



# Málaga GANADERA

Mayo 2010 N°35

ESPECIAL ANIVERSARIO:

Celebración del XXV Aniversario de la  
Asociación Española de Criadores de la  
Cabra Malagueña

Agrupaciones del sector:

- La crisis del sector
- Mercado de la leche de cabra:  
análisis y propuestas  
de COAG

artículo técnico:  
Higiene  
de las instalaciones II

Rincón técnico:

- Las vitaminas en  
la leche de cabra

Ferias,  
noticias  
y mucho  
más...



## AGROGANT'10

FERIA AGRÍCOLA Y GANADERA DE ANTEQUERA

# ORDEFRIO

patrocina la  
sección

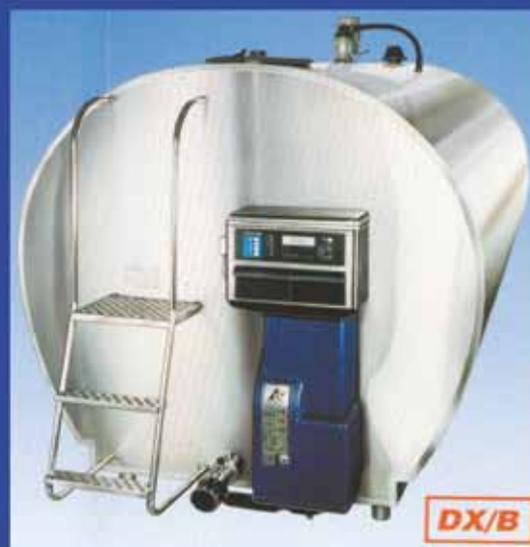
**lote de 4 hembras en producción**

III Concurso de Producción Lechera de la Raza Caprina Malagueña

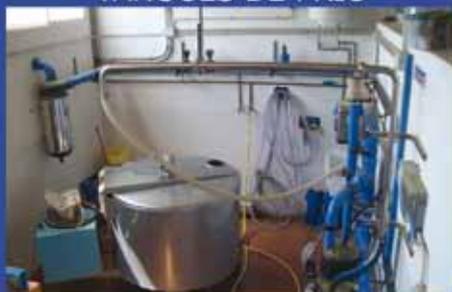
## AGROGANT 2.010



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

El pasado sábado 24 de abril, nuestra asociación llevó a cabo el último acto de celebración de su XXV aniversario. Fue una entrañable comida en la que tuvimos oportunidad de recordar muchos momentos de estos veinticinco años. Asistieron cerca de doscientas personas, muchos ganaderos con sus familias y amigos, ganaderos actuales y ganaderos de otras etapas, muchos de los más de cuarenta trabajadores que han pasado por nuestra asociación, los secretarios ejecutivos, los presidentes, amigos de empresas colaboradoras, ADSGs, cooperativas, universidades y representantes de las distintas instituciones públicas que nos han apoyado a lo largo de nuestra historia. Son muchas las celebraciones que hemos realizado en el último año, el décimo aniversario de nuestro centro de selección ganadera y de nuestro esquema de selección, los veinte concursos subastas nacionales y los veinticinco años de nuestra asociación. Pero la guinda que adorna todas estas celebraciones, es la edición de nuestro primer catálogo de sementales, lo que supone el culmen de nuestro programa de mejora genética. Es un catálogo que recoge las fichas de los primeros 8 sementales valorados genéticamente como mejorantes, otros 6 sementales en espera de valoración y otros 18 sementales en prueba. Además se publican unas fichas donde se recogen los datos de todas las ganaderías del núcleo de selección y una serie de artículos sobre nuestra, ya no tan corta, historia. Ya están puestos todos los cimientos. Ya hemos logrado cerrar el ciclo del esquema de selección, y ahora, concientes de que esto no es el final, sino un nuevo principio, tenemos el reto de seguir caminando, de seguir rodando el engranaje, de ir aumentando la calidad y cantidad de las valoraciones y de comenzar a poner la mejora generada a disposición del resto del sector.

Este año continúa el ritmo frenético de actividades al que ya nos vamos acostumbrando. Se realizó nuestra asamblea general donde se presentó y aprobó, un año más, un balance positivo tanto en lo económico como en lo técnico. Se ha realizado el análisis del primer año de vida de nuestra comercializadora, que inició su actividad en enero de 2009 y que con el chivo lechal malagueño a la cabeza (además de quesos y otros derivados) ha presentado un resultado que nos permite seguir albergando esperanzas en este proyecto. Hemos comercializado más de 1500 chivos con una facturación cercana a los 100.000 euros, pero lo más importante es que hemos puesto todas las bases (sistema de facturación, trazabilidad, certificación, gestión económica y comercial, etc.) para comenzar a darle volumen, y así ver, si esta aventura empresarial se consolida.

También ha comenzado el calendario de ferias y nuestra asociación se ha estrenado por primera vez en una feria en territorio marroquí. Hemos estado del 28 de abril al 2 de mayo en la feria de Meknes junto al resto de razas andaluzas y al stand del Ministerio de Medioambiente, Medio Rural y Marino del gobierno central. El éxito de nuestras cabras y la demanda del sector marroquí, continúa en aumento.

Pero el sector sigue "tocado". Como muchas veces decimos, de nada sirve mejorar la productividad, la genética, el manejo, las instalaciones o la calidad de los productos, si nuestro principal ingreso, la leche, sigue descendiendo su precio por debajo de los límites de la rentabilidad y seguimos contando con un sector industrial que parece que no le importa ni la calidad, ni el asegurar la existencia de sus proveedores. De ahí que nuestra asociación apoyara las movilizaciones que COAG organizó frente a las fábricas de García Baquero y Forlana del pasado mes. También estamos involucrados en el diseño de los planes estratégicos del sector tanto en la Junta de Andalucía como en el Gobierno Central, donde defendemos de forma contundente la necesidad de una interprofesión fuerte de la leche de cabra, que sea capaz de empezar a dar solución a esta falta de entendimiento y colaboración entre productores e industriales.

Por último y como todos los años por esta fecha, os invitamos a la próxima celebración de Agrogant, donde se llevará a cabo una nueva edición de nuestro concurso subasta nacional y de nuestro concurso de producción, que este año estrena una nueva sección de producción por lotes de cuatro animales. Igualmente os invitamos al Primer Foro Nacional del Caprino, que es un lugar de encuentro y debate para técnicos y ganaderos del sector de todo el país y que nace con el objetivo de convertirse en el foro de referencia en el sector caprino nacional.

Un saludo y os esperamos en Antequera.

Juan Manuel Micheo Puig

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

## Instalaciones

Higiene de las instalaciones II 04

## Ferias y certámenes

La Cabra Malagueña, presente en el V Salón Internacional de la Agricultura de Marruecos 06

Agrogant 2.010 y I Foro Nacional del Caprino 08

Primer Catálogo de Sementales de la Raza Caprina Malagueña 10

## Rincón técnico

El rincón de PICASAT: Las vitaminas en la leche de cabra 12

## Compra y venta

Tabón de anuncios 14

Anuncios de ganaderías 15

## Agrupaciones del sector

UPA: La crisis del sector 20

COAG: Mercado de la leche de cabra: análisis y propuestas de COAG 22

## Especial aniversario

Celebración del XXV Aniversario de la AECCM 25

## Gastronomía

El Chivo Lechal Malagueño, embajador de la paz en Jerusalén 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@infonegocio.com  
malaganadera@gmail.com  
www.cabrama.com

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

## Higiene de las instalaciones 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"

**Continuando con el artículo de la revista anterior, en el que se abordaron los temas de ventilación de los alojamientos y limpieza de las instalaciones como elementos clave para conseguir unas instalaciones que aseguren una adecuada condiciones higiénicas para obtener un producto de calidad, en el presente artículo terminaremos de tratar los puntos relativos a:**

- Tratamientos en el área de reposo
- Higiene del personal

### 3. TRATAMIENTOS EN EL ÁREA DE REPOSO

Para mantener una buena higiene de los alojamientos del ganado es recomendable efectuar **operaciones de desinfección, desratización y desinsectación**, ante las cuales conviene tomar las siguientes precauciones:

- **Vaciar los albergues.** Determinados productos pueden resultar tóxicos para los animales, que se deberán sacar de los alojamientos durante la realización del tratamiento.
- **Eliminar los residuos acumulados**, fundamentalmente el estiércol, limpiando con agua a presión, si es posible. Hay que tener presente que si la superficie sobre la que se va a realizar un tratamiento está sucia la efectividad del mismo será menor o incluso nula.
- **Respetar dosificación y forma de aplicación.** Es necesario que el ganadero atienda estrictamente las indicaciones del prospecto, cualquier alteración, tanto de la dosis como de la forma de aplicación, podría resultar ineficaz o, en el peor de los casos, perjudicial para los animales, e incluso para la persona que realice el tratamiento.
- **Respetar los plazos de espera** para volver a introducir animales en los albergues después del tratamiento. De no ser así los residuos del producto aplicado podría ocasionar problemas de toxicidad.
- **No mezclar desinfectantes, raticidas e insecticidas**, estas mezclas pueden resultar altamente tóxicas tanto para los animales como para los operarios que trabajen en la explotación. En otros casos podría ocurrir que alguno de los productos anulara la acción del otro, resultando inútil el tratamiento conjunto pero incurriendo en un coste para la explotación. Es conveniente realizar tratamientos específicos por separados.

#### 3.1. Desinfección.

Consiste en aplicar algún producto que **prevenga y evite la proliferación de bacterias** en el área de reposo de los animales. El tipo de desinfectante a utilizar, la dosis y la frecuencia de aplicación dependen del tipo de cama que se emplee en la explotación.

##### Desinfección de áreas de reposo con cama

Tras distribuir la paja, bien tras una limpieza en profundidad del área de reposo, o bien cada vez que se aplique cama, se puede aplicar sobre esta **superfosfato de cal en polvo al 18%** en dosis de aproximadamente 200 gramos/ metro cuadrado, distribuyéndolo de forma homogénea.

Este producto además de actuar como desinfectante, tiene acción secante, eliminando parte de la humedad de la cama. Como precaución se recomienda emplear este producto una vez por semana cuando se aporte cama limpia al área de reposo.

En caso de aplicación de este producto tras una limpieza en profundidad del área de reposo, con vaciado de instalaciones y eliminación del estiércol acumulado, se puede aplicar una dosis de 200 g/m<sup>2</sup> sobre la superficie limpia, tras esto aplicar cama limpia en cantidad suficiente y otra dosis de 100 a 150 g/m<sup>2</sup> sobre esta cama limpia.

##### Desinfección de áreas de reposo sin cama

Sobre la superficie se puede aplicar un **desinfectante líquido**, normalmente mediante un sistema de pulverización como por ejemplo con una mochila de tratamiento. Es importante que el producto empleado esté perfectamente identificado y tenga su correspondiente registro que asegure que cumple con la legislación. Se recomienda aplicar el desinfectante una vez cada 15 días.



Detalle de saco de superfosfato de cal al 18%. Este producto se suele comercializar como abono, pero empleado de forma adecuada puede ser un buen desinfectante

En este tipo de alojamientos para el ganado en que no hay cama se desaconseja el empleo de superfosfato de cal ya que al poseer un efecto secante, en contacto directo con la piel del animal, y en especial con la piel de la ubre, puede producir heridas.

### 3.2. Desratización.

Implica la aplicación de algún producto que **elimine, controle o prevenga la aparición de roedores**, ya que éstos pueden transmitir enfermedades o producir mermas en los almacenes. Para ello se usará cualquier producto adecuado cambiando la materia activa de forma periódica, por ejemplo tras repetir dos o tres tratamientos con el mismo principio activo, para evitar las resistencias.

Es conveniente que estas aplicaciones se realicen inicialmente dos veces por semana, posteriormente se realice un control y renovación del tratamiento una vez por semana durante un periodo de dos semanas y a partir del mes repetir cada dos meses el tratamiento.

### 3.3. Desinsectación.

Consiste en la utilización de productos que **eliminen insectos**, fundamentalmente pulgas, o que pueda prevengan la aparición de éstas. Se debe utilizar un producto adecuado al tipo de insecto que se desee eliminar, cambiando la materia activa de forma periódica.

Dependiendo de la presentación del producto se emplearán pautas de aplicación similares a las descritas para la desinfectación, pero cuidando las instrucciones de aplicación del producto en cuestión, respetando dosis, y periodos de seguridad.

## 4. HIGIENE DEL PERSONAL

El personal que trabaja en la explotación, y por tanto el ganadero, deberá cumplir unas **normas mínimas de higiene**, que quedan recogidas en el Real Decreto 1679/94 en su anexo A y más concretamente en el Capítulo III apartado C, que expone:

“Se exigirá del personal el más perfecto estado de limpieza. En particular las personas encargadas del ordeño y de la manipulación de la leche cruda llevarán ropa de ordeño limpia y apropiada, se lavarán las manos inmediatamente antes del ordeño y las mantendrán tan limpias como sea posible mientras dure esta tarea.

Para ello, cerca del lugar en que se realice el ordeño habrá unas **instalaciones apropiadas**, de manera que las personas encargadas del ordeño y de la manipulación de la leche cruda puedan **lavarse las manos y los brazos**.



En la foto de esta sala de ordeño se puede apreciar la instalación de un lavabo en el foso de ordeño con el objeto de que el personal se pueda lavar adecuadamente manos y brazos antes y durante la tarea de ordeño.

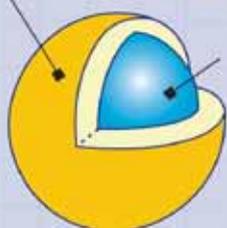
Los empresarios tomarán todas las medidas necesarias para evitar que manipulen la leche cruda las personas que puedan contaminarla hasta que se demuestre su aptitud para hacerlo sin peligro de contaminación.

Toda persona encargada del ordeño y de la manipulación de la leche cruda demostrará que no existe contraindicación de tipo médico para que sea destinado a esa tarea”.

## Nunca algo tan pequeño hizo a un producto tan grande

PROTEÍNA  
y LACTOSA

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



GRASA  
ENCAPSULADA  
Ø < 2 micras

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



**BACILACTOL  
CABRITOS**

Nº1 en Calidad y Ventas

MÁXIMA SEGURIDAD

MAYOR RENDIMIENTO

SE PUEDE UTILIZAR  
TAMBIÉN EN FRIO

DE VENTA EN LA RED DE DISTRIBUCIÓN BIONA



# FERIAS Y CERTÁMENES

## La Cabra Malagueña, presente en el V Salón Internacional de la Agricultura de Marruecos

16 ejemplares de Cabra Malagueña viajaron a la feria más importante de agricultura marroquí, SIAM, celebrada en Meknés

El 27 de abril viajaron rumbo a Marruecos 12 chivas y 4 machos jóvenes de pura raza malagueña a SIAM, el Salón Internacional de la agricultura de Marruecos, celebrado en la ciudad de Meknés del 28 de abril al 2 de mayo, en su quinta edición, bajo la presidencia de Su Majestad el Rey Mohammed VI.



Esta feria de carácter internacional, constituye el foro más importante en la región del Magreb Árabe para el encuentro de empresas del sector agrícola, siendo un espacio privilegiado de encuentros y de intercambios entre los diferentes operadores del mundo agrario.

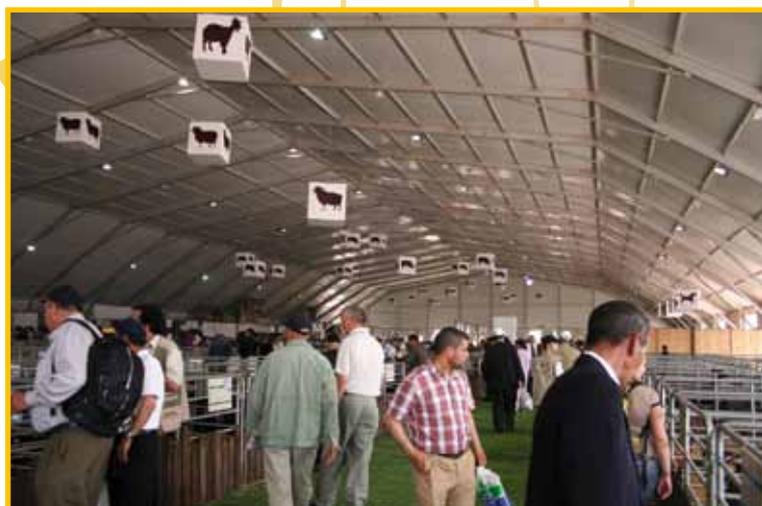
Este año, participaron más de 800 empresas expositoras representando a 30 países, dedicadas a la producción, comercialización y transportación de productos provenientes del campo, así como fabricantes de material y equipo agroindustrial y para el campo, entre ellas la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña.

Además se desarrollaron las actividades entre conferencias y mesas redondas científicas para expertos y profesionales marroquíes y extranjeros, además de concursos de ganadería.

"Unas 800.000 personas visitaron la 5ª edición del Salón internacional de la agricultura en Marruecos", destacó en una declaración el Comisario del SIAM, Jaouad Chami, calificando el balance de esta edición de "satisfactorio a todos los niveles".



Arriba: vistas generales de la feria. Abajo: carpa de ganado



El Salón ha girado en torno a nueve polos temáticos: '16 regiones del Reino', 'Esponsores e Institucionales', 'Internacional', 'Productos agrícolas' 'Maquinismo' 'Naturaleza, Medioambiente y Desarrollo sostenible', 'el zoco', 'Cooperativas, Asociaciones, Productos de región' y 'Ganadería'.

El Polo Internacional destacaba con la participación de países como México, Alemania, Austria, Brasil, España, Estados Unidos, Rusia, Francia, Japón, Italia y el Reino Unido.

Los ejemplares malagueños, viajaron junto a las otras tres razas caprinas lecheras andaluzas: florida, granadina y payoya, gracias al apoyo de Cabrandalucía.

Todos nuestros animales fueron motivo de expectación entre el público asistente, incluso llegamos a ocupar la portada de los periódicos marroquí el segundo día de feria, con una foto en la que se podía observar al Rey Mohammed VI en el momento de la inauguración del recinto ferial justo al lado de los boxes de nuestros ejemplares.

Muchos particulares se acercaron a preguntar sobre las condiciones de exportación del ganado caprino, estando interesados en adquirir nuestras razas autóctonas, ya que el sector caprino marroquí parece que está emergiendo a pasos agigantados.



Arriba: ejemplares malagueños en la carpa de ganado y stand institucional de España

A la izquierda: portada del periódico de la feria

Además de estar presentes en la carpa de ganado, estábamos representados en el stand institucional que el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino montó en el pabellón español, donde se colocaron unos paneles informativos de cada una de las razas.

# FERIAS Y CERTÁMENES

**AGROGANT'10**  
FERIA AGRÍCOLA Y GANADERA  
DE ANTEQUERA

XXI Concurso Subasta Nacional y III Concurso de  
Producción Lechera de la Raza Caprina Malagueña

I Foro Nacional del Caprino

**28, 29 y 30**  
de Mayo

LUGAR: Recinto Ferial Parque Norte

Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía  
Fiesta de Singularidad Turística Provincial  
Feria Comercial Oficial de Andalucía

## XXI Concurso Subasta Nacional y III Concurso de Producción Lechera de la Raza Caprina Malagueña

### Jueves 27 de mayo

\* Entrada de ganado al recinto

### Viernes 28 de mayo

\*12:00 h.: Inauguración del recinto ferial

\*14:00 h.: Degustación de productos de cabra malagueña en el stand de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

### Sábado 29 de mayo

\*12:00 h.: Concurso de producción individual (ordeño a mano), 1er ordeño

\*13:00 h.: Concurso de producción por lotes (ordeño a máquina), 1er ordeño

\*11:00 a 14:00 h.: Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña. Carpa ganadera recinto ferial.

\*14:00 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.

### Domingo 30 de mayo

\*12:00 h.: Concurso de producción individual (ordeño a mano), 2º ordeño

\*13:00 h.: Concurso de producción por lotes (ordeño a máquina), 2º ordeño

\*14:00 h. Presentación oficial del primer catálogo de sementales de la raza caprina malagueña

\*14:30 h.: Entrega de trofeos del Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña y del Concurso de Producción

Durante los tres días estaremos presentes en el pabellón agroalimentario con nuestro stand de venta al público "Chivo Lechal Malagueño".

# Foro Caprino

## I Foro Nacional del Caprino

**27 y 28 de Mayo**  
Hotel Antequera Golf\*\*\*\*  
Antequera (Málaga)



## Programa

**10:00h Entrega de acreditaciones.**

**10:30h Presentación y apertura del Foro.**

**Representantes:**

- **D. Manuel García Gómez.** Presidente de Cabrandalucía.
- **D.ª Isabel García Sanz.** Subdirectora General de Conservación de Recursos y Alimentación Animal de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos. MARM.
- **D.ª Clara Aguilera García.** Consejera de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.
- **D. Ricardo Millán Gómez.** Alcalde de Antequera.
- **D. José Luis Urquijo y Narváez.** Presidente de la Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto- FEAGAS

**Mesa Redonda**  
**1**  
10:45 h

**Las razas puras como elemento de rentabilidad en la ganadería caprina.**

**Moderador: D. José Antonio Fernández Fernández.** Director Gerente de FEAGAS.

**Participantes a la mesa redonda:**

- **D.ª Isabel García Sanz.** Subdirectora General de Conservación de Recursos y Alimentación Animal de la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos. MARM.
- **D. José González López.** Director de Programas de Producción Animal. Consejería de Agricultura de la Junta de Extremadura
- **D. Juan Francisco Capote Álvarez.** Vicepresidente de la International Goat Association. IGA.
- **D. Manuel García Gómez.** Presidente de Cabrandalucía.
- **D. José Luis Urquijo y Narváez.** Presidente de la Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto- FEAGAS

**Mesa organizada por Feagas.**

**12:15 h** Degustación de productos derivados de Cabra

## Jueves 27

**Mesa Redonda**  
**2**  
12:30 h

**Sector caprino: transformación y comercialización.**

**Moderador: D. Emilio de León y Ponce de León.** Director Área de Compras de COVAP S. C. A.

**Participantes a la mesa redonda:**

- **D. Juan de Dios Serrano.** Gerente Quesería "Los Balanchares" y Presidente de Jóvenes Empresarios Cordobeses.
- **D. Juan Domingo Collado.** Director General de Forlasa-Lactalis.
- **D. Francisco Sainz Largo.** Gerente Quesos Aldonza y Don Ismael S.L
- **Pedro Mantilla de Acosta.** Gerente de Lácteos Caprinos S.A.

**Mesa organizada por FAECA**

**14:15 h** Almuerzo buffet en el Hotel Antequera Golf\*\*\*\*

**Mesa Redonda**  
**3**  
15:45 h

**Aspectos clave y futuro de la alimentación en caprino lechero.**

**Moderador: Prof. Dr. Manuel Sánchez Rodríguez.** Profesor Titular Universidad de Córdoba. Departamento de Producción Animal.

**Participantes a la mesa redonda:**

- **D.ª Cristina Mantecón García.** Responsable Técnica de pequeños rumiantes de NUTEGA S.L.
- **D. Manuel Jesús Caro Carrera.** Especialista en Pequeños rumiantes de Nüter Feed S.A.U.
- **D. Juan Carcelem Cutillas.** Gerente de Piensos Carcelem S.L.

**Mesa patrocinada por Nutega S.L.**

**Mesa Redonda**  
**4**  
17:45 h

**Sanidad y Patología en el ganado caprino.**

**Mesa presentada por D. Agustín González Sánchez.** Presidente de la Federación Andaluza de Asociaciones de Defensa Sanitaria.

**Moderador: Prof. Dr. Joaquín Sánchez Peinado.** Profesor Titular del Departamento de Medicina Animal de la Universidad de Extremadura.

**Participantes a la mesa redonda:**

- **D. Juan Pedro Pardo Mesa.** Técnico especialista en Caprino de la SCA 'La pastora de Taberno'. Almería.
- **D. Juan Antonio Jaén Tellez.** Jefe de Servicio de Sanidad Animal. Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.
- **D. Miguel Ángel Moreno.** Especialista en pequeños rumiantes.
- **D. Lucio Ignacio Carbaño Goñi.** Subdirector General de Sanidad Animal. MARM.

**Mesa organizada por FADSG.**

**19:15 h** Fin de la primera jornada

**21:00 h** Cena degustación de queso puro de cabra andaluz de las Cooperativas: **COVAP, CORSEVILLA, AGASUR y AGAMMA** y Chivo Lechal Malagueño®. Actuación de Sandra Carrasco. En el Hotel Antequera Golf\*\*\*\*.

**Cena y actuación patrocinada por COAG, ASAJA y UPA.**



## Viernes 28

**Mesa Redonda**  
**5**  
10:30 h

**Reproducción y gestión de explotaciones caprinas**

**Moderador: D. Sebastián Martín Gómez.** Gerente técnico y marketing de pequeños rumiantes de Intervet Schering-Plough.

**Participantes a la mesa redonda:**

- **D.ª M.ª Jesús Gil Rubio.** Técnica especialista en caprino de la Sociedad Cooperativa COVAP.
- **D. Francisco A. Arrebola Molina.** Técnico especialista en reproducción caprina del IFAPA Centro de Hinojosa del Duque. Córdoba.
- **D. Alfonso Sánchez Baro.** Técnico especialista en reproducción caprina de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña.
- **D.ª Giovanna González López.** Técnica especialista en caprino de la Sociedad Cooperativa Calpor.

**Mesa patrocinada por Intervet Schering-Plough.**

**Mesa Redonda**  
**6**  
12:30 h

**El sector caprino y su articulación en la sociedad**

**Moderador: D. Carlos Escribano Mora.** Director General de Recursos Agrícolas y Ganaderos. MARM.

**Participantes a la mesa redonda:**

- **D. Miguel López Sierra.** Secretario General de COAG.
- **D. Lorenzo Ramos Silva.** Secretario General de UPA.
- **D. Juan Sánchez Brunete.** Secretario General de ASAJA.
- **D. Rafael Sánchez de Puerta.** Director gerente de Faeca.
- **D. José Luis Urquijo y Narváez.** Presidente de la Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto - FEAGAS.

**Mesa patrocinada por COAG, UPA y ASAJA.**

**14:15 h Clausura del Foro. Representantes:**

- **D. Manuel García Gómez.** Presidente de Cabrandalucía.
- **D. Ricardo Millán Gómez.** Alcalde de Antequera.

**14:15 h** Almuerzo buffet en el Hotel Antequera Golf\*\*\*\*

**Organiza:**



**Patrocina:**



**Colabora:**



# Primer catálogo de sementales de la raza caprina malagueña

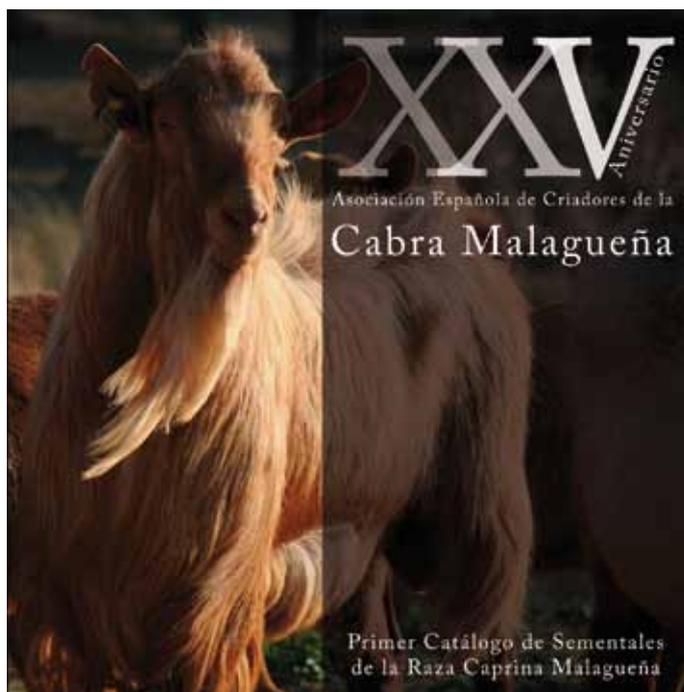
El primer catálogo oficial de sementales de la raza fue presentado a nivel interno en el acto de celebración del XXV Aniversario de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña.

El próximo 30 de mayo, en el marco de Agrogant 2.010 se presentará al público en general.

El primer catálogo de sementales de la raza recoge un total de **32 animales**:

- 8 machos con sus valoraciones genéticas completas
- 6 machos en espera de valoración genética
- 18 machos en testaje

Los resultados recogidos son **muy favorables**, siendo la mayoría de los animales valorados genéticamente bastante mejorantes en cantidad de leche, grasa y proteína.



**Fotografía del animal**



02JH36

**Fecha nacimiento:** 30/06/2002  
**Criador:** José Antonio Herrera Molina  
**Siglas:** JH

**Nombre de la ganadería:** El Truche  
**Dirección:** Almayate  
**Localidad:** Vélez-Málaga  
**Provincia:** Málaga  
**Teléfono de contacto:** 656 81 40 77  
**e-mail:** pepeymeme@hotmail.es

**Identificación del animal y datos del criador**

**Información genealógica del animal: números de registro de sus ascendientes.**  
 Cuando es conocido: Valor Genético en kg. de leche, mejor lactación del animal y duración de la misma

**Genealogía**



**Nº de lactaciones finalizadas de sus hijas, nº de rebaños en los que tiene descendencia el semental y su valoración genética \***

**Datos productivos de sus mejores hijas**

**Valoración genética**

Nº lactaciones finalizadas de sus hijas	46
Nº rebaños en los que tiene descendencia	6
Fiabilidad	0,76
Valor genético kg. leche	48,37
Valor genético kg. grasa	1,23
Valor genético kg. proteína	1,44
Nº dosis congeladas existentes	480

**Nº de dosis seminales existentes en el banco de semen congelado**

**Recomendaciones según la aptitud del animal**

**Producciones destacadas de sus hijas**

Nº registro hija	Duración lactación (días)	Litros leche	% grasa	% proteína	nº lactación
04LT49	291	1239,37	3,94	3,05	3
04LT48	287	1009,70	3,71	3,04	3
04EN115	334	858,30	4,98	3,54	3
04LT40	262	842,54	3,98	3,40	1
04LT39	291	838,98	4,64	3,37	2

**Puntuación de la valoración morfológica del animal**

**Recomendaciones según la aptitud del animal**

**Valoración morfológica**

Apariencia general	86
Carácter lechero	84
Capacidad corporal	85
Puntuación final	85
Categoría	<b>MUY BUENO</b>

**Recomendaciones según la aptitud del animal**

**Comentarios y recomendaciones:**  
 Semental con gran potencial mejorante en producción de leche y proteína (el mejor de la valoración). Buen potencial en cantidad de grasa. Fiabilidad bastante buena, ya que tiene un numero considerable de lactaciones registradas.

Cantidad leche	☆☆☆
Grasa	☆☆
Proteína	☆☆☆

Aprovechando la edición de este catálogo se ha elaborado una **memoria cronológica** de la Asociación, en la que se cuenta la historia de la misma desde sus inicios.

Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Comunidad autónoma	Censo Libro Genealógico a 31-12-2009		
	Machos	Hembras	Total
ANDALUCÍA	981	29406	30387
EXTREMADURA	40	1509	1549
CASTILLA LA MANCHA	47	1636	1683
CASTILLA LEÓN	93	2371	2464
<b>Totales:</b>	<b>1161</b>	<b>34922</b>	<b>36083</b>

Comunidad autónoma	Registro fundacional	Registro auxiliar	Registro nacimientos	Registro definitivos	TOTAL
ANDALUCÍA	307	20409	7097	2574	30387
EXTREMADURA	21	1271	223	34	1549
CASTILLA LA MANCHA	34	1502	141	6	1683
CASTILLA LEÓN	55	1975	252	182	2464
<b>Totales:</b>	<b>417</b>	<b>25157</b>	<b>7713</b>	<b>2796</b>	<b>36083</b>



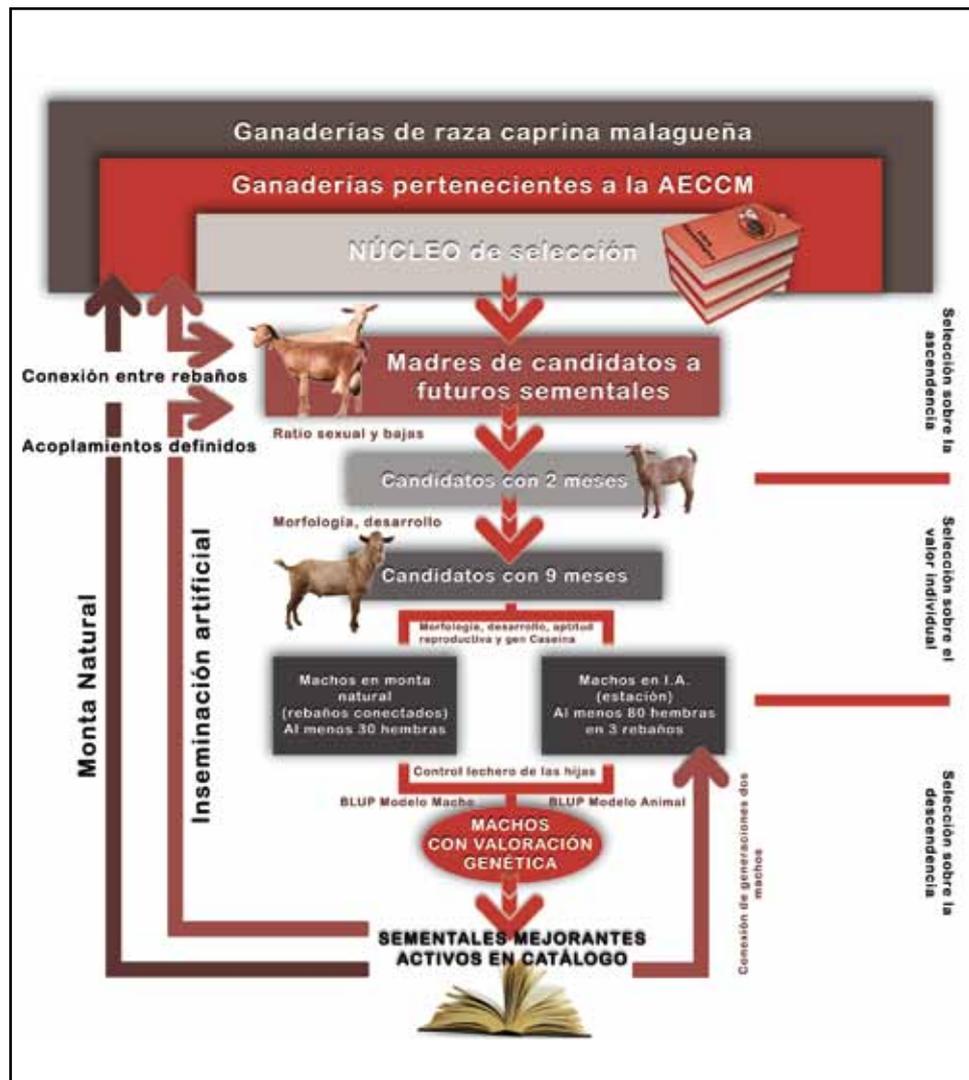
Hoy en día, nuestra asociación la componen 71 ganaderos de 4 comunidades autónomas, con más de 36.000 reproductores inscritos.

Así mismo se describe el **funcionamiento del libro genealógico y del esquema de selección** de la raza y del centro de selección ganadera de Casabermeja.

Se ha hecho un recorrido por la **ferias ganaderas** a las que ha acudido esta asociación así como de los **XX Concursos Subastas Nacionales de la raza**.

También se recoge en este libro **otras actividades** que promueve la asociación, como las de difusión técnica a través de esta revista, las actividades de promoción y comercialización de los productos derivados y los servicios de formación y asesoramiento que ofrece. En definitiva, recoge el funcionamiento integral de esta asociación en todos sus aspectos.

En el libro también aparecen **49 fichas de las ganaderías del núcleo de selección**, en las cuales se ofrecen los datos de contacto de las explotaciones, los datos productivos, así como otros datos relevantes en cuanto a su historia y el paso por esta asociación.



# RINCÓN TÉCNICO

## Las vitaminas en la leche de cabra

por departamento tecnico veterinario de piensos campillos s.c.a.  
y con la colaboracion del grupo omega de nutricion animal



**Las necesidades vitamínicas están íntimamente relacionadas con la producción láctea debido a que la leche de cabra contiene gran cantidad de las mismas. Las vitaminas mas importantes son : Vitamina A, E, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B6, ácido pantoténico, biotina, ácido fólico, B12 y ácido ascórbico. Pero sobre todo las de mayor trascendencia son las vitaminas A y E durante el ordeño y lactación.**

En la lactación se producen elevadas perdidas de estas vitaminas, por lo que las necesidades aumentan, los forrajes cubren parcialmente estas faltas, pero **es esencial suplementar en la ración.**

Las **vitaminas y minerales son imprescindibles en la funcionalidad del organismo;** según aumentan los rendimientos, las necesidades se hacen mayores, siendo necesario que las cubramos de forma adecuada.

# A

La **vitamina A** interviene en distintas funciones biológicas como la **reproducción**, la estimulación del **crecimiento** y el **mantenimiento de las estructuras epiteliales e inmunológicas**. Es una vitamina de la familia liposolubles, almacenándose en el organismo: en los periodos críticos de la producción , último tercio de gestación y en fase de lactación es básica la aportación de elevadas cantidades de vitamina A.

Las necesidades en cabras en estado normal oscilan entre **113-120 UI/kg de peso vivo**. Pero en condiciones de crecimiento y alta producción las cifras están en orden de **220-230 UI/kg de peso vivo**.

La **vitamina E** tiene función **antioxidante y antidistrófica**. Es también la vitamina de la **fertilidad**. Protege las células del cuerpo de los tóxicos, interviene en la síntesis de numerosas enzimas. Además es básica en la respiración celular. Las necesidades se incrementan según aumenta la producción láctea.

La vitamina E en conjunción con el selenio forman compuestos que destruyen los productos de la oxidación de los ácidos grasos.

Las necesidades de esta vitamina dependen de las características de la ración, sobre todo de la grasa y de alimentos que lleven tiempo almacenados. La carencia produce sabores y olores parecidos a los del enranciamiento, que pasan al queso.

# E

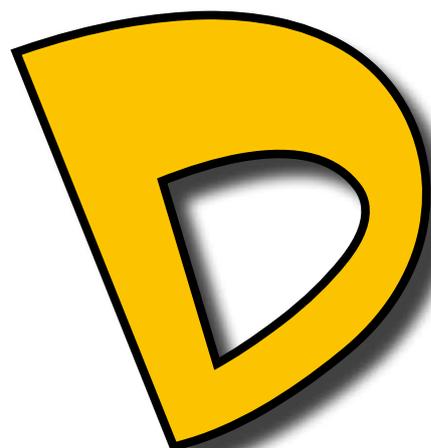


# EL RINCÓN DE PICASAT

Málaga  
GaNaDeRa

La **vitamina D** pertenece a la familia de las liposolubles, junto con el calcio y el fósforo interviene en las **formaciones esqueléticas**, previene el raquitismo y la osteomalacia. Además va a permitir la **absorción intestinal del calcio**, así como el magnesio, hierro y zinc.

Las necesidades en vitamina D varían en una cabra en estado normal entre las **20-25 UI/kg de peso vivo**.



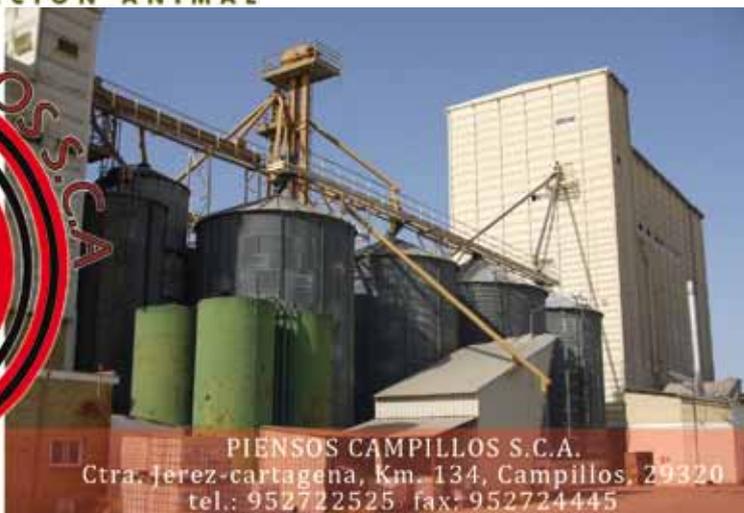
Las **vitaminas del complejo B**, son normalmente sintetizadas por los microorganismos del rumen, pero en ciertas fases críticas se producen déficit que inciden directamente en bajadas de producción. Además se producen carencias de este complejo cuando hay poco cobalto en la alimentación, intoxicaciones por sulfatos, raciones desagradables y por forrajes deteriorados.

La niacina **estimula la flora ruminal y actúa como protector hepático**; estas dos acciones inciden en elevar la proteína de la leche.

La utilización de correctores con vitaminas del grupo B esta justificada en animales de grandes producciones y en la fase de secado para animales con lactaciones prolongadas.



GRUP OMEGA  
DE NUTRICIÓN ANIMAL



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

Rincón Técnico

# Sección compra y venta

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

**952 75 85 63**



**GANADERÍA "GB" Gabriel García Aranda**  
venta de chivas malagueñas

C/Padedillas nº 63 Estación de álora (Málaga)

Tif.: 619 05 67 01



# Ganadería El Cepillar C.B. "RO"



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

Cortijo El Cepillar, La Joya-Antequera (Málaga)

[elcepillar@gmail.com](mailto:elcepillar@gmail.com)

tlf.: 609 57 49 69 / 952 11 12 84



# Ganadería Hermanos Gaspar Trujillo

# PJ

Lagar Bodeguero, Colmenar (Málaga)

Tlf.: 636 88 19 53

gaspartrujillo@hotmail.com

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

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



# Ganadería El Canito



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

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



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



**José Romero Pérez**  
Ganadero de Cabra Malagueña  
Ganadería: c/Vaticano  
Valle de Abdalajís (Málaga)  
Tif.: 615 60 39 39

2ª y 3ª cabra más  
productiva Agrogant'09



DP





# GANADERÍA LA LOMA "FD"

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

Venta de ganado de  
pura raza malagueña



Venta de Ganado de  
pura raza malagueña

# Ganadería "MI"

*Cristobalina y Juan*  
Premio Mejor Cabra Agrogant'09



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



*Una carne  
para disfrutarla  
con todos  
los sentidos*

Un producto natural  
con sabor a Málaga

El Chivo o Cabrito Lechal Malagueño es un alimento tradicional producido en la provincia de Málaga a partir de cabras de raza Malagueña.

Es un animal de un mes aproximado de edad con un peso vivo entre 8 y 10 kg y un peso en canal entre 4 y 6 kg.

La carne de Chivo Lechal Malagueño, al proceder de un animal joven, exclusivamente alimentado a base de leche, presenta un color rosa pálido, un alto grado de ternura y jugosidad, y un sabor suave y característico. Ideal tanto para las preparaciones culinarias tradicionales así como

**Pedidos:**

Productos de la Cabra Malagueña  
El Pozuelo s/n 29160 Casabermeja (Málaga)  
Telf.-Fax: 952 75 85 63 Movil: 615 94 91 73  
[www.cabrama.com](http://www.cabrama.com) [cabrama@infonagocio.com](mailto:cabrama@infonagocio.com)



# AGRUPACIONES DEL SECTOR

## La crisis del sector

por Eduardo Gómez Fernández,  
Veterinario UPA Málaga

**Upa quiere señalar la difícil situación que está viviendo el sector caprino: los costes se han incrementado en torno al 20% pero los precios de la carne o la leche han disminuido**

**Hay que actuar ante el hundimiento del precio de la leche de cabra y las dificultades para garantizar la recogida de la misma que están teniendo en zonas productoras.**

La principal causa del problema radica en que una gran parte de la leche de cabra producida era comprada por Francia que ahora ha desviado las compras a Holanda, con lo cual en España se genera un excedente de producción al que hay que buscar salida. Es prioritario garantizar a los ganaderos la recogida de la leche, ya que se trata de un producto perecedero y por lo tanto no podemos jugar con el margen de almacenamiento del que si disponen otros productos.



La industria dice que sobra leche y que holanda está produciendo a precios más bajos y por lo tanto Francia, principal comprador tira del precio para abajo, siendo la producción de holanda con respecto al total de leche no debería influir en el precio de la leche.

En cuanto al precio de la leche de cabra, los datos a día de hoy rondan unos precios que hacen totalmente inviable para la rentabilidad de la explotación.

Hay acuerdo en considerar que nuestros productores deben trabajar cada vez más **orientados al mercado**, pero desde Upa creemos que es necesario articular mecanismos que eviten las situaciones de abuso que actualmente vivimos por parte de la industria.

### ¿Qué proponemos?

En Upa llevamos ya tiempo con la certeza de que es necesario tomar medidas contra los abusos que esta recibiendo los ganaderos desde la gran distribución con sus estrategias que provocan la crisis del sector, entre las que Upa propone :

Otorgar formalmente, un tratamiento de **sectores estratégicos** a la **ganadería** que permita actuar con mayor firmeza y margen de maniobra.

Una **ley urgente de márgenes comerciales** a lo largo de la cadena alimentaria que en otros países europeos están vigentes sin resultar incompatible con la libertad de mercado. Upa quiere una normativa clara y eficaz para acabar con los abusos.

Establecer **buenas prácticas comerciales** regulando así las relaciones entre los otros eslabones de la cadena, evitando que el precio en origen sea abismalmente bajo comparado con el precio en destino. De tal forma que se pueda garantizar la adquisición de productos alimentarios a los agricultores y ganaderos en los que se cubran, como mínimo, los costes de producción, adaptando contratos homologados.

Establecer un **sistema de referencia de precios transparente**, ya que el sistema actual no refleja la evolución de la producción ni la realidad de la oferta y la demanda, dando una información distorsionada del mercado y los precios.

En el caso concreto de los sectores ganaderos, los más afectados por la crisis, exigimos desde UPA la puesta en marcha urgente de un **plan de choque y de reestructuración integral de la ganadería**, que incluya:

- **Compensaciones sociales** a los ganaderos que se están viendo obligados a abandonar.
- **Apoyar el modelo cooperativo de integración** que respete los códigos de buenas prácticas comerciales.

- **Identificación al consumidor de las canales y piezas nacionales de carne.** Es preciso combatir la reducción de consumos en determinadas carnes, derivadas de importaciones que no responden a las expectativas del consumidor, como está ocurriendo de forma especial con el consumo de cordero. Hay que impulsar las medidas de **promoción e incentivo al consumo** de productos de ovino y caprino, ya que corremos el riesgo de que ante la reducción de nuestras producciones se ven beneficiados terceros países que vendrán a cubrir el hueco dejado por nosotros. Hace falta conseguir una mayor unidad del sector para trabajar en este punto de una forma efectiva.



- **Plan de apoyo a la ganadería extensiva.** De forma generalizada UPA ha podido constatar que se admite por las distintas CCAA el hecho de la escasa utilidad de las ayudas a la producción de razas autóctonas en régimen extensivo articuladas por el Ministerio, por el escaso alcance que ha tenido la medida, muchos ganaderos se han quedado sin poder acceder a ella y existe una gran incertidumbre en el pago de la ayuda. Necesidad de **reconducir esta ayuda** puesto que ya se tienen datos objetivos que demuestran que su utilidad está siendo muy limitada y con al que los ganaderos se muestran muy descontentos con su ejecución.

- **Ayuda directa** en función de los kilos de **pienso consumido** por explotación. En relación al **ovino de leche**, de momento se considera que el principal problema procede del incremento de costes, sobre todo en las tarifas eléctricas (sin posibilidad de cambiar a una compañía con mejor oferta) o en la alimentación que no ha experimentado una bajada en la misma proporción que los ha hecho el cereal.



## Sembrando un Futuro Justo

[www.upa-andalucia.es](http://www.upa-andalucia.es)

UPA-MÁLAGA	UPA ANTEQUERA	UPA-RONDA	UPA-AXARQUÍA
Héroles de Sosba, 119-191 29003 MÁLAGA	Cantábaros 35 29200 ANTEQUERA	Lola Peña Parras, s/n 29400 RONDA	Tejada, 17 29700 VELEZ-MÁLAGA
052 34 04 50-052 36 26 30	052 70 26 09	052 87 29 04	052 35 73 72
<a href="mailto:upamálaga@upamálaga.es">upamálaga@upamálaga.es</a>	<a href="mailto:upa.antequera@upamálaga.es">upa.antequera@upamálaga.es</a>	<a href="mailto:uparonda@upamálaga.es">uparonda@upamálaga.es</a>	<a href="mailto:upa.axarquía@upamálaga.es">upa.axarquía@upamálaga.es</a>



# AGRUPACIONES DEL SECTOR

## Mercado de la leche de cabra: análisis y propuestas de COAG

*Artículo de opinión de Juan García Villalba,  
Secretario provincial de COAG Málaga*

**Quedan muy atrás aquellos tiempos en los que un ganadero era capaz de sacar adelante a su familia con poco más de un centenar de cabras, siendo la leche un producto apreciado que se transformaba y consumía en el entorno de la propia explotación.**

En los últimos veinte años hemos asistido a **cambios muy profundos en nuestra manera de producir leche** y, sobre todo, en el **mercado** que se mueve alrededor de la misma. Nuestro producto recorre enormes distancias para ser transformado y comercializado, grandes empresas españolas y multinacionales participan en este negocio y podemos encontrar quesos elaborados con leche de cabra andaluza a lo largo de toda Europa. Ante este panorama de buenas perspectivas de mercado, una parte importante de los ganaderos malagueños apostaron en su día por reestructurar sus explotaciones y se embarcaron en un proceso de elevación del estatus sanitario, mejora genética de su cabaña, modernización de sus explotaciones e incremento de la cantidad y calidad de sus producciones. Un gran esfuerzo inversor que tenía el objetivo de surtir a esas industrias de un producto de la máxima calidad en cantidad suficiente, dando una respuesta profesional a las demandas de nuestros compradores.

Pasado el tiempo, y a día de hoy, estos mismos profesionales observan que sus esfuerzos no están siendo debidamente remunerados en el mercado y que su producto no tiene valor, llegando al extremo de **estar produciendo por debajo de los costes, circunstancia que pone en peligro la continuidad de la actividad ganadera**. Nos encontramos inmersos en una **crisis de precios sin precedentes**, que cada eslabón de la cadena, y atendiendo a sus propios intereses, justifica de diferente forma.

Para COAG la situación ruinososa de nuestras explotaciones tiene su origen en la falta de reconocimiento por parte de las industrias, la gran distribución y nuestras administraciones de la importancia y profesionalidad del sector ganadero. Esta falta de reconocimiento deja a los productores en una situación de indefensión en el mercado, excluyéndole en el proceso de formación de precios a lo largo de la cadena, mediante abusivas prácticas comerciales amparadas por las leyes vigentes. Aunque existen otros factores estructurales que intervienen en la crisis actual, y que debemos analizar y corregir, no hay futuro en la actividad ganadera si no permitimos a los productores defender un precio justo y en este elemento centra COAG el grueso de su actividad sindical actual.

### La producción de leche de cabra en España y Andalucía

Aunque no existen estadísticas fiables, uno de los grandes problemas del sector, el MARM estima que en España se producen alrededor de **490 millones de litros de leche de cabra**, lo que supone un **10,7% de la renta láctea nacional**. Si tenemos en cuenta estos datos, podemos afirmar que la leche de cabra supone únicamente el **2,2% de la Renta Final Ganadera**.

En este contexto, **Andalucía** es la primera Comunidad Autónoma productora de España, con alrededor del **40% de la producción total** y la segunda región en importancia de toda la Unión Europea. Contamos con más de **6.000 explotaciones ganaderas** en activo y mantenemos alrededor de un millón de animales, muchos de las cuales pertenecen a nuestras razas autóctonas de caprino, muy valoradas y con una excelente aptitud lechera y capacidad de adaptación al medio andaluz. Nunca debemos olvidar que **en Andalucía producimos una leche de excelente calidad que no tiene competencia en todo el mercado europeo**.

### El mercado de leche de cabra

Uno de nuestros grandes déficit como sector lo constituye el hecho de que más del **90% de la producción es transformada fuera de nuestro territorio**, preferentemente en otras Comunidades Autónomas y en Francia. Sólo una pequeña proporción de la leche se transforma en nuestras cooperativas o en pequeñas industrias que la comercializan fundamentalmente en Andalucía. A ello debemos añadir que prácticamente no existe producción de queso en la propia explotación ganadera, como ocurre en otros territorios, y no contamos con ninguna marca de calidad oficialmente reconocida que ponga en valor la producción quesera andaluza, pese a los esfuerzos de muchas entidades para lograrlo.

En los últimos años ha ido reduciéndose paulatinamente el número de operadores en el mercado de la leche de cabra y actualmente nos encontramos con un mercado copado por **dos grandes industrias**, una española

y otra participada mayoritariamente por capital francés, **que compran alrededor del 70% de toda la leche que se produce en Andalucía**. No existen contratos de compraventa que regulen las relaciones comerciales entre industria y ganaderos y es imposible negociar un precio por el producto, condiciones de pago, calidades, y, en definitiva, todos aquellos elementos que deberían formar parte de una relación comercial normal en un país desarrollado.

La leche de cabra es utilizada mayoritariamente por estas grandes industrias en la **elaboración de quesos de mezcla**, pues contribuye a mejorar la calidad de los mismos. Por un lado, **no ha existido una clara apuesta por los quesos puros de cabra** y, por otro, no se ha trabajado correctamente en la apertura de mercados exteriores para los quesos industriales, por lo que nuestras marcas dependen casi exclusivamente del mercado nacional, y concretamente de su distribución a través de las grandes cadenas comerciales, la mayoría participadas con capital foráneo. En España se ha incrementado el consumo de estos tipos de queso de mezcla, pero asistimos a la competencia creciente de productos procedentes de otros países de la UE, que ya acaparan alrededor del 40% del mercado nacional, con una capacidad de penetración en los mercados que amenaza con desplazar a un producto español que no ha sabido dar respuesta a dicha competencia.

Parte de esta leche también viaja a otros países, preferentemente **Francia**, donde es un producto muy valorado por su excelente calidad. Las importaciones de leche andaluza por parte del país galo han ido aumentando año tras año, aunque es cierto que en los últimos meses la demanda ha disminuido ligeramente, en parte por el aumento de su propia producción y, en parte, por el incremento de las importaciones de leche procedente de un **mercado emergente**, el **holandés**. Éste último es un mercado sobrevalorado, porque realmente se trata de pocas explotaciones, con un volumen discreto de recogida y que ahora se enfrenta a problemas derivados de la aparición de un brote de Fiebre Q que obligará al sacrificio de parte de su cabaña caprina.

Precisamente, la crisis económica, la competencia de quesos de mezcla de otros países y la disminución de la demanda francesa de leche es la causa que esgrimen parte de las industrias que operan en Andalucía para justificar los bajos precios pagados por la leche de cabra en esta campaña. Afirman que existe un **excedente de más de 50 millones de litros, que no han sabido justificar en ningún momento** y que desde COAG dudamos que realmente exista. Paradójicamente, estas mismas empresas han sido capaces de absorber la leche que ha dejado de recoger una importante empresa familiar española que ha decidido retirarse del mercado. No parece lógico que en época de grandes excedentes estas empresas busquen situarse en el sector y ampliar su cuota de recogida.



## COORDINADORA DE ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES Y GANADEROS



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

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

# AGRUPACIONES DEL SECTOR

## Propuestas de COAG

Por lo tanto, todas las partes reconocen un problema, los bajos precios, pero difieren en el análisis de las causas. Desde COAG partimos del siguiente planteamiento: **la producción de leche de cabra andaluza es de la máxima calidad, no existe competencia procedente de terceros países y es muy demandada en nuestro mercado nacional y en el internacional.** Además, planteamos serias dudas sobre la existencia de excedentes de producción y, evidentemente, esos excedentes nunca ascenderán a 50 millones de litros.

Evidentemente, existe una situación de cierta tensión en los mercados, la cual está siendo utilizada interesadamente por las grandes industrias para presionar a la baja los precios en origen y aumentar su cuenta de resultados. La escasa organización del sector caprino alrededor de una Organización Interprofesional que sirva de punto de encuentro entre las partes para hablar de mercados; la inexistencia de mecanismos que permitan a los ganaderos firmar contratos con las industrias con una mínima garantía jurídica, y las Normas de Competencia que impiden al sector participar conjuntamente en los procesos de formación de precios, encubren estas actuaciones y amenazan con borrar a los ganaderos del mapa si la situación continúa.

**A partir del mes de enero desde COAG hemos comenzado un proceso reivindicativo** que busca reconducir la situación actual y devolver la rentabilidad a nuestras explotaciones de leche. Hemos propiciado reuniones con el Ministerio del Medio Rural, la Junta de Andalucía y representantes de las grandes industrias lácteas que operan en nuestro país. En los primeros contactos observamos una absoluta falta de respuesta por parte de las industrias y de nuestra Administración Central, por lo que nos vimos obligados a organizar una **concentración de ganaderos a las puertas de las factorías de García Baquero y FORLASA en Alcázar de San Juan y Villarrobledo**, respectivamente. A partir de ese momento, y fruto de la intensa campaña reivindicativa que hemos desarrollado, nuestra percepción ha cambiado y observamos interés de todas las partes en trabajar conjuntamente en la solución de los problemas del sector.

El MARM ha diseñado un **Plan de Acción para la Leche de Cabra**, con una serie de **medidas concretas**, que apoyamos y consideramos necesario, pero que no es suficiente para ofrecer soluciones al sector a corto y medio plazo. Seguiremos trabajando en el desarrollo de dicho plan, pero exigimos a las industrias que reflexionen seriamente sobre la necesidad que tienen de contar con los ganaderos, que somos los que les suministramos la materia prima para desarrollar su actividad, y que el futuro pasa por el diálogo, el respeto mutuo y la creación de un escenario económico y legislativo que permita que las relaciones comerciales se desarrollen en términos de igualdad. Tenemos el convencimiento de que los industriales españoles han captado con claridad el mensaje y esperamos que cumplan su parte en esta empresa que, al final, es la de todos. Si no lo hacen, deben saber que esta Organización y los ganaderos andaluces seguirán presionando y denunciando sus abusos donde sea necesario.

Por último, consideramos que **todas las partes debemos trabajar en la mejora de la transformación, comercialización y el consumo de leche y productos lácteos en Andalucía.** Las industrias andaluzas deben contar con todo el apoyo de la Administración autonómica y es necesario, de una vez por todas, crear el **marco que permita a nuestros ganaderos elaborar queso en su propia explotación**, actividad que supondría un complemento de renta importante para cientos de familias y que ocuparía un nicho de mercado propio y muy localizado.





## CELEBRACIÓN DEL 25 ANIVERSARIO DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE CRIADORES DE LA CABRA MALAGUEÑA

El pasado 24 de abril, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña celebró el 25 aniversario, para lo cual se organizó un Almuerzo de Gala en Hotel Antequera Golf (Antequera-Málaga-) al que acudieron 186 personas, entre ganaderos socios y familiares, antiguos y actuales trabajadores de la asociación así como importantes personalidades del sector ganadero a nivel nacional, y representantes de todas las instituciones relacionadas con esta asociación.

El 20 de diciembre de 1.983, 41 ganaderos de las provincias de Málaga y Cádiz, firmaron en Málaga, el acta fundacional de lo que hoy en día es nuestra asociación. El 8 de febrero del año siguiente fueron registrados los estatutos y se constituyó oficialmente la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, con lo que en 2.009, nuestra asociación, cumplió sus bodas de plata, los 25 años de existencia y dedicación a la mejora y promoción de nuestra raza. Su primer presidente, D. Francisco Sánchez Corado y su primer secretario ejecutivo, D. Juan Luís Chacón, cogieron las riendas del viaje emprendido con el entusiasta apoyo del equipo de técnicos de la Diputación Provincial de Málaga capitaneado por D. José Subires.

El 12 de marzo de 1.984 se publicó en el BOE la Resolución del día 1 del mismo mes, por la que se aprobaba el Patrón Racial y la Reglamentación Específica del Libro Genealógico de la Raza Caprina Malagueña y el 15 de febrero de 1.986, se publica la Orden Ministerial de 27 de diciembre de 1985 por la que se concede a nuestra asociación el título de Entidad Colaboradora del Ministerio de Agricultura para la gestión de dicho Libro Genealógico. Fueron los primeros meses de vida de lo que hoy en día es un registro genealógico oficial con más de 35.000 animales inscritos, de más de 70 ganaderías de 4 comunidades autónomas distintas.

En la ceremonia se rindió un emotivo homenaje a las distintas instituciones relacionadas con esta asociación, así como a antiguos y actuales presidentes y secretarios ejecutivos, a los que se les entregó un pequeño detalle consistente en una figura de una cabra malagueña junto a una placa conmemorativa.

Así, D<sup>a</sup> Isabel García Sanz, Subdirectora General de Conservación de Recursos y Alimentación Animal del MARM, fue la encargada de recoger este reconocimiento en nombre del Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino. D. Diego Rivas Cosano, director de la Oficina Comarcal de Antequera, y D. Antonio Villaba Gómez, Jefe de Departamento de Sanidad Animal de la Delegación Provincial fueron los responsables en recoger este recuerdo en nombre de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Y D. José Luis Rico en representación del área de Medio Ambiente de la Excm. Diputación de Málaga.



Asistentes en la copa de bienvenida del acto en el que no podían faltar nuestros quesos y nuestro Chivo Lechal Malagueño



La Junta de Gobierno actual, que hizo entrega de los detalles a las diferentes personalidades a las que se les rindió homenaje



D. Alfonso Romero Pérez haciendo entrega del obsequio a D<sup>a</sup>. Isabel García Sanz, Subdirectora General de Conservación de Recursos y Alimentación Animal en representación del Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino

# ESPECIAL ANIVERSARIO



D. Antonio Villalba y D. Diego Rivas en representación de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía



D. José Luis Rico, en representación de la Excm. Diputación de Málaga



D. Manule Luque, representante de FEAGAS, haciendo entrega de una placa conmemorativa a la AECCM

También se hizo entrega de este obsequio a los Ayuntamientos que apoyan incondicionalmente a esta asociación, como son el **Ayto. de Casabermeja**, el **Ayto. de Antequera** y el **Ayto. de Villanueva de Tapia**.



D. Juan Fco. Díaz haciendo entrega del obsequio a D. Antonio Domínguez Durán, alcalde de Casabermeja



D. José Luis Ruiz Espejo, primer teniente alcalde del Ayuntamiento de Antequera



Dª. Encarnación Páez Alba, alcaldesa de Villanueva de Tapia



Dª. María Luisa Olmedo, gerente del Grupo de Acción Local de Antequera en representación de los grupos de desarrollo rural



D. Juan M. Micheo haciendo entrega del obsequio a D. Francisco Varela Gil, actual inspector de la raza de MARM



Homenaje a los Presidentes de la AECCM



Dª. María Isabel Martín Gil haciendo entrega del obsequio a D. Miguel Ángel Pezzi, antiguo secretario ejecutivo de la AECCM y éste haciéndole entrega de otro obsequio a D. Juan Manuel Micheo Puig, actual secretario ejecutivo





Emotivo homenaje a D<sup>a</sup>. María Isabel Martín Gil, administrativa de la AECCM que lleva más de 20 años trabajando en la misma. En la foto: D. Miguel Ángel Pezzi (antiguo secretario ejecutivo), D. Juan Rodríguez Sánchez (antiguo presidente), D. Javier Escalona (actual responsable de libro genealógico), D. Alfonso Romero Pérez (actual presidente) y D. José Werner López (antiguo presidente)

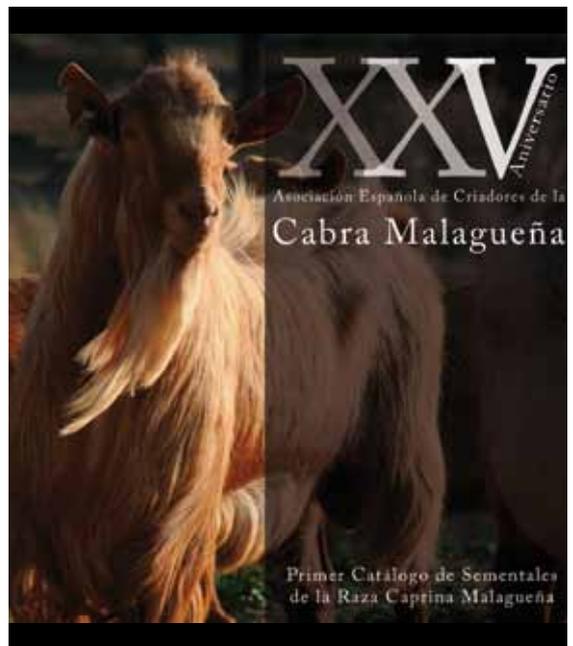


Asistentes en el salon del Hotel Antequera Golf

En el acto además se presentó el **primer catálogo de sementales de la raza caprina malagueña**, el cual se entregó a todos los asistentes. El catálogo consiste en una relación de animales machos, posibles reproductores, con sus correspondientes datos genéticos y productivos que orientan sobre los resultados que podrán obtenerse en su descendencia, enfocado a la mejora de la comercialización del semen seleccionado de esta raza, lo que supone un paso muy importante en la labor de mejora genética que viene realizando esta asociación durante 25 años. Aprovechando la edición de este catálogo, se ha elaborado una memoria cronológica que recoge la historia de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña.



D. Juan Manuel Serradillas, presentando el Primer Catálogo de Sementales de la Raza



Portada del I Catálogo de semntales de la raza que además incluye una completa crónica de los 25 años de existencia de la AECCM

En el menú, claro está, no podían faltar los productos derivados de la cabra malagueña, como son el Chivo Lechal Malagueño y el Queso de cabra de Málaga.

Tras el Almuerzo, el grupo malagueño Flamenkura deleitó a los comensales con una actuación llena de arte y duende.

Todos disfrutamos de un bonito festejo en el que se hacían planes de futuro, a la vez que se recordaban viejos tiempos.

Esperamos que la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña siga cumpliendo años como hasta ahora, con un porvenir plagado de éxitos.



Actuación del grupo musical Flamenkura

## El Chivo Lechal Malagueño, embajador de la paz en Jerusalén

### HOMENAJE A LA PAZ, LA CONVIVENCIA Y LA GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

El 24 de marzo, bajo el lema **"Por la paz y la cultura gastronómica mediterránea"** tres cocineros, embajadores de las tres culturas gastronómicas del Mediterráneo (Judía, Musulmana y Cristiana), se dieron cita en Jerusalén para cocinar juntos- El objetivo es destacar así el papel determinante que la gastronomía mediterránea ha desempeñado en la convivencia y el desarrollo de relaciones pacíficas entre los pueblos situados en torno al Mare Nostrum.

Con este encuentro, se pretendió focalizar la importancia de la **cultura alimentaria mediterránea como vehículo de unión entre los pueblos**, sumar esfuerzos por la paz y poner de manifiesto que también desde uno de los aspectos básicos y quizás más desapercibidos de la vida cotidiana, como es la gastronomía y la cocina, son muchas más las coincidencias y armonías que las diferencias entre estas tres culturas.

El marco elegido fue el emblemático **American Colony Hotel de Jerusalén**, símbolo de la concordia y convivencia en los peores momentos de crisis. Allí se reunieron los tres cocineros promotores del acto: el español **Samuel Perea del restaurante La Casa Roja de Málaga**, el israelí **Victor Gloger del restaurante Chloélys de Tel Aviv**, y el palestino **Ahma Nuaf del restaurante Darma de Ramallah**.

Tres maestros de la cocina, que cocinaron juntos y presentaron cada uno dos platos, creados de forma exclusiva para este encuentro gastronómico, que se acompañaron maridados con sendos vinos especialmente seleccionados para estos platos.

A la celebración de este acto, acudió el Cónsul General de España en Jerusalén, así como diversas personalidades de la escena política y cultural de estos tres pueblos. Así mismo estuvieron presentes numerosos medios de comunicación, destacando entre los españoles a Antena 3 y TVE.

El Chivo Lechal Malagueño tuvo unos **magníficos compañeros de viaje**, los cuales fueron presentados en la rueda de prensa que se ofreció en el restaurante la Casa Roja el **17 de marzo**: el Vino Tinto Listón, de las bodegas y viñedos de los Montes de Málaga, el Vino Ariyanas Blanco Seco de las Bodegas Bentomiz de Sayalonga, el pan cateto de El Colmenero de Alhaurín, los vinos inteligentes de Taninotanino o el aceite de oliva virgen extra de Benaoliva de Benagalbón. También estuvo presente en esta convocatoria Manuel Maeso, presidente de la Carta Malacitana, asociación que apoyaba el acto.

El cocinero Samuel Perea, presentó una Crema de gazpachuelo Ariyanas con huevas de róbalo y merluza y Pierna de **Pierna de chivo lechal malagueño** al vino Tinto Listón



Los tres maestros de cocina, junto a sus ayudantes en la cocina del emblemático American Colony Hotel de Jerusalem



Presentación del acto en Málaga, celebrado en el restaurante La Casa Roja. En la foto representantes de los patrocinadores del acto.



El Chef Samuel Perea, presentando la crema de gazpachuelo

con mermelada picante de naranja cachorreña.

Desde su **restaurante La Casa Roja** desarrolla un trabajo impecable de recuperación y actualización creativa del extenso repertorio de la cocina malagueña y mediterránea.

Aquí, encontramos platos sorprendentes como el molturado de aceituna, tartar de salchichón de Málaga, ajoblanco de altramuzes, porra de tomate y fresa, boquerones en escabeche de cachorreñas, tartar de atún rojo del estrecho, arroces, bacalao, paletilla de chivo lechal malagueño y un largo etc., que hacen de su carta una auténtica fuente de inspiración para los sentidos.

Su cocina está construida, según él mismo explica, "a partir de una sencilla línea de trabajo, con elementos propios y coincidentes, de la tierra y el mar, buscando un eje imaginario que atraviesa el Mediterráneo de parte a parte, desde Beirut a Yafo, o Alejandría o Bnghazi, Oran, Tetuán, Málaga, Alicante, Rosas, Marsella, Nápoles, Palermo o la isla de Chipre.

Todo bañado con un insuperable aceite de oliva virgen, mojan-do con buen pan y bebiendo un excelente vino.

Aquí os dejamos una de sus mejores recetas, la cual presentó al V Concurso de Cocina Chivo Lechal Malagueño.



*Pierna de chivo lechal de cabra malagueña  
confitada en vino de Málaga P.X., miel de  
romero y naranja, sobre crema de patatas  
con infusión de romero y tomillo*

**Autor: Samuel Perea**  
**Restaurante La Casa Roja**  
C/ Píndaro 19. 29010 Málaga  
Tlf.: 951 930 026  
[www.restaurantelacasaroja.com](http://www.restaurantelacasaroja.com)

#### Ingredientes:

- 1 Pierna de chivo lechal de cabra malagueña.
- 100 ml. de aceite de oliva virgen extra (Molino de Benagalbón).
- 100 ml. de vino de Málaga Pedro Ximen.
- 50 ml. de miel de abeja de romero o tomillo.
- 100 ml. de zumo de naranja (Valle Del Guadalhorce).
- 1 cáscara seca de naranja.
- 500. gr. patatas.
- 1 rama de romero y otra de tomillo.
- 200 ml. de leche de cabra malagueña.
- Sal y pimienta negra.

#### Elaboración:

##### Para la pierna de chivo lechal:

Deshuesar la pierna de chivo lechal y reservar los huesos. Cortar en dos trozos longitudinales la pierna de chivo y salpimentar.

Introducir los trozos en una bolsa de vacío junto con los huesos y añadir dos cucharadas de aceite, el vino P.X, la miel y la cáscara de naranja.

Hacer el vacío, y someterla a una temperatura de cocción a 65° durante 24 horas.

Justo antes de servir: Recuperar al baño María 65° 12 minutos y gratinar en una salamandra a 250° un minuto.

##### Para la crema de patatas:

Poner 1 ½ de agua a hervir; una vez hirviendo añadiremos una rama de tomillo y otra de romero y apartaremos del fuego, y después de cinco minutos colaremos la infusión.

En el agua fusionada, pondremos los cascos de patatas y un poco de sal hasta que estén tiernas. Pasar las patatas escurridas por la túrmix y añadir el aceite de oliva 75 ml. aproximadamente. Terminar añadiendo la cantidad de infusión necesaria para conseguir la textura adecuada.

##### Salsa de naranja, miel y P.X.:

Una vez cocinada al vacío la pierna de chivo, sacaremos de la bolsa los jugos resultante, añadiremos el zumo de naranja y la reduciremos a la mitad.

Espuma de leche de cabra malagueña:

Ponemos la leche en una jarra metálica, e introducimos un cubito de hielo junto con la leche y le aplicamos vapor de una cafetera.

##### Presentación:

En un plato grade poner la crema fusionada de romero y tomillo.

Colocar un trozo de la pierna de chivo lechal ya gratinado. Salsear con la reducción de vino, miel y naranja.

Aplicar un poco de espuma de leche de cabra.

## La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña apoya los actos reivindicativos contra la bajada de los precios de la leche.

Unos **700 cabreros** andaluces, murcianos y castellanos se concentraron el pasado **martes 13 de abril** ante las **puertas de las fábricas de quesos** de García Baquero (en Alcázar de San Juan, Ciudad Real) y Forlasa (Villarrobledo, Albacete), las dos empresas que controlan casi el 70% del volumen de leche de cabra. Los ganaderos **derramaron varios litros de leche** para escenificar que los precios están por los suelos, hasta el punto de que ni siquiera les permiten cubrir los costes de producción, lo que está provocando el **cierre de explotaciones** (en el último año, en Andalucía, ha desaparecido un 10%).

Tras la concentración, los representantes de COAG se reunieron con responsables de García Baquero, quienes le manifestaron su disposición a mantener la interlocución con el sector y con el Ministerio. El departamento que dirige Elena Espinosa también ha tomado buena nota de la reivindicación de los cabreros y convocó una reunión del sector productor al día siguiente.

Por todo ello, el secretario de COAG, Eduardo López, se manifestó "satisfecho" con el resultado de este acto reivindicativo, por la reacción que ha provocado tanto en la industria como en el Ministerio. López confía en que la buena disposición mostrada se materialice en actuaciones concretas que contribuyan a devolver la rentabilidad a este sector.

COAG recuerda que en el último año, **los precios que perciben los productores han bajado un 15%**, pasando de las 80 pesetas por litro que recibían en abril de 2009 a las 68 que les pagan en estos momentos. Esto ha provocado pérdidas de más de 30 millones de euros, provocadas por el incremento de los costes de producción y las inversiones millonarias que han asumido los cabreros para modernizar sus explotaciones, mientras las industrias bajaban los precios, escudándose en la competencia de otros países y en una supuesta bajada del consumo de queso, algo que no se ha producido.



## Jornadas formativas sobre Ganadería Ecológica y las nuevas ayudas de la PAC

El pasado 12 de abril tuvo lugar en Casabermeja unas jornadas formativas en la escuela de empresas de dicha localidad.

La primera de las ponencias, ofrecida por la Doctora D<sup>a</sup>. Yolanda Mena, de la Escuela de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Sevilla, nos explicó cual era la situación de las explotaciones de la Asociación Española de Criadores de Cabra Malagueña para acogerse al marco de las ganaderías ecológicas. El pasado año, un becario de la Universidad de Sevilla estuvo con nosotros haciendo un estudio sobre nuestras ganaderías, su forma de producción y si nos faltaba mucho o poco para estar produciendo en ecológico. En dichas jornadas se presentaron los resultados de este estudio.

Este año han cambiado de nuevo las ayudas de la PAC y por primera vez estarán desacopladas. Además los ganaderos que se acogen a la marca de calidad "Chivo Lechal Malagueño" pueden optar a una prima adicional. Por ello, estuvo presente D. Eduardo Morales, técnico de la organización agraria COAG, que ofreció una ponencia para intentar solventar las dudas que los ganaderos de nuestra asociación podían tener al respecto.

## La Cabra Malagueña en el Programa Mira la vida de Canal Sur

El martes 11 de mayo, el programa Mira la Vida de Canal Sur hizo una conexión en directo en nuestro centro de selección ganadera de Casamerjeja.

El programa emitió un reportaje sobre como realizamos la extracción de semen y su posterior análisis en el laboratorio, así como sobre la reciente publicación de nuestro primer catálogo de sementales de la raza.



# Paquete formativo “Productos de la Cabra Malagueña 2009-10”

Durante el presente año y el pasado hemos retomado las **actividades de formación que llevamos realizando desde el año 2006 en las Escuelas de Hostelería dirigidas a revalorizar los productos derivados de la cabra**. Estas actividades de información y formación sirven para mejorar la comercialización de nuestros productos locales, y para desarrollar y mejorar la imagen social del sector caprino malagueño, el gran desconocido o a veces marginado por el mundo urbano.

En estos dos años hemos acudido a las escuelas de hostelería e institutos de enseñanza secundaria con módulos de hostelería de la provincia, ofreciéndoles un **paquete formativo** que comprendía:

- **Charlas formativas** sobre la raza caprina malagueña y sus productos derivados: leche, queso de Málaga y Chivo Lechal Malagueño
- **Despiece y elaboración** de un plato a base de chivo lechal y su posterior degustación en la misma escuela
- **Cata comentada de quesos de cabra de Málaga**, ofrecida por los técnicos de la Asociación Prodenominación de Origen del Queso Málaga
- **Visitas guiadas** a queserías y ganaderías del entorno de la escuela

Se ha realizado este paquete formativo en 5 IES (pertenecientes a la Consejería de Educación y Ciencia) que cuentan con Departamento de Hostelería de la provincia, así como en Escuelas de Hostelería pertenecientes a la Consejería de Fomento y Empleo y Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, o cursos de formación profesional ocupacional:

- Hotel Escuela Convento Santo Domingo (Archidona): charla impartida el 27 de enero de 2009 y el 12 de mayo de 2010
- IES Sierra Blanca (Marbella): charla impartida el 28 de enero de 2009 y el 26 de marzo de 2010
- La Cónsula (Málaga): charla impartida el 3 de febrero de 2009 y el 5 de mayo de 2010
- IES Pedro Espinosa (Antequera): charla impartida el 6 de febrero de 2009 y el 19 de abril de 2010
- CIO Mijas: charla impartida el 12 de febrero de 2009 y el 11 de marzo de 2010
- IES Rosaleda (Málaga): charlas impartidas los días 18 y 19 de febrero de 2009 y el 9 y 16 de marzo de 2010
- IES M<sup>a</sup> Zambrano (Torre del Mar): charla impartida el 3 de marzo de 2009 y el 15 de marzo de 2010
- Escuela de Hostelería de Benahavis: charla impartida el 10 marzo de 2009 y el 4 de marzo de 2010
- FPO Cocina (Pérez y Consultores S.L.): charla impartida el 10 marzo de 2009
- IES Jacaranda (Málaga): charla impartida el 13 de marzo de 2009 y el 5 de marzo de 2010
- IES Casabermeja: charla impartida el 4 de junio de 2009, y visita guiada el 16 de junio a la ganadería Dehesa Cantarín y quesería Blanca Serrana de Archidona.

En total se han llevado a cabo **22 charlas en las Escuelas de Hostelería de la provincia de Málaga** a las cuales han asistido **más de 600 alumnos**. Estas charlas se han impartido en colaboración con la Asociación Pro-denominación de origen del queso de Málaga y contaban con una parte teórica y otra práctica. En las sesiones teóricas se expusieron diversos aspectos: la situación actual del sector caprino en Málaga, las características de la raza caprina malagueña, las funciones y actividades que lleva a cabo nuestra Asociación, y se hizo un especial hincapié en los productos derivados de la cabra: la leche, el queso de Málaga y el Chivo Lechal Malagueño.



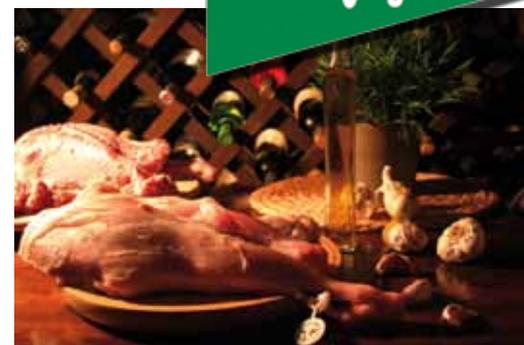
## El Chivo Lechal Malagueño en El Corte Inglés

Durante los meses de **junio y julio de 2010** el **Corte Inglés de Avda. Andalucía de Málaga** va a destinar su 5ª planta como espacio de promoción para los productos de las siete comarcas de la provincia de Málaga. Se trata de una campaña en la que se pondrán en valor la artesanía, el sector turístico, agroalimentario... etc.

**El proyecto promocional “Málaga Singular”, organizado por la Diputación Provincial de Málaga y el Corte Inglés**, tiene por finalidad la promoción de las comarcas interiores de la provincia de Málaga, con el apoyo y la colaboración de los siete Grupos de Desarrollo de la provincia.

Nuestro producto estrella, el Chivo Lechal Malagueño estará presente en esta campaña promocional. Los clientes que se acerquen a la 5ª planta de El Corte Inglés de Málaga durante los dos meses que dura la campaña podrán adquirir piernas, paletillas y chuletitas de Chivo Lechal Malagueño.

Además habrá una semana dedicada a la “Comarca de Antequera”, del 28 de junio al 4 julio, en esos días en el menú de la cafetería del Corte Inglés los clientes podrán elegir en la carta productos propios de nuestra tierra, entre ellos nuestro chivo.



# ¡Visita nuestras nuevas webs!



## [www.cabrama.com](http://www.cabrama.com)

Toda la información sobre la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña a un sólo click



## [www.chivolechalmalagueño.com](http://www.chivolechalmalagueño.com)

Toda la información sobre los productos de la cabra malagueña y servicio de compra on line