



Málaga GaVaDeRa

Enero 2011 N°37

Ferías ganaderas:

- 141 Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia
- Zafra, Trabanca, ferias agroalimentarias...

Especial proyectos
+ noticias....

artículo técnico:

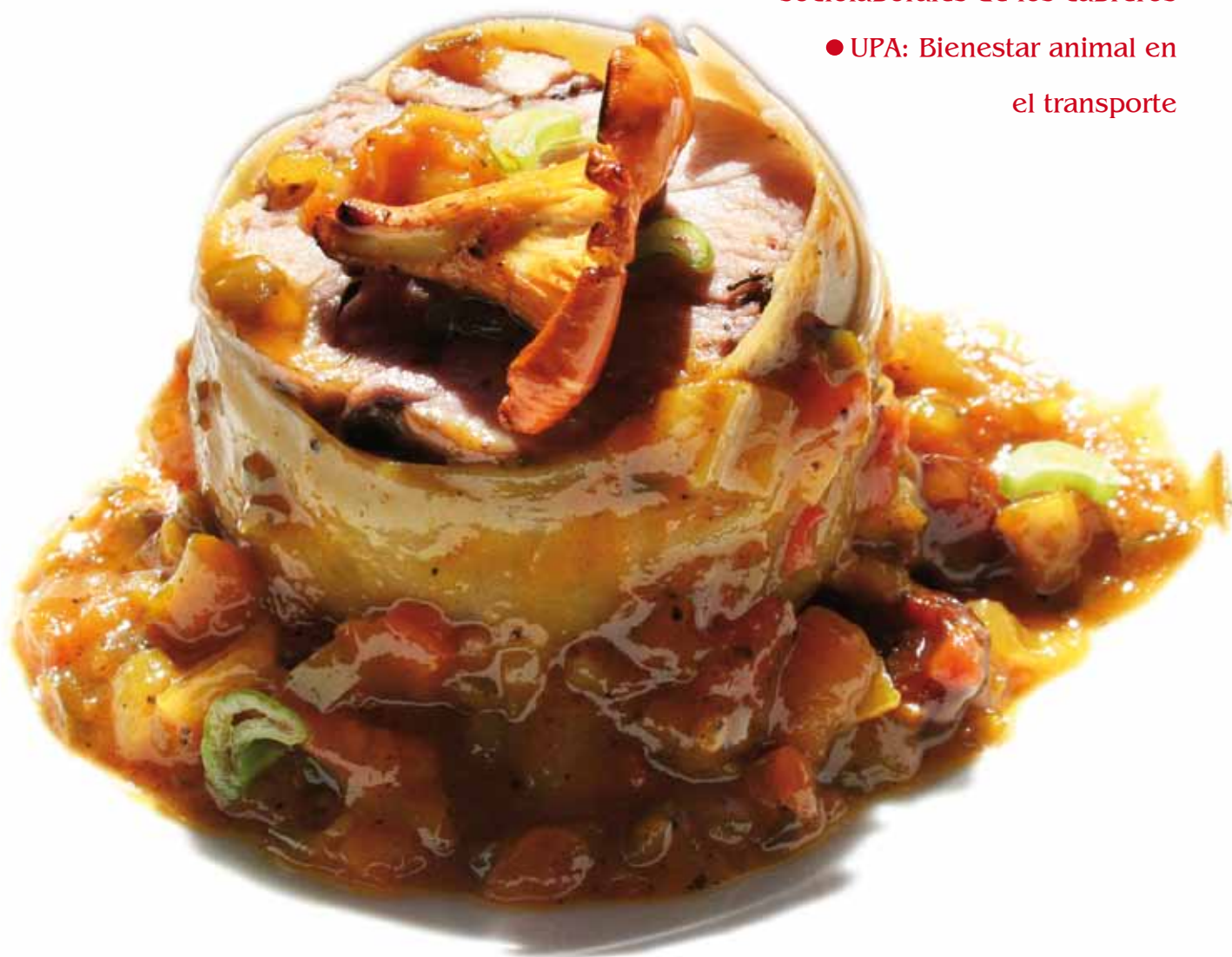
- Gestión de residuos II

Rincón técnico:

- Alimentación de cabras y precios de las materias primas

Agrupaciones del sector:

- COAG: estudio sobre las condiciones sociolaborales de los cabreros
- UPA: Bienestar animal en el transporte



VI Concurso Chivo Lechal Malagueño

Que suba
el precio de
la leche

Que baje el precio
de los piensos

Que mis
cabras estén sanas

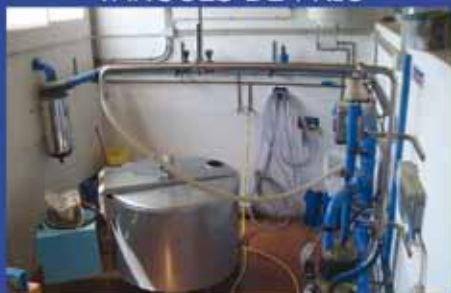
Que
escuchen los políticos

La **Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña**
desea que se cumplan todos tus sueños



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



SUMARIO

"Que suba el precio de la leche", "que baje el del pienso", "que mis cabras estén sanas", "que me escuchen los políticos"... son los cuatro deseos que hemos querido plasmar para esta entrada de año.

Después de tanta y tanta movilización, se consiguió que subiera algo el precio de la leche, aunque no tanto como nos hubiera gustado y siempre por debajo de donde debería estar. Pero cuando empezábamos a respirar algo mejor, ¡ZAS! Comienza de nuevo la subida desmedida de los cereales y con ello la de los piensos. Y lo peor es que parece que esto tiene peor arreglo. Todo indica que la crisis financiera y del sector de la construcción, ha desviado las inversiones (y con ello la especulación) al mercado de las materias primas. Así que, si pelear con las grandes empresas lácteas ya parecía una lucha difícil, imaginaros con "los mercados internacionales", ese ente abstracto sobre el que recaen las responsabilidades de la mala situación mundial.

Solo un dato, en 2010 subió un 80% el precio del trigo y del maíz. Os podéis imaginar la repercusión que esto puede tener, no solo en la producción agropecuaria, si no en la alimentación humana, ya que estos productos, junto al arroz, son la principal base de la alimentación mundial.

A veces a uno solo le queda pensar, ¿y que hacen los estados? ¿no deberían los poderes públicos establecer las normas suficientes para que no manden los mercados, sino las personas? ¿por qué no se controla la especulación en los productos de primera necesidad y si se dedican a controlar nuestro día a día, si se nos ha caído el crotal de un animal, si el suelo de nuestra nave es de hormigón (por cierto medida exigida por la administración y nada recomendable por los técnicos del sector) o si tenemos apuntados todos los registros y ordenadas las facturas de las compras que hemos hecho este mes? Podría parecer demagogia, pero este es el pensamiento que se me pasa por la cabeza constantemente.

Pero bueno, a nosotros solo nos queda seguir caminando y plantar cara a las dificultades. Quizás debamos analizar nuestros modelos productivos. Quizás el objetivo no debe ser producir más, sino producir mejor y más barato. Quizás hay que aprovechar mejor nuestros recursos alimenticios locales y no comprar soja producida a miles de kilómetros de distancia. Y sobre todo avanzar en la cadena de comercialización, transformar y acercarnos al consumidor con nuestros productos, para no ser tan esclavos y dependientes de "los mercados".

Tenemos una buena raza, unos buenos productos, unos buenos montes y unos buenos ganaderos y ganaderas, así que tenemos que seguir luchando.

Este otoño que pasó, ha sido bien movidito. Hemos inaugurado la reforma de nuestras oficinas y de nuestro Centro de Selección Ganadera y hemos organizado y participado en un sinfín de actividades promocionales de nuestra raza y de los productos, que os contamos en el interior de este nuevo número de Málaga Ganadera. Y estamos iniciando una nueva aventura comercial, la producción de leche de cabra pasteurizada para su consumo en fresco (embotellada y a granel en dispensadores) y la producción de nuevos derivados cárnicos (patés, chorizo, salchichón, etc) que nos ayuden a acercarnos más a los consumidores y a sacarle algo más de partido al trabajo de nuestros ganaderos. La asociación inicia el proyecto de una planta piloto de transformación de lácteos y cárnicos, con el objetivo de promocionar nuestros productos, diversificar e incentivar a los ganaderos y ganaderas a montar sus propias empresas de transformación. Queremos que nuestra iniciativa se convierta en una verdadera incubadora de empresas de producción de productos artesanales derivados del caprino. No sabemos si esto huele a huida hacia delante, pero de momento nuestra junta de gobierno y nuestro equipo están dispuestos a intentarlo.

Se hace camino al andar.

Que el 2011, año en el que la crisis parece que puede tocar fondo, se porte con ustedes lo mejor posible.

Un saludo,

Juan Manuel Micheo Puig

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

Instalaciones

Gestión de residuos II 04

Ferias y certámenes

Feria de Villanueva de Tapia 06

Zafra, Trabanca 10

VI Concurso Chivo Lechal Malagueño 12

Ferias agroalimentarias 15

Compra y venta

Tabón de anuncios 16

Anuncios de ganaderías 17

Rincón técnico

El rincón de PICASAT: Alimentación de cabras y precios de las materias primas 20

Agrupaciones del sector

COAG: COAG participa en un estudio sobre las condiciones sociolaborales de los cabreros andaluces 22

UPA: Bienestar animal en el transporte 24

Especial proyectos

Proyecto Consorcio-Montes de Málaga 26

Proyecto Diversidad Agraria 28

Noticias

Noticias del sector 30

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

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

INSTALACIONES

Gestión de residuos II

por Antonio Terradillos Márquez y colaboradores

Área de Formación y Divulgación

Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero, S.A.

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

Tras abordar en el anterior artículo los principales residuos generados en la explotación y sus principales características, en el presente artículo nos centraremos en la gestión del estiércol, desde su retirada hasta su utilización o eliminación, pasando por el almacenaje.

1. Retirada del estiércol de las zonas de producción

El estiércol, principalmente generado en las áreas de reposo y de parques, se habrá de retirar de forma periódica, dependiendo esta periodicidad del nivel de producción, mayor cuanto más intensivo sea el sistema de cría, y de la climatología y época del año.

Tanto en los sistemas intensivos, como en las épocas del año que por la climatología, principalmente la lluvia, los animales han de pasar gran tiempo en las instalaciones, por lo que la cantidad de estiércol producido en estas dependencias será mayor y por tanto se requerirá una retirada cada menos tiempo.

Es recomendable que la capa de estiércol en el suelo no sea superior a los 25 centímetros, para evitar "contaminaciones ambientales" que puedan afectar negativamente a los animales y alas producciones.

La retirada del estiércol se podrá realizar de forma manual o mecánica, lo que dependerá de factores como el diseño de las instalaciones y de la disponibilidad de maquinaria para poder realizarla.

1.1. Retirada manual.

Se realiza con una horca o pala y un carrillo de mano en el que se carga el estiércol para su transporte a la zona de almacenamiento. Esta forma de retirada del estiércol supone un gran esfuerzo para el ganadero. Se suele emplear en instalaciones pequeñas y/o antiguas, donde las dimensiones de los alojamientos no permiten la entrada de maquinaria.

1.2. Retirada mecánica.

En este caso se suele realizar generalmente con un tractor dotado de una pala con la que se retira el estiércol llevándolo a la zona de almacenamiento o bien se amontona se carga en algún vehículo y posteriormente se transporta a zona de almacenamiento, se vende o se aporta en campo como fertilizante.

Las instalaciones han de estar diseñadas para permitir la entrada, circulación y maniobrabilidad de la maquinaria. En el caso de retirada mecánica en superficies no pavimentadas, ésta se ha de realizar con cuidado para evitar la formación de baches que posteriormente puedan acumular líquidos.



Tractor retirando restos de estiércol de una superficie pavimentada.

2. Almacenamiento de estiércol

El estiércol retirado de las zonas de producción deberá almacenarse siempre en una zona fuera del acceso de los animales y debidamente acondicionada para ello. Esta zona deberá ser un estercolero anexo a las instalaciones, consistente en una superficie impermeabilizada, normalmente pavimentada, con un pequeño murete perimetral que dispondrá de un paso para maquinaria.

Este estercolero se intentará ubicar lo más lejos posible de las zonas donde se aloje el ganado y en especial de las zonas donde se realice el ordeño y el almacenamiento de la leche. Así como de núcleos urbanos y de cauces de fluviales.

3. Utilización o eliminación del estiércol

El estiércol producido y almacenado en las explotaciones caprinas lecheras deberá ser utilizado como abono agrícola o eliminado a través de su venta, lo que suele ocurrir en los casos de explotaciones donde no se dispone de terreno de labor. Si la explotación cuenta con superficie cultivable, el ganadero puede utilizar este residuo como un abono agrícola orgánico.

La forma de aportarlo a los cultivos es esparcirlo en el campo con la maquinaria adecuada, pudiendo mezclarse con las primeras capas de suelo mediante el laboreo normal de la tierra. Es importante recordar que esta aplicación se ha de realizar en épocas y dosis adecuadas. La época vendrá determinada por el ciclo del cultivo y la dosis por el contenido en nitrógeno, que depende en gran medida de la especie animal y del mayor o menor contenido en paja de la cama.



Sistema de almacenamiento de estiércol en pequeña explotación caprina aprovechando desnivel del terreno.

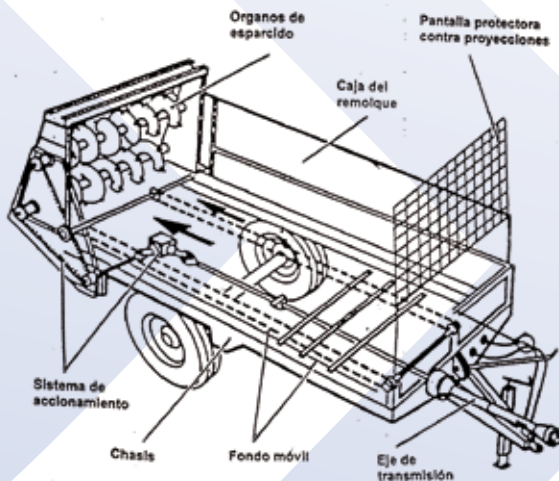


Figura de un remolque esparcidor de estiércol.

3.1. Características fertilizantes de estiércol.

La composición media de nutrientes del estiércol útil para los cultivos, varía principalmente en función de la especie animal que los produzca y del contenido en paja procedente de la cama que contenga. La utilización de este residuo como abono agrícola puede ser sustitutivo en gran medida de los abonos químicos, lo que puede suponer un ahorro.

Además el estiércol, al ser un abono orgánico, aporta al terreno de cultivo algo que no puede aportar ningún fertilizante químico como es la materia orgánica que permite mejorar la estructura y composición del suelo.

En la siguiente tabla se muestra el contenido medio en nutrientes del estiércol, en nitrógeno, fósforo y de potasio, de las especies vacuna, ovina y caprina.

	% Materia Seca	kg / tonelada de estiércol		
		Nitrógeno (N)	Fósforo (P2O5)	Potasio (K2O)
OVINO / CAPRINO	54	8,2	3,2	9,0
VACUNO	25	4,0	3,0	7,0

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

Número 1 en
CALIDAD y VENTAS

- Máxima seguridad
- Máximo rendimiento

Se puede utilizar también en frío



FERIAS Y CERTÁMENES

141 REAL FERIA DE GANADO DE VILLANUEVA DE TAPIA

XV Concurso-Exposición de Machos Caprinos de pura raza malagueña

La feria ganadera de Villanueva de Tapia se celebró durante los días 10,11 y 12 de octubre. Este año la feria ha tenido dos ubicaciones, por un lado en la habitual explanada del Nacimiento se ha situado la muestra de ganado, y por otro la feria agroalimentaria se ha celebrado en el pabellón polideportivo de esta localidad.

Un total de 87 ejemplares de la raza caprina malagueña han participado en el **XV Concurso Morfológico de Machos** de esta raza. Además se ha celebrado una exhibición de ejemplares de la raza asnal andaluz y una exposición de maquinaria agrícola dedicada a la venta.

La gran novedad de este año han sido las exitosas **jornadas técnicas** que se han llevado a cabo en la feria. Más de 40 ganaderos se dieron cita el lunes 11 por la tarde para participar en un foro sobre elaboración de productos lácteos en granja. Las jornadas estuvieron centradas en una serie de cuestiones básicas relacionadas con las **transformación y elaboración de productos lácteos en la propia granja**, tales como: licencias de actividad, trámites administrativos y responsabilidades, seguridad alimentaria: APPCC, venta directa de leche de cabra y sus derivados en mercados locales, desarrollos de inversión para la transformación, necesidades básicas y costes, modelos de explotación, gestión productiva...

Los ponentes fueron D. Francisco Lerma Puertas, gerente de ALICA (Servicio integral para la industria alimentaria) y D. Jose Miguel Parramona, técnico de Casimiro Máquinas.

Para completar el programa se llevó a cabo una visita guiada por la **planta de transformación láctea modular**, que se instaló en el recinto ferial para la ocasión.

Como viene siendo habitual en esta feria programamos una serie de **actividades dirigidas al público en general sobre los productos derivados de la cabra**. También hemos estado presentes en la muestra agroalimentaria de esta feria, pues hemos colocado nuestro **stand de venta al público** de Chivo Lechal Malagueño.

Más de 10.000 personas han acudido a la 141 edición de la Feria del Ganado de Villanueva de Tapia. Fue **inaugurada** el lunes 11 de octubre por el presidente de la Diputación, Salvador Pendón, junto a la diputada y alcaldesa de Villanueva de Tapia, Encarnación Páez, y a la delegada de Agricultura y Pesca, Mónica Bermúdez.



Vista del interior de la carpa del ganado



Gran afluencia de público en las jornadas técnicas



Ponencia de D. Francisco Lerma, gerente de ALICA



Vista exterior e interior de la Planta de Transformación Láctea Modular

Tras la inauguración tuvo lugar la **entrega de premios del "VI Concurso de Cocina Villanueva de Tapia Chivo Lechal Malagueño y las Pasas de Málaga"**.

Posteriormente tuvo lugar el XV CONCURSO DE MACHOS DE PURA RAZA MALAGUEÑA

SECCIONES A CONCURSO Y NÚMERO DE ANIMALES ASISTENTES POR SECCIONES:

- **1ª sección:** Machos jóvenes, de 4 a 12 meses: 20 animales
- **2ª sección:** Machos jóvenes, de 12 a 24 meses: 13 animales
- **3ª sección:** Machos adultos, de más de 24 meses: 14 animales
- **4ª sección:** Lote de 4 hembras jóvenes de 4 a 12 meses: 40 animales

Relación de ganaderos participantes:

- Gabriel García Aranda (GB)
- Antonio Pino Moreno (PM)
- Cristobalina Coto Amaya (MI)
- Dolores Falcón Manceras (DP)
- Pablo Sayago Lebrón (CP)
- Juan Francisco Díaz Pedraza (FD)



Sección 1ª: Machos jóvenes de 4 a 12 meses

Primer Premio: Juan Francisco Díaz Pedraza FD
Segundo Premio: Gabriel García Aranda GB
Tercer premio: Antonio Pino Moreno PM

Sección 2ª: Machos jóvenes de 12 a 24 meses

Primer Premio: Dolores Falcón Manceras DP
Segundo Premio: Dolores Falcón Manceras DP
Tercer premio: Cristobalina Coto Amaya MI



Sección 3ª: Machos adultos de más de 24 meses

Primer Premio: Cristobalina Coto Amaya MI
Segundo Premio: Dolores Falcón Manceras DP
Tercer premio: Cristobalina Coto Amaya MI

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

Primer Premio: Dolores Falcón Manceras DP
Segundo Premio: Dolores Falcón Manceras DP
Tercer premio: Juan Francisco Díaz Pedraza FD

FERIAS Y CERTÁMENES



Primer premio sección 1: FD



Segundo premio sección 1: GB



Tercer premio sección 1: PM



Primer premio sección 2: DP



Segundo premio sección 2: DP



Tercer premio sección 2: MI



Primer premio sección 3: MI



Segundo premio sección 4: DP



Tercer premio sección 5: MI



Primer premio sección 4: DP



Segundo premio sección 4: DP



Tercer premio sección 4: FD

Posteriormente tuvo lugar la **entrega de premios**, que corrió a cargo de D^a Encarnación Páez, alcaldesa de Villanueva de Tapia; D. Manuel Sánchez Rodríguez y D. Alfonso Romero Pérez (miembros del jurado) y D. Antonio Villalba, presidente del Colegio de veterinarios de Málaga.



El lunes por la tarde tuvo lugar un **taller de elaboración artesanal de quesos**, impartido por Rocío Monge, donde participaron numerosas personas que elaboraron quesos frescos de leche de cabra malagueña así como diversas variedades de cuajadas lácticas.

El martes, y para completar las actividades de promoción de los productos derivados de la cabra tuvieron lugar la **cata dirigida de Quesos de Málaga**, impartida por Marina Gámez, técnico de la Asociación Pro-denominación de Origen Queso de Málaga, y, al medio día, en la explanada del Nacimiento, la riquísima **degustación popular de chivo** que tiene lugar cada año donde se repartieron más de 200kg. de Chivo Lechal Malagueño.



Por último, como no, queremos dar las gracias al Ayto de Villanueva de Tapia por su apoyo incondicional a la revalorización del sector ganadero, así como 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 y a la Diputación Provincial de Málaga.

Consultas y S.A.T.: 680 592 269

Pedidos: 902 106 057



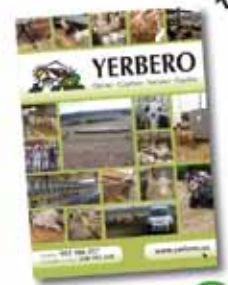
Volteador ovino-caprino

Aparato de sujeción para los cuidados de las pezuñas, ecografías...



Solicite nuestro Catálogo Ovino-Caprino

www.yerberero.es



FERIAS Y CERTÁMENES

557 Feria de San Miguel. Feria Internacional Ganadera. "Zafra-2010"

El presente año han acudido **20 ejemplares** de cabra malagueña a esta feria internacional ganadera, que se celebró del **30 de septiembre al 6 de octubre en Zafra (Badajoz)**.

Este certamen, acogió a un total de 16 hembras y 4 machos pertenecientes a las ganaderías de **D. Antonio Pina Domínguez (PV)** de la localidad de Montemolín (Badajoz) y **D^a. Amparo Díez (HU)** de Guadalupe (Cáceres).

Esta feria de carácter internacional, constituye uno de los foros ganaderos más importantes de nuestro país. En esta edición se ha superado el millón de visitantes, y ha habido más de 500 expositores de carácter nacional e internacional han ocupado por completo el recinto ferial.

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, integrada en la Asociación de Asociaciones para el Control Lechero Oficial en Extremadura (**ASCOEX**), contó con un **stand informativo** al público común a las razas de aptitud láctea de pequeños rumiantes presentes en este certamen.

El día de la inauguración, se ofreció una **degustación gratuita** de chuletitas de Chivo Lechal Malagueño y Quesos de Cabra Malagueña al público asistente.



Stand de ASCOEX en FIG Zafra



Ganado de raza caprina malagueña en FIG Zafra

I Certamen Internacional de la Exaltación del Cabrito. Trabanca (Salamanca)

por Javier Escalona Santano
Técnico Asoc. Esp. Criadores Cabra Malagueña

Del **24 al 26 de septiembre**, participamos en el **I Certamen Internacional de la Exaltación del Cabrito**, que se realizó en la provincia de Salamanca en un pequeño pueblo próximo a la ribera del Duero llamado **Trabanca**. En este evento promocional se dieron cita Asociaciones de criadores de ganado caprino de diferentes puntos de España y Portugal, Marcas de Garantía, cooperativas, restaurantes y empresas relacionadas con este sector agroalimentario.

Además de la propia actividad expositiva que tuvo lugar en un recinto ferial distribuido en stands, se llevaron a cabo diferentes activida-



Grupo de técnicos del proyecto en el stand Cabra Malagueña

des paralelas, tales como jornadas técnicas, exposiciones de ganado caprino, elaboración de queso de cabra y degustaciones de productos variados, completando así un programa cuyo principal protagonista será el cabrito. Así la AECCM participó en dos de las actividades paralelas:

- El sábado 25 tuvo lugar una **elaboración gastronómica de Chivo Lechal Malagueño**

-El domingo 26 tuvo lugar una **ponencia a cargo de D. Javier Escalona con el título: "La Raza Malagueña pura como elemento de rentabilidad en la ganadería caprina"**

Lo mas significativo de este encuentro ha sido la posibilidad de conocer un equipo de personas en su mayoría jóvenes y dinámicas que se han embarcado en un proyecto de dimensiones extraordinarias, en coordinación con la **AECT** (Agrupación Europea de Cooperación Territorial) en donde se resumen unos objetivos encauzados a la **sostenibilidad del medio rural de esta comarca** y la viabilidad de un proyecto económico rentable que haga posible evitar la despoblación de esta zona y sea capaz de fijar una actividad económica que contribuya a respetar el medio ambiente, y cree un crecimiento sostenible. Para todo esto se han acordado de las cabras y por esa razón contaron con la presencia de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña como una de sus mas activas colaboradoras, junto con otras asociaciones fuimos invitados a realizar una ponencia, con una mesa redonda donde debatimos el futuro del sector caprino y sus derivados.



Degustación de Chivo Lechal Malagueño

El proyecto afecta a 107 municipios españoles y 67 portugueses, Universidad de Salamanca, Institu-

to Politécnico de Bragança, Organismo autónomo D-Arribes, Asociación de municipios de Roia e do cãa, Asociación de municipios para la cooperación y el desarrollo local, todos pretenden dinamizar una estructura comercial con 12 queserías, 2 mataderos, 15 tiendas y diferentes plataformas y puntos de distribución por todo el territorio, todo ello con el objetivo de fomentar el turismo y la venta de los productos ligados al mundo caprino, para ello **quieren integrar una población de 150.000 cabras**, que combinando diferentes tipos de explotación solucionen también el problema de los incendios, en un territorio que hoy por hoy debido al abandono es pasto de las llamas.

La belleza del paraje y la sencillez de sus gentes que nos acogieron con grandísima hospitalidad, nos hace cuanto menos desearles lo mejor en ese grandioso proyecto, al mismo tiempo que le brindamos nuestra colaboración y nuestro apoyo incondicional en todo lo que esté a nuestro alcance, ánimo amigos, el camino será largo pero ojalá y que haya muchos como vosotros, pues solo así otro mundo es posible.

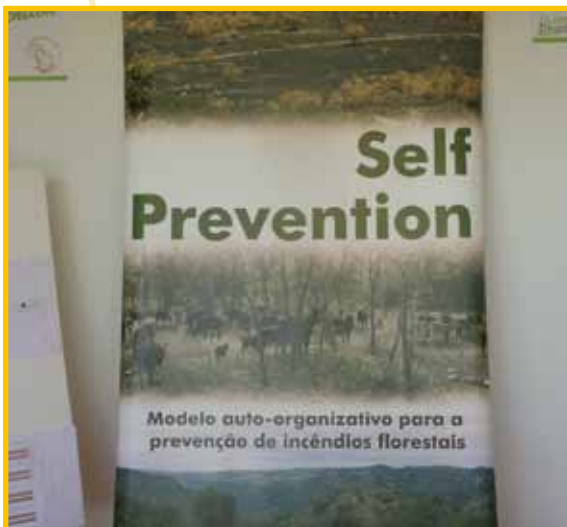


Imagen del proyecto para la prevención de incendios

Consultas y S.A.T.: 680 592 269



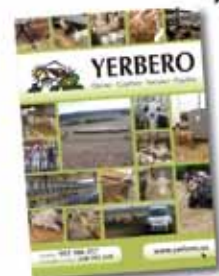
Pedidos: 902 106 057

**Nodrizas
EUROLOUVE**

NUEVO DISEÑO
Nodrizas de gran capacidad para mas de 100 corderos o cabritos.



www.yerbero.es



Solicite nuestro Catálogo Ovino-Caprino



FERIAS Y CERTÁMENES



VI Concurso de Cocina Villanueva de Tapia

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO

y las pasas de Málaga

La **Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña** y el **Ayto. de Villanueva de Tapia** han organizado por sexta vez consecutiva el concurso de cocina de Chivo Lechal Malagueño, con un alto éxito de participación y de difusión mediática, y es que año a año se está convirtiendo en unos de los certámenes gastronómicos más importantes a nivel nacional.

Este año, en la modalidad de receta innovadora, se han incorporado las **Pasas de Málaga**, producto amparado bajo Denominación de Origen, un pequeño manjar, que junto a nuestro chivo crea una deliciosa combinación de aromas y sabores.

Los premios han estado **patrocinados** por distintas entidades: **Cajamar, Cámara de Comercio de Málaga, Colegio Oficial de Veterinarios de Málaga, Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea y la Asociación para el Desarrollo Rural de la Comarca Nororiental de Málaga (NOROMA)**. El primero de los premios estaba dotado con **2.000 euros**, el segundo con **1.000 euros** y el tercero con **500 euros**, en cada una de las modalidades: **receta tradicional y receta innovadora**.

La presentación del concurso tuvo lugar en el prestigioso restaurante malagueño **Limonar 40**, en el cual se dieron cita representantes de las instituciones implicadas así como de los patrocinadores. Tras la presentación del cartel a los medios de comunicación tuvo lugar una degustación de Chivo Lechal Malagueño y otros productos derivados de la cabra por cortesía de Limonar 40, lo cual queremos agradecer enormemente desde estas líneas.

Una de las novedades de la presente edición ha sido el proceso de selección de los concursantes finalistas. Los concursantes enviaron sus fichas de inscripción junto con un dossier de la receta. Una vez clasificados los concursantes en receta tradicional o innovadora los trabajos fueron enviados a un **jurado previo** formado por 3 especialistas y profesionales de la cocina que ha permanecido en el anonimato en todo momento para preservar la identidad de los cocineros en todo momento. Así en la receta tradicional fueron **19** los trabajos a puntuar, y en el caso de la receta innovadora fueron **23**.

El listado de finalistas que se hizo público en una rueda de prensa el pasado 17 de septiembre en el Hotel Escuela de Hostelería Santo Domingo.

Los finalistas fueron convocados el 1 de octubre a las 9 de la mañana en el Hotel Escuela Santo Domingo de Archidona. Una vez presentados, y tras finalizar el acto inaugural se procedió al sorteo del orden de participación.

Las instalaciones del hotel escuela permitieron que cada receta pudiera elaborarse en una cocina distinta. Cada cocina contaba con una habitación adyacente donde se encontraba el jurado de cada modalidad. Otra de las novedades de la presente edición ha sido la incluir a un miembro del jurado en la cocina de manera que se pudiera evaluar el manejo del concursante y la puesta en escena de la receta. Una vez terminado el plato este era presentado al jurado por el personal de sala.



Presentación del concurso en el restaurante Limonar 40:
Manuel Maeso (Carta Malacitana), Antonio Carrillo (Hotel Santo Domingo), Francisco Chamizo (Cajamar), José Manuel Moreno (D.O. Málaga), Diego del Río (Rest. El Lago), Fernando Rueda (comité organizador) Juan Manuel Micheo (Asoc. Cabra Malagueña), Mónica Bermúdez (Delegada Agricultura y Pesca de Málaga), Encarna Páez (alcaldesa Vva. Tapia) y Javier Hernández (Rest. Limonar 40)

VI Concurso de Cocina Villanueva de Tapia

NOMBRE	RECETA	RESTAURANTE
Mª del Carmen Rodríguez Olmedo	Caldereta de chivo de la Sierra de las Nieves	FOREM Antequera (Málaga)
Álvaro Fernández Mancilla	Chivo Lechal Malagueño y "papas" al estilo cortijero	Hotel Escuela Convento Santo Domingo, Archidona (Málaga)
Francisco Javier Ruiz Vargas	Gemelos de chivo guisados con sus higadillos y papas machacadas	Particular, Torre del Mar (Málaga)
Jose Manuel Grillo Gómez	Choto a la nerjeña o Cabrito en salsa de almendras	Apartahotel Marinas de Nerja, Nerja (Málaga)
Mercedes Méndez	Chivo Lechal Malagueño a los dos pimientos (rojo y verde)	Restaurante Kabilas, Benarrabá (Málaga)
Aitor Pozuelo García	Caldereta de chivo lechal a la antequerana	Mesón Restaurante Ballesteros, Maracena (Granada)
Juan Torremocha	Paletilla de Chivo Lechal Malagueño a la miel de romero con patatas al ajocabañil	Asador Puerta de Málaga, Casabermeja (Málaga)
Miguel Sánchez Cantos	Arroz caldoso de chivo lechal con aceitunas negras y uvas pasas	Club gastronómico de Maracena, Maracena (Granada)
Mª Dolores Alarcón del Pino	Ravioli de chivo malagueño a lo pastoril, con cuscús de pasas de Málaga y crema de queso de cabra	CIO Mijas, Mijas (Málaga)
Mariano Ruiz Rodríguez	Guiso de albondigas de choto con boletus	Mesón Rural La Molienda, Benaluaría (Málaga)

NOMBRE	RECETA	RESTAURANTE
José Damian Partido Ruiz	Chuletillas de chivo malagueño asadas y ahumadas en sarmiento con sus menudillos, tierra de pasas y pan de especias, brotes, cebollitas, cítricos y aromas del bosque y las marismas (tricholoma terreum y salicornia)	Parador de Turismo de Antequera, Antequera (Málaga)
Rafael Arroyo Martínez	Cortadito de chivo con falsas uvas recién caídas en nieve de virgen extra	Restaurante el Claustro "Hotel AC Palacio de Santa Paula ****GL", Armilla (Granada)
Diego Gallegos	Olivo Centenario. Un Paisaje Andalúz.	Restaurante Casa Píolas, Algarinejo (Granada)
Francisco Javier Rivas Fernández	Paletilla de "Chivo Malagueño" asada, calabaza frita aliñada, aire de judías al limón y hummus ligero	Particular, Almufecar (Granada)
Mauricio Giovanini	Chivo en despiece con ensalada malagueña en falsa aceituna machacá	Restaurante Messina, Marbella (Málaga)
David Hernández Mesa	Chuletillas de chivo a las finas hierbas sobre nougat con espuma de queso de cabra y aceite de reducción de menta	Fundación Escuela Hispanoárabe de la Dieta Mediterránea, Benahavís (Málaga)
Samuel Perea	Pierna de chivo lechal de cabra malagueña, en nido de pappardelle, pasas de Málaga y su moraguita de especias	Restaurante Samuel Perea Cocina en Origen Málaga (Málaga)
Jesús Porras Negre	Chivo asado a baja temperatura con humus de berenjena, couscous con pasas de malaga cebollita francesa y arena de miel	E.H. La Consula (Málaga)
Mario Rosado Segado	Chivito asado con cremoso de patata y sus mollejas estofadas en su jugo al aroma de salvia y jazmín	E.H. La Consula (Málaga)
Mauro Martínez Barreiro	Chivo lechal malagueño relleno de pasas, aromas del Magreb, con revuelto de setas y requesón	Restaurante Skina, Marbella (Málaga)

El **jurado** estuvo formado por célebres profesionales de la hostelería:

- **Jurado receta tradicional:** Celia Jiménez, chef del restaurante Bodegas Campos (Córdoba), Kisko García, chef del restaurante El Choco (Córdoba), Jesús Moreno, vicepresidente de Carta Malacitana, Paco Gutierrez, responsable departamento de formación Escuela de Hostelería de Córdoba. Charo Carmoña, chef del Restaurante Coso San Francisco (Antequera), jurado de cocina.

- **Jurado receta innovadora:** Diego del Río, chef del Restaurante El Lago (Marbella), Javier Hernández, chef del Restaurante Limonar-40 (Málaga), Enrique Cibantos, presidente de la Academia Gastronómica de Málaga, José Manuel Moreno Ferreiro, Secretario General de la D.O. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, Fernando Rueda, experto en gastronomía. Adolfo Jaime, chef del Restaurante Adolfo (Málaga), jurado de cocina.



Finalistas en el acto inaugural del concurso en el Hotel Escuela Santo Domingo



Jurado receta tradicional: Kisko García, Celia Jiménez, Jesús Moreno y Paco Gutierrez



Jurado receta innovadora: Javier Hernández, José Manuel Moreno Ferreiro, Fernando Rueda, Enrique Cibantos, Diego del Río

FERIAS Y CERTÁMENES



Concursantes en la cocina de receta tradicional



Concursante dando el último toque a su receta innovadora

A las 16:00 h ya se conocía el fallo del jurado, pero este no se hizo público hasta el día 11 en el acto de **entrega de premios** que tuvo lugar en la Real Feria de Ganado de Villanueva de Tapia.



Primer premio receta tradicional:
Paletilla de Chivo Lechal Malagueño a la miel de romero
con patatas al ajocabañil

Juan Torremocha,
Asador Puerta de Málaga
Casabermeja (Málaga)



Segundo premio receta tradicional:
Caldereta de chivo lechal a la antequerana

Aitor Pozuelo,
Mesón Restaurante Ballesteros
Maracena (Granada)



Tercer premio receta tradicional:
Caldereta de chivo de la Sierra de las Nieves

M^a del Carmen Rodríguez,
FOREM Antequera
Antequera (Málaga)



Primer premio receta innovadora:
Chivo en despiece con ensalada malagueña en falsa
aceituna machacá

Mauricio Giovanini,
Restaurante Messina
Marbella (Málaga)



Segundo premio receta innovadora:
Cortadito de chivo con falsas uvas recién caídas en
nieve de virgen extra

Rafael Arroyo, Restaurante el Claus-
tro "Hotel AC Palacio de Santa Paula
*****GL", Armilla (Granada)



Tercer premio receta innovadora:
Chuletillos de chivo a las finas hierbas sobre nougat con
espuma de queso de cabra y aceite de reducción de menta

David Hernández,
Fundación Escuela Hispanoárabe de la
Dieta Mediterránea, Benahavís (Málaga)

El día de la entrega de premios, y durante todo el fin de semana, el público asistente pudo contemplar una **exposición gráfica** que recogía las fotografías de los 19 platos presentados en la final así como a los concursantes elaborándolos el día de la final.

Posteriormente se ha editado un **catálogo recetario**, gracias al servicio de publicaciones de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, que recoge las 20 recetas finalistas, del cual se va a sacar una tirada de 3000 copias.

Otros certámenes agroalimentarios

Alhóndiga de Ballix (Vélez-Málaga)

Del 22 al 24 de octubre, se celebró en la plaza de la constitución de Vélez-Málaga la segunda edición de la Alhóndiga de Ballix, un mercado medieval con una amplia oferta de actividades y una gran afluencia de público. Esta iniciativa, organizada por el Ayto. de Vélez-Málaga y la Asociación de Comerciantes y Empresarios de Vélez-Málaga (ACEV), se celebró con el objetivo de reforzar el fomento y difusión de las empresas productoras y comercializadoras agroalimentarias del municipio veleño y la comarca de la Axarquía.

Además de la muestra de productos autóctonos hubo una gran variedad de actividades paralelas, como una ruta gastronómica por los restaurantes de la localidad, animaciones infantiles, talleres naturistas y un ciclo de música folk.



Nuestro stand en la II Alhóndiga de Ballix



Ponencia sobre productos de la cabra malagueña

Feria del Vino y D.O. (Torremolinos)

Más de 8.000 asistentes entre aficionados y profesionales, asistieron en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Torremolinos al salón vitivinícola, celebrado del 6 al 8 de noviembre pasados, que además registró una amplia participación en todas sus actividades programadas.

Los productos con Denominación de Origen y Marcas de Calidad fueron los protagonistas en esta undécima edición de la Feria del Vino y de la D.O., entre ellos nuestro Chivo Lechal Malagueño.

El día 8 tuvo lugar una ponencia degustación sobre los productos de la Cabra Malagueña, donde los asistentes pudieron probar varias variedades de queso y paté de chivo.

III Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña (Antequera)

El 11 de diciembre se celebró en la plaza San Francisco de Antequera el ya tradicional mercado de quesos que se celebra en esta localidad cada otoño.

El objetivo principal de este mercado, organizado por el Ayto. de Antequera y nuestra asociación, es potenciar la difusión entre la población de las cualidades del queso artesano, así como crear lazos comerciales entre los productores y abrir nuevos circuitos de distribución. Al mercado acudieron 10 queserías artesanales de la provincia y otra quesería de Granada. El Mercado de quesos se complementó con una muestra de productos ecológicos de la comarca y una máquina expendedora de leche fresca de vaca.



Puesto del III Mercado de Quesos

Rastrillo Benéfico Nuevo Futuro (Málaga)

Durante el puente de la Inmaculada de 2010, se celebró en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Málaga, el Rastrillo Navideño de la Asociación Nuevo futuro, que trabaja en Málaga desde hace 38 años por los niños sin hogar, con el objetivo de conseguir recursos para poder crear y mantener hogares de acogida para niños, que por diferentes motivos no pueden vivir en el seno de una familia.

Este salón se presenta como un mercadillo en el que adquirir todo tipo de artículos: desde alimentos hasta ropa, libros, discos, objetos de decoración o joyas. Nuestros productos estuvieron presentes en el Rincón del Gourmet de esta exposición, siendo un éxito de ventas.

Sección compra y venta

Si estás interesado en anunciarte en esta sección
contacta con nosotros en el

952 75 85 63

TABLÓN DE ANUNCIOS

Se venden
100 chivas
nacidas entre
febrero y marzo
de 2011
620 421 444

Se venden
100 cabras adultas

Teléfonos:
655 859 110
655 837 489

Se vende
rebaño completo
de pura
raza malagueña
Tlf.: 619 73 02 58

Se vende
máquina de
ordeño con 12
amarres y
unidad final y
tanque de frío de
550 litros
Tlf.: 620 21 88

Se vende
grano, y
heno y
alfalfa en
paquete
pequeño

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

Se venden
100 chivas de pura
raza malagueña
nacidas en octubre
en Castilla y León
Tlf.: 605 79 23 47

Se ofrece cabrero
para trabajar a jornada completa
Luis Alberto:
665 89 47 64

Se venden
chivas de
pura raza malagueña
nacidas entre enero y
febrero de 2011

Teléfono:
619 05 67 01

Se venden 100
chivas puras
malagueñas
nacidas entre
enero y febrero
de 2011

620 208 235

Se venden chivas
y machos de
pura raza
malagueña
Tlf.:
678 300 510

Venta de Ganado de pura raza malagueña
Premio Mejor Cabra Agrogant'09
Premio a la 1ª y 2ª mejor cabra de primer parto
y PREMIO GANADERÍA REVELACIÓN
AGROGANT'10



Ganadería "MI"

Cristobalina y Juan



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

Visita nuestra web:
www.cabrama.com

y ahora también visítanos en :

facebook

Cabra Malagueña



1er Premio a la mejor cabra adulta
2º Premio al mejor lote de 4 hembras adultas
2º Premio al lote más productivo
AGROGANT'10



GANADERÍA LA LOMA "FD"

Venta de ganado de pura raza malagueña

Arroyo Coche - Almogía (Málaga)

Telf.: 636 75 88 54

Ganadería El Canito



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

**Premio a la Mejor
Ganadería
AGROGANT'08 y
AGROGANT'10**



**Primeros premios a
la cabra más
productiva y al lote
más productivo
AGROGANT'10**

**Tercer premio a la
ganadería más productiva
de la campaña de 2.009
AGROGANT'10**

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

Ganadería Hermanos Gaspar Trujillo **PJ**

Venta de reproductoras, sementales y chivas de pura raza malagueña

Ganadería más productiva 2008

según ranking de datos de control lechero oficial: **677 litros por cabra/lactación**

Ganadería más productiva 2009

según ranking de datos de control lechero oficial: **718 litros por cabra/lactación**



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

Alimentación de cabras y precios de las materias primas

por Salvador Sánchez
Técnico Veterinario Picasat-Los Remedios

Como no teníamos suficientes crisis en el sector ganadero los precios de las materias primas y piensos se suman con fuerza a esta interminable crisis de nuestra ganadería. Una pregunta que nos hacemos todos en el sector es ¿Qué hacer en estos casos en que las materias primas y piensos disparan sus precios?

Desde el punto de vista nutricional el margen de maniobra no es demasiado grande pero no obstante podemos aportar algunas ideas básicas.

Mejorar la cantidad y calidad de los forrajes aportados a las cabras.

Considero que es una asignatura en la que nos podemos dar todos por suspensos es la de producción de forrajes de calidad. La inmensa mayoría de las explotaciones a penas tienen algo más que paja de trigo como forraje principal para su explotación caprina. En algunos casos se ven ganaderos con henos de avena que por mil motivos diferentes casi nunca sale bien. Bastantes ganaderos usan henos de alfalfa deshidratados industrialmente cuyo principal problema es que la fibra está a veces demasiado triturada. Veamos una tabla de los principales valores nutritivos de los forrajes más usuales.

	UFL	PBruta	PDIE	PDIN	Pesetas/kg	Pst/UFL
Heno Alfalfa	0.62	170 gr	90 gr	110 gr	30	48
Silo Maíz	0.32	25 gr	20 gr	16 gr	8	25
Paja	0.35	35 gr	43 gr	22 gr	10	28
Heno Avena	0.63	52 gr	57 gr	32 gr	15	23

¿Qué significan los valores de la tabla?

Las **UFL** son la manera de medir la energía, es decir las calorías de los alimentos. Por ejemplo 1 kilo de cebada tiene 1 UFL. Una cabra malagueña que no da leche necesita aproximadamente 0.65 UFL cada día para vivir.

P Bruta es la proteína bruta expresada en gramos de proteína por kilo de alimento que compramos. El **PDIE** y el **PDIN** nos dan una idea de la digestibilidad de la proteína mucho más acertada que la proteína bruta. Aparecen dos valores los cuales nos informan sobre lo equilibrado que es el alimento en cuanto a energía y proteína.

Los alimentos húmedos como el silo de maíz tienen un tercio de materia seca y el resto es agua.

Como vemos en la tabla la manera más económica de alimentar una cabra es con heno de avena, a continuación con silo de maíz, después con paja y por último con heno de alfalfa.

Esta valoración es únicamente por **energía**, pero si consideramos el **nivel de proteína** también a más proteína tenga el alimento más interesante es.

Además cada forraje tiene un **valor de digestibilidad** diferente y la paja tiene el peor de los de la tabla. La digestibilidad del forraje está relacionado con su consumo. **A más digestibilidad mayor consumo.** Las cabras lecheras necesitan aumentar el consumo de forraje y eso solo se consigue con aquellos que tengan mucha digestibilidad.

	Digestibilidad del forraje
Heno Alfalfa	Muy alta
Silo Maíz	Muy alta
Paja	Malísima
Heno de Avena	Aceptable, según las condiciones de la recogida

Con estas tablas y valores lo que intento transmitir es que el uso de forrajes en la explotación caprina típica de nuestras latitudes con serias dificultades para obtener forrajes de calidad **deberíamos separar el uso de los forrajes según el lote de cabras** al que nos refiramos:



Lote de cabras preparto: 1 mes antes del parto. Lote muy exigente en cuanto a necesidades nutricionales. Ofrecer el mejor forraje de la explotación.

Lote de cabras de alta producción. Ofrecer el mejor forraje de la explotación. Son las que tienen que dar más leche y por tanto necesitan comer mucho pienso que debe ir acompañado del mejor forraje.

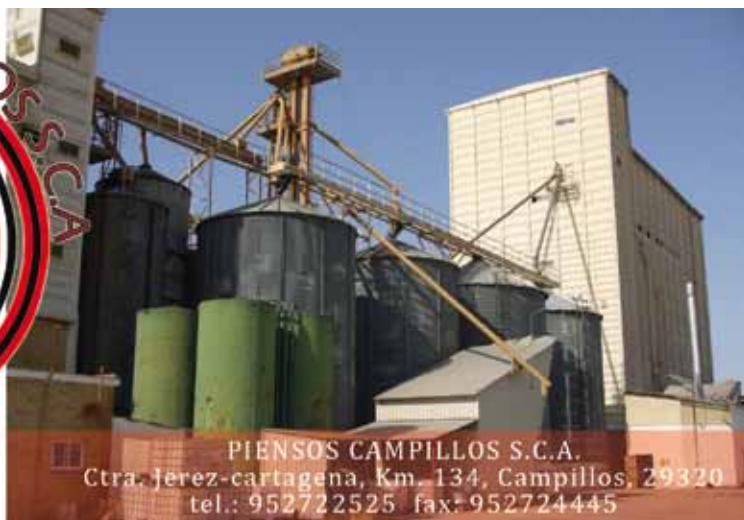
Lote de cabras de baja producción. Ofrecer forrajes de calidad media o mala. Vigilar el consumo de pienso. Evitar que se engorden.

Lote de cabras secas. Ofrecer forrajes de calidad media o mala. Vigilar el consumo de pienso. Evitar que se engorden.

El uso de forrajes de alta calidad: heno de alfalfa, silo de maíz no siempre es posible en nuestras latitudes y explotaciones por muchísimos motivos. La paja es el peor forraje desde todos los puntos de vista. Sin embargo es de fácil adquisición. El heno de avena es un forraje que si se cuida su momento de recolección puede ser la opción más interesante para muchos de nuestros ganaderos. El momento óptimo sería en estado de principio de espigado, con el grano lechoso y las hojas y el tallo completamente verdes.



LOS REMEDIOS



PIENSOS CAMPILLOS S.C.A.

Ctra. Jerez-cartagena, Km. 134, Campillos, 29320
tel.: 952722525 fax: 952724445

AGRUPACIONES DEL SECTOR

COAG participa en un estudio sobre las condiciones sociolaborales de los cabreros andaluces

Servicios técnicos COAG Andalucía

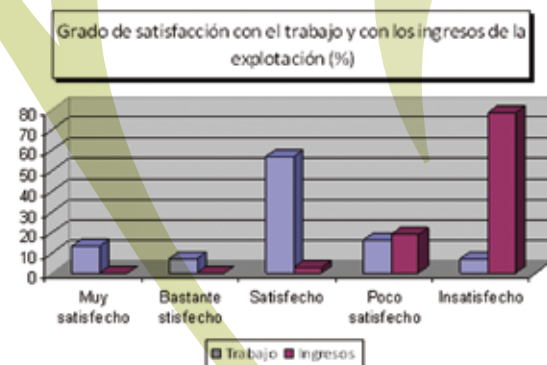
La dureza de esta profesión, junto a la escasa rentabilidad actual, hacen peligrar el relevo generacional

En colaboración con el **Área de producción Animal del Departamento de Ciencias Agroforestales de la Universidad de Sevilla** y con el **Área de Economía y Sociología Agrarias del IFAPA**, nuestra Organización ha participado en un estudio en el que se pretende conocer la realidad de las condiciones de trabajo de los cabreros y buscar soluciones ante los problemas detectados. Dicho trabajo se ha basado en la realización de alrededor de cien encuestas a ganaderos repartidos por toda la geografía andaluza y el posterior análisis de los resultados obtenidos. Las conclusiones del mismo se han presentado recientemente en el VII Seminario FAO-CIHEAM de producción Ovina y Caprina celebrado en Zaragoza el pasado mes de noviembre.

Aspectos como la formación, el grado de satisfacción con el trabajo realizado, las ayudas mecánicas presentes en la explotación, las características de la mano de obra o el tiempo libre que disfrutaban los cabreros han sido abordados en este trabajo. Las conclusiones del mismo nos ayudarán a tomar decisiones estratégicas sobre nuestras actuaciones en los próximos meses y a realizar propuestas concretas a las Administraciones. La crisis de precios permanente que vive el sector, unida a la dureza de la labor de los cabreros, ponen en peligro el relevo generacional en este sector, que ha perdido alrededor del 10% de las explotaciones de caprino en Andalucía en dos años, por lo que es necesario revertir esta tendencia.

Perfil del productor, motivos de dedicación a la ganadería y grado de satisfacción con el trabajo.

En las explotaciones caprinas andaluzas el 93% de la mano de obra utilizada es familiar y dos de cada tres cabreros se dedican a esta actividad por tradición familiar y porque les gusta. Alrededor del 70% de los ganaderos están muy satisfechos o satisfechos con su trabajo, a pesar de que ocho de cada diez encuestados no están conformes con los ingresos que realizan por su actividad.



Formación.

La mayoría de los ganaderos han recibido formación a lo largo de su carrera en temas relacionados con su actividad. Concretamente destaca la realizada a través de cursos de incorporación o a través de cursos o jornadas técnicas de ganadería. Es muy llamativo el hecho de que más de la mitad de los encuestados no ha recibido formación en los dos últimos años, principalmente debido a la falta de tiempo y de alguien que les sustituya. Sólo un 14% declara que no tiene interés en formarse.



Horario laboral.

La jornada laboral de los responsables de las explotaciones caprinas es larga, superando las diez horas de media que se reparten de la forma reflejada en esta gráfica. En determinadas épocas del año la jornada laboral supera ampliamente las once horas diarias y en épocas más tranquilas nunca

baja de las 8 horas.

Teniendo en cuenta que se han contabilizado diez horas al día de trabajo, encontramos que los cabreros suman 70 horas semanales, prácticamente el doble de tiempo que marca el estatuto de los trabajadores para las duración máxima de la jornada de trabajo, que son 8 diarias, es decir, cuarenta horas semanales.

Instalaciones que mejoran las condiciones de trabajo.

A pesar de las difíciles condiciones económicas actuales, los ganaderos intentan invertir en maquinaria e instalaciones que mejoren sus condiciones de trabajo. Prácticamente todos los profesionales disponen de ordeño mecánico y recogida de leche en la propia explotación y cada vez es más frecuente la utilización de otros medios como la lactancia artificial (25%), utilización de silos (32%) o dispensadores automáticos de alimentos (4,3%).

Descanso y mano de obra de sustitución.

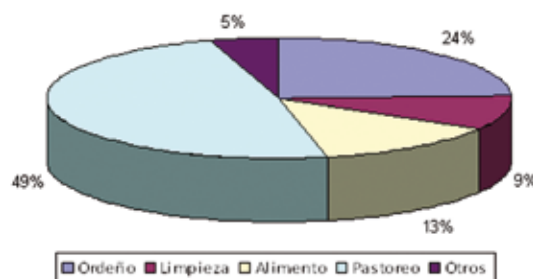
Resulta muy significativo que sólo uno de cada veinte ganaderos encuestados tiene un día de descanso a la semana y que únicamente el diez por ciento toma vacaciones, que nunca superan la semana de duración. Prácticamente todos consideran interesante la posibilidad de contar con una persona que realice sustituciones en su explotación pero consideran "imposible" o "muy difícil" encontrar mano de obra especializada. Lo que más se demandaría a esa persona es que tuviese formación en ganadería (65%), que fuese ganadero (33%), haber pasado un periodo de tiempo previo en la explotación (46,4%) y a ser posible que fuese conocido (37,7%).

Sólo dos de cada diez ganaderos conocen la existencia de los servicios de sustitución recogidos en la normativa, aunque al ser informados sobre los mismos, el 88% estaría dispuesto a solicitar las ayudas para poner en marcha dichos servicios.

Relevo generacional.

Uno de los datos más preocupantes de este trabajo es que sólo dos de los ganaderos mayores de 45 años participantes contaban con alguien que quisiese seguir con la actividad en el futuro, en ambos casos los hijos de los ganaderos. Este dato da idea de que si no mejoramos la rentabilidad de las explotaciones y hacemos más atractivas las condiciones de la actividad nos arriesgamos a la posibilidad de que el sector desaparezca en un plazo no demasiado largo.

Distribución horaria de la jornada laboral (% de horas sobre el total)



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

Bienestar animal en el transporte

Servicios técnicos UPA Málaga

La organización agraria esta homologada por la Junta de Andalucía, para impartir los cursos sobre Bienestar Animal en el transporte y así adquirir el certificado de competencias, obligatorio desde el 5 de Enero de 2007.

El Bienestar animal es de actualidad diaria debido a las numerosas denuncias de las asociaciones de protectoras, además ha aumentado su importancia por un mayor conocimiento de las disciplinas como el comportamiento animal, la fisiología del estrés y el manejo correcto de los animales, comprobándose que influye de forma determinante en el nivel de producción animal.

Dicho concepto establece que un animal se encuentra en plena salud tanto física como mental y en armonía con el medio que le rodea, cuando su cumplen las cinco libertades que son:

- 1-. Libertad de hambre, sed y malnutrición.
- 2-. Libertad de incomodidad.
- 3-. Libertad de dolor, herida y enfermedad.
- 4-. Libertad de expresar su comportamiento normal.
- 5-. Libertad de miedo y angustia.

Desde la publicación del Reglamento CE 1/2005, que entro en vigor el día 5 de Enero de 2007, relacionado con la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas, este especifica que: "será de aplicación en el transporte de animales vertebrados vivos dentro de la Unión Europea y no será de aplicación en el transporte de animales sin fines económicos ni el que se haga desde o hacia consultas o clínicas por consejo veterinario". **Este ámbito de aplicación no es concreto, por lo que esta normativa tiene varias interpretaciones en función de quién la realice.**

Establece la diferencia entre los animales aptos para el transporte y los que no cumplen dicha condición, porque son incapaces de moverse, presentan heridas, o son hembras gestantes con más del 90% del tiempo de gestación e incluso recién paridas, o son animales que no poseen la edad suficiente para ser transportados, como por ejemplo los corderos y chivos de menos de una semana de vida, que no se consideran aptos para el transporte.

Este reglamento también detalla cuales son las condiciones que debe cumplir un medio de transporte, siendo necesario un diseño adecuado para que se eviten las lesiones o sufrimiento

animal, de fácil limpieza y desinfección, que los proteja de las inclemencias del tiempo, proporcione ventilación adecuada y suelo antideslizante al mismo tiempo que no se impida el movimiento animal.

Determina la superficie disponible que debe poseer un medio de transporte en función de la especie animal y estado productivo, como por ejemplo en animales del ganado **caprino de menos de 35Kg será necesario una superficie de 0,2-0,3m² por animal o en animales de 35-55Kg una superficie de 0,3-0,4m².**

Además **obliga a poseer un certificado de capacitación para el transporte animal, por lo que es necesario realizar cursos en materia de bienestar**, para todas las personas que realicen dicho transporte.



En un principio ante la dificultad de la Junta de Andalucía de impartir tantos cursos, optó por exigir el certificado sólo a los que transporten animales con ánimo de lucro como por ejemplo a las explotaciones ganaderas, granja o rehals (siempre que tuviesen más de 5 perros) o se hiciesen desplazamientos superiores a 50 km.

Pero a día de hoy la autoridad competente, como consecuencia del apercibimiento recibido por parte de la Unión Europea por la falta de control sobre el bienestar animal en el transporte, realiza inspecciones a todas las personas que realicen cualquier tipo de transporte animal, sin tener en cuenta datos ni situaciones concretas.

Abren expedientes sancionadores a todos los que no posean el certificado de competencia o incumplan cualquiera de los requisitos establecidos en el R.D. 751/2006, recién incorporado a la normativa de Andalucía con el DECRETO

287/2010, por el que se crea el registro y la autorización de los transportistas y medios de transporten en la comunidad autónoma, que viene a decir que tanto el transportista como vehículo deben poseer autorización y estar inscrito en el registro de transportistas para poder realizar un transporte animal.

Las sanciones son considerables desde 600 hasta 100.000 € en función a la gravedad de la infracción.

Todo esto obliga a que pequeños ganaderos, como los de nuestras comarcas, deban obtener la capacitación de la Junta de Andalucía, cuando lo único que hacen es facilitar el trabajo a los grandes transportistas, acercándoles la carga para que no tengan que adentrarse en las propias explotaciones ganaderas ya que algunas poseen una situación geográfica extrema e incompatible para dicha actividad por lo que el transporte que realizan es bastante inferior a inferior a 50 Km.

O como en el caso de los cazadores que no realizan ningún tipo de actividad económica sino simplemente disfrutan de un deporte con la participación de sus perros y se ven sometidos a controles que de "forma teórica" no se les deberían aplicar.

RECOMENDACIONES DE UPA:

Son muchos los ganaderos que están demandando estos cursos en nuestras oficinas, así como cazadores, transportistas, aficionados a los caballos, etc... es decir cualquier persona que transporte ganado, **y que aunque no deben de realizarlo obligatoriamente**, ya que solo es necesario cuando se vaya a obtener un beneficio económico, están pidiéndolo porque ya les han advertido los agentes de tráfico que lo hagan; para entender un poco más la problemática surgida, ponemos como ejemplo la siguiente situación:

Si usted tiene un caballo, y lo transporta en su van, y va a una feria a dar un paseo con él, y montarlo usted, la normativa no dice nada de que deba tener el certificado de competencias (no hay motivación comercial, solo ocio).

Por el contrario, si usted lleva ese caballo a la feria, lo transporta en el van, pero lo lleva para venderlo, entonces si tiene que tener obligatoriamente el certificado de competencias (hay motivos comerciales).

Como ven, y ante esta peculiar interpretación que puede hacer de la normativa, finalmente todos los que vayan a transportar un animal, están haciendo el curso (20 horas) y obteniendo el certificado de competencias, así evitan problemas.

Desde UPA, ante estas distintas interpretaciones que se están haciendo de la normativa, y después de numerosas consultas realizadas a la Consejería de Agricultura, la recomendación es que lo hagan todas las personas que vayan a transportar cualquier animal.

Por tanto, desde la organización agraria UPA-Málaga recomendamos a todos los ganaderos (incluidos los de caprino) a que realicen este curso, de tal forma que obtengan el certificado de competencias que la Junta de Andalucía otorga a todo aquel que deba transportar ganado.

Así mismo, el carro en el que vamos a transportar esos animales, también debe estar inscrito en la Delegación Provincial, y ellos decidirán, en función de las características, los animales que se pueden transportar, etc... como ven el tema es más complejo, pero también es cierto que queramos o no, son imposiciones de la Unión Europea, y por tanto, debemos cumplirlas obligatoriamente. Y recuerde que para cualquier consulta o aclaración, puede ponerse en contacto con nosotros en nuestras oficinas o en

www.upamalaga.es



Sembrando un
Futuro **Justo**

www.upa-andalucia.es

UPA-MÁLAGA	UPA ANTEQUERA	UPA-RONDA	UPA-AXARQUÍA
Héroles de Sorbo, 119. 191 29003 MÁLAGA	Cantábricos 35 29200 ANTEQUERA	Lola Peña Parras, s/n 29400 RONDA	Tejeda, 17 29700 VELEZ-MÁLAGA
052 34 04 50-052 36 26 30	052 70 26 09	052 87 29 04	052 35 73 72
upamalaga@upamalaga.es	upa.antequera@upamalaga.es	uparonda@upamalaga.es	upa.axarquia@upamalaga.es



Proyecto: Presente y Futuro de la Producción y Comercialización del Ganado Caprino

La finalidad de este proyecto es incrementar el valor añadido del cabrito en los pueblos a los que pertenece el Consorcio Montes Alta Axarquía (Málaga), a través de la creación de una marca de calidad, así como realizar un estudio técnico-económico que optimice la transformación y comercialización del producto, en los municipios participantes, de forma que se impulse el desarrollo local de los sectores afines al producto.

El proyecto ha sido financiado por el Consorcio Montes-Alta Axarquía y por los ayuntamientos del consorcio que se han sumado a esta iniciativa, que han sido Alfarnatejo, Canillas de Aceituno, Casabermeja y Colmenar, en los cuales se han llevado a cabo (en el caso de Canillas de Aceituno tendrá lugar el próximo mes de mayo) una serie de actividades promocionales dirigidas al público en general para fomentar el consumo de los productos derivados de la cabra malagueña que os detallamos a continuación.

Fiesta de la Cabra Malagueña (Casabermeja)

Tras el éxito de la anterior edición, y con una gran acogida por parte del público, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña y el Ayto. de Casabermeja (Málaga), organizaron la II Fiesta de la Cabra Malagueña en Casabermeja, con el apoyo de la Exma. Diputación Provincial y el Consorcio Montes-Alta Axarquía.

Esta fiesta tuvo lugar del 24 al 26 de septiembre, un evento que pone en valor un recurso económico tan importante como supone la cabra malagueña y todo lo que de ella se deriva. La Fiesta tuvo como núcleo central el Mercado de Quesos (en el que participaron 9 queserías artesanales de la provincia) y la Ruta gastronómica de los productos de la cabra en la que participaron siete bares y restaurantes de Casabermeja (Asador Puerta de Málaga, Casa Pedro, El Corte, Alba, Rincón de Tato, La Posada, El Taxi). Croquetas de asadura, mollejas estofadas, chivo a la pastoril, al ajillo, costillas asadas con romero, caldereta y postres como el arroz con leche de cabra, requesón con nueces y membrillo o tarta de queso de cabra con manzana, son algunas de las especialidades que se pudieron degustar en los establecimientos.

La Fiesta se inició con la inauguración de las nuevas dependencias de la Asociación de la Cabra Malagueña situadas en el Pozuelo, en cuya reforma ha colaborado el Ayuntamiento de Casabermeja. Se han hecho estas obras para poder homologar en un futuro las instalaciones para la venta de semen y otras actividades comerciales que permitan a la Asociación poder diversificar sus líneas de trabajo.



Entre las actividades paralelas, una de las de mayor expectación fue el taller infantil de elaboración artesanal de quesos, impartido por Rocío Monge. También hubo una muestra de ganado caprino malagueño procedente de la ganadería de Salvador Amores, pasacalles y animación infantil (realizado por la Compañía de teatro malagueña La Pulga).

El domingo se efectuó el recuento de la tapa o plato más valorado por el público, resultando ganador el restaurante Alba por su tapa de Chivo al ajillo.



Degustación popular de los productos de la Cabra Malagueña (Alfarnatejo)

El sábado 2 de octubre, con motivo de la celebración de las fiestas patronales de San Miguel y el Santo Cristo de Cabrillas hubo una degustación gratuita de productos de la Axarquía y de la Cabra Malagueña en Alfarnatejo.

Este año, se incorporó a la celebración de las fiestas patronales la Cabra Malagueña, por lo que se pudieron degustar chuletitas de chivo lechal malagueño, chivo al ajillo, quesos de la quesería Montes de Málaga, arroz con leche... y una serie de nuevos productos que la empresa Rimicol de Colmenar (Málaga) preparó para la ocasión: salchichón de cabra, paté de chivo, chorizo de cabra, longaniza... gracias al proyecto de Diversificación Agraria que os explicaremos en las próximas páginas.



Curso elaboración artesanal de quesos y participación en Fiesta de la Chacina (Colmenar)

Del 29 de noviembre al 3 de diciembre se celebró en la localidad malagueña de Colmenar un curso de elaboración artesanal de quesos.

El objetivo de este curso fue formar a ganaderos en el arte de transformación de leche en queso, así como dar formación, experimentación y búsqueda de formatos de quesos innovadores y adaptados al mercado. Estuvo impartido por Rafa Villarén y Rocío Monge, y acudieron 11 ganaderos de municipios cercanos.

Otra de las actividades de promoción que realizamos en este municipio fue la colocación de un stand de venta al público de productos derivados de la cabra malagueña el día 12 de diciembre en la 11ª Fiesta del Mosto y de la Chacina.



Proyecto: Diversificación de los productos agrícolas y ganaderos en la comarca de Antequera y en la comarca Nororiental de Málaga

Con la colaboración del Grupo de Acción y Desarrollo Local de la Comarca de Antequera (GADL-CANT) y la Asociación para el Desarrollo Rural de la Comarca Nororiental de Málaga (NO-RORMA), se ha desarrollado, mediante el proyecto de "Diversificación de los Recursos Agrícolas y Ganaderos", una serie de productos de quinta gama con el objeto de ofrecer soluciones a consumidores y restauradores, ofreciendo la posibilidad de servir las recetas de los mejores gourmets de una forma rápida y sencilla.

Con ello se pretende conseguir un objetivo tan importante como la revalorización de nuestras producciones de calidad y la diversificación económica para dinamizar el medio rural, ofreciendo un producto altamente interesante para el consumidor final.

Con este proyecto se ha llevado a cabo un estudio de mercado que ha constado de distintas fases en cada una de las comarcas implicadas. La **primera fase** ha constado de un estudio de los **distintos productos que puede ser factible desarrollar**, teniendo en cuenta distintos factores como las necesidades del mercado, de la producción, viabilidad tecnológica... La **segunda fase** del estudio ha consistido en la realización de **pruebas** de los productos objeto del estudio y degustación al público general para ver la aceptación que tenían en el **consumidor final**.

El **objetivo general** del proyecto es la valorización de nuestras producciones de calidad y la diversificación económica para la dinamización del medio rural de forma que contribuya a la mejora en la calidad de vida y fijación de su población dentro de un marco de desarrollo sostenible.

Los **objetivos específicos** del proyecto han sido:

- **Formación a los ganaderos en la transformación directa de los productos** derivados de su ganadería, con el objeto de orientar las producciones hacia la elaboración de productos de calidad, pudiendo obtener un mayor valor de los mismos.
- **Mejorar la imagen social del sector** en base a actividades de sensibilización y difusión sobre la población malagueña, ofreciendo al público productos elaborados, de manera que puedan asociar el Chivo Lechal Malagueño y los productos derivados de la Cabra Malagueña, a productos de calidad y fácil acceso.
- **Prestar apoyo en comercialización de la Marca de Garantía Chivo Lechal Malagueño**, de forma que se solucionen las dificultades derivadas de la venta de despiece de canales, pudiendo transformar las piezas remanentes en productos que pongan en valor dicha carne.
- **Fomentar el consumo de productos de la cabra**, realizando especialmente la Raza Malagueña, dando mayor valor de este modo a los productos locales, permitiendo de esta forma que el valor añadido quede dentro de nuestras fronteras, ya que todos los procesos (desde la producción hasta la distribución) se realizarían dentro del área objeto de nuestro estudio.
- **Mejora de la rentabilidad de las explotaciones**. Se pretende una dinamización de la comercialización de los productos de la cabra, lo que pretendemos dé como resultado un incremento del rendimiento económico de las ganaderías al tener una mejor salida de sus productos y mejor precio.

Uno de los puntos desarrollados más interesantes de este proyecto ha sido la **investigación y puesta en marcha de productos de IV y V gama** (alimentos procesados para facilitar su consumo). Desde que pusimos en marcha la comercializadora en nuestra asociación, como consecuencia del despiece de las distintas partes procedentes de la canal de chivo, nos encontramos con un remanente de piezas cuyo valor es inferior en el mercado y tienen una difícil vía de comercialización, con lo que es fácil encontrar en almacenamiento remanentes de aquellas piezas que son menos apreciadas en la restauración por tener un menor consumo directo.

Con la **carne de cabra** nos encontramos que los precios alcanzados en las ganaderías suponen un mínimo ingreso en la cuenta de resultados de las explotaciones de caprino. Teniendo en cuenta que cerca de un 25% de la cabaña de reproductoras debe regenerarse cada año, incrementar el valor de ese producto en el campo,



www.diversidadagraria.es



supondría una mejora sustanciosa de la rentabilidad de nuestros ganaderos.

Por ello resulta altamente interesante el **desarrollo de unos productos derivados de estas carnes** que tienen una falta de valor en origen, tomasen una revalorización en el mercado tras su transformación en otros productos que ofrezcan soluciones al consumidor final.

Una vez estudiadas cada una de las propuestas tras las reuniones mantenidas con los profesionales con inquietudes orientadas hacia el objeto de nuestro estudio, y analizadas cuáles pueden ser las opciones más viables para la consecución del objetivo concreto de nuestro proyecto, se optó por la elección de los siguientes **productos**:

Comarca de Antequera:

- Paté de hígado de chivo
- Salchichón de cabra
- Chorizo de cabra

Comarca Nororiental de Málaga:

- Longaniza de cabra
- Costillares de chivo precocinados (asados)



Las **empresas malagueñas** seleccionadas para la elaboración de estos productos han sido Rimicol S.C.A. de Colmenar, Industrias Cárnicas Perdiguero de Riogordo y Anfrisur S.A. de Casabermeja, todas ellas con una amplia trayectoria profesional.

Una vez analizados todos los datos del estudio, y realizadas las pruebas de elaboración de producto, se han hecho **catas** para observar las valoraciones de los productos por parte de los distintos sectores. Así se ofrecieron catas en:

- Asamblea general de la Asociación Española de criadores de Cabra Malagueña: ganaderos
- VI Concurso de Cocina Villanueva de Tapia: profesionales de la restauración
- Fiestas patronales de San Miguel y Santo Cristo de la Cabrilla, de Alfarnatejo: público en general

Vista la **aceptación** de las catas por parte de los productores, profesionales hosteleros y consumidores en general, se ha observado que se trata de **productos altamente interesantes para su desarrollo y comercialización**.

Así mismo, las empresas que han participado en el proyecto han mostrado gran interés en la fabricación y comercialización de estos productos.

Para dar a conocer el proyecto se ha editado un **díptico** para dar a conocer los distintos productos a los destinatarios finales, que en este caso son el sector HORECA de la provincia de Málaga. Se ha hecho una tirada de 3000 ejemplares, los cuales serán distribuidos gracias a la base de datos existente en los grupos cooperantes.

Así mismo, se aprovecharán las actividades formativas que lleva a cabo cada año la AECCM en las escuelas de hostelería y en otros colectivos, para dar a conocer los resultados del proyecto.



Nace PROCASUR (Productores de Caprino del Sur)

La Federación Andaluza de Empresas Cooperativas Agrarias (**FAECA**) presentó el 19 de noviembre en Antequera (Málaga) un acto presidido por la consejera de Agricultura, **la primera cooperativa de leche de caprino a nivel nacional**. La nueva cooperativa de segundo grado llamada **PROCASUR** (Productores de Caprino del Sur), **concentra el 90% de la oferta de leche de cabra**.

En total son **seis las cooperativas de primer grado que se integran en PROCASUR** con **1.200 ganaderos** en activo: **Agamma**, de Colmenar (Málaga); **Agasur**, también de Málaga; **Corsevilla**, de Cazalla de la Sierra (Sevilla); **Caprina de Almería**, de Taberno (Almería); **Nuestra Señora de los Remedios**, de Olvera (Cádiz), y **Ovipor**, de Huelva.

La nueva entidad nace con el **objetivo de comercializar el 100% de la leche producida por sus empresas integrantes** para, posteriormente, iniciar trabajos de mejora en el sector con los que hacer frente a los retos de futuro. Presenta una capacidad productiva de **60 millones de litros de leche de cabra al año** y una facturación inicial en torno a los 35 millones de euros. Su **sede** se ha establecido provisionalmente en **Sevilla** y su **presidencia** ha recaído en **Juan González**, de la cooperativa Agasur.

Juan González subrayó que este proceso no ha hecho sino comenzar y que espera que el resto de cooperativas de caprino de leche de FAECA que han quedado fuera se unan próximamente, así como otras cooperativas no sólo de Andalucía sino de regiones vecinas, como Extremadura y Murcia, con las que ya se están haciendo gestiones.

El presidente de FAECA, Antonio Luque, incidió en la importancia de que las cooperativas ganen dimensión, ya que es el futuro de las empresas del sector y una de las principales líneas de actuación de FAECA. Solo a través de la unión, podrán las cooperativas, según Antonio Luque, lograr mayor rentabilidad y competitividad para sus socios.

La consejera de Agricultura, Clara Aguilera, resaltó la importancia de este paso en el sector y ha ofrecido la colaboración de la Administración para seguir trabajando en proyectos de integración empresarial que rebasen, incluso, las fronteras de Andalucía. En opinión de Clara Aguilera, la ganadería atraviesa un momento especial de crisis y fundamentalmente los ganaderos no pueden ir en solitario, de ahí que pertenecer a una cooperativa sea hoy la clave para garantizar su subsistencia.

Inauguración de las reformas de la AECCM

El **viernes 24 de septiembre** se llevó a cabo la inauguración de la reforma de las oficinas y del centro de selección ganadera de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, como una actividad enmarcada en la **II Fiesta de la Cabra Malagueña de Casabermeja**.

La inauguración corrió a cargo de D. Antonio Domínguez, alcalde de Casabermeja, D^a. Mónica Bermúdez, delegada de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en Málaga, D. Pedro Norfuentes, director de la Oficina Comarcal Agraria de Málaga, D. Alfonso Romero, antiguo presidente y D. Juan Manuel Micheo de la AECCM, entre otras autoridades locales y provinciales, los cuales mostraron un gran interés durante la visita a las nuevas dependencias. Las obras han sido financiadas a través del Ayuntamiento de Casabermeja y a través de fondos propios de la asociación. Esta reforma supone un gran paso para la Asociación, puesto que una vez obtenida la **homologación como Centro de Inseminación**, podrá llevarse a cabo la esperada exportación de semen para atender la demanda de países iberoamericanos y de la cuenca mediterránea interesados en mejorar la producción de leche de sus cabras.



Inauguración oficinas AECCM

‘Málaga, luminar de culturas’ reúne a reconocidos cocineros de España, Israel y Palestina

La **Asociación Cocina por la Paz**, que preside el restaurador malagueño **Samuel Perea**, organizó su segundo acto de conciliación entre las tres culturas los días **16 y 17 de noviembre**. El primero tuvo lugar en marzo en Jerusalén, dentro de las actividades de la Presidencia Europea del Consulado de España.

El día **16**, se celebró el **encuentro ‘La unión de los pueblos’** entre palestinos e israelíes. Eman Al Nabelsi madre palestina y Tamara Rabinowitz madre israelí dieron testimonio de lo que les une, como es el dolor de haber perdido un hijo cada una en el conflicto. Aarón Barne, pacifista habló del trabajo por la paz que hace a diario en colegios y en foros internacionales. Además, se rindió homenaje por parte de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, la Cátedra de la UNESCO y la Asociación de la Prensa al periodista que lleva más años informando sobre el conflicto: Henrique Cymerman.

El **17**, la **‘Cocina por la Paz’** reunió a los cocineros Víctor Gloger (Tel-Aviv, Israel), Ahma Nawaf (Ramallah, Palestina), Samuel Perea (Málaga, España) y al repostero Antonio García (Málaga, España), en una sesión dedicada a la gastronomía mediterránea, en el Hotel AC Málaga Palacio, donde uno de los protagonistas fue el **Chivo Lechal Malagueño**. Samuel Perea preparó para la ocasión “Pierna de chivo lechal de Málaga al vino Listón con mermelada especiada de naranja Cachorreña”. En el emotivo encuentro participaron importantes nombres de la política y la cultura de nuestro país. Samuel Perea espera que el proyecto siga adelante y que se pueda celebrar todos los años, aunque sea con otras culturas o incluso con pueblos que sufren hambre como Haití, ya que “no hay paz si hay hambre”.



Los tres cocineros internacionales

COAG y UPA se movilizan contra la industria por los bajos precios de la leche de cabra

El pasado 13 de octubre, la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos, **COAG Andalucía**, emprendió **movilizaciones contra la industria láctea**, para reivindicar que **suban los precios** que pagan a los cabreros por su producto. En octubre, el sector caprino andaluz acumulaba **pérdidas** que superaban los **40 millones de euros**, debido a que **los precios de la leche están en valores similares a los de hace 20 años**, con 0,38 euros por litro, cuando en 2006 y 2007 se pagaron, respectivamente, 0,46 y 0,53 euros por litro.

Ante esta situación, COAG decidió convocar movilizaciones contra la industria láctea, acciones, que se desarrollaron en distintas provincias:

- 14 octubre: Alhama de Granada (Granada): Bloqueo de la ruta de recogida de leche y se derrama un camión de leche
- 15 de octubre: Arahal (Sevilla): se derraman más de 5000 litros de leche

- 19 de octubre: Gor (Granada): Bloqueo de la ruta de recogida de leche y se derrama un camión de leche

- 20 de octubre: Medina Sidonia (Cádiz): Bloqueo de la ruta de recogida de leche y se derraman 2000 litros de leche

- 27 de octubre: Antequera (Málaga): 200 cabreros bloquean la fábrica de Forlactaria en Antequera, provocando momentos de tensión y la intervención de las fuerzas de seguridad. Se derraman 500 litros de leche y se convoca la concentración de forma indefinida.

- 28 de octubre: Después de tres semanas de movilizaciones, los ganaderos consiguen que la industria se siente a negociar.

- 29 de octubre: COAG se levanta de la mesa de negociación con Forlactaria y García Baquero, ante la actitud intransigente de la industria. Se mantiene la concentración de cabreros a las puertas de la sede de Forlactaria en Antequera.

- 3 de noviembre: Alcalá la Real (Jaén): 200 cabreros bloquean la fábrica de García Baquero en esta localidad. Unos 80 cabreros siguen acampados de forma permanente ante las puertas de Forlactaria en Antequera, impidiendo la entrada de camiones. Durante este fin de semana, también se produjo el vuelco de un camión que transportaba 5.000 litros de leche en Alhama de Granada y un grupo de cabreros de Cádiz tiró una cisterna con 5.000 litros de leche

- 4 de noviembre: Ronda (Málaga): más de 200 cabreros bloquean la factoría de Forlactaria

- 5 de noviembre: COAG Andalucía suspende las movilizaciones ante el cambio de actitud de la industria, COAG ofrece un margen de confianza a Forlactaria y García Baquero, tras conseguir su compromiso de reconsiderar las relaciones con los cabreros.

- 12 de noviembre: COAG retoma las movilizaciones ante el engaño de las dos industrias, que han incumplido el compromiso de llegar a un nivel de rentabilidad para los productores de leche de cabra. COAG pondrá en marcha una batería de **acciones informativas dirigidas a los consumidores**, para que boicoteen las marcas que arruinan al sector.

El 1 de diciembre, **UPA** toma el relevo e inicia movilizaciones en defensa del sector productor de leche de cabra ante la gravedad de la situación y la acumulación de pérdidas, que en los últimos 13 meses han ascendido a cerca de 60 millones de euros, lo que provocó que UPA intensificara las presiones a la industria. Es por lo que comienzan las movilizaciones con la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos:

- 2 de diciembre: en Alcázar de San Juan (Ciudad Real): concentración de protesta en la central de García Baquero y la segunda frente a la central de Forlactaria-Lactalis el

- 10 de diciembre : Antequera (Málaga): concentración de protesta frente a la central de Forlactaria

El 17 de diciembre, las organizaciones agrarias **Asaja, COAG y UPA** valoraron el compromiso mostrado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM) de poner en marcha medidas para solucionar la crisis que atraviesa el caprino de leche. **El MARM les presentó un plan de acción "urgente"** que recoge medidas relativas a la calidad, definición del modelo de explotación, fomento de las exportaciones, análisis de los operadores intermediarios, mejora genética y campañas de promoción del queso mezcla.

ASAJA apostó por que la industria mantenga el precio de la leche de diciembre, que se situaba en torno a 0,46 euros/litro, durante el primer trimestre de 2011. Esta organización no ha participado hasta ahora en las movilizaciones, pero que no descarta hacerlo en un futuro si la crisis del caprino de leche no se soluciona.

El sector se reunió de nuevo en el seno de la Interprofesional Láctea (Inlac) el pasado 10 de enero para concretar estas medidas y el día 17 con el MARM para analizar las propuestas planteadas por el sector y el Gobierno.

Uno de los elementos de mayor relevancia de la nueva propuesta de Plan de Acción para la Leche de Cabra presentado el 17 de enero es la inclusión de este sector en el ámbito de aplicación del **futuro Real Decreto que regulará las relaciones contractuales** y los instrumentos para la mejora de la capacidad de negociación del productor.



Concentración en Gor (Granada)



Concentración en Antequera (Málaga)



Asamblea de cabreros de COAG en Antequera



Cabra Malagueña
raza autóctona española
una de las razas más lecheras del mundo
300.000 cabezas



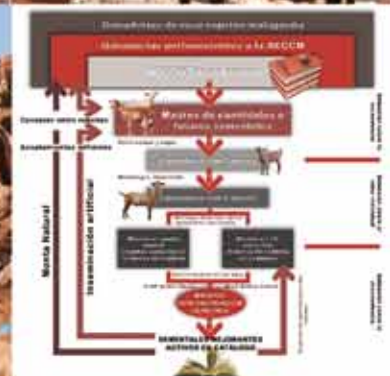
500 litros de leche por animal y año
calidad lechera excepcional
5% de grasa
4% de proteína

buena adaptación
distintos sistemas de explotación
alta rusticidad
buenas tasas de fertilidad
1,9 y 2 chivos por parto
8-10 kgs de peso en 30 días
alta prolificidad



Esquema de Selección y Mejora de la Raza

Seleccionamos los mejores ejemplares de las ganaderías para mejorar su productividad y rentabilidad



Raza caprina malagueña

Raza malagueña

Cabra Malagueña
productos de alta calidad
Leche
Quesos artesanos
Chivo Lechal Malagueño



Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)

Telf.-Fax: 952 75 85 63

www.cabrama.com cabrama@cabrama.com