Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Málaga GaNadERa

Mayo 2011 Nº38

Agrupaciones del sector:

- UPA Málaga informa que es obligatorio inscribir la maquinaria agrícola en el R.O.M.A.
- COAG: Los retos del sector caprino ante la PAC más allá de 2013

artículos técnicos:

- Gestión de residuos III
- Desarrollo de nuevos productos de leche de cabra (I)

Rincón técnico:

- Aceites funcionales en rumiantes

+ noticias, ferias, gastronomía y recetas....

Llega AGROGANT´11

26, 27 y 28 de mayo

ORDEFRIO

patrocina la sección

lote de 4 hembras en producción

IV Concurso de Producción Lechera de la Raza Caprina Malagueña

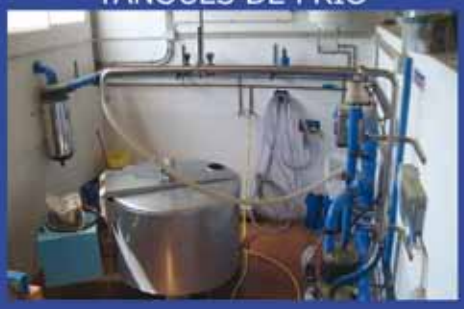
AGROGANT 2.011

DeLaval

ORDEFRIO S.L.L.

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

Instalaciones

Gestión de residuos III 04

Artículo técnico

Desarrollo de nuevos productos de leche de cabra (I) 08

Ferias y certámenes

FIMA Zaragoza 10

Feria de Cártama y Terracultura Chirivel 11

Pozoblanco y SIAM 2011 12

Compra y venta

Tabón de anuncios y anuncios de ganaderías 13

Rincón técnico

El rincón de NUTRICOR: Aceites funcionales en rumiantes 18

Agrupaciones del sector

UPA Málaga informa que es obligatorio inscribir la maquinaria agrícola en el R.O.M.A. 20

COAG: Los retos del sector caprino ante la PAC más allá de 2013 22

Gastronomía y recetas

Gastronomía y recetas 25

Noticias

Noticias del sector 29

Y es que no podemos dejar de inventar si queremos superar esta crisis. El año que se fue, fue un duro año para el sector ganadero en general y para el caprino en particular. Nuestra asociación fue capaz de afrontarlo y a pesar de los recortes de ayudas, hemos cerrado bien el año y además seguimos con nuevas propuestas. Nuestra actividad comercial también ha dado el do de pecho y ha duplicado el número de chivos comercializados así como la facturación. Hemos desarrollado nuevos productos (paté, chorizo, salchichón etc.) y a final de 2010 y con los fondos procedentes de las ayudas a las agrupaciones de productores, hemos iniciado el proyecto de una planta pasteurizadota de leche y de un dispensador de leche fresca, que tiene el objetivo de ser una planta piloto de fabricación de productos lácteos y cárnicos derivados del caprino, que se convierta en una verdadera incubadora de empresas artesanales de transformación.

Ya estamos inmersos en la vorágine de las actividades de este trascendental año. En el mes de febrero, se organizaron en Los Palacios (Sevilla), con el apoyo de nuestra asociación y con un enorme éxito y proyección mediática, las primeras jornadas gastronómicas de la cabra a nivel andaluz, en las que se presentó la marca "Cabrandalucia Alimentación". Esta será una marca colectiva, que agrupará a todos los productos derivados del caprino (lácteos y cárnicos) que procedan de explotaciones y animales inscritos en las asociaciones de criadores de razas puras autóctonas andaluzas.

Nuestra asociación ha estado en FIMA Ganadera en Zaragoza, donde presentamos con enorme éxito el dispensador de leche fresca de cabra que hemos adquirido, en la Feria de Pozoblanco, con un stand en la zona ganadera y otro de Cabrandalucia Alimentación en la zona agroalimentaria, en la primera edición ganadera de Terracultura, en Chirivel (Almeria), en la Feria de Meknes (Marruecos) con ganado y presentando el material de Cabrandalucia Genética, la marca que aglutinará la genética de las razas caprinas autóctonas andaluzas, en el primer foro hispano brasileño de ovino y caprino en Paraiba (Brasil), en el mercado de productos ecológicos y locales de Antequera, donde tuvimos la oportunidad de dar a conocer nuestro trabajo y nuestros productos a la Ministra de Medioambiente, Medio Rural y Marino, Dª Rosa Aguilar y como no, ya preparando a gran ritmo la nueva edición del Foro Nacional del Caprino junto a Cabrandalucía, que se celebrará este año en Guadix los días 23 y 24 de junio y nuestro Concurso Nacional en Antequera del 27 al 29 de mayo, que este año nos trae como novedad la realización del encuentro internacional de mejora genética caprina, al que vendrán invitados de distintos países de Latinoamérica (Guatemala, Colombia, Brasil, México, Perú, Cuba, y Argentina, son los países confirmados hasta el momento) a compartir experiencias con nosotros y a conocer nuestra raza y nuestro trabajo. Como siempre, estáis invitados todos y todas a disfrutar esos días del foro y de la feria, así como de las ciudades de Guadix y Antequera.

Un saludo

Juan Manuel Micheo Puig
Secretario Ejecutivo de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

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 III

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 en la gestión del estiércol, desde su retirada hasta su utilización o eliminación, pasando por el almacenaje, en éste nos centraremos en gestión de los residuos líquidos, centrándonos en el purín, las aguas sucias, las aguas pluviales y los lixiviados de ensilados.

1. Purín

1. 1. Retirada del purín de las zonas de producción

En el caso de las explotaciones caprinas la producción de purín es mínima, ya que esta especie se caracteriza por producir heces sólidas, con bajo contenido en agua, por lo que se gestionan como residuos sólidos.

Por tanto, en las explotaciones caprinas la producción de purín está condicionada al sistema de manejo, pudiéndose producir en los patios de ejercicios en épocas de lluvia o en zonas de cría del ganado, como por ejemplo puede ser la zona de cría de de cabritos por medio de lactancia artificial sobre suelo emparrillado, y donde la limpieza de las heces se haga con agua.

En cualquier caso, el purín producido se ha de canalizar hasta una zona adecuada de almacenamiento, bien por medio de conducciones, o en el caso de patios en épocas de lluvia por arrastre.

1.2. Almacenamiento del purín

El sistema más frecuente son las fosas, construidas con muros de hormigón armado, de formas cuadradas, rectangulares o circulares, ya sean enterradas o sobre el suelo, tipo tanque.

Fosa de purín enterrada y en superficie. Dos soluciones constructivas que en cualquier caso han de contar con paredes impermeables para evitar contaminaciones del entorno.

Independientemente de la solución constructiva que se realice, las paredes han de ser impermeables con objeto de evitar filtraciones que puedan causar contaminación del entorno. Se han de ubicar fuera de la zona de acceso del ganado, lejos del centro de ordeño y la lechería, y fuera de patios y cobertizos.

En general, las fosas de almacenamiento de purines deben tener capacidad par almacenar los residuos líquidos generados en la explotación durante al menos dos meses.

1.3. Utilización o eliminación del purín

Como en el caso del estiércol, el purín se puede utilizar como abono agrícola mediante su aplicación sobre los cultivos por medio de cubas o cisternas especialmente preparadas para ello. Es importante aplicarlo en épocas y dosis adecuadas en función del cultivo. En cualquier caso, y en función del contenido en nitrógeno no se debe superar la cantidad de 50 metros cúbicos por hectárea y año.

Durante el periodo de almacenamiento en la fosa, el purín tiende a separarse n tres fases:

- Parte superior: una costra sólida de materiales orgánicos que flotan.
- Parte media: fracción líquida, fundamentalmente acuosa.
- Parte inferior: fracción compuesta por barros y limos, y que contienen la mayor parte de elementos nutritivos para los cultivos.

Dada esta separación en fases, antes de realizar la distribución del purín, en el momento de sacarlo de la fosa es conveniente agitar el contenido de la misma con el objeto de tener un producto homogéneo. Esta proceso se realizar con un agitador, que normalmente se coloca al tractor, como un apero más, y es accionado mediante al toma de fuerza.

2. Aguas sucias

Las aguas sucias de la explotación se deben recoger mediante tuberías de canalización, normalmente de PVC, y conducirlas hasta la fosa de purín, donde pasara a formar parte del mismo diluyéndolo.

En caso de explotaciones de pequeño tamaño, donde no se produzca purín, esta agua se puede almacenar en fosas específicas o depósitos, y al igual que el purín se podrán emplear como elemento fertilizante para los cultivos. Otra posibilidad es depurarlas y posterior vertido, siempre y cuando cumplan con la normativa exigible para poder realizar esta acción de vertido.

En la práctica, estas aguas sucias proceden principalmente de las tareas de limpieza, por lo que para reducir su cantidad y carga contaminante es importante realizar adecuadas prácticas de limpieza, como por ejemplo:

- Emplear sistemas de lavado automático de equipo de ordeño y almacenamiento de leche.
- Retirar las heces en las salas de espera y ordeño antes de realizar la limpieza con agua, gestionándose estos restos sólidos como estiércol.

Equipo automático de lavado para el equipo de ordeño. Este elemento, además de facilitar la tarea de limpieza, reduce el consumo de agua durante la limpieza del sistema de ordeño mecánico.

3. Aguas pluviales

El agua de lluvia una vez que entra en contacto con el suelo de los patios, donde hay presencia de residuos, se convierte en un residuo líquido que hay gestionar como purín. Por tanto el ganadero tiene que controlar que el agua que cae sobre las cubiertas no llegue a contactar con zonas con residuos, ya que pasaría a convertirse en purín.

Es vital, con el objeto de reducir la cantidad de purín generado en la explotación, que las aguas pluviales que caen sobre las cubiertas se recojan y canalicen, ya que es agua limpia y no requiere de una gestión como residuos.

Esta recogida y canalización de las aguas de lluvia en las cubiertas disminuye la cantidad e aguas sucias y purín a almacenar, y por tanto:

- La dimensión de la fosa de almacenamiento será menor
- El volumen de aguas sucias y purines a trasportar para uso agrícola de disminuye
- Las instalaciones estarán más saneadas e higiénicas, y consecuentemente el ganado más limpio, lo que repercute favorablemente en la calidad de los productos obtenidos.

Detalle de canalizaciones para recoger el agua de lluvia de las cubiertas. Actuación que reduce de forma significativa la cantidad de residuos líquidos generados en la explotación.

4. Lixiviados de ensilados

En empleo de los ensilados en la alimentación del ganado caprino no es una práctica habitual, pero hay que tener presente que este tipo de alimento, al tener un elevado contenido en agua, puede producir "jugos" con alta capacidad de contaminación.

En el caso de que la explotación cuente con el empleo de ensilados, los efluentes del mismo se han de tratar como residuo líquido, por lo que se actuará de forma similar alas aguas sucias, canalizándolo hasta la fosa de purín.

PROGRAMA

Jueves 26 de mayo

* Entrada de ganado al recinto

Viernes 27 de mayo

* 12:00 h.: Inauguración del recinto ferial
* 13:30 h.: Showcooking de Chivo Lechal Malagueño con productos vegetales Alsur en el aula demostrativa de la carpa agroalimentaria
* 17:00 h.: Encuentro Internacional sobre Mejora Genética Caprina

Sábado 28 de mayo

*11:00 h.: Concurso de producción individual (ordeño a mano), 1er ordeño
*12:00 h.: Concurso de producción por lotes (ordeño a máquina), 1er ordeño
*10:00 h. a 13:00 h.: Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña. Carpa ganadera recinto ferial.
*13:00 h.: Elección en pista de la mejor cabra, mejor primala y el mejor macho adulto de la feria.
*17:00 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos para niños y animación infantil en el aula demostrativa de la carpa agroalimentaria
*18:30 h.: Cata de Quesos de Málaga en el aula demostrativa de la carpa agroalimentaria

Domingo 29 de mayo

*11:00 h.: Concurso de producción individual (ordeño a mano), 2° ordeño
*12:00 h.: Concurso de producción por lotes (ordeño a máquina), 2° ordeño
*13:00 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos para niños y animación infantil en el aula demostrativa de la carpa agroalimentaria
*14:00 h.: Entrega de trofeos del Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña y del Concurso de Producción
*18:30 h.: Cata de Quesos de Málaga en el aula demostrativa de la carpa agroalimentaria

Durante los tres días estaremos presentes en la carpa agroalimentaria con nuestro stand de venta al público "Chivo Lechal Malagueño"

Caprigen RS
resultados sostenibles

La gama de granulados y mezclas para caprino más completa del mercado

Caprigen constituye una excepcional alternativa alimenticia porque sus productos:

- Son perfiles exactos
- Su fabricación es más segura
- Óptima presentación
- Más calidad de producto
- No se desmezclan
- Fácil manejo
- Mucho más higiénico

Biona

NÚTER FEED, S.A.U. · Ctra. Circunvalación, s/n · ÚBEDA (Jaén) · T. 667 129 610 · www.nuterfeed.com

Desarrollo de nuevos productos de leche de cabra (I)

por José Luis Ares Cea
IFAPA Centro Alameda del Obispo (Córdoba)
josel.ares@juntadeandalucia.es

Bodegón de quesos tradicionales elaborados en Andalucía

El sector lácteo es un sector estratégico para la alimentación humana al poner diariamente a disposición de los consumidores una gran diversidad de productos esenciales que en la mayoría de los casos constituyen la dieta habitual a lo largo de toda la vida. En este sentido, los alimentos lácteos son una fuente importante de nutrientes conteniendo además un cierto número de compuestos activos que juegan un valioso papel tanto en la alimentación como en la protección de la salud.

En la Unión Europea, **prácticamente toda la producción de leche de cabra se destina a la industria quesera.** España es el segundo país comunitario, detrás de Grecia, por su censo de ganado caprino y **Andalucía** es la primera región española, con una producción anual de leche de cabra superior al **50% del volumen total nacional**. Estos datos indican la enorme importancia que tiene esta especie ganadera en la región andaluza, contando además con una amplia distribución de las explotaciones por todo el territorio regional y con razas autóctonas cuyo valioso patrimonio genético estamos obligados a conservar.

Los **bajos precios actuales de la leche de cabra**, y sus malas perspectivas de crecimiento en el futuro, junto a la subida continuada de los costes de producción (piensos, carburantes, etc.) están **condicionando seriamente la rentabilidad de muchas explotaciones andaluzas**, y poniendo en serio peligro la supervivencia del sector caprino en su conjunto.

Ante esta situación se requieren **ideas innovadoras** que posibiliten la rentabilidad de las explotaciones caprinas andaluzas, y eviten su desaparición a corto plazo. En este sentido, la **elaboración de quesos artesanales en pequeñas queserías familiares** es un modelo productivo que ha funcionado bastante bien durante la última década, ya que ha permitido que muchos ganaderos de caprino transformen en queso la leche de sus propios rebaños, **obteniendo así unos precios superiores a los de la venta de la leche (entre 3 y 6 veces)**.

No obstante, para asegurar un crecimiento sostenido del sector caprino lechero de Andalucía es necesario avanzar en una mayor **diversificación de las producciones lácteas** a corto y medio plazo, tanto en las empresas ya existentes como en aquellas que se instalen en el futuro en esta región; con dos objetivos fundamentales, valorizar la leche de cabra y satisfacer las nuevas demandas de los consumidores.

La incorporación de los últimos avances científicos y tecnológicos debe ser una de las posibles estrategias para impulsar el desarrollo del sector caprino andaluz; se trata de fomentar la **innovación** en las pequeñas empresas lácteas de la región, aprovechando el nivel de conocimientos generado en las distintas instituciones y entidades públicas y privadas (centros de investigación, universidades, asociaciones).

En la actualidad numerosos especialistas coinciden en señalar que la **leche de cabra presenta**

unas características nutritivas y saludables que la convierten en un alimento muy adecuado para una buena parte de los consumidores; destacando principalmente, por su mayor digestibilidad debido a la naturaleza y composición de la grasa, menor alergenicidad de las proteínas, menos casos de intolerancia al tener un contenido de lactosa más bajo, mayor presencia de minerales y su asimilación en el organismo humano (niveles superiores de fósforo, calcio, magnesio, potasio, sodio y zinc), y fuente de vitaminas (A y B2 superiores a la leche de vaca) y antioxidantes (selenio) de gran importancia en la disminución de los riesgos de aparición de ciertas enfermedades (cáncer, cuadros cardiovasculares).

En la **Planta Piloto de Lácteos del Instituto de** Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) se han realizado distintos proyectos de I+D para la optimización y diversificación de las producciones lácteas caprinas, desarrollando diferentes recetas de quesos tradicionales, quesos lácticos, cremas y pastas fundidas, alimentos funcionales (microorganismos probióticos), y otros productos lácteos (yogur, cuajada, requesón, postres varios).

Práctica de llenado de los moldes en un curso de quesos destinado a ganaderos de caprino

Los índices de transformación unitarios de estos productos lácteos elaborados con leche de cabra oscilan entre los valores (expresados en porcentajes de producto obtenido por cada litro de leche transformada) de 12% (queso curado) a 100% (yogur y cuajada); estos elevados rendimientos hacen que estos productos caprinos resulten de gran interés económico para las pequeñas empresas lácteas artesanales de Andalucía.

En esta primera parte del artículo, se resumen las principales características de los quesos tradicionales de cabra elaborados en Andalucía y cuyas recetas fueron recopiladas en diversos catálogos y libros españoles y extranjeros (Ares, 1986-95).

En este sentido, hay que destacar las **ocho variedades de quesos andaluces** incluidas en el Catálogo de Quesos de España, elaboradas cinco de ellas con leche de cabra (MAPA, 1990), y las quince variedades reconocidas por la Comisión de la Unión Europea (Decisión, 29/7/96) como productos lácteos de características tradicionales, autorizando a los diferentes Estados miembros para conceder excepciones individuales o generales a aquellos establecimientos que elaboren dichos productos. Asimismo, hay que destacar que Andalucía es la primera región española por número de variedades de quesos reconocidos en este listado de productos lácteos tradicionales, siendo diez de ellas puras de leche de cabra: Alhama de Granada, Almería, Las Alpujarras, Aracena, Cádiz, Málaga, Ronda, Las Serranías de Jaén, Sierra Morena y La Tiñosa.

Los resultados de los estudios de caracterización de los quesos tradicionales andaluces ponen de manifiesto la diversidad existente en las diferentes zonas queseras debida, en gran medida, a los **distintos sistemas de producción lechera** (pastoreo, intensivo, semiextensivo-semiintensivo), **la clase de leche utilizada** (especie ganadera, composición, calidad higiénica), el proceso de elaboración (técnicas, útiles de trabajo, recetas), **las condiciones de almacenamiento y conservación de los productos finales** (tiempo, temperatura, humedad, ventilación), etc.

Los quesos tradicionales constituyen un **importante patrimonio cultural y gastronómico** de las zonas rurales andaluzas que, igual que ocurre en otras regiones mediterráneas europeas, es muy conveniente proteger y conservar para las futuras generaciones. En estos productos se reúnen las señas de identidad de cada zona de producción, y en su carta de presentación intervienen tanto los factores tecnológicos (calidad de materias primas, receta, métodos de elaboración), como el propio entorno geográfico (suelo, clima, paisaje), y las características socioeconómicas y culturales de los artesanos (grado de formación, edad, experiencia, infraestructuras, nivel de vida).

Finalmente, destacar que algunos de los queseros andaluces están elaborando actualmente quesos tradicionales de cabra con notable éxito comercial, especialmente en aquellos casos en los que la imagen que se transmite a los consumidores incorpora los elementos antes mencionados. En estos momentos, aún hay posibilidades de mercado para este tipo de quesos, de ahí que sea una estrategia a potenciar en el futuro.

Los productos de la Cabra Malagueña, presentes en la Feria Internacional para la Producción Animal, FIMA Ganadera (Zaragoza)

La Feria Internacional para la Producción Animal, FIMA Ganadera, se celebró en Zaragoza del 15 al 18 de marzo de 2011.

Estuvimos presentes en dicho certamen mediante la **exposición de productos derivados de la cabra malagueña en stand de FEAGAS** como son nuestro Chivo Lechal Malagueño, salchichón y chorizo de cabra, y quesos de las queserías AGASUR, Montes de Málaga-AGAMMA-, Blanca Serrana, Sur del Torcal y Blanca Serrana.

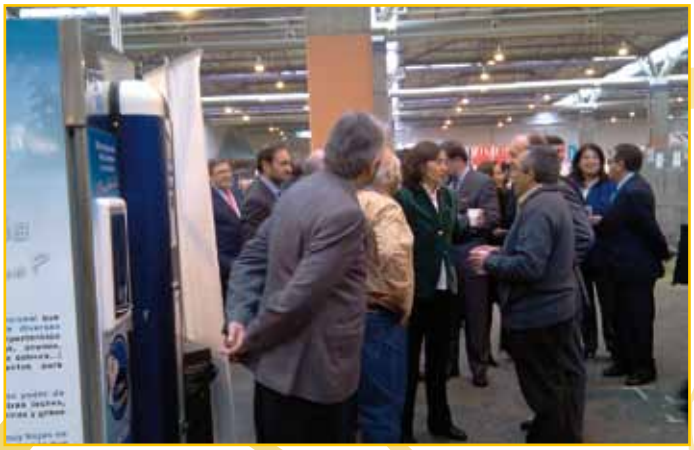
El día de la inauguración de la feria, presentamos nuestra nueva máquina expendedora de leche fresca de cabra, motivo por el cual la **ministra de Medio Ambiente, Rural y Marino, Dª Rosa Aguilar pudo probrar la leche fresca de cabra malagueña** como se puede apreciar en la imagen.

Esta **máquina expendedora, capaz de dispensar 150 litros de leche pasteurizada**, es la primera que colocará la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña en la provincia. Se prevé la colocación de estas máquinas en varios puntos de la geografía malagueña con el objetivo principal de acercar directamente la leche de cabra malagueña recién ordeñada a los consumidores.

Estas máquinas serán gestionadas directamente por los ganaderos socios, de manera que el consumidor podrá tener acceso a un producto totalmente natural y fresco, de excelente calidad y con todas las garantías sanitarias. Además de las ventajas garantizadas para el consumidor, se generan otras como la obtención de un precio justo para este producto por parte de los ganaderos de leche de cabra de la provincia.

Últimos estudios científicos revelan los numerosos beneficios de la leche de cabra. Entre otras características podemos resaltar que es uno de los mejores alimentos para ancianos y niños. Además se trata de un alimento funcional que coadyuva en la recuperación de diversas enfermedades como la osteoporosis o la hipertensión arterial, y sus ácidos grasos evitan el depósito de colesterol en los tejidos.

La máquina dispensadora fue adquirida en una empresa de Lérida y en su recorrido hacia Málaga hizo parada en FIMA Ganadera, ya que se trata de una de las ferias de producción animal más importantes del país.



En la imagen podemos apreciar a la ministra de Medio Ambiente, Rural y Marino, Rosa Aguilar, probando la leche fresca de cabra malagueña junto con el secretario ejecutivo de la Asociación, Juan Manuel Micheo. A la izquierda la máquina expendedora.

D. Manuel Gómez, presidente de Cabrandalucía brindando con leche de cabra con Pedro Oliva,el "pastor"de Gran Hermano

Una de las vitrinas expositoras de los productos de la cabra malagueña

Real Feria de Ganado de Cártama

La Real Feria de Ganado de Cártama se celebró en esta localidad malagueña del 23 al 25 de abril.

La ganadería Cristobalina y Juan de Tolox (Málaga) acudió a dicho certamen, con la exposición de diversos ejemplares de pura raza malagueña: un lote de hembras adultas, otro de hembras primíparas y 4 machos adultos y jóvenes.

Los animales salieron a pista y en cada una de las categorias esta ganadería recibió un premio: premio a la mejor hembra adulta, premio a la mejor hembra primípara y premio a mejor macho.

La Feria de Ganado de Cártama cuenta con una larga tradición. Y es que, los primeros documentos que hacen referencia a la Feria de Ganado de Cártama datan del año 1.590, donde una Real Cédula de Felipe II instituye la Real Feria de Ganado de Cártama. La primera Feria de Ganado de Cártama se celebra coincidiendo con las fiestas de la Virgen de los Remedios y la segunda Feria se celebra coincidiendo con la festividad de San Miguel, en el mes de septiembre.

Esperamos poder seguir participando en este certamen cada año.

Terracultura-Chirivel 2011

Del 29 de abril al 1 de mayo se celebró en la localidad almeriense de Chirivel Terracultura 2011, VI Feria de Maquinaria, Productos Agrícolas y I Ganadera.

Este certamen se celebra bianualemente y por primera vez celebraba su feria ganadera. A pesar del mal tiempo, ya que fue un fin de semana pasado por agua ,hubo una gran afluencia de público que acabó con las existencias de nuestro stand agroalimentario, en el que vendimos quesos de cabra malagueña y chuletitas a la plancha.

A la feria ganadera, acudió la ganadería de Cristobalina y Juan de Tolox (Málaga) con un lote de hembras adultas, otro de hembras primíparas y 4 machos adultos y jóvenes.

Esta certamen muestra la apuesta de Chirivel por el desarrollo sostenible del medio rural, había multitud de expositores con novedades de productos y servicios relacionados con la agricultura del interior y la ganadería.

Desde estas líneas queremos agradecer al Ayuntamiento de Chirivel su invitación y felicitarles por el éxito de esta edición.

Ferias y certámenes

Pozoblanco 2011

La XVIV Feria Agroganadera del Valle de los Pedroches se celebró en la localidad cordobesa de Pozoblanco del 28 de abril al 1 de mayo de 2011.

La ganadería El Oreganal, propiedad de Mª Amparo Díez Cieza de Guadalupe (Cáceres) acudió a dicho certamen, con un lote de hembras adultas, otro de machos adultos y otro de chivas menores de 6 meses.

También estuvimos presentes en la zona agroalimentaria con la exposición de nuestros productos en el stand de **Cabrandalucía Alimentación**. En el stand podía degustarse leche de cabra de pura raza andaluza en la máquina expendedora adquirida por nuestra asociación, con el fin de promocionar la leche de cabra y dar a conocer su sabor y bonanzas nutricionales. La leche a degustar fue cedida por Covap, leche que cumple con la marca de calidad de Cabrandalucía Alimentación.

De igual modo, se expusieron productos bajo esta marca de calidad colectiva, como embutidos de cabra, quesos de Caprinatura, Ejinor, La Cabra Verde, El Gazul, Covap y por supuesto el producto estrella de esta marca como es el Chivo Lechal Malagueño.

SIAM Meknés 2011

La ciudad marroquí de Meknes ha acogido del 27 de abril al 1 de mayo, la sexta edición del Salón Internacional de la Agricultura en Marruecos, SIAM Meknes, donde Cabrandalucía Genética estuvo presente dando una rápida y efectiva respuesta a las demandas del mercado marroquí. Cabrandalucía Genética es una marca de calidad que engloba a ganaderías cuya recría es certificada por un organismo de control externo de tal manera que se asegure la selección del ganado en función del trabajo genético realizado así como las medidas higiénico-sanitarias adoptadas para la comercialización de reproductores bajo la marca.

Desde nuestra agradable participación en la Feria SIAM en Meknes (Marruecos), hemos podido analizar y tomar la temperatura a un mercado en crecimiento. Queda demostrada en esta feria la continua apuesta y el gran apoyo recibido por parte del gobierno marroquí para todo el sector agrícola y ganadero en la zona. A la feria se llevaron animales de **Mustapha El Biari**, procedentes de **Tetuán**, representando a las razas puras de andalucía en general, y donde se pudieron apreciar cabras de las razas Malagueña y Murciano-Granadina.

Ganadería El Cepillar C.B. "RO"

Venta de Ganado de pura raza Malagueña

PREMIO MEJOR GANADERÍA AGROGANT´09

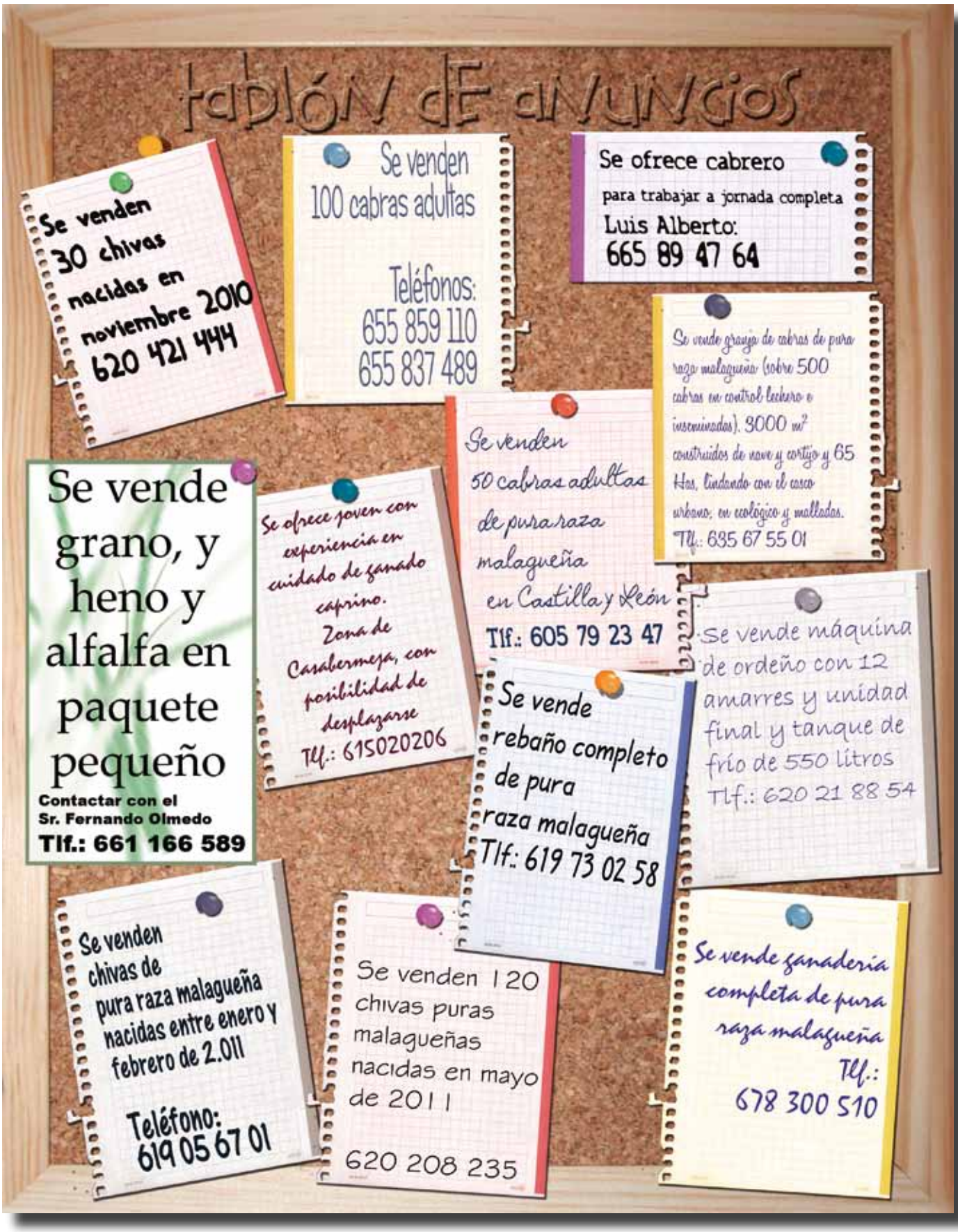
PREMIO A LA GANADERÍA MÁS PRODUCTIVA CAMPAÑA 2009, AGROGANT´10

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

Sección compra y venta

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

952 75 85 63



Visita nuestra web:

www.cabrama.com

y ahora también visítanos en : facebook

Cabra Malagueña

Ganadería El Canito

Venta de chivas y sementales de pura raza malagueña

Premio a la Mejor Ganadería AGROGANT´08 y 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

Rincón técnico

Aceites funcionales en rumiantes

Joan Torrent, PhD
Mateu Creus, Enrique Ortega, Juan Manuel Cárdenas.
NUTRICOR

Debido a las leyes regulatorias, en el uso de antibióticos, sea como promotores de crecimiento, sea como anticoccidianos, se presentan cada día más restricciones. En el caso de los rumiantes, esta prohibición coloco a productos como la SALINOMICINA y MONENSINA en el armario de las substancias de uso prohibido en la UNION EUROPEA. Estas substancias no han encontrado substitutos fácilmente. Primero se intentó con los derivados de las LEVADURAS, que aunque tenían una cierta acción positiva, no acaban de alcanzar los resultados deseados. Una segunda generación de productos fue la combinación de ACEITES ESENCIALES, sin embargo, los resultados del uso de estos aceites parecen depender mucho del tipo de dieta y nivel de dosis. Por último, existe una última generación de productos llamados ACEITES FUNCIONALES, estos productos tienen resultados MUY POSITIVOS Y NO DEPENDEN DEL TIPO DE DIETA.

¿Qué SON LOS ACEITES FUNCIONALES?

Los ACEITES FUNCIONALES han sido definidos como aquellos aceites que tienen actividad más allá de su contenido energético. Esas actividades dependen del tipo de aceite, pudiendo tener, por ejemplo, actividad antioxidante, antimicrobiana o anti-inflamatoria.

¿Qué SON LOS ACEITES ESENCIALES?

Los ACEITES ESENCIALES son productos aromaticos no grasos que son extraídos de plantas y/o especias, como por ejemplo el aceite de romero, tomillo o canela.

ACEITES ESENCIALES CONTRA ACEITES FUNCIONALES.

Los efectos de los aceites esenciales son dependientes de la dieta y del pH ruminal, su uso puede ser beneficioso bajo condiciones y sistemas de producción muy específicos (Calsamiglia y col., 2007).

Por otro lado, como posibles inconvenientes de su uso, los aceites esenciales pueden dejar algun sabor en la canal y, finalmente, las dosis efectiva y tóxica estan muchas veces muy cerca.

Los aceites funcionales NO dejan sabor en la canal, NO tienen problemas de toxicidad y funcionan en cualquier dieta por bajo que sea el pH ruminal.

ACEITES FUNCIONALES: La Versión 2.0 de los MODIFICADORES RUMINALES

Es muy importante saber que producto es usado, sus componentes activos, control de calidad y estabilidad. Es conocido que estos aceites funcionales actúan en la pared de las bacterias gram positivas como ionóforos naturales y que mezclas de estos productos tienen actividad anticoccidiana (Murakami e col., 2011),y controlan el pH ruminal totalmente y mejoran la digestibilidad de la fibra (Branco e col., 2008).

Un análisis de los resultados del uso de una mezcla de aceites funcionales en cebaderos de terneros en España, mostró que los animales suplementados tenían pesos y canales significativamente mayores que los controles (Tabla 1).

Parámetro	Control	Aceites Funcionales
Peso de sacrificio, Kg*	509	522
Peso canal, Kg*	263	273
Rendimiento canal, %	51,8	52,4
Transformación	5,54	4,88
Ganancia Media Diaria, Kg/d*	1,41	1,58
Consumo, Kg/d*	7,72	7,79

*Medias en la misma fila difieren (P < 0,05)

Tabla 1. Efectos del uso de aceites funcionales en 11 diferentes cebaderos españoles con terneros pintos.

Los efectos positivos de estos aceites funcionales no sólo vienen de mejoras en la estabilidad del pH ruminal (Figura 1), sinó también de una mejor digestión de la fracción fibra.

Trabajos realizados en universidades independientes han mostrado que los animales suplementados con estos aceites pasan más tiempo rumiando (Figura 2).

Mayores tiempos de rumia significan mayores diminuciones del tamaño de partícula, lo que lleva a mejoras en la digestibilidad y en la velocidad de degradación del alimento.

Por otro lado, un mayor tiempo de rumia también produce una mayor producción de saliva. Más saliva también significa más bicarbonato llegando al rúmen, lo que conlleva un mejor control del pH ruminal.

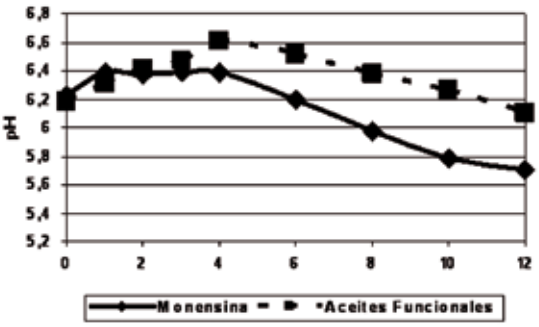


Figura 1. Efectos de los aceites funcionales sobre el pH ruminal en terneros con dietas altas en concentrado (Branco y col., 2008).

Todos esos efectos repercuten en una mejor digestibilidad de la fracción fibra de la dieta (Figura 3) y naturalmente, en mejores ganancias de peso y rendimientos de la canal y en vacas se demuestra una mayor persistencia en la produccion de leche.

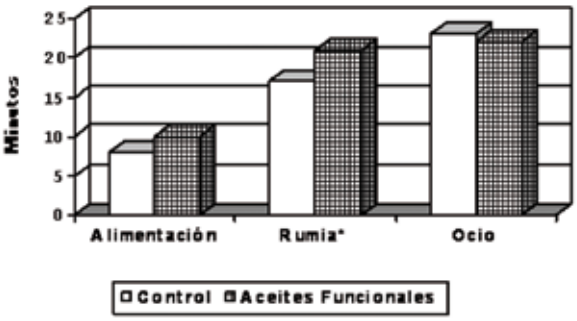


Figura 2. Medias de los tiempos de alimentación, rumia y ocio en terneros con y sin la suplementación con aceites funcionales (Nunes do Prado y col., 2011).

ESSENTIAL OIL

Essential Oil es un producto mezcla de ácidos grasos hidroxilados con alcoholes fenólicos elaborado en base a aceites funcionales de frutos tropicales no cítricos, siendo un claro ejemplo de todo lo expresado anteriormente, disponible para su uso en alimentación animal.

En cuanto a su mecanismo de elaboración, los medios de extracción son exclusivamente físicos, por lo Puede utilizarse en la producción ecológica de conformidad con el Reglamento (CE) nº 834/2007 y el Reglamento (CE) nº 889/2008.

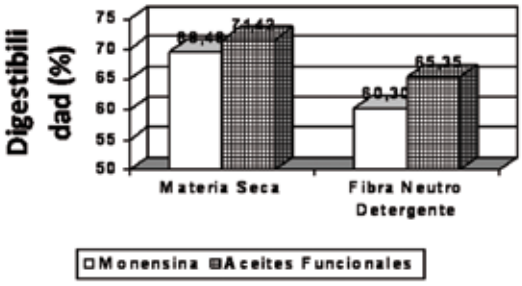


Figura 3. Efecto de los aceites funcionales sobre la digestibilidad

Conclusión:

Los aceites funcionales representan la nueva generación en productos mejoradores de la fermentación ruminal. El uso de productos con composición y control de calidad contrastados puede dar como resultado mejoras significativas de la digestibilidad y de las ganancias de peso y leche de los animales, con la gran ventaja de que por ser naturales pueden ser usados sin las restricciones que presentan otros productos y sin residuos en la canal.

NUTRICOR
Nutrición Ganadera

C/ Doctora Castells, 42. 25001. Lleida (Lleida)
Tel. (+34) 973 212 520 Fax. (+34) 973 211 011
Web: www.nutricor.org E-mail: nutricor@nutricor.es

UPA Málaga informa que es obligatorio inscribir la maquinaria agrícola en el R.O.M.A.

Servicios técnicos UPA Málaga

El periodo transitorio para la inscripción en el R.O.M.A de la maquinaría de aplicación de productos fitosanitarios y/o abonos que ya están en uso finaliza el próximo día 15 de julio de 2011.

Con la publicación del **Real Decreto 1013/2009, de 19 de junio, sobre caracterización y registro de la maquinaria agrícola**, se estableció la normativa para caracterizar la maquinaria agrícola (relacionado con la acreditación de su potencia y el equipamiento de dispositivos de seguridad), regula las condiciones básicas para la inscripción de esta maquinaria en los Registros Oficiales de Maquinaria Agrícola de las Comunidades Autónomas (R.O.M.A.) y establece un plazo máximo de dos años a partir del día 15 de julio de 2.009, para la inscripción en el ROMA de los equipos de tratamientos fitosanitarios, equipos de distribución de fertilizantes arrastrados o suspendidos, de cualquier capacidad o peso.

La inscripción de maquinaria en el R.O.M.A. deberá realizarse por parte de los titulares, que pueden ser:

a) Personas físicas titulares de una explotación agraria.
b) Personas jurídicas que desarrollen una actividad agraria.
c) Personas físicas o jurídicas que realicen servicios agrarios e inscritos en los censos oficiales.
d) Cooperativas agrarias.
e) Organismos oficiales.
f) Utilizadores o arrendatarios de máquinas agrícolas.

Los grupos de maquinas obligados a inscribirse son:

a) Tractores agrícolas y forestales de cualquier tipo y categoría.
b) Motocultores.
c) Tractocarros.
d) Máquinas automotrices de cualquier tipo, potencia y peso.
e) Máquinas arrastradas de más de 750 kg de masa máxima con carga admisible del vehículo en circulación (MMA).
f) Remolques agrícolas.
g) Cisternas para el transporte y distribución de líquidos.
h) Equipos de tratamientos fitosanitarios arrastrados o suspendidos, de cualquier capacidad o peso.
i) Equipos de distribución de fertilizantes arrastrados o suspendidos, de cualquier capacidad o peso.
j) Las máquinas no incluidas en algunos de los apartados anteriores, para cuya adquisición se haya concedido un crédito o una subvención oficial.
k) Aquellas máquinas no contempladas anteriormente y que determinen las comunidades autónomas.

No están obligadas a inscribirse en el R.O.M.A. las máquinas clasificadas en la tarjeta de ITV como maquinaria de obra y servicios, así como las máquinas y equipos utilizados en la industria agroalimentaria.

Para realizar este trámite es necesario cumplimentar el modelo de solicitud de inscripción y acompañarlo de:

a) DNI o CIF del titular de la máquina.
b) Tarjeta de Inspección Técnica de Vehículos (ITV).
c) Declaración de conformidad (excepto tractores de rueda).
d) Documento que acredite la titularidad de la máquina (factura, contrato compraventa,...).

Y todo ello debe ser remitido al mencionado R.O.M.A. que se encuentra en la Delegaciones Provinciales de Agricultura y Pesca de cada provincia.

En el caso de máquinas que carezcan de la tarjeta ITV, será necesario aportar certificado emitido por el fabricante pero si es el caso de que son equipos que por su antigüedad no poseen el certificado del fabricante pueden sustituirlo por **una declaración firmada por el titular (propietario) de la máquina** en la que se reflejen los datos identificativos de la misma marca, modelo, número de bastidor y principales características técnicas.

Los equipos que carezcan de número de bastidor **deben grabar de forma indeleble en su estructura el número** proporcionado para su **identificación individual por el R.O.M.A.** una vez finalizado el trámite de inscripción.

Además este real decreto obliga a la baja de una máquina en el R.O.M.A. cuando se den alguna de estas circunstancias:

a) Que la máquina procedente del sector agrario pase a otros sectores.
b) Desguace, achatarramiento o inutilidad de la máquina.
c) Cambio de titularidad.
d) Que la máquina pase a ser vehículo histórico.
e) Baja temporal, incluida la entrega a empresa comercializadora de maquinaria.

Y en este caso la documentación necesaria es el modelo de solicitud de baja acompañada de la siguiente documentación:

a) DNI o NIF del titular de la máquina.
b) Certificado de inscripción. (Cartilla).
c) Acreditación del motivo de la baja.

Recomendación desde la UPA-Málaga:

La finalidad de este registro es poder disponer de un censo de la maquinaria que se utiliza en nuestra agricultura, maquinaria la cual es muy utilizada y que puede tener un gran impacto ambiental.

Una vez concluido el periodo transitorio de inscripción, el cual finaliza el próximo día 16 de julio de 2011, cualquier departamento de la administración puede requerir al agricultor o ganadero el número de inscripción o la "cartilla" de la maquinaria en inspecciones tanto de riesgos laborales como en controles relativos a sanidad vegetal o de la condicionalidad pudiendo producirse incidencias relativas a la concesión de ayudas comunitarias.

Por todo ello desde esta organización recomendamos a los agricultores y ganaderos realicen el trámite de inscripción de toda la maquinaria que a día de hoy no se encuentre registrada, para evitar en futuras inspecciones que la falta de dicho tramite conlleve a la apertura de expedientes sancionadores o penalizaciones de las ayudas que se perciban a día de hoy por el titular de la maquinaria.

Para cualquier consulta no dude en contactar con nosotros. www.upamalaga.es

Los retos del sector caprino ante la PAC más allá de 2013

Servicios técnicos COAG Andalucía

El pasado mes de noviembre la Comisión Europea publicó su Comunicación sobre el futuro de la PAC más allá del año 2013. Aunque han existido debates previos, este documento supone el punto de partida de las discusiones acerca de cómo queremos que se desarrolle la Política Agraria Común en los próximos años. El caprino andaluz se verá directamente afectado por las decisiones que se adopten y, por lo tanto, debe participar activamente en todo este proceso.

Una de las características de la PAC ha sido su constante evolución, que se ha traducido en numerosas Reformas que han modificado profundamente todos los elementos que formaban parte de la misma. Nada tienen que ver los objetivos y herramientas de los años sesenta, orientados hacia el abastecimiento, la productividad y la garantía de un nivel de vida digno para la población rural, con los de los últimos años, en los que la obsesión por el ahorro presupuestario y la liberalización de los mercados mundiales han condicionado todas las medidas implementadas.

Pese a las incuestionables aportaciones de la PAC al desarrollo de nuestra ganadería, los cambios de los últimos años han tenido una importancia decisiva en el sector y son parcialmente responsables de la delicada situación en la que nos encontramos actualmente. Concretamente, decisiones recientes como el desacoplamiento de las ayudas, el debilitamiento de determinados mecanismos de gestión de los mercados, caso de los cereales, la erróneamente denominada modulación o una condicionalidad no adaptada a la ganadería Mediterránea, han influido en nuestro modelo productivo y han debilitado la posición de nuestros ganaderos, contribuyendo a la falta de rentabilidad de las explotaciones de caprino y fomentando el abandono. Además, las sucesivas reformas de la PAC no han sabido dar respuesta a un problema patente en los últimos años, la falta de participación del sector productor en la formación de los precios de la leche de cabra y su incapacidad para defender su producto a lo largo de la cadena agroalimentaria.

Con el debate actual se abre una nueva oportunidad de reorientar la PAC hacia un modelo que realmente dé respuesta a las necesidades de nuestra ganadería, y más concretamente del sector caprino. Por ello, **es muy necesario que el sector participe activamente en todas las discusiones que se están llevando a cabo**, transmitiendo su problemática y las propuestas tendentes a crear un marco que permita el desarrollo de esta actividad en los próximos años.

Los objetivos de la nueva PAC

Para la PAC más allá del año 2013, la Comisión Europea plantea una serie de retos y objetivos, proponiendo a continuación una serie de herramientas para garantizar su cumplimiento. Hay que destacar que muchos de estos objetivos son consecuentes con la realidad de nuestro sector, por lo que constituyen un interesante punto de partida para la formulación de la nueva PAC.

En este sentido, uno de los principales elementos que forman parte de la propuesta es el reconocimiento de la ***importancia de garantizar la viabilidad de la producción de alimentos***. La situación actual de inseguridad alimentaria a nivel mundial hace necesario que se retome uno de los objetivos fundacionales de la PAC, la obtención de alimentos suficientes, sanos y de calidad para los ciudadanos europeos. Esto supone un importante cambio de orientación frente a reformas anteriores, en las que se fomentaba la disminución de las producciones, cuando no el abandono de la actividad.

Para conseguir este objetivo se plantea la necesidad de ***contribuir a la renta de los agricultores y limitar la variabilidad de la renta agrícola***, lo cual supone el reconocimiento explícito de la necesidad de mantener los apoyos a los productores y de que la actual volatilidad de los precios supone un enorme problema para los sectores agrarios europeos. También se alude a otro elemento importante para garantizar la producción de alimentos, ***incrementar la cuota de valor del sector agrícola y ganadero en la cadena agroalimentaria***. Este último objetivo tiene una enorme importancia porque por fin pone encima de la mesa el problema de debilidad del sector productor en la cadena agroalimentaria al que aludíamos anteriormente. Por último, plantea la necesidad de ***apoyar la actividad en zonas con dificultades específicas*** pues es en esas zonas, donde no existen alternativas a la ganadería y agricultura, donde resulta más problemático el abandono de la actividad.

Un segundo objetivo que se platea es el de ***garantizar la gestión sostenible de los recursos*** que se debe basar en ***garantizar las técnicas de producción sostenible***, ***fomentar el crecimiento verde*** y perseguir las ***actuaciones de mitigación del cambio climático***, permitiendo la adaptación de la ganadería a este proceso. El componente medioambiental adquiere gran protagonismo, aspecto que debe ser muy tenido en cuenta en la toma de decisiones por parte de nuestro sector.

Por último, la nueva PAC, siempre según el planteamiento de la Comisión Europea, debe ***contribuir a un desarrollo territorial equilibrado*** a través de una serie de medidas que incluyan el apoyo el empleo rural y al mantenimiento del tejido social en los pueblos, ***mejorando las condiciones de las pequeñas explotaciones*** o fomentando el ***desarrollo de los mercados locales*** entre otras acciones.

Si bien desde COAG coincidimos en muchos de los objetivos planteados por la Comisión Europea, las herramientas propuestas para su cumplimiento nos parecen insuficientes e incapaces de dar respuesta a los retos planteados.

Aunque se habla de dirigir las ayudas hacia ***agricultores en activ***o y estableciendo un ***límite máximo por perceptor***, la propuesta de la Comisión reincide en el planteamiento de las ayudas desacopladas, basadas en las superficies y con un importante componente medioambiental que ignora el resto de aportaciones del sector como son la creación de empleo, la vertebración del medio rural o la producción de alimentos suficientes.

Por lo que respecta a los mecanismos de gestión de los mercados, no existe una verdadera voluntad de corregir las decisiones erróneas del pasado y, por lo tanto, no se plantea la recuperación de muchos de estos mecanismos que demostraron su validez en el pasado. Sin embargo se produce un

COORDINADORA DE ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES Y GANADEROS

COAG Málaga

ORGANIZACIÓN PROFRESIONAL 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

C/ Iván Pavlov, 8 Blq 3 Bajo A (P.T.A.) 29590 - Campanillas (Málaga) Tlf: 952 02 06 44 / 952 02 06 45 Fax: 952 02 06 46 coagmalaga@coagmalaga.com

importante avance al proponer mecanismos que mejoren el funcionamiento de la cadena alimentaria y permitan reforzar el papel de los productores. Estos mecanismos incluyen transparencia, relaciones contractuales y otros elementos de gran importancia.

Propuestas de COAG Andalucía

Con carácter general, desde COAG Andalucía exigimos una nueva PAC que esté dotada de presupuesto suficiente, que garantice el abastecimiento de la población europea en clave de soberanía alimentaria, que cuente con un sistema de distribución de las ayudas justo y que vaya dirigido a aquellos agricultores y ganaderos que ejerzan la actividad agraria, y con unos mecanismos de gestión de los mercados que realmente supongan una red de seguridad para los productores europeos.

El sector caprino arrastra en los últimos años una difícil situación que amenaza seriamente la continuidad de esta actividad en Andalucía. La PAC que surja a partir del año 2013 debe ser capaz de identificar esta problemática y disponer de herramientas que permitan afrontar el futuro con garantías, permitiendo la rentabilidad de las explotaciones y, con ello, un relevo generacional que actualmente no se está produciendo en la medida de lo deseable.

Uno de los objetivos de la Política Agraria Común debe ser garantizar la renta de los productores, objetivo que debe cumplirse a través de unos precios remunerativos en origen y un sistema de distribución de las ayudas justo y eficiente.

En el capítulo de ayudas PAC es necesaria una política que apoye al ganadero activo, que es el que realmente realiza una aportación a la sociedad, la cual va más allá de la simple provisión de bienes públicos medioambientales. Por todo ello, los pagos directos deben ir dirigidos a todos los modelos de producción de caprino, en términos de igualdad y calculados en base a la presencia de ganado en el campo, no en base a superficies pastables que no recogen la realidad de nuestra producción. Una vez más desde COAG Andalucía rechazamos las ayudas desacopladas que deslegitiman los pagos y que fomentan el abandono y el desmantelamiento de nuestro tejido productivo.

Resulta evidente que los cabreros no participan en la formación de los precios de la leche de cabra y soportan el abuso permanente del resto de eslabones de la cadena agroalimentaria. La nueva PAC debe ser capaz de reequilibrar las relaciones comerciales y garantizar que el precio de los productos se corresponde con su valor y con los costes de producción. Para ello, se han de flexibilizar las normas de competencia para los productos agrarios , ampliar el contenido de los contratos tipo y mejorar la capacidad de actuación de la Interprofesional del Caprino, dotándola de la capacidad para negociar todos los elementos de las relaciones comerciales, incluidos precios establecidos en base a los costes de producción.

La volatilidad de los precios de los insumos constituye otro de los grandes problemas del sector y un reto importantísimo debe consistir en estabilizar los mercados de las materias primas destinadas a la alimentación animal. Los cambios del pasado han fracasado y desde COAG exigimos contar con mecanismos de gestión de los mercados actualizados y adaptados a la realidad económica y comercial de cada producto. En el caso de los cereales, una adecuada gestión de los mecanismos de intervención producirá enormes beneficios tanto para el agricultor como para el ganadero y el consumidor final. Evitará las fluctuaciones derivadas de la especulación, procurará una adecuada rentabilidad para el profesional agrario, una producción suficiente para atender las demandas de la población a precios asequibles y estables y dotará a los Estados de unas reservas estratégicas en caso de crisis alimentaria.

La aplicación de la condicionalidad ha supuesto enormes perjuicios a los cabreros andaluces. Es necesario reformular los términos de las exigencias para el cobro de las ayudas, simplificándolas y adaptándolas a la realidad de nuestra ganadería, de tal modo que dejen de ser un freno para el desarrollo del sector en Andalucía.

Como podemos observar, en los próximos meses se van a adoptar decisiones que tendrán una influencia enorme en el futuro de nuestra actividad. Por ello, es necesario que el sector se posicione activamente en todo el debate y que sea capaz de transmitir sus inquietudes y propuestas de actuación. Desde COAG Andalucía trabajamos intensamente para que la PAC que surja a partir del año 2013 sea la PAC de los agricultores, ganaderos y consumidores y no la del libre mercado y la especulación.

I Jornadas de los Productos de la Cabra Cabrandalucía Alimentación

Las I Jornadas de los Productos de la Cabra de Cabrandalucía Alimentación se celebraron en el Restaurante Manolo Mayo (Los Palacios-Sevilla) del 23 de febrero al 6 de marzo. Durante dichas jornadas los asistentes pudieron degustar una amplia variedad de platos elaborados a base de productos derivados de la cabra: quesos artesanos andaluces de cabra, cabrito andaluz y postres elaborados con leche de cabra, un amplio recorrido gastronómico por las joyas culinarias que nos ofrecen nuestras cabras andaluzas.

Es la primera vez que se plantean unas jornadas gastronómicas de los productos caprinos a nivel andaluz, y el motivo es que el día de la inauguración de las jornadas tendrá lugar la presentación del esperado Pliego de Condiciones de la Marca de Calidad Cabrandalucía Alimentación, que engloba a todos los productos derivados de la cabra (leche, postres, quesos artesanales, cabrito andaluz y derivados cárnicos) procedentes de razas caprinas puras andaluzas. Esta marca está gestionada por la Federación Andaluza de Asociaciones de Caprino de Raza Pura "Cabrandalucía" integrada por las asociaciones que gestionan los Libros Genealógicos de las 6 razas caprinas autóctonas andaluzas: Murciano-Granadina, Malagueña, Florida, Payoya, Blanca Andaluza y Negra Serrana.

Sugerentes entrantes como Caramelos de queso fresco semicurado de cabra y mermelada de pimientos o Mollejas de cabrito a la plancha, guisos como Arroz con cabrito y sus asaduras o Albóndigas de cabrito en salsa al azafrán, platos principales como Pierna de cabrito lechal a la miel o Carret de cabrito con puré de patatas y salsa mozárabe y para los más golosos postres como Panacota de leche de cabra y plátanos o Cuajada de leche de cabra con miel y frutos secos, formaban parte del amplio y variado menú que ofrecía este restaurante palaciego, y que debido al alto éxito de las jornadas ha mantenido en carta por demanda de su clientela.

El Chivo Lechal Malagueño, eje de la V Jornadas Gastronómicas Saborea Guadalhorce

Las jornadas se celebraron del 11 al 27 de marzo en 9 restaurantes del Valle del Guadalhorce

La Asociación Guadalhorce Turismo, con la colaboración del Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce organizaron estas jornadas para dar a conocer las diversas interpretaciones, que desde el Valle del Guadalhorce, se ofrecen de este producto estrella de la gastronomía malagueña.

Las Jornadas Gastronómicas Saborea Guadalhorce han cumplido ya su quinta edición con la intención de poner en valor el patrimonio gastronómico y los productos locales de la comarca del Valle del Guadalhorce.

Las jornadas gastronómicas "La Comarca de Antequera sabe a Chivo Lechal Malagueño": todo un éxito de participación

Las jornadas gastronómicas fueron organizadas por el Grupo de Acción y Desarrollo Local de Antequera.

La financiación de las jornadas ha corrido a cargo del Feader, de la Consejería de Agricultura y Pesca y del MARM. En ellas han colaborado nuestra asociación, la bodega Tierras de Mollina, las Bodegas Málaga Virgen, Bodegas La Capuchina, Bodegas Corijo La Fuente, la Escuela de Hostelería La Espeula de Antequera, la OCA de Antequera y las 3 queserías enmarcadas en la comarca: Sur del Torcal, Santa María del Cerro y Ángel Cañero.

Las jornadas han servido para dar a conocer la cocina de la comarca, la cual tiene unos altos valores tradicionales, que mezclados con los productos de primera calidad que nos ofrece nuestra raza han dado lugar ha unas exitosas jornadas.

Han sido un reclamo excelente para acercar la **gastronomía comarcal** y a la vez atraer visitanes. **Los objetivos de las jornadas se han cumplido con creces:** mejorar la imagen social del secor caprino, puesta en valor de los productos de la cabra malagueña, dinamización de la población de la comarca (gastrónomos, queserías, escolares, medios de prensa...) mediante actividades de información y difusión, potenciación de la raza caprina malagueña y sus productos, concienciación del sector de restauración del valor añadido que generan los productos locales, consolidar la imagen del grupo de desarrollo y su labor de dinamizador rural y la vinculación de los distintos agentes implicados.

Han participado un total de 23 restaurantes de las localidades de Alameda, Antequera, Casabermeja, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina y Villanueva de la Concepción. Los bares y/o restaurantes han elaborado recetas y platos con quesos de cabra malagueña, platos tradicionales e innovadores de Chivo Lechal Malagueño y postres elaborados a base de leche de cabra. Además todos los restaurantes **han ofrecido de forma gratuita a sus clientes los nuevos productos** que se han obtenido a través del Proyecto de Cooperación Nacional " Diversificación de los Productos Agrícolas, Ganderos y Forestales", tales como chorizo, salchichón y patés, así como quesos de las ditintas industrias lácteas comarcales.

La **inauguración** de las jornadas tuvo lugar el jueves 31 de marzo en el Hotel Villas de Antikaria de Antequera, en la que estuvieron representados todos los alcaldes de las localidades implicadas en el proyecto, así como los distintos agentes (grupo de desarrollo, asociación cabra malagueña, queserías y bodegas).

Paralelamente a las jornadas gastronómicas se han llevado a cabo una serie de **actividades paralelas** para poner en valor los productos locales a los que nos referimos y darlos a conocer entre el público en general.

Inauguración de las jornadas

La actividad **"Un día entre cabras y quesos"** era una actividad educativa destinada al sector infantil de la comarca, para despertar el interés de los niños/as por los productos de calidad elaborados en su tierra y dar a conocer el origen de los productos de una manera divertida. Así se han llevado a cabo 7 visitas a colegios de educación ofantil y primarias en los que se han distribuido alrededor de 1000 productos lácteos (mousse de fresa y tarta de requesón con galletas), 1000 cuadernillos de actividades y 1000 caretas de cabra para colorear. Todas estas actividades estuvieron amenizadas por nuestra mascota, conocida popularmente como "Malagueña".

Un día entre cabras y quesos

Otras actividades dirigidas al público en general fue la **"Chuletada Flamenca"**, celebrada en Fuente de Piedra el domingo 3 de abril, donde se dieron a degustar gratuitamente centenares de chuletitas de Chivo Lechal Malagueño.

El 6 de abril en el Restaurante Reina-Gastrobar de la Escuela de Hostelería La Espuela de Antequera se dieron cita gastrónomos, enólogos, críticos, prensa especializada y restauradores de la provincia en la **"Cata-Maridaje de roductos de la Cabra con Vinos de la Comarca"**, conducida por D. Diego Rivas, Director de la Oficina Comarcal Agraria de Antequera.

Chivada Antequerana

Aprovechando la celebración del Mercado Ecológico de Antequera, el sábado 9 de abril tuvo lugar una **"Chivada Antequerana"**, donde se dio a degustar gratuitamente Chivo a la pastoril cocinado por el Coso San Francisco. El mercado se vio ampliado con la colocación de puestos de venta de otros productos locales, como quesos, postres, chivo y vinos de la tierra.

Gastronomía y Recetas

El viernes 15 de abril, en el Restaurante Caserío de San Benito, tuvo lugar una **degustación de nuestros productos durante el Concierto del Coro de la Facultad de Ciencias de la Educación de Granada.**

Y la última de las actividades paralelas realizadas fue la **"Cata de Vinos de la Tierra y queso de cabra**, el sábado 16 de abril en la Cooperativa Virgen de la OLiva de Mollina.

Desde estas líneas queremos agradecer al Grupo de Acción y Desarrollo Local de Antequera todo su esfuerzo y dedicación en estas jornadas así como dar las gracias por haber apostado una vez más por el sector caprino y sus magníficos productos.

Personal en la chuletada flamenca

Chivo Lechal Malgueño al ajillo

Aquí os dejamos una de las recetas de las jornadas, ¡que aproveche!

Ingredientes:

- Un chivo de 4 a 5 kg.
- 4 cabezas de ajos
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta en grano
- Tomillo en rama
- 3/4 l. aceite de oliva
- Vino

Elaboración:

Trocear el chivo. Poner el aceite en una sartén o cacerola. Echamos el chivo, el laurel, la pimientaen grano. Dejar morear hasta que esté dorado. Después echar los ajos pelados hasta que estén dorados. Agregar el vino hasta su evaporación.

La Cabra Malagueña en Brasil

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña ha participado en el **I Foro de Cooperación hispano-brasileño de los sectores ovino y caprino,** que se ha celebrado en la ciudad brasileña de Joao Pessoa entre el 10 y 12 de mayo.

La idea de este foro surgió de las reuniones que mantuvieron los representantes políticos relacionados con la ganadería de España y Brasil para **afrontar de forma conjunta los problemas comunes** que afectan a los sectores del ovino y del caprino de ambos países.

El foro se ha desarrollado mediante una **jornada de conferencias y la constitución de grupos de trabajo** para analizar, plantear y discutir las actuaciones y proyectos concretos que se puedan llevar a cabo. Estos grupos han sido: Sistemas y medios de producción, Sanidad animal, Alimentos y nutrición animal, Formas de organización de los productores y de la producción, Valor Agregado y Marcas de Calidad e Identificación Electrónica Animal y Trazabilidad.

Igualmente se han realizado **visitas** a explotaciones ganaderas y mataderos.

Entre los asitentes se encontraba nuestro secretario ejecutivo, D. Juan Manuel Micheo, junto con otros representantes de otras asociaciones de ovino y caprino españolas, como la Asociación Nacional de Criadores de Ovino Segureño (ANCOS), el Grupo de Pastores, las Asociaciónde Raza Caprina Murciano-Granadina (ACRIMUR), un representante de FEAGAS, el presidente de Cabrandalucía, la Unidad de Protección Animal del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, y del CIHEAM. Así mismo han participado José Maria Gomez Nieves, Consejero del MARM en la Embajada de España en Brasil, y Carlos Escribano, María Isabel Garcia Sanz del MARM.

Por parte brasileña han estado representadas las organizaciones EMBRAPA. EMEPÂ y SEBRAE, todas ellas relacionadas con la producción ovina y caprina en este país.

Nace Cabrandalucía Genética

Cabrandalucía Genética es una **marca de calidad que engloba a ganaderías cuya recría es certificada por un organismo de control externo** de tal manera que se asegure la **selección del ganado en función del trabajo genético realizado** así como las **medidas higiénico-sanitarias adoptadas para la comercialización de reproductores bajo la marca.**

La marca se ha presentado simultaneamente en las ferias de Pozoblanco y Meknes (Marruecos) el último fin de semana de abril.

El producto avalado por la marca de calidad Cabrandalucía Genética, se traduce en **animales destinados a ser reproductores que deben cumplir los siguientes requisitos:**

- Animales nacidos de hembras en Registro Definitivo (RD), Registro Fundacional (RF) ó Registro Auxiliar B (RAB).
- Animales procedentes de la propia ganadería, siendo ésta perteneciente al Núcleo Selectivo de la raza.
- Edad de salida de la explotación superior a los 3 meses.
- Animales de raza pura identificados e inscritos en el correspondiente Libro Genealógico antes de la salida de la granja.
- Procederán de animales con resultado de evaluación genética superior a 0 al menos para la producción de Kg. de leche. En caso de animales que aún no posean resultado de evaluación genética, se calculará el "Índice Genético de Efecto Fijo" y se tomará el valor 0 como referencia. Los animales con resultado menor, se venderán fuera de la marca.

2010: un año plagado de galardones

Nuestra asociación está de enhorabuena, y es que nada más y nada menos que nos han concedido 3 galardones durante el pasado año 2010: Premio a la Gastronomía de Interior del Períodico Málaga Rural, la V de Oro del Colegio Oficial de Veterinarios de Málaga y el el Galardón Andanatura al Desarrollo Sostenible en el Parque Natural Montes de Málaga.

Premio a la Gastronomía de Interior del Períodico Málaga Rural:

El 26 de mayo de 2010 tuvo lugar la VII entrega de premios de turismo de interior de la provincia, que cada año organiza el periódico Málaga Rural, que cumplía a su vez diez años.

Estos premios tienen ya un gran reconocimiento en la provincia, ya que se premia la labor de empresas, instituciones y ayuntamientos por el desarrollo de los pueblos y el fomento del turismo de interior, con un jurado altamente cualificado con los máximos representantes del sector en Málaga.

La hermandad gastronómica de Málaga y la Denominación de Origen de la Manzanilla Aloreña secundaron este premio.

V de Oro del Colegio Oficial de Veterinarios de Málaga:

El 30 de mayo de 2010, en el marco de Agrogant, D. Antonio Villalba, presidente del Colegio de Veterinarios de Málaga hacia entrega a D. Alfonso Romero, antiguo presidente de esta asociación, el Galardón V de Oro.

Este galardón es la máxima distinción establecida por esta Corporación en reconocimiento a los 25 años durante los que hemos promocionado y vigilado la pureza racial de la cabaña malacitana.

Galardón Andanatura al Desarrollo Sostenible en el Parque Natural Montes de Málaga:

El 17 de diciembre de 2010 nos concedieron este premio por nuestro trabajo para la recuperación de la raza autóctona cabra malagueña en el Parque Natural de los Montes de Málaga.

Desde 2004, la fundación ANDANATURA ha convocado anualmente estos galardones, cuyo principal objetivo es dar un reconocimiento público a las mejores acciones para el Desarrollo Sostenible llevadas a cabo en los Parques Naturales de Andalucía. Se pretende destacar públicamente aquellas actuaciones que de manera particular o asociada han contribuido a afianzar dicho desarrollo, así como difundir sus esfuerzos para que sirvan de ejemplo a seguir.

Es para nosotros un motivo de orgullo y alegría los múltiples reconocimientos que hemos recibido a lo largo de 2010 y queremos agradecer enormemente desde estas líneas el incondicional apoyo que nos han brindado las instituciones implicadas.

Nuestro antiguo presidente, D. Alfonso Romero Pérez re cogiendo la V de Oro de mano del presidente del Colegio de Veterinarios, D. Antonio Villalba

Foto de los galardonados en la entrega de premios Andanatura

Nuestro actúal presidente D. Miguel Conejo junto a su esposa con el galardón Andanatura al Desarrollo Sostenible en el P.N. Montes de Málaga

Jornadas de Formación Contínua Cabrandalucía

Siguiendo con el programa de formación de Cabrandalucía, el pasado 13 de abril se celebró en la localidad de San José del Valle (Cádiz) las jornadas **"Mejora Genética y Sanidad en la ubre, aspectos clave en la rentabilidad de las explotaciones caprinas lecheras"**.

Tras la presentación oficial, D. Antonio Casas, gerente de Cabrandalucía dió una ponencia sobre la importacia de las razas puras en la rentabilidad de las explotaciones. Posteriormente, el ponente D. Juan Manuel Sánchez Pereira, veterinario especialista del Plan ILOVET de Farco Veterinaria ofreció una conferencia sobre la sanidad en la ubre, llave de una producción de calidad.

Se presenta en Málaga el Estudio Integral del Cabrito Español

Este estudio está financiado por el **Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA)**. La investigadora principal es la doctora **Begoña Panea del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA) de Aragón**, que ha coordinado un grupo de investigadores pertenecientes a la Universidad de Zaragoza, la Universidad de Sevilla, la Universidad de Bragança y del propio CITA de Aragón.

En declaraciones a Europa Press, Panea ha informado de que para esta investigación se han estudiado **siete razas caprinas autóctonas españolas**. Dos de ellas, la Murciano-Granadina y la Malagueña, como representativas de los genotipos lecheros. Las otras cinco eran razas de aptitud cárnica: Blanca Andaluza, Blanca Celtibérica, Negra Serrana o Castiza, Moncaína y Pirenaica.

Begoña Panea ha señalado que "en España **hay pocas publicaciones sobre la calidad de la carne de caprino porque su importancia en el consumo es limitada"** y con este estudio se pretendía ayudar al sector para potenciarlo. Para ello, a lo largo de la investigación, que se ha prolongado entre 2007 y 2010, se ha sacrificado un total de 192 animales de los que se ha caracterizado su canal y su carne, además de la realización de encuestas a todo el sector, desde el productor al consumidor final, sobre la carne de cabrito y cómo se mueve en España.

Es reseñable que Portugal, con una producción de carne menor que la española, tiene cinco Indicaciones Geográficas Protegidas, mientras que en nuestro país sólo hay dos. Ello se debe en parte a que el ganado caprino no ha gozado en España de la consideración que han tenido otras especies, como el ovino. Una vez concluido el estudio, los resultados se han presentado al sector en Málaga y está previsto volver a hacerlo en Zaragoza en unos meses. La investigadora ha informado de que los primeros resultados indican que las zonas de producción no coinciden con las de comercialización y consumo.

Asimismo, los resultados analizados sugieren que **la raza es un factor importante de variación de las calidad de la carne de cabrito**, de hecho nuestro Chivo Lechal Malagueño ha salido muy bien parado tras los resultados del estudio, mientras que el tipo de lactancia (artificial o natural) tiene un efecto moderado y el efecto peso de sacrificio es poco importante, "posiblemente porque el cabrito se sacrifica pronto y no le da tiempo a ganar un peso excesivo". Por otra parte, la carne del cabrito lechal español está bien valorada por los consumidores. De hecho, un porcentaje elevado de ellos consumiría más carne de cabrito si la encontrasen habitualmente en los puntos de venta, lo que representa una oportunidad para el sector "porque la venta es muy estacional y su precio es caro, lo que la hace difícil de encontrar".

Los quesos de Agasur y El Arquillo, premiados con el Cincho de Oro

El prestigioso **2º Concurso Internacional de Quesos y 8º Nacional "Premios Cincho De Castilla Y León"** ha premiado a las queserías malagueñas Agasur y El Arquillo:

- Premio Cincho de Oro en la categoría de quesos frescos coagulacion enzimática: AGASUR
- Premio Cincho de Oro en la categoría de requesón sin materia grasa añadida: AGASUR
- Premio Cincho de Oro en la categoría de requesón con materia grasa añadida: El Arquillo

¡Enhorabuena!

Europa
invierte en las zonas rurales

Foro Caprino

23 y 24 Junio de 2011

Teatro Municipal Mira de Amescua, Guadix (Granada)

Guadix (Granada)

Encrucijada del sector caprino Español:
coyuntura o antesala de una profunda reestructuración

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

Diputación de Granada
Red de municipios

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

GUADIX GRANADA

Organiza: Patrocina: Colabora:

Cabra Andalucía · Ayuntamiento de Guadix · Farco Vet · feagas · Intervet Schering-Plough Animal Health · cajamar · Cámara de Guadix · Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino · ARAJA · Colegio Oficial Veterinarios de Granada · NANTA · COAG · INLAC · LIPA · COVAP · cooperativas agro-alimentarias · FeNIL · FAECA · quesandaluz

Teléfono de Información: 958 46 75 58 / e-mail: forocaprino@gmail.com / www.cabrandalucia.com