



Málaga GaNaDeRa

Mayo 2008 N°29

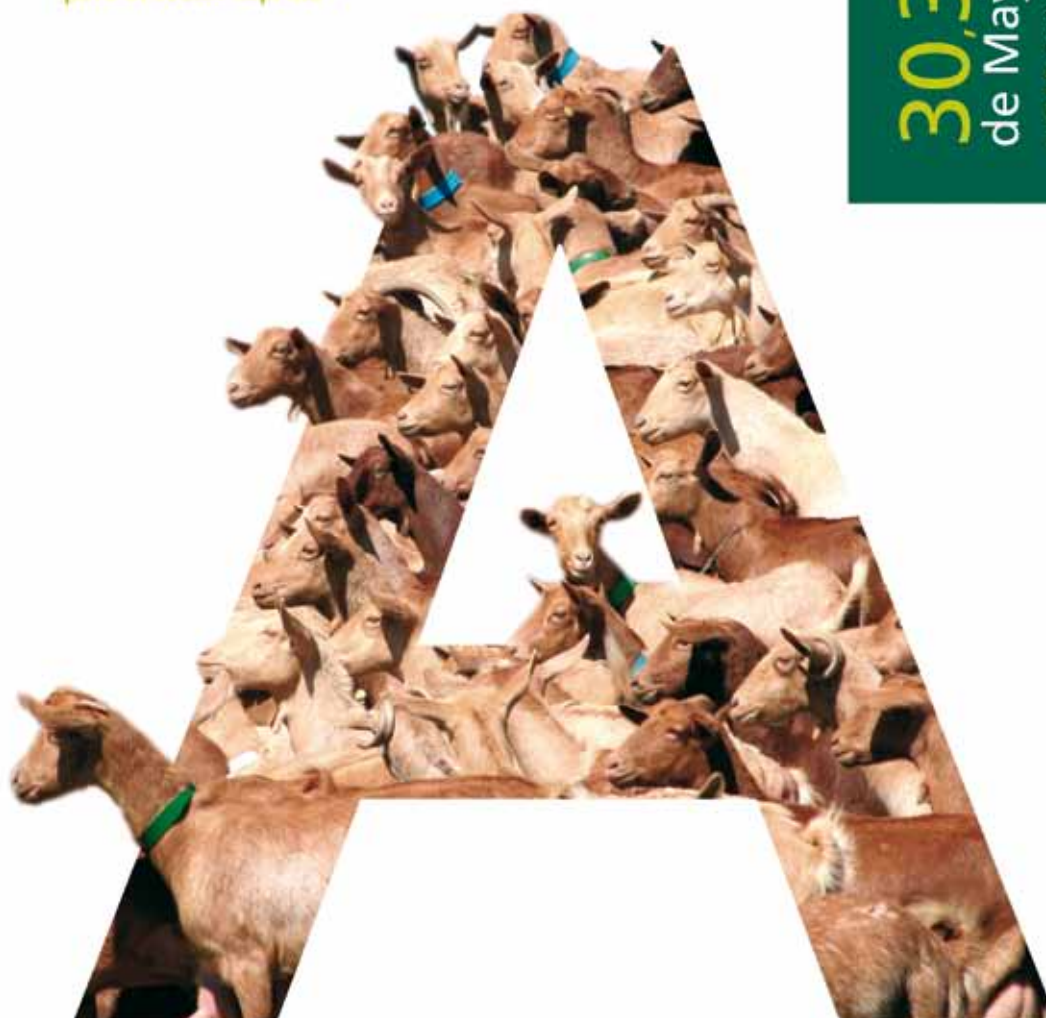
AGROGANT'08

FERIA AGRICOLA Y GANADERA
DE ANTEQUERA

XIX CONCURSO SUBASTA NACIONAL Y I CONCURSO DE
PRODUCCIÓN DE LA RAZA CAPRINA MALAGUEÑA

VI JORNADAS TÉCNICAS GANADERAS "Estrategias de futuro
para el sector caprino"

30,31 y 1
de Mayo y de Junio
LUGAR: Recinto Ferial Parque Norte.



Rincón técnico: manejo reproductivo en caprino
ESPECIAL: Marca de Garantía "Chivo Lechal Malagueño"
Agrupaciones del sector: acontecimientos del sector caprino

identificación electrónica y registro entregas de leche
Y... recetas, noticias y mucho más



Tablón de anuncios

Vendo 12 machos
(sementales)

Teléfono:
636 88 19 53
952 28 18 94

Se venden 150
chivas nacidas en
Abril

Teléfono:
620 42 14 44

Se venden
400 cabras
adultas
y 100 chivas
de 7 meses

Tlf.: 639 05 12 97

Se venden 50 chivas
de dos meses

Teléfono:
606 36 90 26



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



EDITORIAL

Un año más está todo preparado para el arranque de una nueva edición del Concurso Nacional de la Raza Caprina Malagueña en Antequera. Este año AGROGANT 08 presenta muchas novedades. Por un lado se suspende la tradicional subasta de ganado. El cambio en la normativa de ayudas europeas ha eliminado todo lo que son ayudas directas al ganadero y con ello se han quitado las ayudas a la participación y a la subasta en ferias. Nuestra junta de gobierno ha decidido que si no hay ayudas a la compra en subasta, es mejor fomentar la venta directa de ganadero a ganadero en la feria, en vez de la subasta pública. Para compensar y buscando la innovación año tras año, hemos convocado nuestro primer concurso de producción, un concurso que primara la capacidad productiva de los animales, con dos secciones, una a la ganadería más productora durante 2007 y otro a la cabra más productora en la feria 2008. Además estrenamos ubicación pasando a una nueva zona del recinto ferial con lo que ganaremos independencia, comodidad y especialmente superficie. Este año dedicaremos nuestras jornadas técnicas a las estrategias de futuro para hacer frente a la crisis y contaremos con unos ponentes de alto nivel para hablamos del mercado de los cereales, su evolución y repercusión en la ganadería, con un representante del nuevo Ministerio de Medioambiente, Medio Rural y Marino; del modelo cooperativo andaluz, para lo que contaremos con el hasta hace pocos días era presidente de la COVAP; del sistema francés y su interprofesional láctea, para lo que tendremos con nosotros al presidente de la FNEC (Federación de Sindicatos Caprino del país vecino) y por ultimo contaremos con la presencia de un empresario del sector lácteo para analizar la evolución del mercado de la leche de cabra. También tendremos un nuevo invitado a la feria y será el nuevo crotal que lucirán todos los ejemplares que vayan al concurso y hayan nacido después de julio de 2005.

A pesar de ello, valoramos que nuestra lucha por otro sistema de identificación electrónica ha sido un éxito. Después de todo un año de informes, alegaciones, manifestaciones y negociaciones, pensamos que se ha llegado a un acuerdo justo, que de momento, al menos en Andalucía, paraliza el sistema inicialmente planteado y nos da un nuevo margen de maniobra para definir un nuevo sistema. Desde aquí emplazamos a la administración pública, tanto autonómica como nacional, a trabajar mano a mano con el sector para definir un sistema que sea eficaz y útil para todos, pues si de algo estamos convencidos es que la identificación electrónica es el futuro para nuestros rebaños y para mejorar la gestión de nuestras explotaciones. Pero eso sí, tenemos que trabajar desde la realidad, con los pies en la tierra y definiendo estrategias consensuadas. Y todo lo que no sea así, solo servirá para generar enfrentamientos y gastar el precioso tiempo y los recursos que tenemos en peleas sin sentido, cuando los debemos invertir en afrontar la crisis actual y en preparar un sector con la fortaleza suficiente para seguir adelante con paso firme.

El 2008 también ha empezado con firmeza en nuestra asociación para nuestro programa de promoción y comercialización del Chivo Lechal Malagueño. Hemos solicitado ya la marca de garantía para el producto, hemos definido pues el pliego de condiciones de ésta, seguimos con tremendo éxito su promoción (en la feria de los pueblos de Málaga, en la feria del vino de Ojén, en el encuentro quesero de Coín, con los empresarios de Antequera, etc.) y estamos dando pasos importantes en el reto más complicado que tenemos en estos momentos: iniciarnos en su comercialización.

Sin alargarme más y en nombre de nuestros ganaderos y ganaderas, os invito a todos y todas a participar un año más de nuestra gran fiesta anual, AGROGANT 08. Nos vemos en Antequera.

Juan Manuel Micheo Puig

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

SUMARIO

Tablón de anuncios

Compra y venta 02

Ferias y certámenes

Agrogant'08: XIX Concurso Subasta Nacional y I Concurso Producción 04

Rincón técnico

CEVA: manejo reproductivo en caprino 06

Agrupaciones del sector

COAG: acontecimientos del sector caprino 08

UPA: Actualidad del sector ovino-caprino: identificación electrónica y registro de entregas de leche 10

Especial

El chivo lechal malagueño: una garantía, ahora más reconocida que nunca 12

Gastronomía y recetas

La carne de chivo en la cocina, una sociedad perfecta 17

Paté de mar y montaña y Guiso de trigo con Chivo Lechal Malagueño, espárragos y setas silvestres. 18

Noticias

- Ultima hora sobre la identificación electrónica en caprino en Andalucía 19
- Medidas para paliar la crisis

Depósito legal: MA-255-2000
Publicación cuatrimestral

Dirección: Juan Manuel Micheo Puig
Redacción: Elena García González
Diseño y maquetación: Elena García González
helensoy@hotmail.com
Impresión: CEDMA
Edita: Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña
C/El Pozuelo s/n 29060
Casabermeja(Málaga)
Tel: 952 75 85 63
cabrama@infonegocio.com
malagaganadera@gmail.com
www.cabrama.com

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

FERIAS Y CERTÁMENES

AGROGANT '08 del 30 de Mayo al 1 de Junio

XIX EDICIÓN DEL CONCURSO-SUBASTA NACIONAL Y I CONCURSO DE PRODUCCIÓN DE LA RAZA MALAGUEÑA

La feria ganadera de Antequera se celebrará durante los días 30 y 31 de Mayo y el 1 de Junio de 2008 en el recinto ferial Parque Norte de esta localidad.

Con el objetivo de mostrar el potencial ganadero de esta raza se celebrarán los concursos morfológicos y de producción de la misma. Es la primera vez que celebraremos este concurso de producción con el que se pretende resaltar la aptitud lechera de la Raza Malagueña, siendo un estímulo para los criadores de la Raza.

Un año más se mostrará la clara evolución de esta raza cada vez más perfeccionada en sus características morfológicas y productivas. Y todo esto obedece al trabajo constante y de muchos años de los Ganaderos y la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña a través del esquema de selección.

Todo el ganado asistente participará en un **concurso morfológico**, para lo cual estarán organizados en 6 secciones:

- 1ª sección:** Machos jóvenes, de 4 a 12 meses
- 2ª sección:** Machos jóvenes, de 12 a 24 meses
- 3ª sección:** Machos adultos de más de 24 meses
- 4ª sección:** Lote de 4 hembras jóvenes de 4 a 12 meses
- 5ª sección:** Lote de 4 hembras primíparas (1er. Parto)
- 6ª sección:** Lote de 4 hembras adultas múltiparas

El jurado calificará a los animales de las secciones 1ª, 2ª, 4ª, 5ª y 6ª en los boxes, pero la elección de los premios en la sección 3ª y la mejor cabra de la sección 5ª y 6ª, se realizarán en ring. Se adjudicarán los siguientes trofeos: Primer, segundo y tercer a las secciones 1ª, 2ª, 3ª, 4ª, 5ª y 6ª. Además se adjudicará un trofeo a la **Mejor cabra de la sección 5ª** y **Mejor cabra de la sección 6ª** y a la **Mejor ganadería del Certamen**. Se espera la asistencia de unos 300 ejemplares.

Para el **concurso de producción lechera** se creará una nueva sección en la cual participarán animales de manera individual. Cada ganadero podrá aportar uno o dos animales al concurso (hembras en producción) y podrán ser distintos a los animales que participan en el concurso morfológico. También se concederá un premio a la ganadería que ha producido más leche durante la campaña del 2007.

La carpa de ganado este año contará con una superficie total de 1600 m2 y con una gran superficie expositiva donde habrá stands de maquinaria de ordeño, sanidad y alimentación, productos zoonosanitarios, industria láctea, tecnología industrial quesera y otros.

Este año se celebrarán **VI Jornadas Técnicas Ganaderas**, dirigidas a técnicos y profesionales del sector: "Estrategias de futuro para el sector caprino" con el objetivo de acordar unas estrategias que marquen las líneas de actuación en este sector que lo consoliden.

Al igual que año anterior se celebrará una **demonstración de nuevos medios de identificación electrónica** en el ganado caprino que nos permitirá analizar las posibilidades que nos puede ofrecer la tecnología. Esta muestra tendrá lugar en el mismo recinto ferial el sábado 31 a las 11 de la mañana.

Este año además la AECCM estará presente en la feria agroalimentaria mediante la colocación de un **stand de venta al público de productos derivados de la cabra malagueña**: chivo lechal malagueño y quesos de leche de cabra de pura raza malagueña.

Esperamos contar con tu asistencia!



XIX Concurso Subasta Nacional y I Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña

Jueves 29 de mayo

- Entrada de ganado al recinto

Viernes 30 de mayo

- Inauguración del recinto ferial a las 11 h.

- VI JORNADAS TÉCNICAS GANADERAS - "Estrategias de futuro para el sector caprino" a las 18:00 h en el Hotel Antequera Golf

Sábado 31 de mayo

- Demostración de nuevos medios de identificación electrónica en el ganado caprino, a las 11h

- Concurso de producción: 1er ordeño, a las 12 h

- Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña, de 11 a 14 h. Carpa ganadera recinto ferial.

- Elección en pista de la mejor cabra, mejor primatea y el mejor macho adulto de la feria, a las 14:00 h.

Domingo 1 de junio

- Concurso de producción: 2º ordeño, a las 12 h.

- Entrega de trofeos del Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña y del Concurso de Producción, a las 14:00 h.

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



FESTIVAL DE RECURSOS NATURALES DE ANDALUCÍA

FESTIVAL DE SIMULACROS TURÍSTICOS

Lugar: Parque Nieve, Casca Tolema

(junto a Centro Comercial La Ventana)

La Asociación de Criadores de la Raza Malagueña le invita al XIX Concurso Subasta Nacional de Raza Caprina Malagueña, a celebrar En Antequera los días 30, 31 de mayo y 1 de junio de 2008.

AGROGANT'08

FERIA AGRICOLA Y GANADERA DE ANTEQUERA

AGROGANT'08 FERIA AGRICOLA Y GANADERA DE ANTEQUERA



30, 31 de mayo y 1 de junio de 2008

XIX Concurso Subasta Nacional y I Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña

VI JORNADAS TÉCNICAS GANADERAS AGROGANT 2008

"ESTRATEGIAS DE FUTURO PARA EL SECTOR CAPRINO"

FECHA: Viernes, 30 de mayo de 2008, a las 18,00 horas.
LUGAR: Hotel Antequera Golf, (Antequera)

PROGRAMA

18,00 horas:

Bienvenida y presentación

D. Ricardo Millán, Alcalde de Antequera
Representante de la Consejería de Agricultura y Pesca

18,15 horas:

"Evolución del mercado agrícola y su influencia en la ganadería"

Dª. Isabel García Sanz, Subdirectora General de Medios de Producción Ganadera del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

19,00 horas:

"El modelo cooperativo y la industria transformadora: el caso COVAP"

D. Miguel Ángel Díaz Yubero, Presidente de COVAP

Posteriormente se ofrecerá una copa de vino en las instalaciones del hotel.

19,45 horas:

"Perspectivas del mercado de la leche de cabra en España"

Representante de una empresa láctea española

20,30 horas:

"La interprofesional caprina en Francia"

D. Jacky Salinardes, Presidente de la FNEC de Francia (Federación Nacional de Sindicatos Caprinos)

21,00 horas:

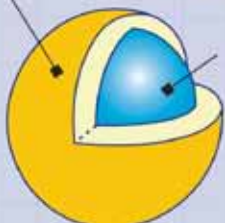
Clausura.

D. Diego Rivas Cosano, Director de la Oficina Comarcal Agraria de Antequera.

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

Manejo Reproductivo en Caprino

por Juan Pedro Casas Núñez,
Veterinario Apoyo Técnico Rumiantes CEVA Salud Animal SA

Estacionalidad Reproductiva en Caprino

La estacionalidad de la reproducción es un factor importante que limita la productividad de las explotaciones de caprino. Las razas caprinas originarias de latitudes medias o altas, presentan una marcada variación estacional de su actividad reproductiva a lo largo del año. En caprino, se ha demostrado de manera clara, que estas oscilaciones de la reproducción están controladas principalmente por el fotoperiodo, o variación del número diario de horas de luz, siendo un fiel reflejo de un mecanismo endógeno de auto-regulación. De una manera simple, los días largos inhiben la actividad reproductiva, mientras que los días cortos la estimulan. La respuesta reproductiva al fotoperiodo está mediada por medio de cambios en la secreción diaria de la principal hormona secretada por la glándula pineal que es la melatonina.

Sin embargo, existen otros estímulos como la nutrición y/o la disponibilidad de alimentos o las interacciones sociales que no deben ser descartados como reguladores o moduladores de la estacionalidad reproductiva.

Herramientas disponibles para el Manejo Reproductivo

Existen básicamente varias herramientas o pilares en los que basarnos para poder controlar la estacionalidad natural de nuestros animales. Algunos son necesarios para poder conseguir un resultado óptimo.

1.Tratamientos Hormonales.

Los tratamientos hormonales son cada vez más utilizados en caprino pues las explotaciones cada vez más están constataando los problemas que hay en ciertas épocas del año en cubriciones de cabras y chivas.

Las posibilidades que hay son:

- Espojas Vaginales.** CEVA acaba de sacar al mercado la nueva SINCROPART 30 mg ® EASY TECH, que cumple todos los requisitos legales y presenta 0 día de retirada en leche. Las esponjas vaginales son utilizadas en caprino casi exclusivamente para inseminación artificial. La complejidad del manejo, un protocolo más tedioso que el de ovino, el comportamiento de muchas cabras que retiran la esponja a otras, etc... hacen que en la práctica sea poco utilizado en cubriciones normales.

- Implantes de Melatonina.** MELOVINE®. Son unos implantes que se aplican de forma subcutánea, contienen 18 mg de melatonina, y su aplicación en épocas de anestro hace que los animales comiencen a ciclar y reinicien su actividad reproductiva. Su manejo es muy sencillo. Se debe de aplicar 42 días antes de la cubrición y se aplica tanto a hembras como a machos.

- Prostaglandinas.** Los tratamientos con prostaglandinas (ENZAPROST T ®) son una alternativa de sincronización. No están muy extendidos pues realmente hace efecto solo en la cabras cíclicas, con lo cual su respuesta es muy variable dependiendo de la época en que se use y del estado de las cabras. Pero podemos conseguir una sincronización en pocos días de los celos.

2.Efecto Macho.

Es sin duda uno de las mejores herramientas que podemos usar. Para ello es fundamental una correcta separación de machos, que no los puedan oler, ni ver, ni sentir las hembras, durante al menos 30 días.

3.Manejo de la alimentación

Para la correcta respuesta reproductiva de las cabras es necesario controlar. Estado corporal, correcto racionamiento, manejo forraje. En este sentido ya hemos comentado que uno de los factores que afecta a la estacionalidad es la disponibilidad de alimentos. Unas cabras con una mala alimentación y un manejo extensivo o semiextensivo presentarán más estacionalidad que un rebaño estabulado y bien racionado.

4.Manejo Sanitario.

El estado sanitario de los animales va a condicionar la respuesta reproductiva de los animales.

Respuesta de las Cabras al efecto macho y el uso de MELOVINE.

Ya definimos en número anterior como debe realizarse un correcto manejo de los machos cabrios y las alternativas que podemos encontrar para asegurarnos de una efectiva respuesta de estos.

La aplicación de MELOVINE en hembras y machos esta indicado en los meses de Febrero a Junio, para asegurar una correcta respuesta reproductiva en las cubriciones de estos periodos.

El macho es capaz de estimular la actividad reproductiva de la hembra, sabemos que el efecto macho es una práctica muy habitual en las explotaciones caprinas y con buenos resultados siempre y cuando se tengan en cuenta una serie de pautas . La introducción de los machos desencadena la actividad reproductiva de una manera muy distinta a la que se observa en la especie ovina, lo que conlleva que la curva de partos sea diferente.

Así, se observa un único pico de cubriciones hacia los 7-12 días de la introducción de los machos con un elevado número de cabras que salen en celo y son cubiertas en ese periodo. Se traduce en una concentración de paridera en los 15-20 primeros días (Figura 1), oscilando el porcentaje máximo diario de partos entre el 15 y el 20%. Estos datos son muy importantes para planificar las cubriciones y las parideras: capacidad de instalaciones, mano de obra, etc.

La utilización de implantes de melatonina (MELOVINE®) modifica ligeramente la curva antes descrita (Figura 2). Aparece una mayor concentración de los animales a la hora de la cubrición, de manera que en el día 8 de paridera en lote implantado ya habían parido el 84,1% de los animales, mientras que sólo lo habían hecho el 57,5% de los animales del lote testigo (Santos et al. SEOC 2002).

EL RINCÓN DE CEVA

Figura 1. Curva de partos -porcentaje de partos diario y acumulado- obtenida tras la realización de un efecto macho en cabras de raza Florida (Santos et al. SEOC, 2002), Murciano-Granadina (Leiva et al. Datos sin publicar) y Moncalina (Gutiérrez et al. SEOC 2005).

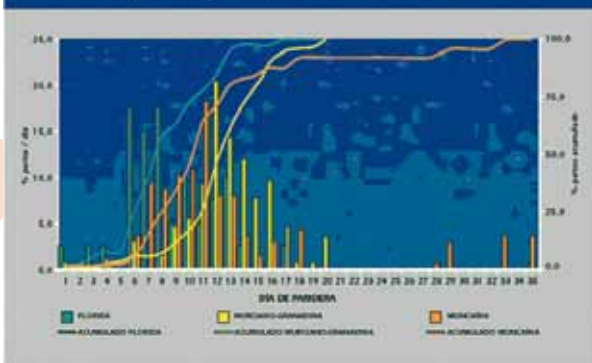
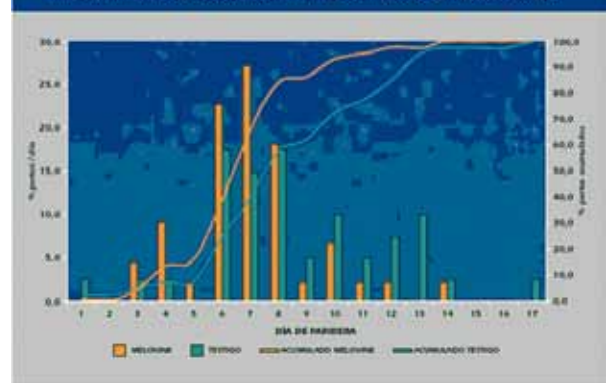


Figura 2. Curva de partos -porcentaje de partos diario y acumulado- obtenida tras la realización de un efecto macho con y sin implantes de melatonina en cabras de raza Florida (Santos et al. SEOC, 2002).



Conclusiones :

La estacionalidad en las cubriciones es un hecho en las explotaciones de caprino, cada explotación debe controlar el comportamiento de sus animales y establecer medidas para regular y estabilizar la respuesta de los animales. Para muchas explotaciones las cubriciones tempranas (Abril-Mayo) son las cubriciones más importantes del año y en las que se juegan gran parte de sus ingresos, hay que establecer medidas para no correr riesgos. El comportamiento de los machos cabríos se ve afectado igual que las cabras según la época del año, y se observa una época clara en la que de forma natural hay menos cubriciones (Febrero-Junio), debido en parte a la no salida en celo de las cabras y a la disminución de la libido por parte de los machos.

El estado de actividad sexual se ve influenciado por muchos factores y va a depender de: **época del año, número de machos por cabras** a cubrir, efecto macho, **edad** de los animales (lo ideal es de 2-5 años), **tiempo desde la última cubrición, jerarquía** de los machos, etc.

La actividad y el número de machos a la entrada de la cubrición son muy importantes, tanto por sí solos como la interferencia entre ambos factores. Por ello, hay que tener en cuenta aspectos como:

1. En una **cubrición natural** es recomendable un macho adulto por cada 15/20 cabras.
2. Si se ha hecho un **tratamiento de sincronización** (esponjas) a las hembras. En este caso la propción es más exigente, se suele utilizar una monta dirigida y posteriormente dejar un macho por cada 5 cabras.
3. También debemos conocer que una forma de controlar la actividad sexual de los machos cabríos es mediante **implantes de melatonina (MELOVINE®)**. Se deben colocar, al igual que en las hembras, 6 semanas antes de la cubrición, siendo necesarios en este caso, debido a su mayor peso, tres implantes por macho cabrío. Con esto conseguimos su **desestacionalización** ("que interpreten que está en época de actividad reproductiva"). Al utilizarlos tanto en cabras como en machos cabríos en la época de menos cubriciones se aumenta la actividad sexual y la fertilidad en la cubrición del tratamiento.

En los últimos estudios realizados en machos cabríos a nivel de campo se evidencia que en las cubriciones realizadas en épocas de baja actividad sexual (Enero-Junio) las cabras responden bien el efecto macho, (introducción brusca de sementales tras una separación previa de al menos 30 días). Siendo un factor determinante la "fuerza" con la que entran los machos a cubrir la que va a hacer que se remuevan muchas cabras o no. Los implantes de melatonina MELOVINE®, aseguran una entrada con gran actividad sexual en los machos y se muestran como un método válido para épocas de baja actividad reproductiva (feb-Junio) (Sánchez, M y col, SEOC 2006).

En caso de llevar a cabo un sistema reproductivo intensificado con cubriciones muy seguidas (5 o 6 cubriciones al año) es importante jugar con lotes de machos, sobre todo en épocas de baja actividad reproductiva. En cubriciones de Enero a Junio, manejando los tratamientos de melatonina en los machos de forma estratégica podemos conseguir buena libido en todas las cubriciones, tratando a la mitad de los machos para la primera cubrición; dejando sin tratar a la otra mitad que serán tratados para la segunda cubrición.

En la gestión de la reproducción
el tiempo. tu mejor aliado

MELOVINE SINCROPART

MELOVINE SINCROPART es un sistema de liberación controlada de melatonina que permite la sincronización de la actividad sexual de los machos cabríos. Se trata de un sistema de liberación controlada de melatonina que permite la sincronización de la actividad sexual de los machos cabríos. Se trata de un sistema de liberación controlada de melatonina que permite la sincronización de la actividad sexual de los machos cabríos.

MELOVINE SINCROPART es un sistema de liberación controlada de melatonina que permite la sincronización de la actividad sexual de los machos cabríos. Se trata de un sistema de liberación controlada de melatonina que permite la sincronización de la actividad sexual de los machos cabríos. Se trata de un sistema de liberación controlada de melatonina que permite la sincronización de la actividad sexual de los machos cabríos.



Innovar en reproducción
para construir el futuro

CEVA SALUD ANIMAL
c/ Garabala La Niña, 12 5ª planta
08017 Barcelona ESPAÑA
Tel: (34) 93 55 21 21 Fax: (34) 93 55 21 24
e-mail: ceva@ceva.es

AGRUPACIONES DEL SECTOR

Acontecimientos del sector caprino

por Servicios Técnicos,
COAG Málaga

Desde el comienzo del año 2007, los ganaderos estamos luchando por enmendar la situación en la que se encuentra nuestro sector. En principio el problema aparece con la progresiva bajada de los precios pagados por la carne de cordero y del cabrito. Aún cuando, el año pasado los precios de la leche de cabra se recuperaron y comenzaron a ser razonables para los ganaderos, la rentabilidad de las explotaciones quedaba mermada, ya que en el mes de abril, los cereales comienzan su escalada de precios y se prevee que seguirán subiendo sin parar.

Hoy, un año después, hemos constatado que los cereales no han hecho más que subir y subir desorbitadamente, llegando a doblar su precio en productos básicos como el trigo. En el caso de alguna de las materias primas más utilizadas para la alimentación del caprino como la soja y los guisantes, ha habido incluso dificultades para encontrarlas en el mercado. Las causas de estas subidas, se han repetido hasta la saciedad: la Política Agraria Común que "pagar por no producir", (barbecho obligatorio y desacoplamiento), la especulación y el almacenamiento de estos productos, la eliminación de los mecanismos de intervención, la desviación de tierras para cultivos energéticos, el aumento del consumo de cereales en China e India, etc.

Si el año pasado una cabra en producción consumía 0.34 euros diarios en alimentación, a día de hoy consume 0.50 euros. Igualmente, si criar un chivo costaba el año pasado 20 euros, este año cuesta 30 euros. Los precios pagados por estos productos en el campo, no permiten a los ganaderos repercutir en ellos el aumento en los costes de producción.

A lo largo del 2007 y 2008, en el afán por mejorar nuestra situación, hemos acudido a numerosas manifestaciones, especialmente empujados por la fuerza de los cabreros y pastores andaluces y en gran medida de los malagueños. Hemos protestado, una vez, en Sevilla, ante la Consejería de Agricultura, dos veces, en Málaga, ante la Subdelegación de Gobierno y ante la Delegación de Hacienda (sector porcino en este último caso), y tres veces en Madrid, ante el anteriormente llamado Ministerio de Agricultura. Por toda esta presión, se ha firmado un Pre-acuerdo y un Acuerdo, con el Ministerio de Agricultura y la Consejería de la Junta de Andalucía, respectivamente.

Si el Consejero, al menos ha mostrado el interés y el apoyo al sector ganadero andaluz con la disposición de negociar, en la Administración Central del Estado, acogen cada vez con más desdén las reivindicaciones de los pastores y cabreros por la dignificación y rentabilidad de su profesión. Así el Acuerdo que se firmó entre COAG, las demás organizaciones agrarias y la Consejería de Agricultura Andaluza, pone sobre la mesa medidas de apoyo al sector ganadero de nuestra Comunidad Autónoma que en el caso del ovino y caprino consisten en:

- **Ayuda a la reposición**, de 40€ por cabra y 30€ por oveja que se haya tenido que sustituir por reproductoras muertas a causa de la lengua azul.
- **Préstamos preferenciales a interés cero**, con un máximo de 30.000 € y un mínimo de 3000 €, por explotación, calculado a 50 € por reproductora.

Además de estas dos medidas económicas, que no son todo lo que el sector necesita para salir a flote, pero que



serán útiles para dar un respiro a los ganaderos, el Consejero, puesto que necesita aprobación de Madrid, se comprometió a reclamar ante el Ministerio la ayuda de seis euros por cabra, en zonas afectadas por lengua azul, encontrándose con la sólida e incomprensible negativa de la Ministra, ya que en Andalucía, la enfermedad y fallecimiento de cabras afectadas por lengua azul, está confirmada.

Estas dos medidas están para publicarse próximamente, y las solicitudes se gestionarán desde nuestras oficinas, tanto en la de Antequera como en la sede provincial del parque tecnológico.

Aunque se firmase este acuerdo todavía quedan por tratar y resolver, las reclamaciones de los ganaderos de COAG Andalucía, en cuanto a medidas fiscales y de seguridad social, precios e identificación electrónica que siempre han formado parte de nuestra tabla reivindicativa, en las manifestaciones, y por las que seguiremos batallando.

Las últimas movidas organizadas por los ganaderos y apoyadas por COAG Andalucía, han constituido un frente común contra los planes de la industria para bajar los precios de la leche. En el mes de marzo, durante el bloqueo a la central láctea de Forlactaria en Antequera, protestamos ante el inminente pacto de las dos industrias que controlan el 80% del mercado de la leche de cabra, para bajar el precio en origen, 15 pts el litro. Estas protestas también se han llevado ante el Ministerio. Ejemplo de ello, son los 3.000 litros de leche que se repartieron a los transeúntes el día 28 de marzo en Madrid.



Todas estas manifestaciones revelan que el sector caprino está cada vez mejor organizado y que las personas que apuestan por esta actividad estamos dispuestas a defenderla y a luchar por ella. Hemos hecho un gran esfuerzo en modernizar nuestras explotaciones y profesionalizar la producción de leche de cabra, adaptándonos a las necesidades de los consumidores en cuanto a la higiene y calidad organoléptica y haciendo posible que haya leche de cabra en todas las épocas del año sin concentrar la oferta.

En nuestra comunidad se producen 230 millones de litros de leche, hay censadas alrededor de 7.800 explotaciones y un millón de cabras. Andalucía es la región más importante en cuanto al número de estos animales.

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

Actualidad del sector ovino-caprino: identificación electrónica y registro de entregas de leche

por Miguel Angel Bolancé,
UPA Andalucía

Desde la crisis sanitaria en el Reino Unido ocurrida en el año 2001, la Unión Europea, agilizó la puesta en marcha de la identificación individual de los animales de las especies ovinas y caprinas. En el seno de la UE nadie estaba dispuesto a afrontar una crisis sanitaria sin tener controlados todos los animales afectados, por ello, se empezó a trabajar de una manera firme en el Reglamento de identificación, 21/2004, que fue aprobado bajo presidencia Italiana en la UE en diciembre de 2003.

Desde el comienzo de la negociación del Reglamento europeo sobre identificación, la principal reivindicación de UPA fue que el nuevo sistema de identificación propuesto, estuviese acompañado de una financiación rigurosa del mismo. Al final, con la publicación del Reglamento 21/2004, constatamos la carencia de un claro sistema de financiación del nuevo sistema de identificación. Esta preocupación por la falta de un sistema específico de financiación dentro del Reglamento, se ha trasladado a la aplicación del mismo a través del RD 947/2005 en cuestión, donde solo el MAPA mantiene un porcentaje fijo de financiación, aunque claramente es del todo insuficiente, al alcanzar solo el 50% del coste, dejando en manos de las CC.AA el 50% restante. Esta falta de claridad en el nuevo sistema puede provocar un agravio comparativo entre los ganaderos ya que el coste logístico de el nuevo sistema puede oscilar hasta en un 50% dependiendo la CC.AA donde radique la explotación.

1. R.D. 947/2005

En este Real Decreto se incluyen varias novedades importantes como la identificación electrónica de los animales nacidos a partir del 9 de julio de 2005, la creación del registro general de explotaciones ovinas y caprinas, los controles mínimos que deben realizarse y la trazabilidad de la leche.

2. Moratoria

El Reglamento (CE) 1560/2007 del Consejo de 17 de diciembre de 2007 por el que se modifica el Reglamento (CE) 21/2004 en lo que se refiere a la fecha de introducción de la identificación electrónica de animales de las especies ovina y caprina, establece una moratoria en la obligación de identificar electrónica e individualmente al ovino y caprino. Anteriormente debían estar identificados antes del 1 de enero de 2008 y ahora permite que los Estados miembros establezcan esa identificación antes del 31 de diciembre de 2009. El Reglamento también establece el mismo periodo para los registros y base de datos con la identificación individual antes de esa fecha. Posteriormente se publicó la Orden APA/38/2008, de 17 de enero, por la que se modifican determinadas fechas del Real Decreto 947/2005, de 29 de julio, por el que se establece el sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina. Dicha Orden recoge la moratoria en cuanto a los registros y bases de datos individuales de los ovino y caprinos, pero no pospone la fecha de la identificación electrónica de estos animales. Como consecuencia de todo lo anterior, la situación actual es la siguiente:

1. Se sigue manteniendo la situación actual en cuanto a la identificación electrónica individual de los ovinos y caprinos. El ovino tiene que ser identificado mediante crotal más un bolo ruminal electrónico. El caprino tiene que ser identificado con el mismo método que el ovino salvo que solicite la identificación mediante doble crotal a la OCA correspondiente. Este segundo método de identificación solo se permite en Andalucía de forma general. Los animales menores de un año con destino a matadero se identificarán con el código de explotación.

2. Durante el **periodo de moratoria**, tanto el MAPA como la CAP van a realizar **pruebas con otros métodos de identificación electrónica** como pulseras, crotales electrónicos y collares.

3. Registro de entregas de leche

La moratoria establecida en el Reglamento (CE) 1560/2007 no afecta al registro de entregas de leche de ovino y caprino que establece el Real Decreto 947/2005. Por tanto **los productores de leche ovino y caprino, deben registrar cada entrega realizada y conservar los comprobantes** que entrega el transportista de la leche durante 5 años.

Estas obligaciones son las siguientes:

1. Los productores de leche de oveja y cabra que comercialicen leche deberán **anotar en un registro todas las entregas de leche realizadas**. El formato de libro de registro de entregas de leche será establecido por la autoridad competente, se llevará de forma manual o informatizada y en él se cumplimentarán, al menos, la fecha de la entrega, la cantidad de producto (leche de oveja o cabra) en kg, la matrícula del vehículo que realiza la recogida y el destino de la leche (comprador) y, en su caso, relación con el documento comercial asociado (albarán).

2. El registro de entregas de leche asociado a cada explotación servirá a los poseedores a los efectos de **cumplir sus obligaciones respecto al seguimiento del producto** establecido por el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Como consecuencia de este Real Decreto, los productores de leche de ovino y caprino deberán anotar cada entrega de leche que realicen y mantener dicha información.

Como herramienta para cumplir lo que recoge el citado real Decreto 947/2005, **UPA-Andalucía ha realizado un libro de registro de entrega de leche de ovino y caprino que está a disposición de todo aquel que lo solicite en las oficinas de UPA en la provincia de Málaga.**

Este libro de registro incluye todos los datos que marca el Real Decreto 947/2005 junto con las indicaciones de la Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera. Por tanto, para cumplir los requisitos que marca dicho Real Decreto, hay que rellenar por cada entrega realizada los datos reflejados en la tabla siguiente:

Registro entradas de leche ovino y caprino

Productor:	Explotación:	Hoja:
CIF/NIF:	Libro de explotación:	

Hora	Día	Mes	Litros	Tª	Especie	Comprador/destino	Matrícula camión	Albarán	Análisis



UPA-AXARQUÍA

La oficina de UPA en la comarca de la Axarquía ha cambiado su situación, con el fin de mejorar los servicios que ofrecemos a los agricultores y ganaderos, las nuevas instalaciones se sitúan junto a la Oficina Comarcal Agraria de Vélez, y la dirección y teléfonos son los siguientes:

C/ Tejeda, 17, y Telf.- 95.255.73.72



Sembrando un Futuro **Justo**

www.upa-andalucia.es

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





El chivo lechal malagueño: una garantía, ahora más reconocida que nunca

Tras un año 2007 plagado de eventos de promoción sobre las virtudes de los productos procedentes de la Cabra Malagueña, la demanda de carne de chivo, cabrito o choto Malagueño por parte de los restauradores de la provincia ha sido espectacular. De hecho, el argumento que más veces se ha repetido en los mencionados eventos ha sido el de la dificultad de encontrar carne de chivo de calidad, entendiendo la misma como frescura, homogeneidad y garantía tanto de origen como de sistema de producción.

El **problema del abastecimiento** de los restauradores de la provincia resulta irónico cuando la provincia de Málaga está reconocida como una de las de **mayor producción de cabritos en toda España**. Sin embargo, la situación actual se debe a la conjunción de varios condicionantes, como son el **descenso del consumo de la carne de chivo en la provincia de Málaga**, los **altos precios** pagados en otras zonas, como Cataluña y el Levante peninsular, y la concentración del **mercado de compra local** de animales para sacrificio en manos de un número reducido de tratantes de ganado, los cuales, a su vez, determinan el precio de compra de los animales, dejando escaso poder de negociación a los ganaderos.

Así, la situación ha llegado a un punto en el que **más del 90% de los chivo producidos en Málaga salen de la provincia para ser sacrificados y vendidos en otras zonas**, donde alcanzan altos precios y generan un gran valor añadido. En ciertas ocasiones, el mismo producto que dejó la provincia en forma de animal vivo, vuelve a los restaurantes malagueños convertido en carne, y dando lugar a una situación de lo más paradójica. Paralelamente, debido al pronunciado descenso en el número de animales sacrificados en Málaga, hoy en día tan sólo uno o dos mataderos de la provincia ofrecen dicho servicio, en determinados días y para un bajo volumen de actividad.

Ante estas dos situaciones contradictorias, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña decidió desarrollar, junto al grupo ACEQUIA, un proyecto de comercialización de la carne de chivo, basado en dos grandes pilares: **desarrollo de una marca de calidad** que diferenciase el producto en el mercado actual, y creación de una **empresa comercializadora** que se encargase de la logística necesaria para la distribución del producto. Junto a dicho proyecto, se han seguido realizando las previamente mencionadas acciones de promoción de los productos procedentes de la Cabra Malagueña.

Marca de Calidad

A día de hoy, el distintivo de calidad para la carne de "Chivo Lechal Malagueño" está siendo tramitado por dos vías diferentes y compatibles al mismo tiempo. Por un lado, la Junta de Andalucía debe dar el visto bueno al **Pliego de Condiciones de la Marca de Garantía "Chivo Lechal Malagueño"** para su inscripción en el Registro de Marcas y Patentes. Por otro lado, el mismo Pliego está en proceso de publicación en B.O.J.A. dentro de la marca de la Junta de Andalucía **"Calidad Certificada"**. En ambos casos, las condiciones impuestas a la carne amparada bajo dichos distintivos se resumen en cuatro puntos:

- **Ganaderías de la provincia de Málaga**
- **Raza Malagueña**
- **Alimentación exclusiva a base de leche**
- **Canales entre 4kg y 6kg**

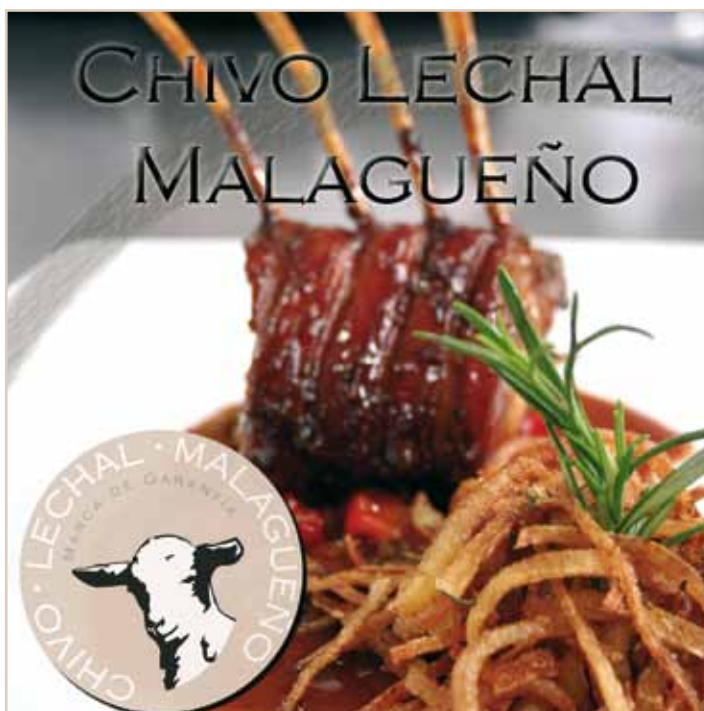
El resto de condiciones que deben cumplir las explotaciones de origen, mataderos y salas de despiece, así como el órgano gestor de la Marca de Garantía, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, quedan reflejadas en el Pliego de Condiciones de la Marca, junto al Pliego de Etiquetado, el Sistema de Auto-control y Control Externo por parte de una empresa certificadora y a las responsabilidades de cada miembro participante en la Marca.



Empresa Comercializadora

Previamente a la creación de la empresa comercializadora que se encargará de la **venta y distribución de la carne reconocida por la Marca de Garantía "Chivo Lechal Malagueño"**, se está llevando a cabo un **estudio de mercado** que incluye encuestas a productores, mataderos, salas de despiece, restaurantes y consumidores. A través de dicho estudio se analizarán las posibilidades de producción y venta de la carne, las necesidades a cubrir en el sector con objeto de diferenciarse con una calidad superior, y, de forma paralela, se está entrando en contacto de forma directa con los diferentes eslabones de la cadena comercial.

Una vez finalizados los estudios previos, se llevará a cabo un **estudio económico exhaustivo** de la viabilidad y rentabilidad de la empresa. Para ello, se mantendrá una máxima que ha sido la justificación para la creación tanto de la Marca como de la empresa: **pagar al ganadero un precio justo por un producto de calidad.**



Experiencias comerciales y promocionales

En enero de 2008, como **primera prueba de la cadena de comercialización**, 20 chivos que cumplían los requisitos establecidos por el Pliego de condiciones de la Marca, fueron sacrificados para su distribución en las Escuelas de Hostelería de la provincia. Por primera vez, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña compraba, transportaba, sacrificaba y distribuía carne de chivo procedente de sus propios socios. Dicha carne se utilizó en las charlas ofrecidas a las Escuelas de Hostelería, como punto final de las mismas, en varias exitosas clases prácticas de cocinado de la carne de chivo para los alumnos de los centros visitados.



Alumnos del I.E.S. Jacaranda (Churriana) y del I.E.S. La Rosaleda (Málaga) recibiendo las clases

Se han llevado a cabo 10 charlas en las Escuelas de Hostelería de la provincia de Málaga: La Cónsula, IES Universidad Laboral, Santo Domingo, El Henchidero, Castillo del Marqués, IES La Rosaleda e IES Jacaranda a las cuales han asistido un total de 200 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.

ESPECIAL



Talleres prácticos de elaboración de Chivo Lechal Malagueño: despiece y elaboración (I.E.S. Jacaranda-Churriana- y Sierra Blanca-Marbella-)



Por otro lado se llevaron a cabo los **talleres prácticos**:

- **Cata de Queso de Málaga comentada**
- **Taller práctico de elaboración de Cabrito Lechal Malagueño** (partes de la canal del Chivo Lechal, características organolépticas de la carne, despiece y elaboración).

En el mes de abril, otros 80 chivos se sacrificaron para su venta en la **12ª Feria de los Pueblos y Ciudades de Málaga**. El stand del "Chivo Malagueño" no paró de recibir visitas durante los tres días que duró la Feria. Así, la mayor parte de la carne fresca procedente de los animales sacrificados esa misma semana, se vendió tanto al público como a los restaurantes que realizaron degustaciones en el mismo recinto ferial en el stand institucional **"Málaga es Sabor"**.



Nuestro stand, unas chuletitas, un profesor de cocina elaborando un plato a base de Chivo Lechal Malagueño, chivo con espuma de mango, carne mechada de chivo con crema suave de ajos y asistentes a las jornadas gastronómicas relleno la encuesta de consumidores

Desde aquí queremos expresar nuestro agradecimiento a los restaurantes y escuelas de hostelería que eligieron este producto para hacer las demostraciones de cocina en vivo en estas jornadas gastronómicas: I.E.S. Universidad laboral (Málaga), I.E.S. La Rosaleda (Málaga), Restaurante Cándida (Alameda) y Restaurante Aliño (Casabermeja).

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO

El Sábado 19 de Abril tuvo lugar en la localidad de Ojen la feria del vino "Vinojén 2008, Jornadas Gastronómicas Sierra De Las Nieves" una celebración consistente en aunar y recuperar las ricas tradiciones culinarias y vinícolas de la comarca y darlas a conocer y degustar a todos los vecinos y visitantes.

En este acto participaron 100 bodegas que dieron a degustar sus caldos, acompañados de tapas tradicionales, artesanía comarcal y cante flamenco. La AECCM Estuvo presente mediante la colocación de nuestro nuevo stand del Chivo Lechal Malagueño. A los asistentes se les ofreció degustaciones de risotto de chivo lechal con espárragos y setas silvestres, pulgitas de chivo y carne mechada, cuya elaboración corrió a cargo de Juan Muñoz (profesor de la Escuela de Hostelería Sierra Blanca de Marbella).



Stand en Vinojen

Como última actividad comercializadora llevada a cabo con la carne de "Chivo Lechal Malagueño" ha sido la venta de 15 kg de chuletitas a la parrilla en el Mercado Artesanal de la Semana Internacional del Queso Artesano de Coín (26 y 27 de Abril). De nuevo, la respuesta de los consumidores fue muy positiva, acabando las existencias antes de la clausura de la Feria.



Stand de chivo en Mercado Artesanal Quesos Coín



Mercado Artesanal Quesos Coín

Y como última actividad promocional cabe destacar las "I Jornadas de Productos Locales Derivados de la Cabra" celebrada el martes 19 de Abril en las instalaciones de la Escuela de Hostelería La Espuela de Antequera, en colaboración con el Centro de Iniciativas Turísticas de Antequera, la Asociación Pro-denominación de Origen Queso de Málaga y el Grupo de Acción y Desarrollo Local Comarca de Antequera, a las que acudieron un total de 20 representantes del sector HORECA de la comarca.

Las jornadas fueron inauguradas por la gerente del Grupo de Acción y Desarrollo Local Comarca de Antequera María Luisa Olmedo y la presidenta del Centro de Iniciativas Turísticas, Silvia Jurado. Juan Manuel Micheo de la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña dedicó su intervención a hablar de la Cabra Malagueña y el Chivo Lechal Malagueño y Margarita Jiménez hizo referencia al Queso de Málaga, su historia y características, ofreciendo posteriormente una degustación de queso fresco, semicurado, curado y de leche cruda.

Los alumnos de la escuela de Hostelería La Espuela fueron los encargados de la elaboración de las recetas para la degustación del Chivo Lechal Malagueño ofreciendo este producto en siete platos diferentes: cochifrito, chivo a la pastoril, paletilla de chivo asada a la segoviana, chuletitas de chivo a la Villarroj, pierna de chivo rellena con rabo de toro, chanfaina y cabezas de chivo asadas.



Asistentes jornadas gastronómicas y platos elaborados por los alumnos

En todas las actividades mencionadas, cabe destacar el interés mostrado tanto por los consumidores como por el mundo de la hostelería por obtener más información tanto de la carne como de la forma de adquirirla de forma habitual.

Del éxito alcanzado en dichas actividades, tuvo gran parte de responsabilidad la utilización del nuevo material promocional sobre el "Chivo Lechal Malagueño", abarcando un nuevo display para las ferias, folletos informativos, mini-recetarios... La nueva imagen corporativa está llegando al público, y creando una imagen de marca necesaria para la futura comercialización.

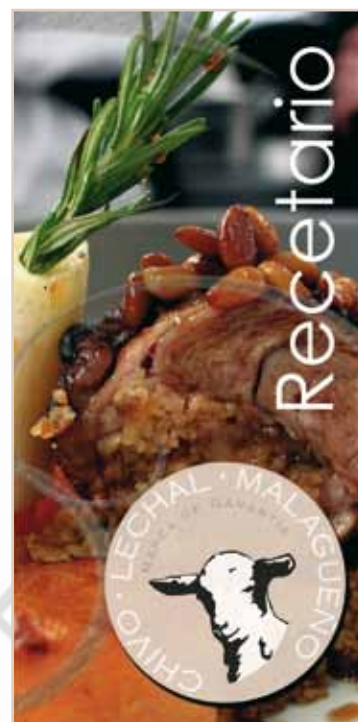
Finalmente, se está trabajando intensamente en la preparación del Próximo Concurso Gastronómico de "Chivo Lechal Malagueño", tradicionalmente celebrado en Villanueva de Tapia, y que, este año, contará con importantes novedades. Pretendemos convertirlo en un referente en el calendario de actividades anuales celebradas en la provincia de Málaga.

Estudios analíticos

Como requisito necesario para la distinción de una carne con un sello de calidad, se obtuvieron muestras de las canales de los animales sacrificados en enero, para su posterior análisis fisicoquímico en el Departamento de Producción Animal de la Universidad de Córdoba. Los resultados obtenidos han sido muy positivos, y serán publicados en el próximo Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia (SEOC), a celebrar el próximo septiembre en Almería.

Conclusiones

El trabajo llevado a cabo desde la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña para la creación, promoción y distribución de la carne de "Chivo Lechal Malagueño" ha llegado a un punto óptimo para el inicio de la actividad comercial propuesta inicialmente. Tan sólo a espera de la obtención del reconocimiento por parte de la Junta de Andalucía, seguimos trabajando los diferentes aspectos necesarios para obtener el valor añadido del que este producto es merecedor. Y, para ello, en la próxima edición de la feria AGROGANT de Antequera, volveremos a estar presentes, tanto con el stand de la Asociación, como con la carne de "Chivo Lechal Malagueño". Esperamos veros a todos allí, y que disfrutéis de los productos de calidad procedentes de la Cabra Malagueña.



Producido a partir de cabras de pura Raza Malagueña

Una carne para disfrutarla con todos los sentidos

Producto natural con sabor a Málaga

CHIVO LECHAL MALAGUEÑO

Información y pedidos:
Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña
El Rosillo s/n 29160 Cuatrecasas (Málaga)
Tel-Fax: 952 750503
cabras@asociacioncabra.com

Patrocinado por:

Protegido por:

GASTRONOMÍA Y RECETAS

La carne de chivo en la cocina, una sociedad perfecta

por Juan Muñoz Valderrama,
Profesor de cocina I.E.S. Sierra Blanca (Marbella)

Desde mi punto de vista como profesor de cocina, cocinero y malagueño, mi tierra no deja de sorprenderme sobre todas las posibilidades gastronómicas que tiene. Contamos con una variedad de productos que dan valor a cualquier cocina que se precie dentro y fuera de nuestra provincia. Desde la almendra, la pasa, el vino, los frutos tropicales como el aguacate o el mango, y como nuestros pescaitos.

Pero aún quedan algunos productos que al igual que otros deben de estar en primera división, puesto que gastronómicamente se lo merecen por méritos propios.

Como referencia quien no conoce dentro y fuera de nuestra provincia un buen cordero lechal de Burgos, una carne blanca de ternera de Ávila, o esos quesos de estilo francés que conocemos como queso de rulo cremoso y untuoso, por supuesto la mozzarella que quien nos iba a decir que la auténtica lleva leche de búfala. Todos estos productos, sin desmejorar su calidad, están en el mejor de los escaparates de todos los mercados.

Málaga y sus productos deben de estar ahí pero aun faltan algunos como el cabrito, más concretamente el **"Chivo Lechal Malagueño"**, que es la marca en la que se está trabajando. Este animal de raza pura malagueña, es justo que esté a la altura de productos como anteriormente se han nombrado.

Desde mi rincón entre fogones, cada día se lo presento a más personas, y cada vez cuenta con más amigos que quedan sorprendidos de sus virtudes, y es que su carne tiene un equilibrio perfecto de sabor. Al contrario de lo que se piensa es una carne blanca y suave, aunque también cuenta con su propio toque personal como malagueño que es, que la hace sabrosa y jugosa, con aromas sutiles a leche y a campo, que nos hace la boca agua y nos crea impaciencia antes de llegar a nuestra mesa. Por ese equilibrio de sabores es ideal para cocinar tal cual y disfrutar de su propio jugo o jugar con otros productos, con los se adapta perfectamente al no ser una carne de extremos, en el que su sabor no debe ser contrarrestado por su excesiva fuerza y, por el contrario, al no ser una carne insípida, podemos combinar con múltiples ingredientes que no le quitarán su protagonismo.

La carne de chivo puede asistir a las mejores cocinas creativas y vanguardistas de cualquier parte y ser tratada entre los mejores genios nacionales e internacionales de la gastronomía. Cada día estos talentos de la alquimia culinaria tienen un lugar privilegiado para esta carne en sus cartas y menús, la cual les aporta la confianza necesaria para obtener el éxito de sus platos. Os recomiendo que alguna vez merece la pena comprobar "in situ" el trato gastronómico que pueden llegar a darles estos artistas en sus casas, que cuentan con alguna que otra estrella Michelin.

El chivo también puede formar parte de un entorno culinario más familiar y casero, que se debe potenciar e incluir en guisos que siempre nos dejarán en buen lugar. Es verdad que su carne hoy por hoy no es que sea demasiado económica, pero quizás nosotros podamos llevarla a ser más competitiva y asequible, sólo es cuestión de comercialización en la cual podemos hacer mucho, aunque este tema debe de tener una mención especial en un apartado exclusivo que despierte la reflexión y el debate.

Aunque tengamos algún obstáculo en su tarifa de precios, quién puede poner valor a un buen chivo lechal al ajillo con tomillo y regado con vino, o a un caldero de arroz con chivo y espárragos silvestres o simplemente a un estofado de chivo con su asadura frita y triturada con almendras para trabar la salsa, si esto lo acompañamos con un queso de cabra "curao" del que falta paladar para saborearlo y unas aceitunas "partias" con sabor a campo, que más se puede pedir, esto no tiene precio.

He aquí dos elaboraciones en las que podemos comprobar la diversidad de este noble animal en la que utilizamos las partes menos agraciadas para un plato de alto nivel y con combinaciones atrevidas. Por otro lado hacemos un plato tradicional, pero no tan usual, que invita a pasar un día de convivencia alrededor de una buena comida.

GASTRONOMÍA Y RECETAS

Paté de mar y montaña

Ingredientes:

Para el paté

- ½ kg. Carne de cabrito (falda, pescuezo o paletilla)
- 1 pieza de sesos
- 2 Manos de cabrito perfectamente limpias
- ½ Hígado
- ¼ Nata
- Hígado de rape.
- Sésamo.
- Rúcula de hojas grandes.

Para la ensalada

- Piña
- Zumo de limón
- Hierba buena.
- Ron
- Rúcula pequeña
- Azúcar.
- Aceite
- Sal y pimienta.

Elaboración:

Para el paté

Pasar por la maquina picadora con ayuda de la nata, la carne de cabrito, los sesos fritos (blanquear previamente en agua hirviendo), las manos cocidas y desmenuzadas, y el hígado de cabrito. Sazonar. Debe de quedar cremoso, hacer una especie de hamburguesas, con ayuda de papel film, debe tener medio centímetro de grosor. Congelar y dorar en sartén aun congelada para que no pierda la forma o se pueda pegar.

El rape se corta en filetes y se deja en leche una noche entera. Dorar.

En molde forrar con hojas de rúcula escalfadas e ir intercalando capas de cabrito y de rape, entre cada capa poner unos granos de sésamo tostado o kikos tritutados. Tapar y prensar.

Para la ensalada.

Triturar piña, zumo de limón, hierba buena, ron y un poco de azúcar. Tamizar. Meter en congelador de forma extendida para poder sacar granizado. Nos servirá de aderezo para el aliño de la rúcula selvática (pequeña) a la hora de servir.

Presentación

Cortar una porción de paté y acompañar con la ensalada y unas tostas de pan.



Guiso de trigo con Chivo Lechal Malagueño, espárragos y setas silvestres.

Ingredientes para el refrito:

- 4 Dientes de ajos en láminas
- 1 Cebollas a dados pequeños
- 2 Pimiento rojo a dados pequeños
- 25 gr. Pulpa de pimiento flora
- 100 ml. Vino blanco
- 200 gr Tomates maduros sin piel y en dados pequeños.
- 1 Guindilla
- 1 Clavo
- Nuez moscada c/s
- Pimentón dulce c/s
- Brandy c/s
- Laurel
- Tomillo
- 1 Rama de romero

Elaboración del refrito:

Rehogar la verdura en el orden que se cita, excepto el tomate. Aparte machacar la guindilla, el clavo, la nuez moscada y el pimentón añadir al refrito, lentamente.

Flambear con el brandy, regar con el vino blanco y reducir. Añadir el tomate y las hierbas aromáticas dejar cocinar lentamente.

Para el chivo:

- 1kg. de carne de chivo (falda y paletilla)
- Sal, pimienta y tomillo.
- Brandy
- Vino moscatel

Elaboración del chivo:

Saltear la carne troceada y aderezadas. Freír en poco aceite ligeramente

enharinadas.

Flambear con el brandy y mojar con vino, cocer solo unos instantes.

Ingredientes para el fondo :

- 2kg. Huesos de chivo tostados en el horno
- 2 Cebollas tostadas en la parrilla
- 2 Zanahorias
- 1 Puerro
- 200 gr. Tomate concentrado
- ¼ Col
- 4 litros de agua.
- Hebras de azafrán (pocas)

Elaboración del fondo:

Rehogar toda la verdura lentamente, añadir los huesos y el agua cocer lentamente hasta que reduzca a la mitad. Filtrar. Echar unas hebras de azafrán y tapar para que el caldo influsione.

Ingredientes para la farsa espesante:

- Ajos fritos
- Ajos crudos
- Perejil frito.
- Tomillo fresco
- Yema de huevo duro.
- Almendras fritas
- Miga de pan ligeramente frita (poca)
- Hígado de chivo
- Fondo de molado

Elaboración de la farsa espesante:

Triturar con ayuda de un poco de fondo, hasta conseguir una pasta.



Ingredientes para la guarnición:

- 100 gr. Tomates secos a dados
- 100 gr. Espárragos cocidos y troceados
- 100 gr. Setas varias (Chantarella, colmenillas, nísalos, etc.)
- 50 gr. Aceitunas partidas
- 50 r. Almendras laminadas frita.

Elaboración de la guarnición:

Saltear todos los ingredientes.

Ingredientes para el trigo:

- 50 gr. ajos picados
- 1kg. trigo
- Comino molido

Elaboración del trigo:

Saltear todos los ingredientes.

Preparación final.:

Añadir la carne al refrito y rehogar ligeramente.

Añadir el trigo.

Mojar con el fondo bien caliente.

Por último cuando el trigo casi cocido añadir la guarnición y la farsa espesante.

Espolvorear tomillo fresco.

Última hora sobre la identificación electrónica en caprino en Andalucía

Tras las últimas reuniones y gestiones de nuestras asociaciones y las organizaciones profesionales agrarias (en especial la COAG que ha sido la gran protagonista en estas negociaciones) con la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, se ha alcanzado algunos **acuerdos** que permiten, entre otras cosas, que **los animales de la especie caprina de razas puras, inscritos en libros genealógicos, se mantengan con un solo crotal y el tatuaje como marca oficial del libro genealógico hasta finales del año 2009**. Este acuerdo nos permite seguir trabajando en la búsqueda de nuevas alternativas al bolo ruminal, para cuando llegue el verdadero momento de la identificación electrónica de nuestros animales que será a final de 2009. Además el nuevo crotal se podrá colocar a lo largo del año (obligatoriamente antes de que acabe el 2008), por lo que este año de nuevo, no será tenido en cuenta para las inspecciones de las primas ganaderas. De todos modos, al ser un **acuerdo regional** (solo para la comunidad autónoma andaluza), el sector ganadero se compromete a identificar con el método oficial a nivel nacional (bolo más crotal o doble crotal) a todos aquellos animales que salgan de nuestra comunidad, y al menos con un crotal, a aquellos animales que realicen algún movimiento fuera de la explotación (ferias ganaderas).



El resto de las ganaderías deberán identificar a sus animales con bolo más crotal o doble crotal a lo largo de 2008, salvo aquellas ganaderías que **no estén en M3, que deberán hacerlo antes de final del mes de julio**. Es una novedad positiva que de algún modo se haga más presión sobre aquellas ganaderías que están en una peor situación sanitaria y por lo tanto a la que no están libres de brucelosis. Es una forma de reconocer el trabajo de los buenos ganaderos.

Con todo modo ello **se atrasa la puesta en marcha de la identificación electrónica al año 2009**. En ese momento los ganaderos podrán optar libremente por el bolo ruminal o el crotal electrónico, que ya estará disponible para entonces. También se aumentan las posibilidades de que otros métodos electrónicos puedan estar probados y/o autorizados para entonces. La mesa creada a tal efecto comenzará de nuevo a funcionar, ya que durante esta etapa de negociaciones ha estado paralizada. Esta mesa está formada por las organizaciones agrarias, la federación andaluza de cooperativas y de ADSGs, Cabrandalucía, la Asociación Española de Criadores de Cabra Malagueña y la Consejería de Agricultura y Pesca. El objetivo es probar de una manera eficaz (de acuerdo al protocolo de pruebas que marca el ministerio para poder dar por válida una experiencia de este tipo) distintos medios de identificación electrónica que están proponiendo las distintas empresas del sector. Entre ellos se van a probar los microchips subcutáneos, así como algunos modelos de pulseras, crotales y collares electrónicos.

Esperamos que **trabajando juntos en una misma dirección**, sector y administración, consigamos definir un método de identificación individual electrónica que satisfaga a los intereses de todos y que sirva tanto para el control y seguimiento de la cabaña ganadera por parte de la administración pública, como para la gestión interna de la ganadería.

Medidas para paliar la crisis

Como ya sabrán muchos ganaderos y ganaderas, han salido una serie de **medidas y ayudas para paliar la crisis que vive el sector ovino y caprino debida a la subida de los cereales**. Por un lado, ya convocadas y con plazo de finalización de solicitud en el mes de mayo, existen una serie de medidas a las **ganaderías afectadas de lengua azul**, tanto indemnizaciones al sacrificio como ayudas a la reposición, y por otro lado, están los **créditos de hasta 30.000 € a interés 0**, que tendrán un periodo de amortización de 5 años y uno de carencia.

A punto de convocarse, están las **ayudas a la ganadería extensiva con razas autóctonas**, que tratan de favorecer el ganado autóctono con base territorial. Es una ayuda de hasta 6.000 € al año durante 5 años, donde el ganadero se compromete a partiendo de un censo de al menos un 10% de animales de raza pura, llegar en esos 5 años a un mínimo de un 40%. La ganadería ha de disponer de base territorial propia o arrendada de forma que no supere una carga ganadera de 10 animales por hectárea. El importe es de aproximadamente 14 € por animal con un máximo de 6.000 € al año.

Por último se espera la publicación de una serie de ayudas a las asociaciones de ganaderos, como las **ayudas a las agrupaciones de productores para ganadería integrada** y las **ayudas para la comercialización de productos de calidad**.



Para el Canado Ovino

BioDECTIN[®]

Primer y Único

Antiparassitario
interno-esterno
+ Vacuna

Protección Integral:

Protección integral
Frente a parásitos internos y externos, enfermedades
clostridiales y linfadenitis caseosa

Eficacia Prolongada:

Protección vacunal y actividad antiparasitaria duradera

Mayor Comodidad:

Un solo producto, una sola aplicación

Máxima Rentabilidad:

Ahorro en el manejo y estrés de los animales

en
sola
aplicación



© 2015 Pearson Education, Inc. or its affiliate(s). All rights reserved. This publication is protected by copyright. Permission is granted to reproduce this material for personal or internal use, not for redistribution. For more information, contact Pearson Education, Inc., 501 Boylston Street, Boston, MA 02116, USA. Printed in the United States of America. 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1



© 2000 Blackwell Science Ltd
Journal of Internal Medicine 247: 395–402



**NO SE ESCAPA
NINGUNA**

Acute de forma, rápido, eficaz y seguro con:

MOSCAS • MOSQUITOS • PULGAS

Y DEMAS PARASITOS

Ctra. Nac. 630, Km 809 - Apdo. de Correos 4
Tlf: 95 439 02 04 - Fax: 95 439 55 16 - C.P. 41900 CAMAS (Sevilla)
<http://www.zotal.com> e-mail: zotal@zotal.com

LABORATORIOS
"ZOTAL"



UNIVET

CORDEROS/CABRITOS