras necesarias para conseguir un agua potable.

Si el agua analizada cumple los requisitos de potabilidad, el ganadero podrá hacer uso de la misma sin olvidar realizar análisis periódicos que garanticen que la calidad del agua se mantiene en el tiempo.

Cuando tras el análisis las cantidades de microorganismos, sólidos, sales o elementos químicos del agua superan las máximas permitidas, el ganadero debe adoptar medidas correctoras. Para ello existe en el mercado una amplia gama de pequeñas plantas potabilizadoras. Estos sistemas suponen un coste elevado por lo que el ganadero debe plantearse si instalarlos en la explotación o conseguir agua potable por otra vía: enganche a la red pública, si es posible, o transportar en cubas el agua potable suficiente para realizar las tareas de limpieza.

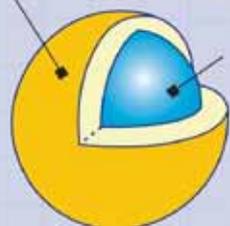
Si tras el análisis el agua sólo sobrepasa los límites máximos de microorganismos, el ganadero puede realizar algún tratamiento de desinfección del agua, para reducir la carga microbiana del agua hasta niveles aceptables. En estos casos se pueden realizar de forma rutinaria, tratamientos sistemáticos de cloración del agua.

En cualquier caso, el ganadero debe saber que, de no cumplir los requisitos de potabilidad exigidos por la normativa, podrá ser sancionado.

Nunca algo tan pequeño hizo a un producto tan grande

PROTEÍNA y LACTOSA

95 % de las partículas de grasa con un tamaño inferior a 2 micras



GRASA ENCAPSULADA
Ø < 2 micras

Partículas de grasas de altísima calidad, 100% vegetales, homogeneizadas y micro-encapsuladas



BACILACTOL
CABRITOS

Nº1 en Calidad y Ventas

MÁXIMA SEGURIDAD

MAYOR RENDIMIENTO

SE PUEDE UTILIZAR
TAMBIÉN EN FRIO

DE VENTA EN LA RED DE DISTRIBUCIÓN BIONA



CLORACIÓN DEL AGUA EN LAS EXPLOTACIONES

Es una forma sencilla y eficaz para **desinfectar el agua**. El objetivo es eliminar o controlar la carga microbológica del agua de abastecimiento de las explotaciones, con especial énfasis sobre la que se ha de emplear en las tareas de limpieza de los equipos de ordeño y del personal.

La cloración consiste en aplicar cloro al agua; éste actúa como desinfectante causando la muerte de los posibles microbios existentes. La forma más eficaz de hacerlo es mediante **"dosificadores" o "cloradores"**, que incorporan cloro al agua de forma controlada. Este agua clorada se almacena en un depósito de acumulación donde permanece hasta su utilización para tareas de limpieza. Este depósito permite que el cloro disuelto en el agua se estabilice y haga efecto eliminando los microorganismos, por lo que es necesario que el agua colara se almacene durante 6 -8 horas desde el tratamiento hasta que es empleada en tareas de limpieza.

Es preciso regular el clorador para ajustar la dosis de cloro añadido, cantidad que puede determinar el ganadero mediante una sencilla prueba de testaje. Una vez realizado el ajuste, debe vigilar que no falte material desinfectante en el dosificador.

Los dosificadores o cloradores se sitúan en la tubería de abastecimiento de agua y van liberando cloro en función del caudal de agua que pasa por dicha tubería. Los cloradores deben intercalarse en la conducción de agua formando parte del sistema o circuito de cloración.

En el mercado existe una gran cantidad de modelos y sistemas. Los dos más sencillos y efectivos son el dosificador estático y el de impulsos eléctricos.

Dosificador estático

Los dosificadores estáticos normalmente son de material plástico y tienen un depósito que permite almacenar entre 2 y 4 kg de cloro sólido en pastillas de disolución rápida. Se intercalan en forma de "by-pass" en la tubería que va desde el punto de abastecimiento de agua al depósito de acumulación.

El agua pasa por el dosificador, entra en contacto con las pastillas, de forma que éstas se disuelven liberando el cloro al agua. El agua ya clorada entra en el depósito de acumulación, donde se almacena hasta su uso.

La regulación del sistema la puede realizar el ganadero mediante válvulas que controlan el caudal de agua que pasa por el dosificador.

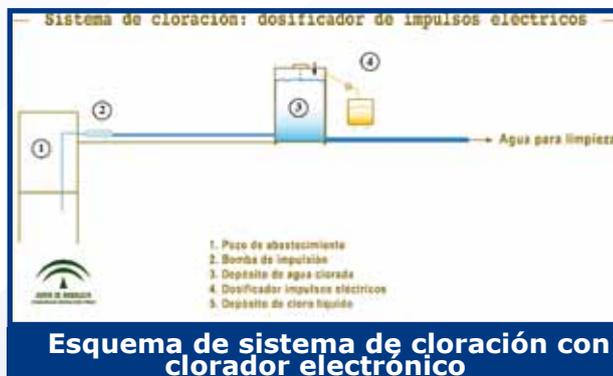


Esquema de clorador estático

Dosificador de impulsos eléctricos



Dosificador de impulsos eléctricos y su unión al contenedor de cloro líquido



Esquema de sistema de cloración con clorador electrónico

Los dosificadores de impulsos eléctricos son pequeñas bombas de impulsión electrónicas. El dosificador está conectado a un depósito de cloro líquido. Mediante impulsos eléctricos toma cloro y lo añade al depósito de acumulación de agua a medida que éste se llena. La cantidad de cloro

aportada se regula en función del número de inyecciones que, a su vez, dependen de la cantidad de agua que entra en el depósito de acumulación de agua.

Mediante un sistema sencillo se puede regular la cantidad de cloro que el dosificador inyecta en cada impulso, para ajustar la dosis que se ha de añadir al agua.

Real Feria de Ganado de Cártama



Los días 24 y 25 de Abril Cártama(Málaga) celebró su tradicional Feria de Ganado. Ésta es una de las citas ganaderas con mayor tradición en la provincia, ya que los primeros documentos que hacen referencia a la Feria de Ganado en Cártama datan del año 1.590 y aparecen en una Real Cédula de Felipe II por la cual se instituía la Real Feria de Ganado de Cártama. En este encuentro se congregan ejemplares de caballos, asnos y mulos, y el presente año ha habido una exposición caprina de de pura raza malagueña a la que han acudido tres ganaderos socios: D^a. Cristobalina Cotos Amaya, D. Gabriel García Aranda y D. Juan Antonio Márquez Macías.



Los tres ganaderos llevaron una muestra de ganado comprendida por 61 animales entre machos y hembras de todas las edades.

En esta muestra también tuvo lugar un mercado de productos derivados de la cabra, donde estuvieron presentes queserías de la comarca, y nuestra asociación ofreció la degustación de chuletitas de Chivo Lechal Malagueño a un euro.

La "AsociaciónProdenominación de Origen Queso de Málaga" dió una cata-degustación el sábado 24 a las 12.00 horas, para dar a conocer las características especiales de nuestros quesos.

Real Feria de Ganado de Algeciras



La Real Feria de Ganado de Algeciras, que ha cumplido ya su 160 edición, tuvo lugar los días 19,20 y 21 de junio. Este año, la feria contaba con una exposición de ganado vacuno selecto de raza retinta, una exposición de caprinos selectos (entre ellos ejemplares de raza caprina malagueña de los ganaderos socios D^a. Cristobalina Cotos Amaya, D. Gabriel García Aranda y D. Juan Antonio Márquez Macías), una exposición de ganado asnal selecto y de la Gran Raza Andaluza, además del II Concurso Morfológico de Caballos de Pura Raza Española 'Ciudad de Algeciras'.

Ya son tres años consecutivos los que acudimos a esta feria, y esperamos que sean muchos más.



Ganadería "MI"

Cristobalina y Juan
Venta de Ganado de
pura raza malagueña

Camino de Albarejo nº 4
Tolox(Málaga)
Telf.: 655 85 91 10
655 83 74 89



Premio Mejor Cabra
Agrogant'09



GANADERÍA LA LOMA "FD"

Arroyo Coche-
Almogía (Málaga)
Telf.: 636 75 88 54

Venta de ganado de
pura raza malagueña



AGROGANT'09

FERIA AGRICOLA Y GANADERA DE ANTEQUERA

XX EDICIÓN DEL CONCURSO- NACIONAL Y II CONCURSO DE PRODUCCIÓN DE LA RAZA MALAGUEÑA

La feria agrícola y ganadera de Antequera se celebró durante los días 29, 30 y 31 de Mayo 2009 en el recinto ferial Parque Norte de esta localidad.

La cabra malagueña ha sido la principal protagonista en esta edición de la muestra agroganadera de Antequera, superando además las expectativas y batiendo el récord de ejemplares presentados a un concurso nacional caprino. Concretamente **327 animales de raza caprina malagueña** han participado en el XX Concurso Subasta Nacional.

Agrogant ha sido el primer motivo de celebración de los **aniversarios** que viene cumpliendo esta asociación el presente año. Así, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña celebra sus bodas de plata, 25 años de existencia y dedicación a la mejora y promoción de nuestra raza; mientras que el concurso subasta nacional, cumple sus 20 añitos ya, 10 de ellos han sido celebrados en Antequera, y también 10 son los años que lleva puesto en marcha el centro de selección ganadera, por lo que Agrogant 09 ha sido un verdadero festejo, donde además de celebrarse los concursos morfológicos y de producción del ganado hubo **una exposición de carteles, trofeos, material divulgativo y fotografías** en la que los asistentes podían hacer un recorrido por la historia de esta asociación.



Exposición 20 años de concurso nacional

El evento ha tenido una gran acogida por parte del público asistente, gracias a la calidad de los ejemplares a concurso morfológico y por la expectación que crea el concurso de producción lechera que muestra el alto potencial lechero de esta raza.

La **inauguración del recinto ferial** tuvo lugar el Viernes 29 de Mayo. La directora general de Producción Agrícola y Ganadera de la Junta de Andalucía, Judit Anda Ugarte; el presidente de la Diputación Provincial, Salvador pendón; el alcalde de Antequera, Ricardo Millán, y el copresidente de Cajamar, Luis de la Maza, cortaron la cinta y abrieron oficialmente la feria agroganadera y alimentaria.

Este año hemos contado una gran carpa para el ganado de **1800 m2** para la estancia de los animales a concurso, y con una **gran superficie expositiva** donde hubo stands de maquinaria de ordeño, sanidad, alimentación, productos zosanitarios, industria láctea y otros. Las empresas e instituciones relacionadas con el sector presentes en Agrogant 09 han sido: Ordefrío (De Laval) y piensos Biona, Agrocabello, MD Veterinaria-Celtilait, Productos Agroganaderos del Sur (Nanta), UPA, COAG y el Colegio Oficial de Veterinarios de Málaga.



Han asistido un total de 327 animales, de los cuales 85 eran machos y 242 hembras, participantes en 7 secciones según sexo, edad y modalidad de participación.

La novedad más interesante del recinto expositivo ha sido la **separación de los animales por ganadería** (en lugar de la división de éstos por secciones participantes), lo que ha permitido unas mayores condiciones higiénicas y sanitarias.



Durante los tres días ha tenido lugar una **degustación de Chivo Lechal Malagueño** (chuletitas a la plancha, y unos sabrosos chivo al ajillo y chivo en salsa de almendras con espárragos trigueros cocinados por el popular restaurador malagueño Mariano Martín Navas) y de Quesos elaborados a partir de leche de cabra de pura raza malagueña en el stand nuestra Asociación para deleitar a los asistentes y dar a conocer estos magníficos productos derivados de la cabra.

Además, hemos estado presentes de nuevo en el pabellón agroalimentario de esta feria con el **stand** "Chivo Lechal Malagueño" para la venta directa al público tanto de carne como de quesos, siendo todo un éxito de ventas como viene siendo habitual entre el público antequerano.

Este año las **Jornadas Agroalimentarias** celebradas en el Hotel Antequera Golf han tratado sobre nuestro producto máspreciado: "**Chivo Lechal Malagueño. Una Oportunidad Gastronómica**", jornadas que nos acercaron a experiencias muy próximas como la IGP Lechazo de Castilla y León, y profesionales de la gastronomía (críticos gastronómicos de la talla de D. José Carlos Capel-crítico Gastronómico de EL PAÍS-y D^a. Julia Pérez -Crítica Gastronómica de EL MUNDO-) y la restauración nos mostraron las virtudes de esta carne. Se realizó un taller culinario de cocina en vivo: Charo Carmona del Restaurante El Coso de San Francisco dio a probar su popular "Porrilla de Chivo", y los alumnos de la Escuela de Hostelería-Restaurante Reina elaboraron 5 recetas propuestas por el jefe de cocina de la Escuela de Hostelería La Cónsula, D. Cristóbal Blanco: medallones de chivo con carabineros, paletilla a baja temperatura con cuscús, carré de chivo a las finas hierbas y mollete relleno de chivo con verduras al estilo shawarma. El encuentro contó también con una parte artística a cargo del pintor antequerano Pablo Mercado, que pintó un lienzo durante el evento inspirado en un macho de raza caprina malagueña, además de regalarle a la Asociación una escultura de margarina.



D. Cristóbal Blanco



Paletilla a baja temperatura con cuscús



Pablo Mercado

El viernes por la tarde, se celebraron las **VII Jornadas Técnicas Ganaderas**, dirigidas a técnicos y profesionales del sector: "**Mejorando la rentabilidad de nuestras explotaciones**" con el objetivo de dar a conocer líneas de mejora que disminuyan los costes de producción y líneas de actuación para la valorización de los productos del sector.

El sábado, a las doce de la mañana, tuvo lugar el primer ordeño válido para el **concurso de producción**. Los 14 animales a concurso fueron ordeñados a mano por sus respectivos ganaderos. La leche obtenida se iba colocando en un recipiente para su pesaje. El público expectante aplaudía a la cabra con mayor producción de esta jornada, perteneciente a la Ganadería el Cepillar C.B. con una producción de 7,4 Kg.



Jornadas técnicas ganaderas

Posteriormente tuvo lugar el **XX CONCURSO MORFOLÓGICO NACIONAL DE GANADO CAPRINO DE RAZA MALAGUEÑA**. Secciones a concurso y número de animales asistentes por secciones:

- 1ª sección: Machos jóvenes, de 4 a 12 meses: 30
- 2ª sección: Machos jóvenes, de 12 a 24 meses: 26
- 3ª sección: Machos adultos, de más de 24 meses: 29
- 4ª sección: Lote de 4 hembras jóvenes de 4 a 12 meses: 72
- 5ª sección: Lote de 4 hembras primaras (primer parto): 60
- 6ª sección: Lote 4 hembras adultas (2º parto en adelante): 96



GANADERÍA
EL VATICANO
"DP"
Valle de Abdalajís
(Málaga)
Tlf.: 615 60 39 39

Venta de ganado de
pura raza malagueña

2ª y 3ª cabra más
productiva Agrogant '09



Siete premios especiales: Mejor Cabra del Concurso (2ª y 3ª), Mejor Ganadería participante y Mejor Cabra de primer parto (2ª y 3ª).

Relación de ganaderos participantes:

- Francisco J. Chicón Podadera
- El Cepillar, C.B.
- Gabriel García Aranda
- José A. Herrera Molina
- Antonio Jiménez Alex
- Antonio González Conejo
- Juan Antonio Pino Murillo
- Juan Antonio Márquez Macías
- Cristobalina Coto Amaya
- Juan Francisco Díaz Pedraza
- Mª Dolores Falcón Manceras
- Fernando Gálvez González
- Manuel Ramírez Román

El jurado estuvo compuesto por D. Salvador Amores Vallejo y D. Miguel Conejo Postigo (ganaderos de esta Asociación), D. Manuel Delgado (técnico de la Asociación de Criadores de Ganado Caprino de la Raza Murciano-Granadina) y D. Manuel Sánchez Rodríguez (Profesor Titular de la Facultad de Veterinaria de Córdoba).

Sección 1ª: Machos jóvenes de 4 a 12 meses

Primer Premio: El Cepillar, C.B
 Segundo Premio: El Cepillar, C.B
 Tercer premio: El Cepillar, C.B

Sección 4ª: Lote de 4 hembras jóvenes de 4 a 12 meses

Primer Premio: Juan Fco. Díaz Pedraza
 Segundo Premio: Jose A. Herrera Molina
 Tercer premio: Juan A. Pino Murillo

Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses

Primer Premio: Antonio González Conejo
 Segundo Premio: Juan A. Pino Murillo
 Tercer premio: Dolores Falcón Manceras

Sección 5ª: Lote de 4 hembras primas (primer parto)

Primer Premio: El Cepillar, C.B.
 Segundo Premio: Dolores Falcón Manceras
 Tercer premio: Antonio Jiménez Alex

Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses

Primer Premio: Antonio González Conejo
 Segundo Premio: Antonio González Conejo
 Tercer premio: Antonio Jiménez Alex

Sección 6ª: Lote 4 hembras adultas (2º parto en adelante)

Primer Premio: El Cepillar, C.B.
 Segundo Premio: Antonio Jiménez Alex
 Tercer premio: José A. Herrera Molina

PREMIO A LA MEJOR GANADERÍA: El Cepillar, C.B.

PREMIO A LA MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: El Cepillar, C.B.

PREMIO A LA 2ª MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: El Cepillar, C.B.

PREMIO A LA 3ª MEJOR CABRA DE PRIMER PARTO: Dolores Falcón Manceras

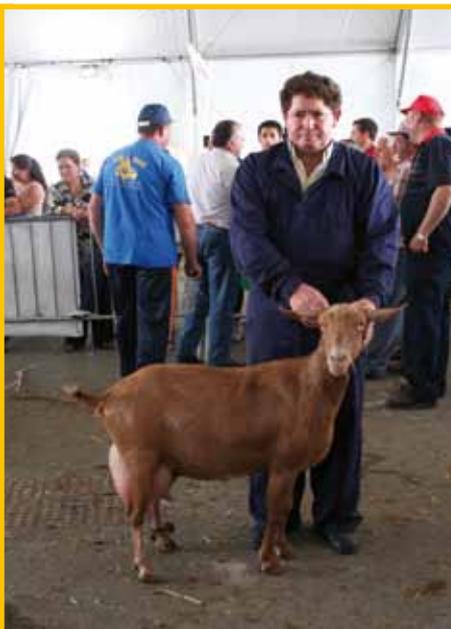
PREMIO A LA MEJOR CABRA ADULTA: Cristobalina Coto Amaya

PREMIO A LA 2ª MEJOR CABRA ADULTA: El Cepillar, C.B.

PREMIO A LA 3ª MEJOR CABRA ADULTA: El Cepillar, C.B.



Mejor primala



Mejor hembra adulta



Mejor Macho adulto

El Domingo, a las 12 del mediodía tuvo lugar el segundo ordeño del **II Concurso de Producción lechera.**

Al final del ordeño se procedió a la suma de los pesajes de los 2 días de concurso. La cabra ganadora, perte-

reciente a la ganadería de El Cepillar C.B. dio una producción de total **14.1 Kg**. La segunda y tercera cabra más productiva resultaron ser de la misma ganadería, propiedad de D^a Dolores Falcón Manceras, con unos pesajes de **11,9 kg. y 10,8 kg.** respectivamente. Los resultados vuelven a hablar por si solos y demuestran el gran potencial lechero de nuestra raza caprina malagueña.



Cabra más productiva del certamen



Mesa del jurado y público

Posteriormente tuvo lugar la **entrega de premios** de ambos concursos, que corrió a cargo de D. Ricardo Millán, (Excmo. Alcalde del Ayto. de Antequera), D. Jose Luis Ruiz (teniente alcalde de esta localidad), D^a. Pepa Sánchez, D. Antonio Villalba (Director del certamen), D. Diego Rivas (Director OCA Antequera), D. Antonio Romero Pérez (Representante de Biona) y D. Juan Antonio Moreno (Representante de NANTA).

Tras la entrega de premios tuvieron lugar **dos sorteos**: uno celebrado por la empresa MD Veterinaria, que rifó 100 kg. de leche maternizada para corderos y cabritos de la marca CeltaLait entre los ganaderos asistentes, y cuyo ganador fue D. José Melero de Antequera; y el sorteo realizado con motivo de la puesta en marcha de la empresa comercializadora de los productos de la cabra malagueña, cuyo regalo consistía en un lote de productos compuestos por: una pierna, una paletilla, unas chuletitas, un queso de cuajada láctica, un queso fresco, un semicurado y un curado, que recayó sobre un cliente de nuestro stand situado en la zona agroalimentaria.

Y para terminar la Feria se realizó la tradicional **comida de clausura**, en la que festejamos los 20 años de concurso nacional y los 10 años que llevamos celebrándolo en Antequera. Entre los platos, Chivo Lechal Malagueño cocinado por cortesía de la empresa Ernesto Olmedo en el Restaurante La Perdiz de Campillos.

Gracias a la colaboración de las **empresas privadas** como De Laval, Biona, Agrocabello, Comercial Ernesto Olmedo S.L., Productos Agroganaderos del Sur (Nanta), MD Veterinaria-CeltaLait, UPA y COAG, ha sido posible la celebración de este certamen que ya se ha convertido en un referente a nivel nacional.

Por último queremos dar las gracias también a todas las **instituciones** que con su participación y apoyo económico, han hecho posible la realización de este evento: el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, la Diputación Provincial de Málaga y como no al Ayuntamiento de Antequera que sigue apoyando con insistencia y creyendo en nuestro sector.

GANADERÍA "GB" Gabriel García Aranda
venta de chivas malagueñas
C/Padedillas nº 63 Estación de álora (Málaga)
Tif.: 619 05 67 01



Leche maternizada Celtlait

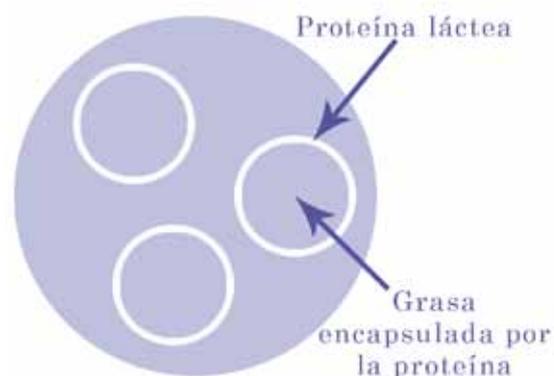
CELTILAIT es la marca comercial de la gama de leches maternizadas del grupo cooperativo lacteo EVEN que esta ubicado en Bretaña (volumen de ventas de 1.000.000.000 Euros).

Los productos lacteos de base de las leches maternizadas CELTILAIT son productos lácteos frescos fabricados en una de las centrales de leche del grupo EVEN.

Los polvos de leche y de suero incorporados en las leches maternizadas CELTILAIT son producidos en torres de atomización de tipo múltiples efectos que permiten un secamiento de tipo "baja temperatura" que garantiza una digestibilidad óptima de la proteína. Este proceso de secamiento evita todo riesgo de desnaturalización y así, asegura la obtención de productos lacteos de altísimo nivel de digestibilidad.

La técnica de reengrasamiento "por vía húmeda" , y, a continuación, un secamiento SPRAY, permiten obtener partículas muy pequeñas (menos de 2 micrómetros) y muy homogéneas que permiten una muy buena disolución, una muy buena conservación y una muy buena fluidez.

CELTILAIT hace investigaciones permanentes para la fabricación formulas de alto rendimiento de tipo tradicional con base de leche desnatada y formulas innovadoras sin leche desnatada



Para los cabritos CELTILAIT propone:

CELTILAIT AGNO CHEVRO 63 :

- leche tradicional con base de 63 % de leche desnatada
- producto de altísima calidad que incorpora un mixto de grasas vegetales especialmente concebido para el engorde de animales lechales.

CELTILAIT AGNO CHEVRO EXTRA:

- leche innovadora de alto standard sin leche desnatada con base de verdaderas proteínas de ultrafiltración del suero.
- El proceso de digestión simplificado permite reducir los riesgos de problemas digestivos durante el primer periodo de la lactancia
- Para la cabritas de reposición el producto tiene la ventaja también de favorecer el arranque de consumo de piensos para una buena preparación al destete

Recuerdos técnicos:

La atención al local de lactancia artificial es un punto definitivamente importante para asegurar el éxito técnico:

- Limpiar y desinfectar el local antes de arrancar la lactancia artificial

- Mantener la nave sana y comoda :
 - ventilacion statica o dinamica pero sin corriente de aire
 - cama de paja mantenida seca o rejillas pero sin coriente de aire por debajo

Arranque de los cabritos:

- Desinfectar el cordon umbilical
- El primer dia de vida, encalostrar bien los cabritos con biberon empezando la primera toma lo mas pronto posible despues del parto, un maximo de calostro debe ser dado en las 6 primeras horas de vida para aprovechar lo mejor posible la permeabilidad del intestino a las IG.
- En el cuadro de un plan de prevencion frente al virus CAEV, el cabrito no debe mamar directamente de la madre y tiene que consumir calostro pasteurizado
- El primer dia de lactancia con la nodriza, es necesario coger mucha atencion para la adaptacion enseñando segun los animales, mas o menos numerosas veces como mamar de la maquina .

Pauta de manejo de la nodriza:

- Limpiar cada dia la nodriza
- Verificar cada dia la dosificacion de la nodriza
- Arreglar la nodriza a una temperatura entorno de 42°C para asegurar una buena emulsion de las grasas. Una leche maternizada para cabrito es un producto con un nivel de grasa elevado y este punto es importante.



Recomendamos
leche
maternizada
Celtilait

Factores que afectan a la calidad de la leche y al extracto quesero

La calidad de la leche de caprino se orienta en su mayor parte a la elaboración de diferentes tipos de quesos. Por ello, la calidad de la leche esta basada en dicho aspecto, (en lugar de ,) calidad para poder fabricar adecuadamente el tipo de queso deseado. Esta calidad está determinada fundamentalmente por el extracto quesero, aunque también intervienen otros aspectos; unos están directamente relacionados con el animal y su entorno (intrínsecos) y otros con procesos no directamente atribuibles al animal (extrínsecos).

Los factores que afectan al extracto quesero son múltiples y de diferentes orígenes. Unos **intrínsecos** (de tipo genético, momento de la lactación, época del año) o **extrínsecos** (microbiológicos, mastitis clínicas y subclínicas, manejo inadecuado en la sala de ordeño, nutricionales y el manejo de la alimentación).

Los factores intrínsecos, tales como momento de la **lactación**, determinan una producción que está en relación inversa a calidad de extracto quesero. Al principio de la lactación tenemos mucha grasa y proteína. En el pico de lactación, aumenta la producción, bajando porcentualmente el TB (tenor butírico o graso) y el TP (contenido proteico). Por el contrario, en la fase de bajada de producción, aumentan ambos parámetros.

En cuanto a la **época del año**, todos sabemos que en la fase de día largo, (primavera-verano) tenemos disminución del valor de la grasa y de la proteína, aumentando estos en el periodo de días cortos. Las elevadas temperaturas de nuestros veranos, determinan una disminución de producción y también del extracto quesero. Por el contrario en las épocas con temperaturas medias, se observa un aumento de la producción y del TB y TP.

En el caso de los factores intrínsecos que afectan a la calidad de la leche, poco podemos influir en la calidad del extracto quesero. Pero en el caso de los extrínsecos, (que veremos más adelante cómo afectan, tanto al contenido en valor proteico o graso como a la calidad de dichos componentes) sí podemos asumir medidas correctoras que mejoren los parámetros de TP y TB.

La **calidad microbiológica de la leche**, así como el **estado sanitario de la ubre**, influyen de manera importante. Así, en el caso de mastitis, en el valor proteico apenas hay modificación porcentual, variando sin embargo la calidad, ya que contiene menos caseína y más inmunoglobulinas. En el caso del TB, existen datos bien documentados de que disminuye dicho valor, los glóbulos grasos son de menor tamaño y nos encontramos con la existencia de ácidos grasos libres.

La **presencia de células somáticas** determina una proteólisis del contenido proteico, reduciéndose el TP, lo cual disminuye el rendimiento quesero. En el TB, se produce una lipólisis, apareciendo ácidos grasos libres que alteran el sabor de los productos lácteos (rancio-amargo)

El **manejo inadecuado en la sala de ordeño** puede determinar mastitis por contaminación en la máquina de ordeño, bien por una mala limpieza, por una mala rutina del ordeño, que pueda permitir entrar aire al circuito, lo que provocaría un reflujo de leche. También un nivel de vacío elevado (> de 40 kpa), determinará una alteración mecánica del esfínter del pezón, permitiendo la entrada posterior de gérmenes, debido a la relajación del esfínter, ya que no se cerrará perfectamente la ubre.

Sin embargo, los **factores sobre los que podemos influir directamente** y que más influyen en la producción de una leche de calidad, son aquellos relacionados con la **alimentación y el aporte de nutrientes a la cabra**.

La cabra obtiene los nutrientes de la fermentación ruminal. Cualquier alteración de esta, afectará a la composición química de la leche. La proteína es sintetizada en la glándula mamaria a partir de ácido propiónico, proteína microbiana y proteína de la dieta. La grasa es sintetizada a su vez en la glándula mamaria, a partir del ácido acético y butírico y ácidos grasos de la dieta.

Los factores nutricionales que influyen en el extracto quesero son:

- **Relación forraje/concentrado:** Una baja relación (bien por poco aporte de forraje o por un aporte excesivo de concentrado) determinará una acidosis ruminal. Se producirá una disminución del contenido graso de la leche.
- **Relación de hidratos de carbono no fibrosos, cereal, y proteína.** Un alto valor en CNF y poca pro-

EL RINCÓN DE PICASAT

teína bruta bajan síntesis de proteína en rumen. Por el contrario, un exceso de proteína bruta puede provocar la presencia de urea en leche.

- **Tipo de hidrato de carbono:** Estructurales o no estructurales, varían la producción de ácidos grasos volátiles y por tanto la composición química de la leche.
- **Materia grasa de la dieta, cantidad y tipo:** Un exceso de grasa puede dificultar la fermentación ruminal, produciéndose una bajada de la producción de ácido acético y determinando una disminución del TB.
- **Tipo de proteína:** Un buen nivel de proteína no degradable en el rumen determina un incremento de la síntesis proteica en la glándula mamaria, condición imprescindible para obtener buen nivel de proteína en leche.

Un aspecto a tener en cuenta en relación a la posibilidad de mejorar el extracto quesero se basa en la modificación de la fermentación ruminal a través de la ración, con la utilización de adición de materias primas que modifican la composición. Podemos reseñar algunas:

Materias Primas

- **Grasa By-Pass:** Jabón cálcico y grasa hidrogenada. Aumentan la TB. No incluir en la ración en porcentajes superiores al 5%.
- **Aceites vegetales:** Pueden afectar negativamente a la fermentación ruminal, pero en pequeña cantidad (máximo 1,5%) modifican el perfil de ácidos grasos de la leche, aumentando el porcentaje de insaturados.
- **Levaduras:** Mejoran (la) digestibilidad de la fibra y la proteína y estimulan la ingesta. Este aspecto es importante tenerlo en cuenta, sobre todo en épocas de calor.
- **Buffer:** Equilibran el pH del rumen, impidiendo acidosis ruminal y mejoran la digestibilidad de fibra.
- **Copos de maíz:** El uso de copos de maíz en sustitución del maíz grano, determina un aumento del % de proteína en leche inmediato, pudiendo estar este incremento en torno a 0,2 puntos porcentuales. Estará recomendado su uso cuando dicho incremento de proteína represente un incremento del valor de la leche, superior al incremento de coste por el uso de dicho producto.
- **Semilla de algodón:** Aporta Fibra bruta y un porcentaje importante de grasa, que se comporta como by-pass, ya que no es metabolizada en el rumen, sino que pasa al cuajar después de la rumia. También aporta un nivel importante de proteína, igualmente by-pass.

Por último reseñar que en el manejo de la alimentación, la **forma de presentar el alimento a la cabra en forma de alimento Uni-Feed, permite una ingesta constante en nutrientes al rumen**, con lo que no se producen modificaciones ni oscilaciones bruscas del pH ruminal.

Ello determina una óptima utilización de los alimentos, y un adecuado aporte de nutrientes a la glándula mamaria, la cual podrá dar el máximo potencial de producción en relación al potencial genético del animal.

Pero este sistema de alimentación será estudiado en un próximo número de esta revista.



Piensos Campillos S.C.A. comenzó su actividad en el año 1.978 con sólo 28 socios, pero gracias a su buen hacer y el mantenimiento, y sobre todo, la calidad de sus productos, es en la actualidad una de las empresas más importantes de Andalucía con más de 1.600 socios.

Hoy en día contamos con una de las estructuras más modernas en cuanto a fabricación de piensos se refiere, fabricando pienso para casi todas las especies de abasto.

Estamos implicados muy especialmente en el sector caprino, fabricando piensos de calidad y buscando entre nuestros objetivos el aumento de producción lechera y la mejora de la calidad del extracto quesero.

Además, ofrecemos un servicio técnico a nuestros socios asesorando tanto en manejo, reproducción, etc., y optimizaciones en producción lechera.

En la actualidad nuestro consejo rector ha sido renovado, teniendo el sector caprino una amplia representación y apostando por la participación de todos nuestros socios.

PIENSOS CAMPILLOS S.C.A.
Ctra. Jerez-cartagena, Km. 134, Campillos, 29320
tel.: 952722525 fax: 952724445

AGRUPACIONES DEL SECTOR

COAG promociona en Sevilla las virtudes de los productos del caprino andaluz

por Servicios Técnicos,
COAG Málaga

Aprovechando que se celebraba Pleno en el Parlamento Andaluz, COAG organizó el día 10 de junio, un acto reivindicando ante los parlamentarios y promocionó entre los consumidores sevillanos diferentes productos derivados de nuestras cabras con el lema: "Caprino andaluz: el valor de lo sostenible"

A la entrada de los jardines del Parlamento y a modo de exposición se montaron **16 paneles** en los que los transeúntes pudieron conocer un poco más el sector caprino de nuestra Comunidad Autónoma, su situación actual y su contribución a la sociedad. Tras la exposición se ubicaban **dos carpas** en las que se repartieron los productos a degustar. En la primera, los ciudadanos pudieron recoger **un litro de leche de cabra** y un tríptico explicativo de las bondades de este producto además de degustar diferentes clases de **quesos** de toda Andalucía y como no, de nuestras Cooperativas AGASUR y AGAMMA, de pequeñas queserías como Naizaloa y Sierra Crestellina, y requesón de la zona del Torcal de Antequera.

En la siguiente carpa, montada por la **Asociación de Criadores de Raza Malagueña**, se repartieron para probar chuletas de **chivo lechal malagueño**, a la vez que se informaba a la gente que se acercó de las buenas aptitudes de esta raza autóctona de la provincia de Málaga.

Previamente al comienzo del acto, tuvo lugar una **rueda de prensa** en la que participaron Miguel López, Secretario General de COAG, Eduardo López, Secretario de organización y el malagueño Antonio Rodríguez, responsable del sector ovino y caprino de COAG Andalucía y de ganadería en Málaga. En ella se informó de la **dura situación** que actualmente atraviesa el sector pero también del **potencial de futuro** que tiene si se le presta apoyo y reconocimiento tanto por parte de la sociedad en general como de nuestros políticos. Se ofrecieron datos de su importante contribución económica, social y medioambiental.

Para poder mantener y mejorar nuestro sector caprino, que representa en censo el 40% del total nacional y en producción de leche el 50%, en COAG **reclamamos políticas que favorezcan el relevo generacional, el establecimiento de contratos tipo homologados que aseguren los de-**



rechos de los productores, que se persigan los abusos de la distribución y que se flexibilice la legislación para que los productores puedan transformar y comercializar su propia producción con todas las garantías para los consumidores.

Para apoyar al sector, se acercó muy interesada, la **nueva Consejera de Agricultura, Clara Aguilera** que destacó la **calidad** de los alimentos que tuvo ocasión de degustar. En conclusión, esta jornada de promoción, a la que se sumó también una representación de cabreros malagueños, ha tenido una gran acogida entre los ciudadanos que no pararon de alabar la calidad de los productos ofrecidos.



Desde COAG, queremos destacar que el éxito del acto organizado, se debió en gran parte a la unión que hemos conseguido tener en el sector, puesto que sin la participación de cooperativas, pequeñas industrias, queserías y asociaciones con la aportación de sus productos, no hubiera sido posible que se repartieran las más de 3000 raciones para dar a conocer los productos de la cabra.

COORDINADORA DE ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES Y GANADEROS



**ORGANIZACIÓN PROFESIONAL AGRARIA INDEPENDIENTE
AL SERVICIO DE UN MUNDO RURAL VIVO
CON AGRICULTORES Y GANADEROS**

DEFENDEMOS Y PROMOVEMOS LOS INTERESES SOCIALES, ECONÓMICOS
Y PROFESIONALES DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS FAMILIARES
DE LA PROVINCIA DE MÁLAGA

AGRUPACIONES DEL SECTOR



Propuestas de UPA referentes a identificación electrónica de pequeños rumiantes

por Esperanza Dorado Martín,
Veterinaria UPA Málaga

El **sistema de identificación electrónica** se encuentra regulado por el RD 947/2005 del 29 de julio que establece que todos los animales nacidos después del 9 de julio de 2005 deben llevar una marca auricular y un bolo ruminal, en el caso del ovino y doble crotal, en caso del caprino junto con un código que identificará individualmente a los animales; excepto los menores de 12 meses destinados a sacrificio que podrán identificarse mediante una marca auricular.

Los problemas derivados de la identificación electrónica se han debido en gran parte al sistema de identificación elegido por nuestro país: **el bolo ruminal** que ha causado problemas de regurgitación, daños físicos, ahogos e incluso la muerte a los animales.

Ante la situación actual, UPA siempre ha demandado a las administraciones poner en marcha medidas que consigan mejorar la viabilidad y eficacia del sistema de identificación y que en ningún caso perjudique al ganadero. Nuestras propuestas son las siguientes:

- UPA cree que el sistema de identificación elegido por España, el bolo ruminal es un método **agresivo** que no garantiza y no cumple con las condiciones de bienestar y salud animal.

- Planteamos la necesidad de establecer un **único sistema de identificación electrónica** para todo el ámbito nacional con el fin de facilitar los movimientos y evitar las discrepancias entre Comunidades Autónomas por la elección de distintos sistemas alternativos de identificación electrónica para el ganado caprino. En caprino, si la autoridad competente lo aprueba, el bolo ruminal podrá sustituirse por: una marca auricular electrónica, una marca electrónica en la cuartilla o un inyectable

en el metacarpo, siempre que en el documento de traslado se incluya el tipo de dispositivo empleado y su localización exacta en el animal.

- En las **explotaciones mixtas** de ganado ovino y caprino deben poder optar por el **mismo sistema de identificación electrónica** para facilitar el manejo del rebaño.
- Las ganaderías ecológicas deben **poder decidir** el sistema de identificación electrónico que resulte menos agresivo para el ganado.
- Durante este año, la identificación electrónica **no debe perjudicar** al ganadero a la hora de **cobrar la ayuda** por no cumplir con la normativa, pues dispone de otros sistemas de identificación mediante crotal que facilitan la trazabilidad y puesto que la normativa europea no obliga a la identificación electrónica hasta **2010**.

UPA reclama nuevas medidas de apoyo a los productores de ovino y caprino

UPA considera que las medidas de apoyo propuestas por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) para el desarrollo del programa de apoyo específico al sector ovino y caprino en el marco del chequeo médico, resultan **insuficientes**.

UPA valora que se haya incluido al ovino-caprino como sector prioritario a la hora de poder beneficiarse de ayudas ; sin embargo, hay una parte importante de la producción ganadera de ovino y caprino que no van a poder acceder a ningún tipo de apoyo en este Programa y si acceden, la dotación por cabeza va a resultar claramente insuficiente.

Estos ganaderos, muchos dedicados a la producción extensiva, necesitan también ayudas para poder seguir con su actividad, teniendo en cuenta además que cumplen una importante labor social, medioambiental y económica en zonas desfavorecidas.

Por ello, desde UPA pedimos que todos los ganaderos tengan acceso a esta línea de ayudas y demandamos que se hagan medidas que no sean discriminatorias.

¡ Desaparece el Certificado Veterinario!

- El certificado veterinario desapareció el día 29 de marzo, fecha de entrada en vigor el Real Decreto 361/2009, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio.
- La lucha de UPA por la eliminación del certificado se remonta a 2001. Desde UPA hemos insistido en que en que la supresión del certificado no compromete la seguridad alimentaria y la salud pública. Pero, a pesar de haber eliminado el impuesto revolucionario que suponía tener que llamar a un veterinario que certificara a los bovinos, ovinos y caprinos con destino a matadero, no damos por concluida nuestra labor, ya que a partir del 1 de enero de 2010, la información sobre la cadena alimentaria se enviará al matadero con 24 horas de antelación, punto que resulta difícil de conseguir dadas las dificultades que presentan las áreas rurales en cuanto acceso a las nuevas tecnologías.



Sembrando un
Futuro **Justo**

www.upa-andalucia.es

UPA-MÁLAGA	UPA ANTEQUERA	UPA-RONDA	UPA-AXARQUÍA
Héroles de Sotol, 119-1ª1 29003 MÁLAGA	Cañaneros 35 29200 ANTEQUERA	Lola Peña Parres, s/n 29400 RONDA	Tejeda,17 29700 VELEZ-MÁLAGA
952.34.04.50 952.36.26.30	952.70.26.09	952.67.28.94	952.55.73.72
Upa-malaga@upa-andalucia.es	upaantequera@yahoo.es	uparonda@yahoo.es	upavelez@yahoo.es



ESPECIAL ANIVERSARIO

XX ANIVERSARIO DEL CONCURSO SUBASTA NACIONAL DE LA RAZA CAPRINA MALAGUEÑA

Del 27 al 29 de septiembre de 1.988 se realizó en la localidad de Vélez Málaga el primer Concurso Subasta Nacional de la Raza Caprina Malagueña, el cual ha celebrado sus veinte ediciones en Antequera del 29 al 31 del mayo pasado. Veinte ediciones que se han celebrado año tras año a lo largo de más de dos décadas, solo suspendidas en dos ocasiones y por motivos sanitarios, la aparición de la fiebre aftosa y la lengua azul en 2001 y 2005 respectivamente.

El primer comité organizador estuvo presidido por el entonces presidente de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, Francisco Sánchez Corado y contó con la presencia de los concejales del Ayuntamiento de Vélez Málaga José Ríos y Miguel Zayas, el entonces secretario de la asociación, Santiago Gómez, el secretario ejecutivo de ésta, Juan Luís Chacón, y los responsables de ganadería y sanidad animal de la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca en Málaga, Julián Martínez Delicado y Juan Agüera Bermúdez. En aquellos momentos se contó con el importante apoyo de la Diputación Provincial de Málaga y del entonces responsable de ganadería de dicha institución D. José Subires Antúnez, que siempre estuvo muy ligado a nuestra raza.

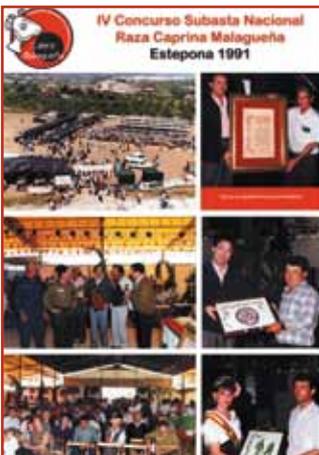
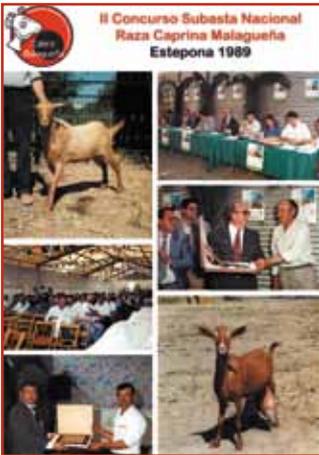
Han tenido un protagonismo especial en la organización del concurso los distintos secretarios ejecutivos y técnicos de la asociación, los presidentes de ésta, los responsables de ganadería y sanidad animal de la Consejería de Agricultura y Pesca y el personal de las Oficinas Comarcales Agrarias correspondientes, así como los Inspectores de la Raza por parte del Ministerio de Agricultura y Pesca en cada momento (Aida Blanco Cachaferio en sus inicios y Francisco Valera Gil desde el año 2.003), junto al personal que cada Ayuntamiento anfitrión dedicó con entusiasmo a tal fin. También y sobre todo en la primera época, los servicios técnicos de la Diputación Provincial de Málaga hicieron un gran aporte.

Desde entonces hasta hoy, el Concurso Subasta Nacional de la Raza Caprina Malagueña ha tenido **tres ubicaciones**: Vélez Málaga, donde se realizaron la primera y la sexta edición en 1.993; Estepona, donde se llevaron a cabo siete ediciones entre 1.989 y 1.996 y Antequera donde se han realizado ya once ediciones de manera consecutiva entre 1.997 y 2.009.

La primera edición fue en el mes de septiembre y la otra edición de Vélez Málaga en el mes de julio, pero el resto se han celebrado en su fecha actual, a final de mayo o principio del mes de junio, fecha que está consolidada en el calendario nacional de ferias ganaderas del Ministerio de Agricultura y Pesca.

A lo largo de su historia han participado **5.981 animales y 351 ganaderías**, aunque algunas de ellas han repetido en multitud de ocasiones. En la primera edición tan solo hubo dos secciones, machos y hembras, pero a partir de la segunda y hasta la decimocuarta se mantuvieron cinco secciones a concurso: tres de machos (chivos menores de 1 año, primales entre 1 y 2 años y machos adultos) y dos de hembras (lotes de 4 chivas y lotes de 4 hembras paridas). Fue en la edición número quince donde se introdujo una nueva sección de hembras, lote de 4 hembras de primer parto. En la edición número catorce se inició la concesión del **premio a la mejor cabra de la feria** y en la diecisiete se introduce el **premio a la mejor cabra de primer parto**. Ambas tienen hoy en día, un espacio especial reservado en el recinto para su lucimiento durante los días del certamen. También está instaurado el **premio a la mejor ganadería del concurso**, el cual otorga el propio Ministerio de Agricultura y Pesca. El ranking de esta sección lo lideran dos ganaderías con 5 premios cada una, la ganadería de Antonio Jiménez Ales de Almayate (Vélez Málaga) que ganó en 1.994, 1.995, 1.996, 2.000 y 2.004 y la ganadería El Cepillar CB de La Joya (Antequera) que ha ganado también en 5 ocasiones, los años 1.998, 2.003, 2.006, 2.007 y la última edición. Le siguen con dos victorias en dos concursos, la ganadería de Simón Sánchez López de Estepona (1.989 y 1.990), la ganadería de Salvador Amores Vallejo de Casabermeja (1.992 y 1.997) y la ganadería de José Antonio Herrera Molina también de Almayate (Vélez Málaga) en 1.993 y 2.002. Otras ganaderías que cuentan con alguna victoria han sido la de Segundo Godoy Fernández de La Viñuela en 1.991, la de Manuel Ramírez Román de Almayate (Vélez Málaga) en 1.999 y la de Francisco Romero Arrabal de La Joya (Antequera) en 2.008.

Muchos han sido también los **miembros del jurado**, más de 70 personas entre técnicos y ganaderos. Lo normal es que el jurado haya estado constituido por cuatro miembros, dos técnicos y dos ganaderos, pero en alguna ocasión han sido tres o cinco los miembros de





éste. La persona que más veces ha sido miembro de un jurado ha sido el ganadero Alfonso Benítez Bravo que participó en diez ocasiones entre 1.989 y 1.998. Luego en seis ocasiones han juzgado los técnicos Manuel Sánchez y Francisco Clérigo. Los ganaderos Salvador Amores Vallejo y Antonio Pino Moreno lo han hecho en cinco y cuatro ocasiones respectivamente. Tan solo un año no hubo jurado como tal, en 2.002 fueron los propios ganaderos participantes los que votaron entre ellos para elegir a los premiados. En 2.004 se pone en marcha el **concurso en pista**, donde normalmente se elige a la mejor hembra y al mejor macho de la feria. Esta modalidad se ha puesto en marcha con la aportación de Manuel Sánchez Rodríguez, ganadero y profesor de la Universidad de Córdoba, que es el promotor de la calificación morfológica lineal del ganado caprino y de los concursos en pista.

Además del concurso se ha venido realizando una **subasta de ganado** hasta el año 2.007. Dicha subasta ha tenido distintas variedades. Normalmente consistía en la venta en subasta al alza que se realizaba el último día del certamen entre ganaderos de distintas procedencias ya fueran socios o no de la asociación. Se subastaban chivas y primales que pertenecían al libro genealógico y tenían unas cualidades determinadas. Los compradores tenían unas ayudas a la compra que financiaba el Ministerio de Agricultura y Pesca. Estas ayudas han sido eliminadas por la normativa europea y ello, unido a las dificultades para el movimiento de animales en los últimos años por las restricciones derivadas de la lengua azul, han hecho que la subasta como tal deje de realizarse. Hoy en día se fomenta más la venta de ganadería a ganadería, siendo la feria un lugar más de exposición que de compra-venta.

Durante los años 1.993, 1.994 y 1.995 se compraron sementales a los ganaderos que se sorteaban entre los participantes.

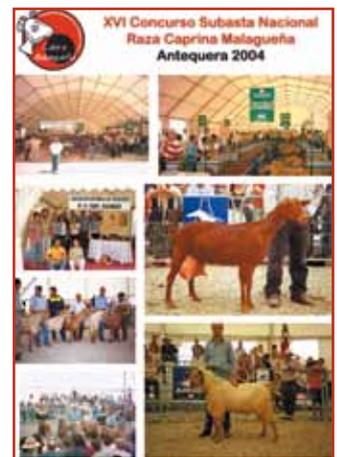
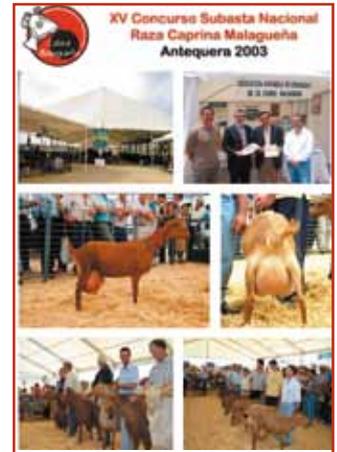
En los dos últimos años se ha puesto en marcha un **concurso de producción** que por sus buenos resultados se ha consolidado como una de las actividades más importantes del certamen. Se premia a la cabra más productora en los sucesivos ordeños durante la feria y a la ganadería que más ha producido en el último año en control lechero oficial.

También se han abierto paso las **jornadas técnicas caprinas** en las que se tratan temas de actualidad para el sector y que congregan a gran cantidad de técnicos y ganaderos. Se iniciaron en 2.002 y este año han cumplido su séptima edición.

Está tomando bastante cuerpo la **zona de exposición de productos auxiliares** (máquinas de ordeño, piensos, medicamentos, etc.) demostrando el gran dinamismo que tiene el sector en estos momentos. También se han iniciado una serie de acciones para la **promoción de los productos derivados, leche, quesos y sobre todo chivo lechal malagueño**, coincidiendo con la feria agroalimentaria y sus jornadas técnicas.

Todo ellos se ha realizado a partir de la **financiación** que obtiene la asociación de las distintas **instituciones públicas** que colaboran en el certamen, principalmente el Ministerio de Agricultura y Pesca (hoy Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino) y la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, además de la Diputación Provincial de Málaga y los Ayuntamientos implicados en cada momento. También se ha contado con el **patrocinio de distintas entidades financieras**, como la Caja de Ahorros de Antequera que patrocinó el 1er, 2º y 3er concurso, la Caja Rural de Málaga que estuvo presente de la cuarta a la décimotercera edición y CAJAMAR que lo hizo en los años 2.003 y 2.004. Muchas han sido las **empresas colaboradoras**, especialmente Ordefrio (De Laval) y Saprogal BIONA, han apostado por esta feria desde 2.002 hasta hoy.

Son **22 años de trabajo**, con la participación de muchos técnicos, ganaderos, empresas auxiliares e instituciones. Las novedades de los últimos años (concurso en pista, nuevas secciones a concurso, concurso de producción, jornadas técnicas, promoción de productos derivados, feria de empresas auxiliares, etc.) unidos a otros alicientes que tiene la feria en esos días (feria de primavera de la preciosa ciudad de Antequera) y la apuesta de nuestra asociación y del Ayuntamiento de Antequera, están convirtiendo a nuestro Concurso Nacional en el **gran referente del sector caprino a nivel nacional**.



FOCAL (Federación de Ovejeros y Cabreros de América Latina), estuvo presente en las jornadas técnicas de Agrogant´09

D^a. Rosalía Morales Arroyo, encargada del programa Caprino de FOCAL (Federación de Ovejeros y Cabreros de América Latina) estuvo presente en las jornadas técnicas caprinas celebradas el pasado 29 de mayo en Antequera con la ponencia 'La caprinocultura en Latino América. México ejemplo de mercados emergentes, transformación y comercialización'.

FOCAL es una federación cuyo objetivo principal es el fortalecimiento del sector ovino y caprino latinoamericano para el desarrollo integral, mediante la ciencia, la tecnología y el apoyo asociativo. La Federación en el año 2012 será una organización que agrupe la totalidad de los países latinoamericanos, y será reconocida internacionalmente por su aporte a la ciencia y tecnología del sector.

Desde estas líneas queremos expresar nuestro agradecimiento por su colaboración en estas jornadas y nuestro apoyo a esta Federación, que es todo un ejemplo de cooperación y desarrollo.



Rosalba Morales, visitando una ganadería de raza caprina malagueña

El Chivo Lechal Malagueño y el Restaurante El Lago en FICODER (I Foro Internacional de Cooperación en Desarrollo Rural)



Diego del Río en FICODER

El chef del Restaurante El Lago, Diego del Río, realizó una demostración de cocina en directo con Chivo Lechal Malagueño el miércoles 10 de junio en el I Foro Internacional de Cooperación en Desarrollo Rural (FICODER) que se celebró en Sevilla. El Restaurante El Lago, con una estrella Michelin, ha llegado a un acuerdo con la Asociación Española de Criadores de Cabra Malagueña para difundir este producto en los principales foros gastronómicos.

El Restaurante El Lago de Marbella, siguiendo con su espíritu de potenciar los productos naturales andaluces más selectos, se ha convertido en el gran valedor del chivo malagueño en la alta gastronomía internacional. El Lago incluye platos realizados con chivo lechal malagueño en su Carta y estará presente en los principales foros de alta gastronomía para dar a conocer las exquisiteces del producto. La hamburguesa de chivo y foie con ketchup casero y hojas de mostaza se ha convertido en poco más de un mes de vida en uno de los platos más sugerentes y sabrosos del Restaurante El Lago de Marbella. Es sorprendente, original, está delicioso e ilustra muy bien el trabajo realizado por el equipo del restaurante que dirige Paco García por encumbrar al chivo lechal malagueño en la alta cocina. El Lago también ofrece en Carta el chivo asado con crema de queso payoyo, tomate y escarola.

Presentación del libro de razas caprinas españolas

El pasado 21 de Julio se presentó el libro "Razas ganaderas españolas caprinas". escrito por Cayo Esteban, editado por FEAGAS y el MARM. Dicho libro, prologado por la Ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa, ha sido presentado por la Secretaria General del Medio Rural en la sede principal de dicho Ministerio, quien ha destacado la importancia de la Cabaña Ganadera Autóctona Española por su sistema de explotación extensivo y su excelente producción cárnica y lechera. En la presentación hubo una degustación de productos del caprino y nuestra asociación aportó pate de Chivo Lechal Malagueño y Chivo LM. confitado en finas hierbas y en aceite de oliva.

Fiesta de la Cabra Malagueña en Casabermeja

Los días 24, 25 y 26 de septiembre tendrá lugar en Casabermeja este acto, organizado por esta asociación y por el Ayuntamiento de la localidad. Se trata de 3 días plagados de actividades dirigidas al público e general con el objetivo principal de que Casabermeja se convierta en el referente de la provincia del consumo de productos derivados de la cabra.

Habrà una ruta gastronómica de los productos de la cabra, en la que 9 bares y restaurantes ofrecerán tapas y menús degustación a los visitantes, así como degustaciones gratuitas de Chivo Lechal Malagueño, Mercado de Quesos de Málaga, exposición de ganado, talleres de elaboración de quesos y pasacalles y animaciones infantiles para los pequeños.

¡Te esperamos! ¡No faltes a esta deliciosa cita!

140 Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia y V Concurso de Cocina de Chivo Lechal Malagueño

Del 10 al 12 de Octubre tendrá lugar la Real Feria de Gando de Villanueva de Tapia en la que este año contaremos con numerosas actividades: I Muestra de razas andaluzas y de productos del carpino andaluz, XIV Concurso morfológico de Machos de Raza Caprina Malagueña, talleres de cocina en directo de Chivo Lechal Malagueño y de elaboración artesanal de quesos, etc. Además el presente año convocamos el V Concurso de Chivo Lechal Malagueño, cuya novedad es la incorporación de la utilización de Vinos de Málaga en la modalidad innovadora.



Ruta gastronómica de los productos de la cabra
Pasacalles y animación infantil
Exposición de Quesos y animación infantil
Degustaciones gratuitas de Chivo Lechal Malagueño

Tablón de anuncios

Se venden 100 chivas
de un mes de edad

Teléfono:
639 05 12 97

Se venden
100 animales
(entre cabras
adultas y chivas)

Tlf.: 619 73 02 58

Se venden
80-100 chivas de
pura raza
malagueña

Teléfono:
619 05 67 01

Se venden
100 cabras
adultas

Tlf.:
636 88 19 53

Se vende
Alfalfa en
paquete
pequeño

Contactar con el
Sr. Fernando Olmedo
Tlf.: 661 166 589

Vendo 80 cabras y
4 machos de pura
raza malagueña

Teléfono:
678 30 05 10

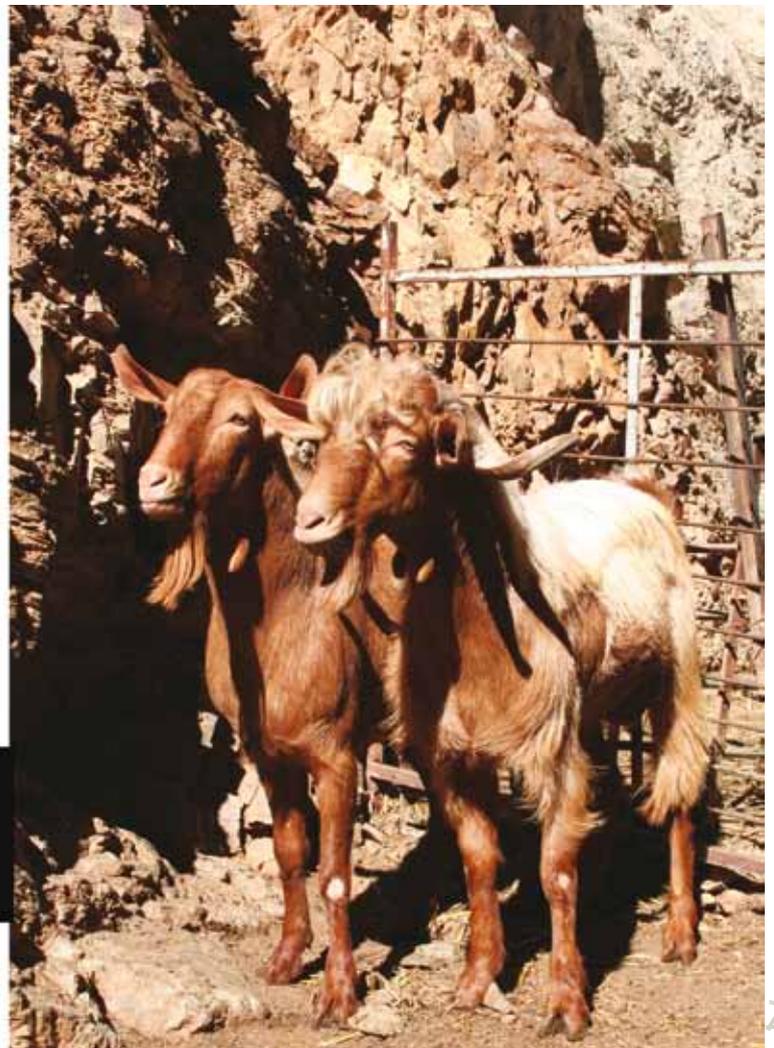


Ganadería Hermanos Gaspar Trujillo PJ

Lagar Bodeguero, Colmenar (Málaga)
Tlf.: 636 88 19 53 gaspartrujillo@hotmail.com

**Primer Premio a la Ganadería más
productiva 2008 (Feria Agrogant 2009)
según datos Control Lechero Oficial**

**Venta de reproductoras, sementales y
chivas de pura raza malagueña**



Ganadería El Cepillar C.B. "RO"



Venta de Ganado de pura raza Malagueña
PREMIO MEJOR GANADERÍA AGROGANT´09

Cortijo El Cepillar
La Joya-Antequera (Málaga)
tlf.: 609 57 49 69 / 952 11 12 84