



Málaga GaNADERA

Mayo 2016 N°47

Agrupaciones del sector:

- "La inestabilidad del mercado de la leche de cabra marca la primavera"
- Programa VII Foro Nacional Caprino
- Noticias y mucho más...

Rincón Técnico:

- SUPER FEED
"El granulado es la mejor forma de alimentación pre-parto"
- Área de ejercicio V
- Productos lácteos de caprino ecológicos
- Índices de precios leche de cabra

Programación AGROGANT'16

ORDEFRIO

patrocina

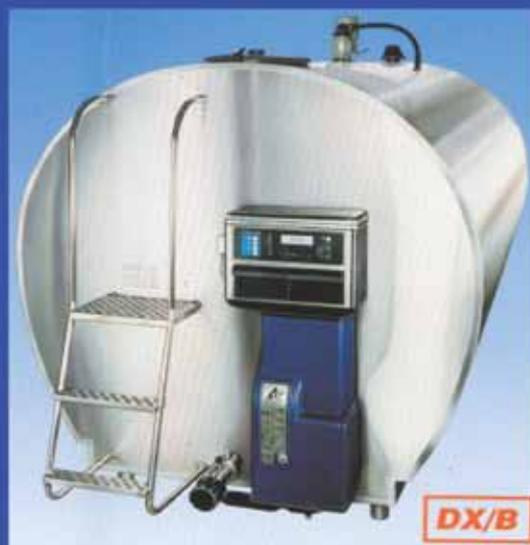
el

**IX Concurso de Producción Lechera
de la Raza Caprina Malagueña**

AGROGANT 2016



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

Acabábamos el año 2015 con una editorial en la que hablaba de las deficiencias que existen en este país de diálogo, de debate y de construcción de un futuro de manera colectiva y en común. Han pasado casi 6 meses y estamos igual en distintos frentes, y muchos son los ejemplos a todos los niveles. Los políticos no han sido capaces de formar gobierno y vamos a unas nuevas elecciones. No han sabido captar el mensaje de los ciudadanos. El mercado de la leche sigue igual de tenso. Los ganaderos quieren más, pues estamos con unos precios que rondan los costes de producción y suponen pérdidas en muchos casos. Las industrias quieren menos, basándose en elementos y circunstancias no demostradas, aunque constatables, como las bajadas de las ventas, el descenso de las exportaciones o el aumento de la producción. Pero no somos capaces de ponernos de acuerdo en un sistema justo, que de estabilidad, que no perjudique a las partes y que mire al mercado exterior como objetivo común, como hacen en otros países de nuestros entornos, que mientras que aquí dejamos las energías en pelearnos unos con otros, ellos las gastan en producir y comercializar más y mejor, con beneficios para todos. Y en Andalucía seguimos el mismo paradigma. Exportar una animal para vida, abrir una explotación ganadera nueva, erradicar o controlar una enfermedad, abrir una industria artesana transformadora o diseñar la nueva estrategia de los programas de mejora de las razas andaluzas, parece más una batalla interminable entre la administración y el sector, entre los técnicos de la consejería de agricultura o de las OCA's y los ganaderos o los técnicos de las asociaciones que los representan, donde ambos se han de comportar como acérrimos enemigos, en vez de ser un la construcción colectiva un futuro mejor, el diseño de un camino hacia un objetivo común para todos, para nuestra ganadería, para nuestro campo, para nuestra sociedad, donde el enemigo es el paro, el poco relevo generacional, la deficiencia en sanidad, la falta de calidad del producto, la poca concentración de la oferta o los problemas de comercialización. Así somos y así nos va.

De momento seguimos andando, con excesivo gasto de energía en esas batallas, pero andando. Las nuevas elecciones están en marcha y posiblemente los resultados fuercen a los políticos a forjar nuevos acuerdos. INLAC cada vez tiene más presencia en el sector, se van estableciendo índices de referencia más justos que las especulaciones o los rumores. Las empresas dialogan algo más con el sector, con las OPAs, asisten al foro caprino, etc. y se hacen algo más cercanas. Pronto saldrán publicadas las ordenes que regulan muchas de nuestra actividades en estos próximos años, como los certámenes ganaderos, las formación o la mejora genética, que mejor o peor diseñadas, nos pondrán las bases para seguir caminando y salir de este "parón" en el nos encontramos ahora. Y se ven "pequeñas luces" de colaboración entre las OCAS y el sector, al menos en nuestra provincia, donde el delegado de agricultura ha decidido poner en marcha de nuevo la mesa del caprino o de la ganadería, mesa que empezó a dar sus frutos en el pasado hasta que dejaron de convocarla. Tengamos nuevas esperanzas y emprendamos nuevos retos.

Mientras tanto y a pesar de la delicada situación económica de nuestra asociación, que desgraciadamente sigue dependiendo en exceso de las ayudas públicas y en especial de la línea de ayudas a los programas de mejora de las razas andaluzas, que está paralizada desde el mes de septiembre de 2015 y todavía no ha comenzado a andar, seguimos trabajando duramente y en estos meses hemos realizado un sinnúmero de actividades. Hemos viajado a Holanda, a OVIGEN (Zamora) y a la feria de FEAGA en Fuerteventura, hemos organizado el segundo concurso de quesos de cabra de Málaga, las Jornadas de Gastronomía Popular de Casabermeja y el Mercado de Quesos de Torre del Mar, hemos realizado siete cursos de Bienestar Animal para explotaciones de rumiantes, hemos recibido visitas de alumnos de la Escuela de Hostelería de La Consula, de la Facultad de Biología de la Universidad de Málaga, de varias agencias de viajes con las que estamos iniciando nuestro programa de actividades turísticas que darán vida al centro de interpretación de la Cabra Malagueña que estamos poniendo en marcha junto al ayuntamiento y hemos participado en numerosos eventos gastronómicos como podréis ver a lo largo de la revista.

Y por último estamos colaborando activamente en la nueva edición del Foro Nacional Caprino, que se realiza de nuevo en la provincia de Málaga y estamos organizando una nueva edición de Agrogant, eventos ambos al que os invitamos y en los que esperamos contar con vuestra presencia.

Juan Manuel Micheo Puig

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

Programación AGROGANT'16 **04**

Instalaciones

Área de ejercicio IV **06**

Artículos técnicos

Productos lácteos de caprino ecológicos: alternativa para diversificar el mercado **08**

Índices de precios para la leche de cabra **11**

Cabrandalucía

Programa VII Foro Nacional del Caprino **14**

Agrupaciones del sector

COAG: "La inestabilidad del mercado de la leche de cabra marca la primavera". **16**

Rincón técnico

El podium de SUPER FEED: "El granulado es la mejor forma de alimentación pre-parto". **20**

Gastronomía y recetas

Mercado de Quesos Torre del Mar **22**

Jornadas Casabermeja y II Concurso de Quesos de Cabra de Málaga **24**

Noticias gastronómicas **26**

Noticias

Noticias del sector **28**

Déposito legal: MA-255-2000
Publicación semestral

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

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

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

XXVII Concurso Subasta Nacional y IX Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña

Del 2 al 5 de junio de 2016, celebraremos en la carpa ganadera del recinto ferial Parque Norte de Antequera nuestro XXVII Concurso Subasta Nacional y IX Concurso de Producción de la Raza Caprina Malagueña. **Agrogant'16 es la 1ª feria con animales libres de Agalaxia Contagiosa del país (certificado por la Facultad de Veterinaria de Murcia).**

Jueves 2 de junio

12:30 h: Demostración de ordeño.

Viernes 3 de junio

12:00 h.: Jornadas Técnicas Caprinas: "La sanidad caprina: un reto de futuro" (Parador de Turismo de Antequera).

12:30 h: Demostración de ordeño (apurado de los animales preparativo del IX Concurso de Producción-).

Sábado 4 de junio

10:00 h. a 13:00 h.: Concurso Morfológico de Ganado Caprino de Pura Raza Malagueña. Carpa ganadera recinto ferial.

12:30 h.: Concurso de producción lechera individual, 1er ordeño.

13:30 h.: Elección en pista de la mejor cabra, mejor primala y el mejor macho adulto de la feria.

Domingo 5 de junio

12:30 h.: Concurso de producción lechera individual, 2º ordeño.

14:00 h.: Presentación VI Catálogo de Sementales y V Catálogo de Hembras de la Raza Caprina Malagueña.

14:15 h.: Entrega de trofeos del XXVII Concurso Morfológico y IX de Producción de la Raza Caprina Malagueña.



Granja Escuela de la Cabra Malagueña

La Granja Escuela de la Cabra Malagueña, situada junto a la carpa ganadera, contará con actividades dirigidas al público infantil, para que los más pequeños conozcan uno de los más importantes pilares de nuestro medio rural, la Cabra Malagueña. **Durante los 4 días que dura la feria podrás hacerte fotos con nuestras cabritas y llevarte un recuerdo.**

Jueves 2 de junio

18:00 h: Competición "Ponle el cencerro a las chivas" *

Viernes 3 de junio

18:00 h: Competición "Ponle el cencerro a las chivas" *

19:00 h.: ¡Dale el biberón a un chivo! *

Sábado 4 de junio

12:30 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos*

16:30 h.: Taller de Elaboración Artesanal de Quesos *

18:00 h: Competición "Ponle el cencerro a las chivas" **

19:00 h.: ¡Dale el biberón a un chivo! *

19:30 h.: ¡Échale de comer a las cabritas! *

Domingo 5 de junio

12:30 h: Competición "Ponle el cencerro a las chivas" **

13:00 h.: ¡Dale el biberón a un chivo! *

13:45 h.: ¡Échale de comer a las cabritas! *

*"Ponle el cencerro a las chivas": Divertido juego en el que tendrás que colocarle el cencerro a 5 chivitas en el menor tiempo posible. Inscripción previa 15 minutos antes de la actividad (mínimo 3 y máximo 7 plazas para cada categoría para la celebración de la actividad). Categorías: "micro (5-6 años)", "pre-benjamín (7-8 años)", "benjamín (9-10 años)", "alevin (11-12 años)".

*¡Dale el biberón a un chivo! Reparto de tickets 15 minutos antes de la actividad (25 plazas)

*¡Échale de comer a las cabritas! Reparto de tickets 5 minutos antes de la actividad (25 plazas)

* Taller de Elaboración Artesanal de Quesos para niños y animación infantil. Reparto de tickets 15 minutos antes de la actividad (25 plazas)

“La sanidad caprina: un reto de futuro”

Lugar de celebración: Parador de Turismo de Antequera
Paseo García del Olmo, 2, 29200 Antequera, Málaga

La sanidad de las explotaciones caprinas es uno de los grandes retos que hay que afrontar de cara al futuro. La sanidad limita el desarrollo de los programas de mejora genética, pero también el comercio de reproductores, el de los productos derivados y en sí misma la rentabilidad de las ganaderías. CABRAMA viene realizando desde hace varios años un programa de control de varias enfermedades, con el apoyo de un equipo de la Universidad de Murcia, que empieza a dar resultados. En estas jornadas se pretende analizar cuál es la situación de los programas oficiales en el sector a nivel nacional y regional así como poner en valor y difundir el trabajo que CABRAMA viene realizando.

Programa

12:00 h.: Inauguración

Alcalde de Antequera
Delegado provincial de la CAP en Málaga

12:15 h.: Presentación de las jornadas: Los grandes retos de la sanidad caprina

Juan Manuel Micheo. Secretario ejecutivo de CABRAMA

12:30 h.: La situación de los programas de saneamiento oficiales nacionales en el sector Caprino.

Carmen Sánchez Morillo-Velarde. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

13:00 h.: La sanidad caprina en Andalucía

Manuel Morente. Jefe del servicio de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía

13:30 h.: ¿Es posible controlar a agalaxia contagiosa de los pequeños rumiantes?

Cristian de la Fe. Departamento de Sanidad animal, Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia.

14:15 h.: El programa de sanidad animal en CABRAMA

David Andrade. Responsable del servicio de asesoramiento de CABRAMA

14:30 h.: Debate sobre el futuro de la sanidad caprina en Andalucía**15:00 h.: Clausura de las jornadas y visita al recinto ferial**

INSTALACIONES

Área de ejercicio V

por Antonio Terradillos Márquez y colaboradores
Área de Formación y Divulgación
Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía

En este artículo se continua desarrollando todos los aspectos relativos al cerramiento realizado median-tes cercas. En el artículo anterior se abordó lo relativo a cercas de tensión y cercas electrificadas.

En el presente artículo continuamos en el desarrollo de los tipos de cercados mas usuales presentes en las explotaciones.

Finalmente, al final de artículo se comenzará a desarrollar el tema de las soleras en las explotaciones.

2.3. Ejemplos de cercados (continuación)

Cercas Mixtas

Como indica su nombre aúnan en un elemento las ven-tajas de cada tipo simple. De forma casi general tienden a establecer una base sólida y poco permeable, en conse-cuencia de elevado coste, con otra más ligera, que reduz-ca el coste final de la ejecución.

Los tipos más frecuentes, entre otros, son:

- Obras de fábrica o tapial complementado con tendidos de malla, alambre liso, o alambre de espino.
- Cercas de malla complementadas con alambre de es-pino
- Cercas de malla complementadas con alambre de ten-sión.

El empleo de alambre de espino se suele realizar a una altura que evite el daño en el animal y normalmente como un elemento disuasorio.

Dado el general conocimiento que se tiene de este tipo de elemento de cerramiento sólo se señalará el tema del diseño de las esquinas o puntos de desviación. General-mente este sostén tiene los apoyos según las direccio-nes del cercado, en lugar de trazarlo en la direccio-n de la resultante de las fuerzas. El resultado es una cerca con



Cercado mixto de obra y alambre electrificado. Es un cerramiento de piedras, muy frecuente en gana-do porcino, que para aumentar la altura se emplea el alambre electrificado.



WWW.INTEMAQ.COM

Piensos Compuestos Eficientes

IMAQ PIENSOS, S.L.U.

Planta de Producción y envasado en Archidona (Málaga)

Tlfno: 952 717 172 • info@intemaq.com

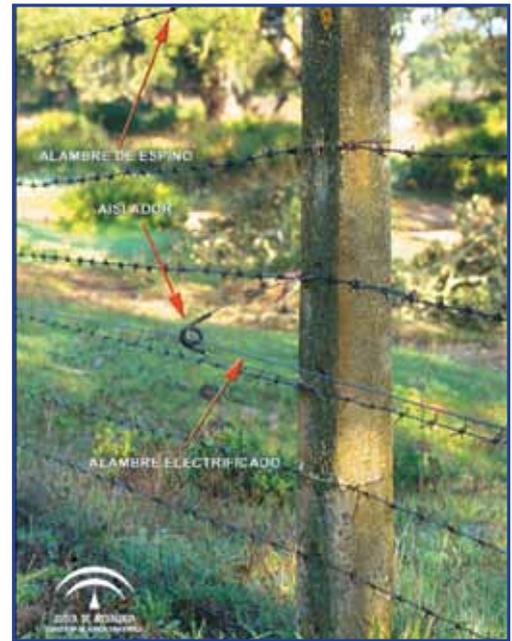
riesgo de vuelco en la esquina. La mejor solución para evitar este problema es **colocar dos terminales independientes**.

Para terminar este recorrido por los cercados más usuales, comentar una solución mixta para cercados antiguos de alambres de espinos, con el objeto de evitar que el ganado se dañe con el mismos.

Este tipo de cercado es frecuente para delimitar grandes superficies de pastoreo y consiste en la colocación de una **alambre electrificado**. Este tipo de cercado tienen por objeto mantener lejos del alambre de espino. También se puede asociar a cercado con mallas.

El mestizaje se puede realizar sobre cualquier cercado ya existente y consiste en colocar de uno a tres hilos electrificados paralelos al cercado, en torno a 15-25 cm. de separación, y a una distancia al suelo entre 20 y 40 cm.

Para su realización, además de postes independientes, se pueden utilizar piezas de alambre aislado, apoyados intermitentemente en los postes de cercado ya existente. En este caso la toma de tierra, además de conectarse al polo negativo del electrificador, se ha de conectar al cercado existente.



Detalle de aislador en una cerca mixta de alambre de espino e hilo electrificado.

3. SOLERAS

La **solera** es el único elemento constructivo que ese encuentra en contacto directo y continuo con los animales, de ahí que una correcta elección y ejecución de la misma sea indispensable para asegurar un **buen grado de confort** en el ganado.

Previo a su realización es necesario llevar a cabo un **asentamiento**, y en algunos casos una previa **explanación**, para asegurar su homogeneidad.

3.1 Funciones

La solera aporta resistencia y estabilidad frente a las cargas que recibe, al pisoteo del ganado, al paso de maquinaria, etc. Dicha **resistencia depende de:**

- Las características del terreno sobre la que se realice
- El espesor de la misma
- La naturaleza y magnitud de las cargas que ha de soportar (cargas puntuales, uniformes, torsiones...)

Además la solera ha de proporcionar **aislamiento térmico** y **preservar a los animales de las humedades del terreno**, lo que supondrá, en algunos casos o momentos, aportar cama.



Solera terriza con cama caliente, restos de maíz (farfolla), en una explotación de ganado caprino lechero con sistema intensivo de cría de los cabritos mediante lactancia artificial.

La **cama** consiste en un material que, aportado sobre la solera, mejora las condiciones de alojamiento del rebaño, principalmente porque mejora el aislamiento térmico y absorbe humedad, evitando pérdidas de calor en el animal y en el alojamiento.

La elección constructiva de la solera dependerá de:

- Tipo de animal (especie, raza, edad...)
- Objetivos a cubrir por la solera (resistencia, comodidad, aislamiento...)
- Tipo de alojamiento (parques, zona de reposo, sala de ordeño, lechería...)
- Sistema de limpieza y manejo empleado (manual, mecánico...)

Productos lácteos de caprino ecológicos: alternativa para diversificar el mercado

por RUIZ, F.A.¹; GARCIA, L.²; MENA, Y.³; GONZALEZ, P.²; FERRER, M.J.³

¹ Área de Economía y Sociología Agrarias, IFAPA Centro Camino de Purchil, Camino de Purchil s/n, 18008, Granada, franciscoa.ruiz@juntadeandalucia.es

² Master de Agricultura, Ganadería y Silvicultura Ecológica, Universidad Internacional de Andalucía

³ Dpto. Ciencias Agroforestales, ETSIA, Universidad de Sevilla, Ctra. Sevilla-Utrera km.1, Sevilla

1. Introducción

La diversificación, la innovación y la búsqueda de nuevos productos son estrategias de mercado que muchas empresas llevan a cabo para la mejora de la comercialización de los productos que elabora. Dentro de estas acciones, la producción ecológica aparece para el sector caprino lechero como una posibilidad de conseguir esos retos ligados a la diversificación, y por ende a la comercialización.

La agricultura y ganadería ecológica está reglamentada a nivel europeo por el **Reglamento (CE) N° 834/2007** del Consejo de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos. Es un modelo de producción que se ha desarrollado bien en algunos sectores agrarios como las hortalizas, las frutas e incluso el aceite de oliva, mientras que en otros, como es **el caso de la ganadería, tienen aún mucho recorrido por hacer**, para que se establezca como una actividad afianzada en el mercado de los productos ganaderos.



Rebaño de cabras malagueñas en pastoreo

Andalucía es la CCAA con mayor producción ganadera ecológica de España, destacando en sectores como el vacuno y ovino de carne, o el caprino de leche, con más del 60% del censo y de las explotaciones. **Pero este posicionamiento en cuanto a la producción, luego no se traslada a su procesado, presencia en el mercado, y como no, en el consumo interno de este tipo de productos.**

Según los requisitos recogidos por la normativa europea, **los sistemas caprinos pastorales**, en los que la alimentación de las cabras se basa en gran medida en el pastoreo, **están próximos al modelo ecológico de producción**, por lo tanto podría ser una opción para este tipo de ganadería, siempre que el producto se lograse diferenciar y posicionar bien en el mercado. En este artículo se repasará la situación del sector caprino ecológico en Andalucía, centrándonos en sus productos lácteos, su oferta y la demanda por parte de los consumidores.

2. Sector caprino ecológico andaluz

Andalucía cuenta con un total de 96 explotaciones caprinas lecheras ecológicas según recogen las últimas estadísticas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente para el año 2014, casi el 70% de las presentes en España (MAGRAMA, 2016). Estas explotaciones recogen un total de **23.287 animales**, alrededor del 65% del censo español, con un incremento importante en el número de cabezas en el último año (2014-2015, aumento del 50.9%). Por provincias, Cádiz (6.568 animales), Huelva (5.387), y en tercer lugar Málaga (3.632), tienen el mayor censo de caprino ecológico (CADRP, 2016).

Actualmente las **principales dificultades de este sector se centran en el manejo alimentario** (siendo muy difícil alcanzar la autosuficiencia necesaria), la falta de canales de comercialización para la leche ecológica y, en el plano administrativo, en



Quesos en sala de maduración de quesería ecológica "La Vieja Buchaca"

algunos casos, los problemas para la gestión de las ayudas.

En cuanto a las **industrias transformadoras lácteas**, son un total de **32 empresas las que están certificadas en Andalucía para la transformación de leche ecológica**. En el caso de las queserías ecológicas, dedicadas en su mayoría a la elaboración de productos con leche de cabra, nos encontramos con queserías de granja donde el propio ganadero transforma su leche, o queserías artesanas de tamaño pequeño-medio que compran la leche, y en muchos casos tienen tanto producción ecológica como convencional. Todas ellas se caracterizan por una alta innovación en sus productos, en los que se trabaja especialmente la presentación y la imagen de los mismos.

3. Oferta de productos ecológicos de caprino

A principios del año 2015 se realizó un estudio de mercado a nivel andaluz, donde se visitaron un total de 44 puntos de venta relacionados con los **circuitos cortos de comercialización**: tiendas especializadas en productos ecológicos, asociaciones de productores y/o consumidores y tiendas gourmet. A continuación se presentan los resultados con respecto a la presencia de productos lácteos ecológicos de cabra.

Los cuatro productos lácteos de cabra comercializados son: queso, leche para consumo, yogur y kéfir. El producto con mayor presencia es el **queso con 73%** de los establecimientos, después el yogur (59% de establecimientos), y con la misma cifra la leche y el kéfir, presentes en el 27% de los mismos. La leche de cabra se presenta en envases de 1 litro. En cuanto al formato de envasado las 3 empresas (2 españolas y 1 alemana) que la comercializan, la venden tanto en cristal como en brick. El precio medio de venta al público es de 3,9 €/litro, no habiendo diferencias significativas ni por el origen ni por el tipo de envase. El yogur es el segundo producto que más se oferta, su presentación más habitual es en tarros de cristal, con un precio medio de venta al público es de 7,3 €/litro, aunque varía según el tamaño del envase en el que se comercializa. El yogur es distribuido por 4 empresas, dos de ellas andaluzas. Finalmente el kéfir es el cuarto producto presente, solo dos empresas lo comercializan a un precio medio de 7,1 €/litro.

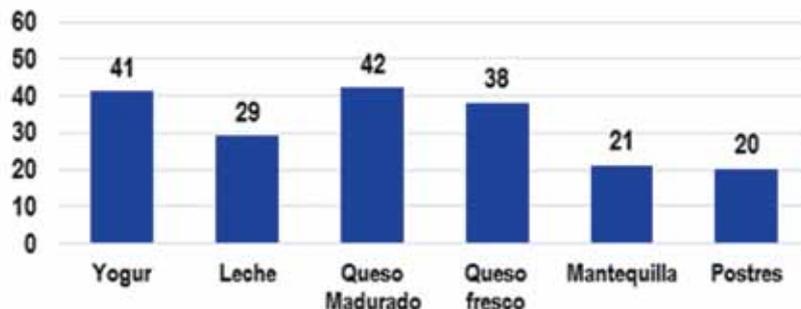
De los 44 puntos de venta que se han visitado, en casi el 73 % de ellos se ofertaban quesos de cabra de diferentes tipologías y origen. Actualmente existe un total de 15 empresas suministradoras de quesos de cabra ecológicos a estos establecimientos: 5 andaluzas, 7 nacionales (Murcia, Castilla León, Madrid, Cataluña y Castilla La Mancha), y 3 internacionales, todas holandesas. **Existen 18 variedades de quesos de cabra a disposición de los consumidores**, desde los tradicionales quesos de cabra de coagulación enzimática con diversos grados de maduración: fresco, tierno, semicurado o curado, a los quesos más innovadores tecnológicamente como los lácticos y los quesos de rulo, pasando por las cremas o quesos de untar con diversos sabores y algunos internacionales como los quesos Gouda holandeses. El queso curado de cabra está presente en el 50% de los establecimientos, con diversos acabados de corteza (natural, aceite, romero, vino pedro ximenez,...); el semicurado en el 57%, el fresco en el 29,5% y los quesos lácticos en el 38,6% de los puntos de venta visitados. En cuanto a los precios, el queso semicurado tiene un precio medio de venta al público de 18,3 €/kg, el curado 18,9 €/kg y el fresco 12,7 €/kg.



Diferentes variedades de quesos ecológicos de cabra de quesería "El cabrero de Bolonia"

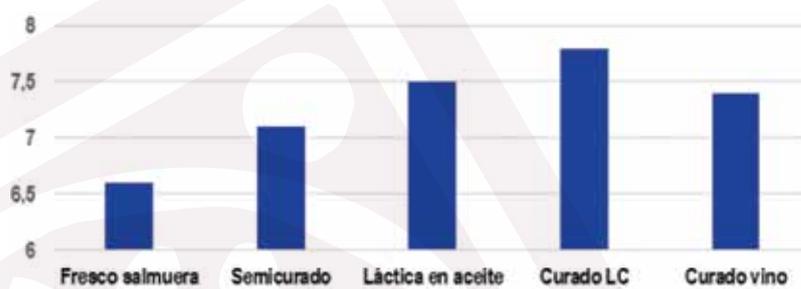
4. Demanda por parte de los consumidores

En cuanto a los consumidores ecológicos andaluces encuestados, un total de 265 de todas las provincias, los productos lácteos más consumidos son por este orden: el queso madurado, el yogur y el queso fresco, demandado por entorno el 40% de los consumidores, le siguen la leche para consumo, la mantequilla y los postres lácteos (Gráfica 1).



Gráfica 1. Porcentaje de consumo de cada producto lácteo por los consumidores entrevistados (%)

Posteriormente se realizó, con 166 consumidores ecológicos, una valoración sensorial de 5 quesos de cabra ecológicos elaborados en Andalucía, los quesos fueron: Queso fresco en salmuera, Queso semicurado, Queso láctico en aceite de oliva, Queso curado de leche cruda y Queso curado macerado en vino. Los resultados muestran que **el queso preferido es el Curado de leche cruda**, seguido por el de coagulación láctica, el macerado en vino, el semicurado, y por último el fresco en salmuera (Gráfica 2).



Gráfica 2. Valoración de las diferentes tipologías de quesos ecológicos (Puntuación de 1 a 9)

CONCLUSIONES

Al igual que ocurre en el sector caprino lechero convencional, en el ecológico Andalucía destaca en cuanto a censo y producciones, concentrando más del 60 % de la producción. Andalucía, junto con Extremadura, son las dos regiones en las que existe aún un número importante de explotaciones caprinas pastorales, lo que facilita la conversión a ecológico. Sin embargo, aún queda mucho camino por recorrer en cuanto a la transformación y comercialización de derivados lácteos artesanales, en general, y ecológicos en particular.

El estudio de mercado realizado revela la importancia del queso y del yogur en cuanto a la presencia en las tiendas y la demanda por parte de los consumidores.

Una mayor diversificación de los productos lácteos, una mejora en la comunicación y divulgación, así como un acercamiento entre productor y consumidor a través de canales cortos de comercialización son claves para incrementar el mercado de productos lácteos de cabra ecológicos.

AGRADECIMIENTOS

A los puntos de venta y consumidores por su colaboración y al proyecto TRANSFORMA "Producción ecológica" por la financiación.

BIBLIOGRAFIA

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (CAPDR). 2016. Estadísticas de Producción Ecológica 2015, <http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapesca ydesarrollorural.html>

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA). 2016. Agricultura Ecológica. Estadísticas 2014, <http://www.magrama.gob.es/>.

Índices de precios para la leche de cabra

MENA, Y.¹, CAMUÑEZ, J.A.², MORALES, E.¹ y RUIZ, F.A.³

¹Dpto. Ciencias Agroforestales, ETSIA, Universidad de Sevilla, Ctra. Sevilla-Utrera km.1, Sevilla

²Dpto. Economía Aplicada I, Fac. Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad de Sevilla, Avda. Ramón y Cajal, 1, 41008, Sevilla

³Área de Economía y Sociología Agrarias, IFAPA Centro Camino de Purchil, Camino de Purchil s/n, 18008, Granada

1. INTRODUCCION

La normativa vigente obliga, salvo determinadas excepciones, a que todos los suministros de leche cruda que tengan lugar en España de un productor a un transformador sean objeto de un contrato escrito entre las partes, estando prohibida la comercialización de leche cruda que no esté sujeta a la firma de dicho acuerdo. El contrato, que salvo decisión contraria del productor tendrá una **duración mínima de un año, incluirá**, entre otros elementos, **la duración, volumen de leche, modalidades de recogida, formas de pago y, cómo no, el precio que se pagará por dicho suministro.** El precio que se acuerde libremente entre las partes podrá ser fijo, variable o mixto:

Fijo: A la firma del contrato se pondrá un precio de la leche para cada mensualidad, que permanecerá inamovible durante la duración del mismo.

Variable: Partiendo de una base, el precio se irá calculando mes a mes en función de una serie de factores que se establecerán a la hora de firmar el contrato.

Mixto: incluyendo una parte fija y otra parte variable.

En el caso de que los precios que se establezcan tengan un componente variable, será necesario establecer una referencia que, una vez aplicada, permita el cálculo del precio mes a mes durante la duración del contrato. Esta referencia será un índice con un valor numérico. Por citar un ejemplo cotidiano de utilización de índices, cuando firmamos un contrato de alquiler de una vivienda, para calcular cuánto varía el precio del alquiler año a año utilizamos como referencia el **Índice de Precios al Consumo, IPC.**

Planes de Alimentación
para CAPRINO de Biona y Pasaranda



Caprigen

RESULTADOS SOSTENIBLES

ANIMALES MÁS SANOS.
EXPLOTACIONES MÁS RENTABLES.

Porque sabemos de nutrición y porque buscamos soluciones que mejoren la producción de los animales y la ergonomía de los ganaderos, presentamos Caprigen, una alternativa de alimentación para caprino que ofrece resultados sostenibles.

BACILACTOL, LACTO-REEMPLAZANTES PARA CABRITOS

La gama de productos Bacilactol está diseñada por expertos nutricionistas que combinan un adecuado perfil nutritivo con la mejor tecnología de fabricación, desarrollando productos seguros y apetecibles para el animal, además de rentables y beneficiosos para el ganadero.



ARTÍCULO TÉCNICO

Para facilitar las negociaciones entre los diferentes operadores, **INLAC puso en 2014 a disposición del sector un sistema de Índices**, creado por un equipo de investigadores de la Universidad de Sevilla y del Instituto de Formación Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía, con la colaboración de la Universidad de Cartagena y la Universidad de Castilla-La Mancha, lo que garantizaba la imparcialidad y la transparencia de los mismos (Mena et al. 2014a y 2014b).

El uso de estos índices por parte del sector ha sido escaso, a pesar de estar accesibles en la web de INLAC (<http://www.inlac.es/>), siendo,

en nuestra opinión, el motivo principal de ello el **desconocimiento** de los mismos por parte del sector, así como el retraso en su publicación como consecuencia de que algunos de los factores que entraban a formar parte de los índices se publicaban con retraso. Esto nos llevó a replantearnos el sistema de índices de 2014, existiendo en el momento actual una nueva propuesta, que trata de salvar los inconvenientes antes citados, especialmente el de su retraso en la publicación. **La mejora del sistema se ha basado en dos pilares principales: por un lado hacerlos más prácticos y comprensibles al sector y, por otro, mejorar la política de comunicación.**

2. NUEVA PROPUESTA DE ÍNDICES

La nueva propuesta incluye dos índices, ambos referidos al precio del grado de ESU (Camúñez et al. 2016), ya que se considera más idóneo que referirlos al precio del litro de leche, como era el caso de los anteriores. El **Índice nº 1**, que es reflejo fundamentalmente de la **variación de precios del mercado**, y el **Índice nº 2** que, en la línea de índices anteriormente diseñados, está construido a partir de aquellos **factores** que se han considerado por parte de expertos de los diversos sectores implicados (que fueron encuestados por los investigadores que llevaron a cabo este proyecto) deberían ser los que influyeran en la variación del precio de la leche de cabra, incluyendo entre ellos también un factor que refleje la variación de precios del mercado. En el caso de decidir utilizar el sistema de índices, las partes decidirán libremente cuál de éstos se ajusta mejor a sus necesidades, cabiendo la posibilidad de usar una combinación de ambos.

Los índices, cuya publicación es mensual, están constituidos por una serie de factores que, como se ha dicho, podrían estar influyendo en la configura-

ción del precio del ESU de la leche de cabra. De todos los factores analizados se seleccionaron aquellos que se consideraron relevantes y de los que era posible obtener información a través de fuentes oficiales y con un retraso mínimo. En total fueron cinco (Tabla 1), los tres primeros se han utilizado para construir el primer índice, que llamaremos índice simplificado, mientras que el segundo índice se ha construido con todos los factores. Para poder disponer de un índice lo más actualizado posible (por ejemplo que el índice de marzo esté disponible en abril) se decidió utilizar los datos de los factores correspondientes a uno o dos meses anteriores. Es decir, que el índice que se publique en abril, que será el que se utilice para referenciar el precio de la leche vendida en el mes de marzo, habrá sido creado con los datos de los factores correspondientes a enero o febrero anteriores (t-1 significa que se toma el dato del mes anterior, y t-2 el de dos meses antes). Eso es posible gracias a que las ponderaciones usadas para definir estos índices han sido construidas utilizando ese criterio de retardar los valores de referencia uno o dos meses.

Tabla 1. Factores que constituyen los dos nuevos índices de referencia para el precio del ESU de la leche de cabra

Factor	Mes	Fuente	Ponderación en el índice	
			1	2
Precio de mercado del ESU	t-2	FEGA	70%	36%
Precio de la ración tipo de caprino	t-1	MAGRAMA	11%	21%
Consumo de queso en los hogares	t-2	MAGRAMA	19%	18%
Importaciones de queso	t-2	DATA COMEX	-	16%
Exportaciones de leche a Francia	t-2	DATA COMEX	-	9%

*Es el mes al que corresponde el dato, respecto al mes de publicación del índice. t-1 = dato del mes anterior; t-2 = dato de dos meses antes

Para establecer el peso que tendría cada uno de los factores dentro de cada uno de los índices (ponderación), se tuvo en cuenta la experiencia del equipo y la opinión de los operadores, y se hicieron simulaciones y comparaciones con la evolución del precio del ESU en los últimos años, buscando el máximo ajuste posible. Estas simulaciones han podido hacerse gracias a la colaboración de varios operadores del sector que

han aportado sus datos para una serie histórica de 4 años. Es importante señalar que a corto-medio plazo puede ser necesario realizar pequeños ajustes en las ponderaciones, en función del comportamiento de los diferentes factores.

Dado que para la construcción de ambos índices se usa el precio publicado por FEGA y que su valor

depende de la información suministrada por los diferentes operadores, es necesario revisar el precio que se usa como punto de partida de la serie, al menos una vez al año, lo cual debe ser objeto de negociación entre las partes, debiendo quedar reflejado en el contrato.

3. USO PRÁCTICO DE LOS ÍNDICES

Supongamos que un vendedor y un comprador firman un contrato en el mes de enero (aunque podría ser en cualquier mes) de un año concreto. En el contrato reflejan lo siguiente: "Al inicio de cada año, las partes acordarán un precio base; a partir de ahí, y durante ese año, dicho precio evolucionará en su totalidad según lo haga el Índice 1 publicado en la web de INLAC".

Supongamos que el precio base acordado entre las partes es de 0,0730 €/grado de ESU (12,50 de las antiguas pesetas), de manera que la leche entregada en enero se pagará a 0,0730 €/grado de ESU. Para establecer el precio de febrero, en marzo se consultaría la web de INLAC y se tomaría el índice publicado para febrero, que según la web de INLAC sería -0,23%, es decir que según el índice el precio de la leche sería un 0,23% menor que en enero, por lo tanto la leche se pagaría a 0,0728 €/grado de ESU (12,12 pesetas).y así sucesivamente.

Recordamos, como hemos dicho anteriormente, que es conveniente revisar una vez al año los precios y, si es necesario, comenzar la serie de nuevo.

4. FUENTES DE INFORMACIÓN

Camúñez J.A., Mena Y., Morales E. y Ruiz-Morales F. 2016. Actualización del sistema de índices de precios para la leche de cabra publicado por INLAC. Tierras caprino nº 14: 17-23.

Mena Y., Camúñez J.A., Ruiz-Morales F.A., Falagán A., Caballero J.R. 2014a. Elaboración de un sistema de índices de evolución del precio de la leche de cabra a partir de los factores asociados. Tierras ganadería nº 191: 16-23.

Mena Y., Morales E., Camúñez J.A. y Ruiz-Morales F.A.2014b. Evolución del precio de la leche de cabra y utilización de los índices de referencia como apoyo a la contratación. Tierras caprino nº 9: 66-73.

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo ha sido financiado por INLAC, a quien queremos agradecer su confianza. Asimismo, agradecer a todos los operadores y personas entrevistadas su participación, la cual ha sido muy valiosa de cara a mejorar el sistema de índices.



Ronda (Málaga) acogerá el VII Foro Nacional del Caprino

El único foro de debate específico que se celebra a nivel nacional sobre el sector caprino se celebrará los días 30 de junio y 1 de julio en Ronda (Málaga).

El VII Foro Nacional del Caprino se celebrará en las instalaciones del **Palacio de Congresos de Ronda** (antiguo Convento de Santo Domingo), situado en pleno corazón de la localidad, en el Tajo de Ronda.

El formato del VII Foro será similar a las anteriores ediciones. Se celebrarán **3 módulos de debate**. Así mismo se creará un **comité redactor de conclusiones**, que estará avalado por los mejores expertos en la materia, de tal manera que se redacte un documento de trabajo para el sector.

PROGRAMA VII FORO NACIONAL CAPRINO: "En busca de la estabilidad"

JUEVES 30 DE JUNIO 2016

10:00h. Recogida de documentación y café

11:00 h. Inauguración.

Módulo 1: PRODUCCIÓN: *"Hacia un modelo de producción más sostenible"*

OBJETIVOS: Mejorar la sostenibilidad de nuestros sistemas y con ello disminuir su dependencia de los mercados. En el marco de altibajos de los precios de la leche en los que nos movemos, los sistemas más intensivos pueden ser más vulnerables. En tanto que los sistemas más extensivos son poco productivos. Cómo afrontar la optimización de ambos sistemas? ¿Qué estrategia de desarrollo ha de seguir nuestro sector?

Moderador: Juan Luis Muñoz Roldan. Director de la OCA de Ronda.

11:30 h. "El pastoreo hoy". D. Jose Luis González Rebollar. Responsable del grupo de Pastos y Sistemas Silvopastorales de la Estación Experimental del Zaidín del CSIC, Granada.

12: 10 h. "Introducción al manejo holístico". D. Gustavo Alés Villarán. Presidente de la Asociación AleJAB.

12:40 h. "Latte Nobile, una alternativa a la comercialización". D. Roberto Rubino. Presidente la Asociación Nacional de Formaggi sotto il cielo (ANFOSC).

13:10 h. "La influencia de la nueva PAC en los sistemas caprinos". D^a M Carmen García Moreno. Directora de la OCA de Baza.

13:30 h. "Destete sostenible". D. Antonio Hernández Conde. Servicio Técnico de rumiantes Cargill AnimalNutrition. **Ponencia patrocinada por Cargill, nutraISCA**

13:45 h. Debate módulo 1.

14: 30 h. Almuerzo.

MODULO 2: SANIDAD: *"Calidad y sanidad no se improvisan"*

Módulo patrocinado por HIPRA.

OBJETIVOS: Las mamitis son un problema de índole sanitario que determina una disminución de la producción lechera, principal soporte económico de la mayoría de las explotaciones caprinas. Este argumento debería ser suficiente para abordar programas de control de mamitis en las explotaciones, pero también tenemos que tener en cuenta otros parámetros, sobre todo basados en la calidad de leche y en la seguridad alimentaria.

Moderador: Miguel Angel Sanz Franco. Laboratorios Hipra

16:30 h. "La salud de la ubre en cabras lecheras holandesas ". Dr. Gerrit Koop . Epidemiólogo veterinario. Doctorado en el campo de la mastitis en cabras lecheras (Universidad de Utrecht, Países Bajos).

Tractora: M^o Teresa Calvo González -Valerio, Laboratorios Hipra.

17:15 h. Café.

17:45 h. "El recuento celular como herramienta de predicción de pérdidas productivas y económicas por mastitis subclínicas". Prof. Dr. Carlos Gonzalo Abascal. Profesor Titular de Producción animal. Facultad de Veterinaria de la Universidad de León.

18:15 h. "¿La máquina de ordeño funciona?". Juan Echeverría. Socio propietario del grupo veterinario de servicios Sergasi y Laboratorio Urkia de análisis microbiológicos.

18:35 h. "Prescripción y receta veterinaria. Repercusión en el caprino". Ponente por confirmar.



19:05 h. "La vacunación de las mastitis subclínicas. Experiencia de Campo". Miguel Ángel Sanz Franco. Laboratorios Hipra, S.A.

19:20 h. Debate módulo 2.

20:20 h. Fin de la primera jornada.

22:00 h. Cena de Gala VII Foro Caprino en Abades Ronda. Entrega de premios del VII Concurso de Fotografía de Cabrandalucía.

VIERNES 1 JULIO 2016

MODULO 3: COMERCIALIZACIÓN: *"Buscando la colaboración de los agentes europeos"*

OBJETIVOS: Los mercados altibajos del precio de mercado de la leche de cabra no siempre responden al aumento o disminución de la producción y/o de la exportación. Las herramientas del paquete lácteo deben mejorar la transparencia de los mercados. Intentaremos analizar con distintos agentes la evolución de los mercados en Europa, la implantación de las medidas de estas herramientas y las posibilidades de colaboración a nivel europeo.

Moderador: Francisco de Asís Ruiz Morales. Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria (IFAPA)-Junta de Andalucía.

10:00 h. "El sector caprino en Holanda". Jeannette van de Ven-Rijnen. Presidenta del Comité de Caprino de la organización agraria holandesa LTO

10:30 h. "El mercado de la leche en Francia y sus relaciones con el resto de Europa". Sébastien Bouyssiere. Institut de l'Elevage - Département Economie (Paris, Francia)

10:50 h. "El sector caprino Italiano". Representante del sector lácteo italiano por confirmar.

11:15 h. Café

11:45 h. "Necesidad de calidad para el mercado Europeo". Carlos González. Gerente de AGRAZUL. Ponencia patrocinada por ARIAS.

12:15 h. "Avances de la interprofesional en España". Luis Calabozo. Director general de FENIL.

12:45 h. Debate módulo 3.

VENTANA A LA INNOVACIÓN EN PRODUCTOS DEL CAPRINO.

13:45 h. "La calidad de la Piel del Caprino". Sara Rey Sanz. Veterinaria .

13:55 h. "Carnatura (Valencia)". Ricardo Crespo. Responsable del proyecto Carnatura.

14:50 h. "Embutidos de cabra". Dali Faycal. Veterinario y gerente de la empresa Balkis Gourmet, Cumbres Mayores (Huelva).

14:15 h. Lectura de Conclusiones y Clausura.

14:30 h. Almuerzo.

ACTIVIDADES PARALELAS:

Jornadas de INLAC: Como usar los índices en el ganado caprino. Viernes 1 de julio

16:30 h. "Situación actual de los contratos y los índices de precios para la leche de cabra". Águeda García-Agulló Bustillo. Gerente de INLAC.

17:00 h. "Uso práctico de los índices para la industria y para el ganadero". Yolanda Mena Guerrero. Profesora de Ciencias Agroforestales de la Universidad de Sevilla.

VII Concurso de Fotografía de Cabrandalucía

Con motivo de la celebración del VII Foro Nacional del Caprino, Cabrandalucía ha convocado el VII Concurso de Fotografía. Tema: todos los relacionados con la caprinotecnia y el ganado caprino.

Bases en: www.cabrandalucia.com

Sesión de poster de la IGA

La Asociación Internacional de Caprino (IGA-goat) es una red global de personas y organizaciones interesadas en el desarrollo del sector caprino. Entre sus misiones destaca la de promocionar el desarrollo y la investigación del sector caprino para el beneficio de la población mundial. Los trabajos serán enviados a la dirección: igaespana@gmail.com siguiendo el modelo adjunto (max. 1 página). La fecha límite de recepción de trabajos será el viernes 24 de junio 2016. Durante el primer día de celebración del foro se dispondrá de un espacio para la colocación de los posters. Los poster tendrán un tamaño de un A2 (420 x 594 mm).

Más información: www.cabrandalucia.com

**VENTA DE ENTRADAS AL FORO CAPRINO: SOLAMENTE A TRAVÉS DE LA WEB:
www.cabrandalucia.com
(pago por transferencia bancaria o mediante tarjeta de crédito)**

AGRUPACIONES DEL SECTOR

La inestabilidad del mercado de la leche de cabra marca la primavera

Servicios técnicos COAG Andalucía

El mercado de la leche de cabra atraviesa un escenario de incertidumbre que dura ya más de un año. Tras un período de relativa calma y precios estables, la campaña 2015 comenzó con una sorprendente reducción de las cotizaciones que hizo saltar todas las alarmas durante la primavera, ya que llegó a pagar hasta 0,181 euros menos por litro respecto al año anterior.

Este descenso carecía de fundamento, como ya denunciábamos, aunque fue aplicado por la mayoría de los compradores. Afortunadamente, la caída se contuvo durante el segundo semestre del año, poniendo de manifiesto que no tenía justificación.

COAG ha seguido vigilando la evolución del mercado de la leche de cabra, pues las crisis anteriores demuestran que estos altibajos suponen un perjuicio no sólo para los productores sino para la totalidad de los actores de la cadena alimentaria.

Los productores tenemos poco margen para revertir estas situaciones, pues los mecanismos de regulación de mercado prácticamente han desaparecido. Aún así, durante los años más duros de la anterior crisis el sector realizó un intenso esfuerzo para organizarse y lograr una vertebración que permitió convocar grandes actos de protesta con alta participación y unidad. También **conseguimos que se escuchara al caprino en todas las administraciones en las que antes sólo se hablaba de leche de vaca**. Un hito fue la **constitución de la sección de caprino de leche en el seno de la Organización Interprofesional Láctea (IN-LAC)**, donde está representada tanto la rama productora (actualmente en la presidencia) como la industria, y que permite a todos dialogar en igualdad.

Sin embargo, **en primavera volvimos a encontrar empresas negociando a la baja los contratos de leche de cabra en Andalucía**, ofertando precios muy por debajo de los 6 céntimos (10 pesetas) por grado ESU, a pesar de que las cotizaciones ya se redujeron en 2015 casi un 20% de media.

En este contexto **COAG Andalucía organizó en Mollina una asamblea con más de 200 cabreros de todas las provincias**, que acordaron crear un grupo de trabajo para analizar la situación del mercado de la leche de cabra en nuestra comunidad autónoma, cuya producción representa casi el 50% del total español.

El grupo de trabajo, compuesto por ganaderos, técnicos y representantes de cooperativas y asociaciones de razas autóctonas, elaboró una serie de **propuestas para dotar al sector de la necesaria estabilidad**, imprescindible para seguir desarrollando una actividad cada vez más consolidada. **Estas propuestas se presentaron públicamente y se articulan en siete ejes:**

1. Contratos por escrito para todos los suministros de leche cruda entre productor y receptor, que cumplan los requisitos y condiciones que fija la norma. La negociación de sus términos debe hacerse en condiciones de igualdad para ganadero y comprador, evitando que una parte se encuentre en situación de do-



minio. Por ejemplo, la industria no puede obligar a negociar los contratos en primavera, cuando los ganaderos se encuentran en una posición más débil. COAG propone que los contratos se suscriban coincidiendo con el año agrícola o con el año natural.

2. Declaraciones obligatorias del volumen de leche adquirido y el precio. Estas declaraciones, ligadas a la existencia de contratos, permitirán contar con información muy útil para analizar la evolución del sector y tomar decisiones. Es inadmisibles que hasta el momento esta información no esté disponible, y el Ministerio debe solucionarlo.

3. Los índices de referencia que publica INLAC deben permitir trasladar al precio la evolución de los costes de producción. La Interprofesional es el espacio más adecuado para obtener datos objetivos sobre los costes de producción del litro de leche.

4. Potenciar los canales de comercialización cercana, beneficiosos para ambas partes, pues contribuyen al desarrollo y la estabilidad de nuestro sector lácteo, creando estructuras que eviten la fuerte dependencia del mercado externo.

5. Estabilidad e innovación son una responsabilidad compartida entre productores e industria, por lo que es interesante abrir líneas de investigación para desarrollar productos de calidad e innovadores. Las industrias han de modernizarse, como están haciendo los productores, y desarrollar productos que pongan en valor la excelente calidad de la leche de cabra que utilizan.

6. Medidas fiscales para paliar el veto ruso, que ha contribuido al aumento de los stocks y a la caída de los precios en origen. Es imprescindible la reducción del índice de rendimiento neto para la actividad ganadera de cría de ganado de leche.

7. Control de calidad e información clara al consumidor para garantizar la certeza de las características del producto. Por ejemplo en el etiquetado de los quesos de mezcla debe especificarse y verificarse el porcentaje de cada una de las especies presentes en la fórmula (cabra, vaca y oveja).

Estas propuestas se trasladaron a la industria a través de INLAC, y ésta compartió que esa estabilidad es necesaria y que conseguirla es tarea conjunta de todos los eslabones de la cadena, por lo que cada uno ha de asumir su responsabilidad en la determinación de un precio que beneficie a ambas partes. **Desde COAG hemos reiterado que precios en origen por debajo de 12 pesetas (0,072 €)** son claramente insuficientes para la producción de leche de cabra en Andalucía. Los productores han hecho un gran esfuerzo para soportar las cotizaciones de la primavera, esperando una evolución positiva en los próximos meses, pero esto no quiere decir que los precios deban permanecer en esta franja y mucho menos que puedan descender.

COAG mantiene abierto el diálogo con las industrias que operan en Andalucía. Sin embargo, algunas se han desmarcado del trabajo conjunto y están ejerciendo una clara posición de dominio sobre los productores que les surten, ofreciendo contratos con un precio fijo inferior a las 9 pesetas (0.054€/ESU), haciendo oídos sordos a la voluntad de negociar las condiciones, justamente cuando la posición de los ganaderos es más débil.

COAG no descarta emprender actuaciones reivindicativas si las empresas no asumen su responsabilidad y remuneran justamente la actividad de los cabreros. Una vez más, apelamos a la responsabilidad de todas las partes implicadas, incluidas las administraciones públicas, que debemos trabajar de manera conjunta, dada la importancia económica y social de este sector.

ORGANIZACIÓN PROFESIONAL AGRARIA

*Al servicio de un medio rural vivo
con agricultores y ganaderos*

*En defensa de las explotaciones
agrarias familiares de la provincia de Málaga*



¡Súbete al pódium con SUPER FEED!

El granulado es la mejor forma de alimentación pre-parto



Imprescindible para culminar un buen programa de recria con la incorporación de factores biotecnológicos clave en la prevención de las temidas toxemias de gestación, el buen arranque de la lactación y el incremento de la vitalidad de las crías: **CABRAS GESTACIÓN PM**

Por Carlos Contera y Francisco Linares
Veterinarios de SUPER FEED

En Super Feed hacemos mucho hincapié en la necesidad de realizar un buen programa de recria para alcanzar los objetivos de rentabilidad que precisa obtener la explotación del caprino lechero. Es por ello que desarrollamos productos que ya gozan de un altísimo prestigio en el mercado como son: CAPRI-START ORO y CHIVAS CRÍA. Después de una fuerte inversión en la recria vale la pena asegurar el parto y el inicio de la lactación. En ese momento crucial se hace necesaria una alimentación inteligente. Es el momento de CABRAS GESTACIÓN PM.

El rebaño moderno de cabras lecheras se debe mantener en el mejor estado fisiológico y sanitario posible. Así, serán capaces de producir al máximo. Esta es la forma de maximizar la rentabilidad de su ganadería. Y para lograr este objetivo, se hace imprescindible contar con hembras de reposición de excelente calidad, recriadas sin accidentes, en lotes homogéneos, precoces en su primera cubrición y que sustituyan con garantías a los ejemplares menos productivos o enfermos. El transcurrir de los años nos ha brindado la revolución genética en caprino lechero. El potencial de producción de las razas autóctonas de caprino de leche se ha duplicado en apenas una década. Es necesario responder con una nueva alimentación a ese progreso genético. La renovación de efectivos está siendo clave en la mejora genética y en el incremento de producciones. El plan de reposición pasa por llevar todas las chivas a parto, sin excepciones.



En SUPER FEED, siempre buscando las claves y la máxima eficiencia a los retos de hoy, somos conscientes de esta necesidad. Apostamos por la biotecnología. Y ofrecemos un excelente programa, diseñado especialmente para la recria de las chivas de reposición. Destinado a todos los ganaderos de caprino lechero interesados en aumentar la producción de su ganadería con chivas sanas, crecidas, homogéneas, que entran muy pronto a primera cubrición con una elevada tasa de fertilidad. Cubrir pronto significa obtener pronto el primer parto y para ello, la joven cabra debe llegar al parto sin accidentes. Después de una fuerte inversión en la recria vale la pena asegurar el parto y el inicio de la lactación. En ese momento crucial se hace necesaria una alimentación inteligente. Es el momento de CABRAS GESTACIÓN PM.

Gracias a la calidad de estos productos y a las recomendaciones de alimentación y manejo de nuestro equipo conseguimos los retos que nos marca-

Hay una inversión larga en chivas que merece culminarse con seguridad usando CABRAS GESTACIÓN PM

PODIUM SUPER FEED

mos para esta fase productiva:

- Disminuir la mortalidad durante la lactancia/destete
- Buen arranque de las chivas, sin parones
- Crecimiento compensado y homogeneidad de los lotes
- Formación del tejido glandular mamario
- Buen desarrollo corporal para ser cubiertas a los 7-8 meses

Durante la recría de las chivas, las necesidades energéticas no son elevadas. Corremos el riesgo de sobrealimentar a las chivas y determinar una mayor deposición de grasa abdominal y en la glándula mamaria cuando primamos el uso de altos niveles de almidones. En este momento es adecuado optimizar el aporte de forraje para mantener un buen desarrollo ruminal, limitando el concentrado a unos 500-600 gr/día. Nuestro programa de recría quedaría incompleto si no atendemos adecuadamente a lo que ocurre durante la gestación. Hacia el 4º-5º mes de gestación la situación cambia radicalmente, ya que se produce el 70% del desarrollo de los fetos, incrementando las necesidades energéticas y protéicas en un 116% y un 27%, respectivamente, en relación al inicio de gestación. Además, la placenta y los fetos ocupan mucho espacio abdominal, determinando una disminución de la capacidad de ingesta (alrededor del 12%). Por lo que, en este menor espacio hemos de proporcionar mayor concentración de nutrientes.

Los avances en los conocimientos de los procesos digestivos y metabólicos que sufre la proteína ingerida por los rumiantes ha determinado que hayamos pasado de formular las raciones en términos de proteína bruta a utilizar la proteína metabolizable. En cabras, hablamos de proteína como Proteína Digestible Intestinal (PDI). La PDI se define como el conjunto de aminoácidos verdaderamente absorbidos en el intestino, que provienen de tres orígenes diferentes: la proteína del alimento no digerida en el rumen, la proteína microbiana sintetizada y, en una pequeña proporción, las secreciones endógenas.

A tenor de esto, hemos desarrollado CABRAS GESTACION PM, pienso complementario específico para cabras en período de parto (40-60 días antes del parto), cuyas características son:

- Energía de alta disponibilidad ruminal
- Adecuado nivel de proteína
- Óptimos niveles de macrominerales (Ca, P, Mg)
- Complejo vitamínico y micromineral.



Microgranulado
del Capri-Start Oro

SUPER FEED

PROGRAMA DE RECRÍA
DE CHIVAS
CAPRI-START ORO
+CHIVAS CRÍA



EL ÉXITO NACIDO DE LA CONFIANZA

Más de 30.000 chivas criadas sin un solo fallo en 2015



UBRES DESARROLLADAS
Ejemplar de 14 meses
de edad a boca de parto



EQUILIBRIO en el crecimiento
corporal acompañado con la ubre,
mejor conformación y longevidad



SEGURIDAD. Lotes
homogéneos, brillantes, con
salud y sin un problema



AMORTIGUADOR de cambios
en forrajes y preparador
del rebano en pradera



FERTILIDAD > 95%
Buena maduración y respuesta
a la primera cubrición



PRECOCIDAD. Cubrición precoz entre
siete y ocho meses, menos tiempo
de recría, menos gasto, menos riesgo

TESTIGOS DIRECTOS
DEL ÉXITO



ALBERTO ÁGUILA
Veterinario y ganadero - Tel. 616 407 262

COMPONENTES
DEL ÉXITO

Altech

GreenVet

Shoob

Maxicell

SELECCIONAMOS
DISTRIBUIDORES



JUANMA CÍVICO
Técnico-comercial - Tel. 687 407 573

www.superfeed.com



SUPER FEED • Av. Mediterráneo, 14 • 28007 Madrid • Tel. 902.992.174

PODIUM SUPER FEED

Unas prácticas de manejo adecuadas y el empleo de 500-800 gr de CABRAS GESTACION PM, nos ayudarán a conseguir los objetivos de esta fase final de gestación;

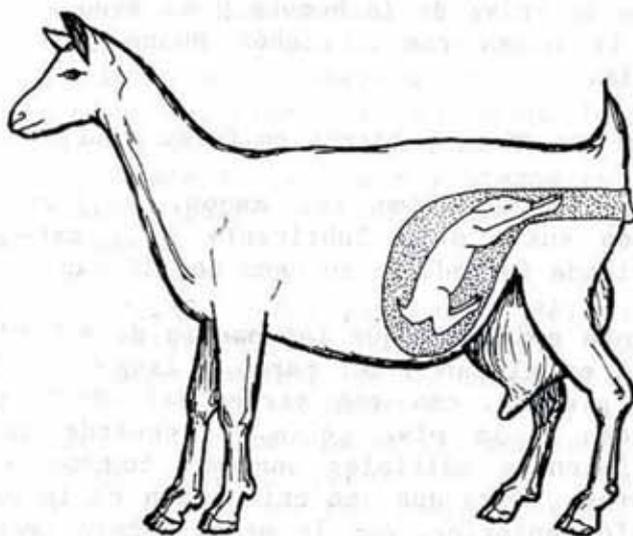
- Evitar toxemias
- Mejor arranque de lactación
- Buen peso de los cabritos
- Calostro de calidad

Culminando así un excelente programa de recría de chivas.

En SUPER FEED, hemos brindado a nuestros clientes la experiencia de aprender con armas de innovación y de exponer sus resultados delante de sus colegas. La mejor manera de prolongar ese momento de éxito es participar del uso de nuestros productos, compartir procesos de mejora con nuestros técnicos y conocer las ventajas de usar piensos de alta rentabilidad. Capristar Oro, Chivas Cría y Cabras Gestación PM. En producción, Capritotal, Caprisabor y Cabras leche Plus son la mejor forma de subirse al podium de la tranquilidad y de la rentabilidad.

PROGRAMA SUPER FEED EN RECRÍA DE CHIVAS HASTA EL PRIMER PARTO

Días 25	Días 90	Producto 150	Producto 250	Parto -40 días
CapriSTAR ORO	CHIVAS CRIA 00	CHIVAS CRIA 00	CHIVAS CRIA 00	Cabras GEST. PM
A voluntad	A voluntad	600 g. chiva al día	800 gr. chiva al día	





CABRAS GESTACION PM

Piense compuesto para cabras lecheras, complementario del forraje

MODO DE EMPLEO

CABRAS GESTACION PM es un producto diseñado especialmente para atender las necesidades de las cabras durante el periodo de gestación - preparto. Indicado para prevenir toxemias de gestación. Administrar según la calidad de la ración forrajera. Mantener a los animales con agua a libre disposición. **Inicio uso:** introducción progresiva. Durante los primeros diez días administrar en comederos a razón de más 100 gr. por cabra y día sustituyendo la ración antigua. El producto aporta un componente muy amoniacado que ayuda a regular el pH ruminal.

COMPOSICION

Salvado de trigo, harina de semillas de girasol, maíz (modificado genéticamente), cebada, harina de alfalfa, feno, ración de maiz, cascara de soja (producida a partir de soja modificada genéticamente), harina de soja (producida a partir de soja modificada genéticamente), carbonato de calcio, melaza de remolacha, grasas animales, cloruro de sodio, propilenglicol, sales de ácidos grasos.

ADITIVOS

Vitaminas: Vitamina A (E-672), 12.000 U.I./kg.; Vitamina C3 (E-671), 2.400 U.I./kg.; Vitamina E (acetato de toco-nac-alfa tocoferol) (E-3a700), 10 mg/kg.; Oligoelementos: Manganeso (óxido manganeso) (E-5), 70 mg/kg.; Zinc (óxido) (E-6), 70 mg/kg.; Hierro (carbonato ferroso) (E-1), 20 mg/kg.; Yodo (yodato cálcico anhidro) (E-2), 4 mg/kg.; Cobalto (acetato de cobalto II hexahidratado) (E-2a501), 1 mg/kg.; Selenio (selenito sódico) (E-8), 0,2 mg/kg.; Antioxidantes: Butilhidrotolueno (BHT) (E-311), 0,4 mg/kg.

COMPONENTES ANALITICOS

Proteína Bruta	16,0 %	Fibra Bruta	14,5 %
Aceites y Grasas Brutas	3,0 %	Cenizas Brutas	4,5 %
Sodio	0,2 %		

SUPER FEED

Fabricante:
Nº de autorización: 0
Comercializado por:
Super Feed, S.L.
Ave. Medaviana, 14 - 28037 Madrid - SP - España - ESP-3800566
Tfn.: 913318311 / www.superfeed.com

Utilícelo preferentemente antes de: Ref. 226

Nº LOTE:

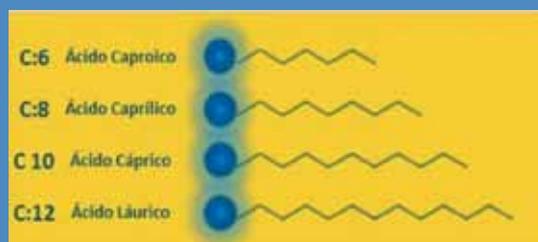
Pase nota al cascar impreso en el envase.
Piense producido y envasado con la autorización del propietario de la marca.

Contiene MAXICELL: efecto prebiótico, digestivo y captador de micotoxinas.

CABRAS GESTACIÓN PM

incorpora una nueva tecnología a base de ácidos grasos de cadena media AGCM

- Controlan la microflora ruminal
- Mejoran los rendimientos productivos
- Mejoran y equilibran la eficiencia de la ración
- Disminuyen las mamitis clínicas y subclínicas
- Han acreditado la reducción de Células Somáticas
- Mejora la inmunidad general y el estado sanitario de los animales



CURSOS

DE BIENESTAR ANIMAL EN EXPLOTACIONES DE RUMIANTES

impartidos por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña

Si además de hacer el curso, **QUIERES APRENDER** sobre **manejo de ganado caprino**, nuestros técnicos con amplia experiencia te enseñaran a llevar tu explotación mucho mejor.

Podemos organizar este curso en TU LOCALIDAD.
¡INFÓRMATE!



Precio: 60 € socios de CABRAMA
100 € NO SOCIOS



Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña
c/El Pozuelo s/n, 29160 Casabermeja (Málaga)
Tel.: 647 21 31 48 cabrama@cabrama.com



V Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y de Vino de la Axarquía

La **SAT Productos de la Cabra Malagueña** junto a **Axarquía M gusta**, la **Delegación de Agricultura del Ayto. de Vélez-Málaga** y la **Tenencia de Alcaldía de Torre del Mar** han organizado el V Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y de Vino de la Axarquía, con una serie de actividades paralelas con el objeto de potenciar los productos de la Cabra Malagueña en el municipio de Vélez-Málaga, con el patrocinio la **Diputación de Málaga y Sabor a Málaga**.

El mercado se colocó en el **Paseo de Larios de Torre del Mar**, en horario ininterrumpido de 11 a 18:30 horas y estuvieron presentes 10 queserías artesanas de cabra malagueña de la provincia y 3 queserías de Granada, 3 bodegas y otros puestos de productos locales como miel, pasas, dulces tradicionales, aceites, pan al horno de leña, licores, ajobacalao, cervezas artesanas de la Axarquía...

También hubo **actividades para los más pequeños**: en la zona del mercado se impartieron gratuitamente dos talleres infantiles de elaboración artesanal de quesos de cabra a lo largo de la mañana, que tuvieron una gran acogida.

La empresa "Mi Casa, idiomas y más" ofreció un **servicio gratuito de traducción** para el público extranjero que visitó el mercado.

La **Banda Municipal de Música de Vélez Málaga** amenizaron a los expositores y visitantes en el Paseo de Larios y este año se ampliaron las actuaciones musicales con una **panda de verdiales**.

Para la presente edición se han llevado a cabo **4 actividades paralelas**:

- Ruta del Chivo Lechal Malagueño de Vélez-Málaga:

Como actividad complementaria al mercado, se celebraron unas Jornadas Gastronómicas de Chivo Lechal Malagueño del 10 al 13 de marzo en **3 restaurantes de la localidad**, aportando cada uno de ellos su interpretación culinaria de este producto.

● **Lo Pepe Molina**: Calle de Joselito de Málaga, 1A, Almatate Bajo. Telf.: 952 55 60 07

Tapa a concurso: "Chivo Lechal Malagueño al ajillo"

También ofrecieron en carta: Ensalada con rulo de cabra malagueña, Tabla de queso de cabra malagueña y salchichón ibérico de cabra malagueña, Paletilla y pierna de chivo lechal malagueño al horno, Arroz con leche de cabra malagueña y Cuajada de leche de cabra malagueña

● **Tapería El Convento**: Calle de Los Moros, 6. Vélez-Málaga. Telf.: 951 250 100

Tapa a concurso: "Tosta de cabra malagueña al cuadrado, con su leche de cabra malagueña y su chorizo ibérico de cabra malagueña"

● **Taberna Padre Pío**: Paseo Marítimo de Levante, 5. Torre del Mar. Telf.: 951 23 78 99

Tapa a concurso: "Tartar de chivo lechal malagueño con almendras, boletus y crujiente de patata y parmesano"

También ofrecieron en carta: Chivo lechal malagueño en salsa salmi con ñoe natural y Pierna de chivo lechal malagueño en salsa de manzana agria y almendras con vino dulce moscatel de Málaga+ copa de vino tinto el lagar de Cabrera

Se editó un **folleto-pasaporte**, donde el público ha votado su tapa favorita, **resultando ganadora la tapa del Ta-**



Ambiente del Mercado de Quesos y Productos Locales

berna Padre Pio: "Tartar de chivo lechal malagueño con almendras, boletus y crujiente de patata y parmesano".

En el sorteo entre los pasaportes entregados en la oficina de turismo de Torre del Mar de una "Cena especial para dos de productos de la Cabra Malagueña + un lote de productos del Mercado de Queso Artesano de Cabra Malagueña y Vino de la Axarquía *Sabor a Málaga*", el afortunado ha sido un vecino de Málaga que podrá disfrutar de la cena en el restaurante vencedor de la ruta, La Taberna Padre Pio. ¡Enhorabuena!

- Cata de Quesos gratuita en Tapería El Convento:

El jueves 10 de marzo tuvo lugar una **cata de Quesos de Málaga** en un marco incomparable, la Tapería el Convento de Vélez-Málaga. La cata, impartida por Elena García, consistió en probar las 4 variedades que tiene en el mercado la quesería Montes de Málaga de Colmenar, acompañada de varios vinos de la marca "Marbellí Ecológico". Tras la cata, los clientes pudieron probar diversas sugerencias del chef, José Marfil, elaboradas con productos de la Cabra Malagueña.

- "Conoce a la raza caprina malagueña":

El sábado 12 de marzo se llevó a cabo una excursión a la recién inaugurada **quesería veleña "La Cañada del Capitán" situada en Cajiz**, donde los visitantes además disfrutaron de una degustación de sus excelentes productos, y a una ganadería de pura raza malagueña de Almayate.

La visita estuvo guiada por Juan Manuel Micheo y la ganadería visitada fue **Cortijo Baldomero de Almayate (Vélez-Málaga)**.

La familia Jimenez nos abrió su casa para enseñarnos su día a día con una gran simpatía. Los turistas pudieron conocer de primera mano cómo se efectúa el ordeño diario, cual es la morfología característica de la cabra malagueña, cuanto produce una cabra, cómo se alimenta el ganado, cómo es su ciclo productivo, porqué Málaga es una tierra de cabras, etc. Los más pequeños tuvieron la oportunidad de darle el biberón a un chivo.

El grupo de visitantes en su gran mayoría pertenecían al **Club Gastronómico Km0**, club cuyo objetivo es el de promover y difundir la riqueza culinaria y gastronómica de Málaga.

- III Concurso de tartas de Queso de Cabra:

Tras la numerosa participación de los dos primeros años, el domingo 13 de marzo llegó la tercera edición para la potenciación del Queso de Málaga mediante la creación de recetas de repostería.

7 tartas se disputaron el primer y segundo puesto. El **jurado** estuvo formado por D^a Ana María Campos, Concejala de Comercio del Ayuntamiento de Vélez-Málaga; D. Armando Herranz, propietario del afamado Restaurante Frutos de Torre molinos; D. Juan Manuel Fortes, de la Asociación de Empresarios de Vélez-Málaga; D^a. Mónica Espinosa, empresaria de Torre del Mar y D. Roberto Soler, de la Escuela de Hostelería Sabores de Torre del Mar. Tras una difícil valoración debido al alto nivel de los postres presentados decidieron otorgar los siguientes premios:

Primer Premio de Tarta de Queso: Trofeo, cesta de productos malagueños valorada en 50 € y premio en metálico de 200 €. Otorgado a la tarta **"Violación de la expectativa: Crema montada de queso de cabra malagueño con mango, aguacate y almendras de la Axarquía"** elaborada por **Rafael Arroyo de Granada**.

Segundo Premio de Tarta de Queso: Trofeo, cesta de productos malagueños valorada en 50 € y premio en metálico de 100 €. Otorgado a la tarta **"Tarta horneada de cabra"** elaborada por **José Alberto Rodríguez de Vélez-Málaga**.



Taberna Padre Pio recibe el diploma a la mejor tapa de la ruta del Chivo Lechal Malagueño



Visita a la quesería Cañada del Capitán



Visita a la ganadería Cortijo Baldomero de Almayate



Primer premio Concurso Tartas de Queso de Cabra

V Jornadas de Cocina Popular Malagueña de Primavera de Casabermeja

Las V Jornadas de Cocina Popular Malagueña de Primavera se celebraron en Casabermeja **del 15 al 17 de abril**, coorganizadas por el **Ayuntamiento** de la localidad y por la **Asociación Cabra Malagueña** y gracias al patrocinio de la **Excma. Diputación de Málaga y Sabor a Málaga**. Las jornadas han constituido un éxito rotundo y cada año se van consolidando como un **referente del turismo de interior en la provincia de Málaga**. El mercado de quesos y productos locales, el mercado de artesanía y los distintos bares y restaurantes de la localidad han recibido numerosos asistentes. Al mismo tiempo, las **visitas guiadas** gratuitas al olivo milenario, Molino del Hortelano, museo taller de cerámica, y los cuatro BICs del municipio, junto a los **concursos gastronómicos y de fotografía y las actividades musicales o talleres infantiles** han complementado una programación donde los vecinos así como los visitantes han contado con una oferta gastronómica y de ocio y diversión. El objetivo de dar a conocer los productos autóctonos, por un lado, y la cultura y el patrimonio de la localidad, por otro, se conseguido de forma significativa, así como el impulso del tejido empresarial.

Los quesos y la leche de cabra han adquirido un especial protagonismo, ya que además del concurso de quesos celebrado, hubo una **interesantísima charla coloquio sobre la "Leche de Cabra y Dieta Mediterránea"**, ofrecida por **Dr. Federico J. C-Soriguer Escofet**, que ha sido Jefe de Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Universitario Carlos Haya de Málaga y Director del Instituto de Investigación Biomédica de Málaga (IBIMA). En la actualidad asesora al Alcalde de Málaga en la elaboración del Plan Municipal de Salud de Málaga.

13 queserías de la provincia participaron en el **Mercado de Quesos de Málaga** y 17 puestos de **Productos Locales** como aceites, vinos, frutos secos, miel, etc., la gran mayoría de ellos acogidos a la marca Sabor a Málaga.

El **III Concurso de Cocina Popular**, cuyo objetivo es rescatar recetas tradicionales de Málaga se celebró el domingo. El jurado estuvo compuesto por Esperanza Peláez, Javier Almelones y Fernando Sánchez, todos miembros de la Asociación Carta Malacitana, y otorgaron los siguientes premios:

- **Primer premio a la receta "Ensaladilla de campo"** presentada por **Sebastián Palomo**.

- **Segundo premio a la receta "Potaje de garbanzos"** presentada por **Toñi Muñoz**.

II Concurso de Quesos de Cabra de Málaga

El jueves 14 de abril se celebró el **II Concurso de Quesos de Cabra de Málaga** en el Restaurante Puerta de Málaga de Casabermeja.

A concurso se han presentado **43 quesos de 14 queserías de la provincia duplicando la participación del Primer Concurso** que se celebró en 2015. Este año se ha sumado una nueva categoría al concurso: Quesos de Cabra con Receta Innovadora.

El **jurado**, que realizó una cata a ciegas de los quesos, estuvo compuesto por:



Mercado de Quesos de Málaga y Productos Locales



Ponencia sobre la leche de cabra ofrecida por D. Federico Soriguer



Degustación de postres de leche de cabra ofrecida por restaurantes participantes en las jornadas



Entrega de premios del III Concurso de Cocina Popular

- D. Manuel Maeso, Presidente de la Asociación Carta Malacitana
- D. Francisco de Asís Ruiz, técnico del IFAPA "Camino del Purchil" de Granada
- D. Francisco García, gerente de Restaurante El Lago de Marbella
- D^a Margarita Jimenez, GDR Guadalhorce
- D^a Hortensia Galán, Departamento Bromatología y Tecnología de Alimentos Universidad de Córdoba

Y decidió otorgar los siguientes **premios**:

CATEGORÍA 1: QUESO DE CABRA FRESCO: (12 quesos presentados a concurso)

	Quesería
1º premio	La Cañada del Capitán (Vélez-Málaga)
2º Premio	Campos La Malagueña (Almogía)
3º Premio	El Pinsapo, Cooperativa AGASUR (Campanillas)

CATEGORÍA 2: QUESO DE CABRA SEMICURADO: (10 quesos presentados a concurso)

	Quesería
1º premio	Montes de Málaga, cooperativa AGAMMA (Colmenar)
2º Premio	Sierra Crestellina (Casares)
3º Premio	El Porticatero (Yunquera)

CATEGORÍA 3: QUESO DE CABRA CURADO: (7 quesos presentados a concurso)

	Quesería
1º premio	Montes de Málaga, cooperativa AGAMMA (Colmenar)
2º Premio	La Hortelana (Coín)
3º Premio	El Porticatero (Yunquera)

CATEGORÍA 4: QUESO DE CABRA CURADO DE LECHE CRUDA: (8 quesos presentados a concurso)

	Quesería
1º premio	El Porticatero (Yunquera)
2º Premio	El Arquillo (Campillos)
3º Premio	El Alcornocal (Cortés de la Frontera)

CATEGORÍA 5: QUESO DE CABRA RECETA INNOVADORA: (6 quesos presentados a concurso)

	Quesería
1º premio	El Porticatero (Yunquera)
2º Premio	SAT Productos de la Cabra Malagueña (Casabermeja)
3º Premio	SAT Productos de la Cabra Malagueña (Casabermeja)

El sábado 16 de abril se llevó a cabo la **entrega de los premios en Casabermeja** por parte de D. Jacobo Florido, Diputado de Desarrollo Económico y Productivo de la Excm. Diputación de Málaga; D. Antonio Artacho, Alcalde de Casabermeja; D. Francisco Chicón, Vicepresidente de la Asociación Española de Criadores de la Malagueña y otros concejales de la corporación.



Miembros del jurado, Concejala de Turismo de Casabermeja y técnicos de nuestra Asociación



Quesos presentados a concurso



Quesos el Porticatero fue la quesería más premiada, con 4 premios



D. Jacobo Florido y D. Antonio Artacho con todas las queserías premiadas

GASTRONOMÍA Y RECETAS

Los quesos de Málaga son premiados en varios certámenes de carácter nacional:

Tres nuevos premios para los quesos elaborados con leche de Cabra Malagueña en el Salón de Gourmets celebrado en Madrid del 4 al 7 de abril

La **Quesería Elvira García de Ávila** ha vuelto a obtener dos nuevos premios en el Gourmetquesos 2016. Han obtenido el **primer y segundo premio en la categoría "Quesos afinados con mohos"**, para sus quesos **"Colores"** y **"Luna Nueva"** respectivamente. El queso "Luna Nueva" de Elvira García fue galardonado en 2015 con Medalla de Oro en los World Cheese Awards, por lo que podemos afirmar que se trata de uno de los mejores quesos de cabra del mundo!

La **Quesería Montes de Málaga de Colmenar (Málaga)** ha obtenido en este certamen un merecidísimo **tercer premio para su Queso Semicurado, en la categoría Quesos de Cabra Jóvenes**. Este queso ha sido premiado también en otras ocasiones, como mejor queso semicurado andaluz de cabra, en el VII Concurso Andaluz de Quesos Artesanos "Sierra de Cádiz".

Dos quesos de la provincia de Málaga se han alzado con los galardones como mejores quesos de España tras la celebración de la cata-concurso de la XXXI edición de la Feria Nacional del Queso de Trujillo (Cáceres).

El concurso, celebrado en el marco de la feria del 29 de abril al 2 de mayo de 2016 ha determinado que en la **modalidad de pasta blanda de quesos de cabra el primer clasificado haya sido el queso Briqueta de Cabra, de LACT Argudo**, quesería ubicada en el municipio de Campillos, en Málaga, mientras que en **pasta dura**, el reconocimiento ha sido para otro queso malagueño, **Gran Reserva El Pinsapo Leche Cruda, de la sociedad cooperativa AGASUR, de Málaga**.



Prestigiosos restaurantes de la provincia celebran jornadas gastronómicas específicas en torno a los productos de la Cabra Malagueña

Mesón Alberto: C/ Lope de Rueda 250, 29190 Puerto de la Torre, Málaga Tlf: 952 439 339 www.mesonalberto.es

Del **24 de febrero al 13 de marzo**, el **Mesón Alberto**, enclavado en el distrito Puerto de la Torre de Málaga capital, celebró su **2ª Semana Gastronómica del Chivo Lechal Malagueño** en la que se pudieron encontrar una amplia variedad de platos, el Chivo Lechal Malagueño cocinado de forma tradicional como la paletilla de chivo en su jugo, y otros platos más innovadores como el vouldenvant de chivo al vino tinto de Málaga con queso de cabra gratinado...La casa invitaba al entrante: embutidos y quesos de cabra malagueña.

Restaurante El Reservado: Autovía del Mediterraneo (A-7) Salida 256, 29730 Rincón de la Victoria, Tlf.: 952 40 10 51, www.elreservadorestante.com

Por cuarto año consecutivo **El Reservado** celebró unas jornadas especiales sobre los productos de nuestra raza, **del 11 al 27 de marzo**. Los comensales pudieron disfrutar, entre otros platos, de Chivo Lechal Malagueño al ajillo, a la Pastoril, en Hojaldre con foie, al horno al estilo tradicional, chuletillas al carbón o croquetas de chivo al ajillo.

Restaurante Frutos: Av. de la Riviera 80. Torremolinos (Urb. Los Alamos) 29620 Málaga, Tlf.:952 381 450 www.restaurantefrutos.es

El Chivo Lechal Malagueño y la Leche de Cabra Malagueña, fueron dos de los protagonistas en las **Jornadas de la Cocina de Primavera en el prestigioso Restaurante Frutos de Torremolinos (Málaga)**. Estas jornadas, se celebraron del **11 al 24 de abril** en este emblemático establecimiento, donde se ensalzan los productos del campo malagueño. Y es que, según los promotores de las jornadas, el uso de los productos de la Cabra Malagueña durante la Primavera tiene su porqué: *"Los chivos, que en la temporada más propicia para la crianza, nos dan sus carnes más rosadas, bien alimentadas por la leche de sus madres, con la que además elaboramos algunos de los postres con los que acabaremos de endulzar nuestra primavera culinaria"*.

Hotel San Cristóbal: Avda. Ramón y Cajal, 3, 29602 Marbella, Málaga, Tlf:952 77 12 50 www.hotelsancristobal.com

En el céntrico **Hotel San Cristóbal de Marbella**, se celebraron del **10 al 14 de mayo** las **Jornadas Gastronómicas del Chivo Lechal Malagueño**. El restaurante Alameda, que se caracteriza por una cuidada cocina casera mediterránea elaborada de manera artesanal, ofreció originales recetas como la "Caldereta de Chivo Lechal Malagueño con Alcachofas y Patatas a la Provenzal" o "Cazuela de Riñones de Chivo con Jamón Ibérico y Pimientos del Piquillo al Pil Pil".



La Cabra Malagueña participó en la presentación del Logotipo Raza Autóctona 100%, presentado en la I Edición de Zafra Gastronómica

Se ha presentado el Logotipo Raza Autóctona 100% en la I Edición de Zafra Gastronómica, un evento enmarcado en la Feria de Primavera de Zafra, del 7 al 10 de abril, y que contó con un programa con diversas actividades relacionadas con el mundo de la gastronomía. Los asistentes han podido conocer de primera mano qué es el Logotipo Raza Autóctona 100%, una Marca de Calidad puesta en marcha por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), y han podido degustar los productos de algunas de las razas a las que oficialmente se les ha concedido la utilización de este distintivo que pone en valor las producciones de muchas de las Razas Autóctonas criadas, mejoradas y desarrolladas en nuestro país. La Raza Malagueña estuvo ofreció: **Croquetas de salchichón de cabra, croquetas de Chivo Lechal Malagueño al ajillo y paté de Chivo Lechal Malagueño.**

Abre sus puertas la Quesería Mama Cabra en Bodonal de la Sierra (Badajoz)

La Quesería Artesana "MAMÁ CABRA" abrió sus puertas el pasado 24 de marzo. MAMÁ CABRA es un proyecto empresarial que llevan a cabo Daniel Cabello y Carmen Quintanilla, (economista y veterinaria) dos jóvenes que un día decidieron cambiar de vida y desarrollar un proyecto diferente ligado al campo.

Su quesería tiene rebaño propio y todos los quesos se elaboran exclusivamente con la leche de **sus cabras de pura raza malagueña**, que pastorean libremente a diario y disfrutan de un manejo y una alimentación ecológica. Sólo utilizan energías limpias, mediante caldera de madera de encina de su propia finca y placas solares. Sus quesos se elaboran de manera totalmente artesanal, sin utilizar ningún producto químico, y son madurados en una cámara subterránea de paredes de piedra natural y estanterías de madera...todo esto hace de los **quesos MAMÁ CABRA un producto muy especial...**

MAMÁ CABRA: C/ San Isidro 7, Bodonal de la Sierra, Badajoz. Tlf.: 647 83 69 51 Facebook: www.facebook.com/queseriamamacabra

Su tienda abre todos los jueves en horario ininterrumpido de 9:00 a 21:00.



"Chivo Malagueño con salsa de reducción de vino tinto al chocolate y falso risotto de remolacha", receta ganadora del II Concurso Joven Chef Sabor a Málaga

El concurso se celebró el **8 de marzo**, en el marco del Salón H&T de Málaga. Los chefs **Sara Moreno y Claudia Otero, de la escuela de hostelería La Cónsula, resultaron vencedoras del II Concurso Joven Chef 'Sabor a Málaga'** con una estupenda receta de Chivo Lechal Malagueño. El certamen está destinado a apoyar las escuelas de hostelería de la provincia, y ha contado con la participación de un total diez alumnos de cinco escuelas malagueñas, que han participado por parejas en un formato de competición que tiene la **peculiaridad de que los ingredientes son secretos hasta el momento de iniciarse el concurso**. El concurso, estuvo coordinado por el chef Jordi Bataller. A las 10 h, los chefs se pusieron a los fogones y se dieron a conocer los ingredientes, todos ellos productos malagueños de la marca promocional 'Sabor a Málaga' proporcionados por la empresa Makro, que patrocinaba el certamen. Los **ingredientes principales de los platos debían ser** Sardinas de Málaga o bien nuestro Chivo Lechal Malagueño.



Los Productos de la Cabra Malagueña también estuvieron en...

Varias son las ferias y eventos gastronómicos en los que hemos estado presentes con nuestros productos:

- **Mercado de Queso Tradicional Andalúz**, celebrado en Álor: los días 13 y 14 febrero estuvimos presentes con un stand de venta de nuestros productos y además el domingo ofrecimos un taller de ¡Dale el biberón a un chivo!

- **Mercados de Quesos de Málaga:** varios han sido los mercados organizados por la Asociación Pro-denominación de Origen del Queso de Málaga en los que hemos estado presentes. Así hemos estado en Málaga (12 de marzo), Coín (10 de abril y 8 de mayo) y Casabermeja (16 y 17 de abril).

- **Natura Málaga:** celebrada en el Palacio de Congresos de Málaga del 1-3 abril, estuvimos presentes en la mayor feria de alimentación saludable de la provincia

- **Salón de Gourmets de Madrid:** de la mano de la Marca Sabor a Málaga, los Productos de la Cabra Malagueña han estado presentes junto a otros 37 productores, en la 30ª edición del evento, que se ha celebrado del 4 al 7 de abril en IFEMA, Feria de Madrid. No sólo hemos contado con un stand expositivo, sino que varios chefs de la provincia han elaborado suculentas propuestas para representar a la gastronomía de la provincia con los Productos de la Cabra Malagueña.

- **Alimentaria Barcelona:** de la mano de la Marca Sabor a Málaga estuvimos en el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas Alimentaria de Barcelona, que tuvo lugar del 25 al 28 de abril

- **Málaga Gastronomy Festival:** estuvimos presentes en una cata a periodistas nacionales y extranjeros con nuestros quesos de cabra malagueña el pasado 6 mayo.

Ganaderos y técnicos de CABRAMA vuelven a visitar Holanda

Después del exitoso viaje realizado en noviembre de 2015 por los ganaderos y técnicos de Cabrandalucía organizado gracias a la colaboración de la empresa de soluciones y equipos ganaderos De Laval; un pequeño grupo de ganaderos de la cabra malagueña vuelven a visitar Holanda. El viaje se ha llevado a cabo del **19 al 21 de enero**. La **primera jornada**, los ganaderos fueron acompañados por **De Laval** visitando 4 ganaderías, las cuales poseen unas grandes y modernas instalaciones.

La **segunda jornada** del viaje, tuvieron un encuentro con la **sección de caprino de la organización agraria LTO** (es la única OPA que hay en Holanda), encuentro que ha servido de base para formar un grupo europeo sobre leche de cabra junto a franceses e italianos. Por parte de Cabrandalucía se ha invitado a esta organización a formar parte del Foro Nacional del Caprino a celebrar en 2016.

El **sector lácteo holandés se caracteriza por su alto grado de especialización, su concentración horizontal, su integración vertical y su creciente internacionalización y exportación**. Cada segmento de la cadena de producción tiene su propia estructura para representar sus intereses. Se presenta como un sector profesional, moderno y operativo, cuidando tanto el bienestar del hombre, como el de los animales y el medio ambiente. Su creciente desarrollo ha hecho que se convierta en uno de los sectores agrícolas más grandes y vitales en los Países Bajos. Por ello, constituye una importante contribución a la economía holandesa. A pesar de su pequeño tamaño, en los Países Bajos **se sitúan algunas de las mayores granjas de cabras lecheras**, con un total de más de 350.000 cabras (280.000 cabras de leche). Concentradas principalmente en la provincia de Noord- Brabant, en la región sur del país, estas granjas de cabras tienen un promedio de alrededor de 600 animales. El incremento de la producción y elaboración de quesos de cabra, ha crecido hasta convertirse en un sector de pleno derecho en los últimos años, como resultado de ello ha habido un crecimiento sustancial en la población de cabras. La raza Saanen blanca representa la mayor parte de este crecimiento. La producción de los cabritos hoy por hoy es comparable a la de los corderos.

Gracias a la ilusión y entusiasmo que han puesto los ganaderos socios de Cabrandalucía y a la prestación de los servicios de la empresa De laval a la hora de programar las visitas, este grupo de ganaderos y técnicos veterinarios han tenido la oportunidad de intercambiar conocimientos y experiencias con los ganaderos holandeses, cuyo **sector caprino está en plena eclosión**.



CABRAMA recibe un premio por poner en valor la raza

La **Asociación de Amigos del Parque Natural Montes de Málaga** ha otorgado en esta edición sus premios a **tres entidades que han dedicado años de esfuerzo, cariño, ilusión y trabajo a poner en valor la raza caprina malagueña**, y con ello potenciar el tejido económico y social vinculado a los territorios de los Montes de Málaga

La Asociación de Amigos del Parque Natural Montes de Málaga celebró el jueves 28 de enero en la Sociedad Económica de Amigos del País de Málaga Capital el acto de entrega de sus premios anuales.

En esta edición, el premio ha sido otorgado a tres entidades que han dedicado años de esfuerzo, cariño, ilusión y trabajo a poner en valor la raza caprina malagueña, y con ello potenciar el tejido económico y social vinculado a los territorios de los Montes de Málaga.

La Asociación Española de Criadores de la Raza Caprina Malagueña, CABRAMA

La Agrupación de Ganaderos de los Montes de Málaga, AGAM-MA.

El Ayuntamiento de Casabermeja.

Al acto acudieron numerosas personalidades de la escena política, gastronómica y cultural de la provincia. Con la entrega de estos premios, la Asociación de Amigos del Parque Natural Montes de Málaga, cumple con su objetivo de difundir la compatibilidad de usos tradicionales y riqueza de biodiversidad del Parque Natural Montes de Málaga y de su entorno.



www.flaco.es



Instalaciones de ordeño para vacas, ovejas y cabras

35 Años de Experiencia

Desde el principio, hemos mantenido un concepto de ordeño basado en la salud del animal y la calidad de la leche.

Servicio Post-Venta

Nuestra red de distribución nos permite ofrecer un servicio diario de mantenimiento y reposición de consumibles.



Rafael González Sarrias

C/. M^a Goiry, 72 - Bajo 7
18015 GRANADA
606 066 501 / 600 378 016
superdeltusmascotas@hotmail.com

CABRAMA ha impartido ya 7 Cursos de bienestar animal, con un total de 141 alumnos

Desde el pasado mes de enero, la **Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, entidad colaboradora del IFAPA** (Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía) ha impartido varios cursos en la geografía malagueña sobre "Bienestar animal en explotaciones de rumiantes".

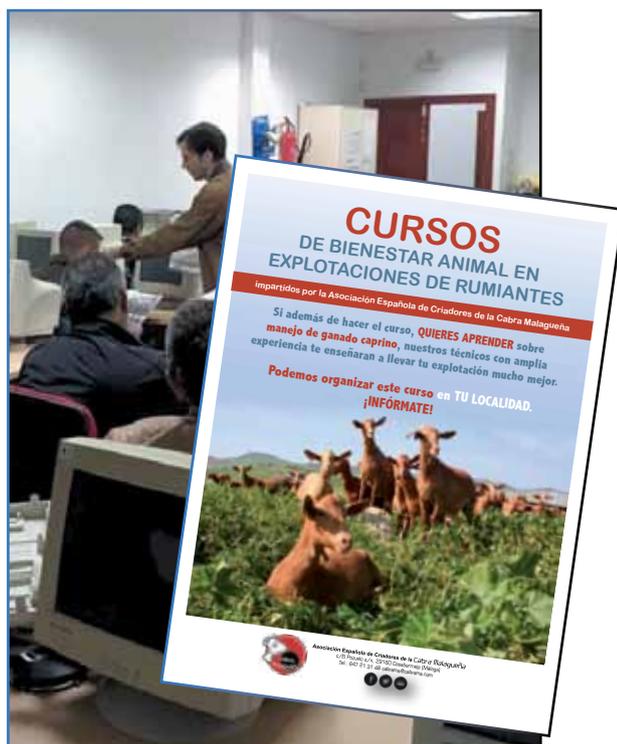
Este curso es obligatorio para todas las ganaderías de pequeños rumiantes (en las inspecciones de condicionalidad exigen el certificado de haber hecho este curso a todos los trabajadores de la ganadería).

Juan Manuel Micheo y José David Andrade han sido los profesores de los citados cursos, técnicos con amplia experiencia que además de impartir la temática obligatoria del curso están enseñando a los ganaderos a llevar correctamente el manejo de su explotación.

Los cursos impartidos hasta el momento han sido:

- Yunquera: del 18 al 22 de enero, 21 alumnos
- Tolox: del 25 al 29 de enero, 23 alumnos
- Álora: del 1 al 5 de febrero, 25 alumnos
- Ardales: del 15 al 19 de febrero, 25 alumnos
- Arriate: del 28 de marzo al 1 de abril, 10 alumnos
- Casabermeja: del 9 al 13 de mayo, 13 alumnos
- Teba: del 18 al 22 de abril, 24 alumnos

Si estás interesado **podemos organizar este curso en TU LOCALIDAD**, siempre que haya un mínimo de 15 alumnos y un aula para poder impartirlo. ¡¡INFORMATE en el teléfono 647 21 31 48 o en el email cabrama@cabrama.com! (Precio: 60 € socios CABRAMA, 100 €: no socios).



Comienzan las obras del Centro de Interpretación de la Cabra Malagueña en Casabermeja

Fuente: www.diariosur.es

Casabermeja sigue con la intención de consolidarse como la capital de la cabra malagueña y el siguiente paso es la apertura del Centro de Interpretación de esta raza en el casco urbano. Recientemente, el Ayuntamiento **inició la obra de acondicionamiento de la antigua Casa del Alguacil**, en la calle Corralón, para su transformación en un espacio que quiere ser un referente turístico para difundir la historia y las peculiaridades de la raza, pero también con una vocación cultural y educativa.

Para ello se hará una **inversión de 51.675,06 euros**, de los cuales 36.172,54 corresponden a una subvención otorgada por la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía y 15.502,52 euros aportados por el Ayuntamiento de Casabermeja.

El edificio tiene dos plantas y un patio y una vez que esté concluido se realizará una **cesión a la Asociación de Criadores de la Cabra Malagueña para su gestión**, según informó el concejal de Obras, Juan Sánchez. El edificio previamente fue reformado en parte, manteniendo la apariencia de construcción típica de la zona, por lo que ahora se está terminando la edificación con la instalación de solerías, techo de escayola, electricidad, fontanería y enlucido. También se incluyen en este proyecto los suministros necesarios para poder poner en funcionamiento este centro, tales como mobiliario, equipamiento informático, paneles informativos, cocina para módulo de talleres y catas, entre otros elementos.

Estas instalaciones añadirán un **nuevo recurso que refuerza la oferta turística**. «Queremos seguir apostando por el caprino, del que viven muchas familias, y más que un centro de interpretación al uso se busca que sea un lugar vivo con actividad», explicó Sánchez. Este centro se integrará en un circuito de turismo cultural y gastronómico y **pretende ser un lugar donde se muestre la raza caprina malagueña de forma dinámica con talleres, catas de productos derivados** y que a la vez sirva para seguir dando a conocer todos los productos que se extraen de la cabra malagueña apoyando así a los ganaderos que se está dedicando al cuidado de esta raza, la transformación de sus productos y su comercialización.



CABRAMA participó en el Curso de especialización en inseminación y reproducción animal, en OVIGEN

Los días **13, 14 y 15 de abril** se celebró el **X Curso Teórico Práctico de Reproducción e Inseminación de Ovino y Caprino en el centro de OVIGEN**, en la Granja Florencia (Zamora).

Nuestro secretario ejecutivo, Juan Manuel Micheo ofreció la ponencia: "Utilidad de la inseminación artificial en la mejora genética: el caso de la Cabra Malagueña".

El Curso estuvo dirigido a veterinarios y ganaderos del sector ovino y caprino.

CABRAMA participó en unas Jornadas Técnicas sobre el caprino en Fuerteventura

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña (CABRAMA) participó en las Jornadas Técnicas Ganaderas organizadas por el Cabildo Insular de Fuerteventura. Juan Manuel Micheo Puig ofreció la ponencia: '**La Raza Caprina Malagueña y su asociación como dinamizadores del medio rural**'.

El evento, tuvo lugar del **18 al 20 de abril** en la Sociedad Unión de Antigua y sirvió de previo a FEAGA (Feria de Agricultura, Ganadería y Pesca de Fuerteventura), se centra en el ganado caprino y en varios temas relacionados con este sector, como la alimentación de los animales, la sanidad, la mejora genética y la importancia de las asociaciones de criadores, además del concurso nacional de queso de leche de cabra Premios Tabefe, uno de los certámenes nacionales más importantes del género.

Se exportan 450 chivas de pura raza malagueña a Cerdeña

450 chivas de pura raza malagueña procedentes de la **Ganadería El Cepillar (Antequera)** salieron rumbo a Cerdeña (Italia) el pasado **27 de abril**, tras un complicado proceso administrativo para conseguir los visados de exportación, así como una gran cantidad de pruebas veterinarias para cumplir con el condicionado sanitario del país de destino.

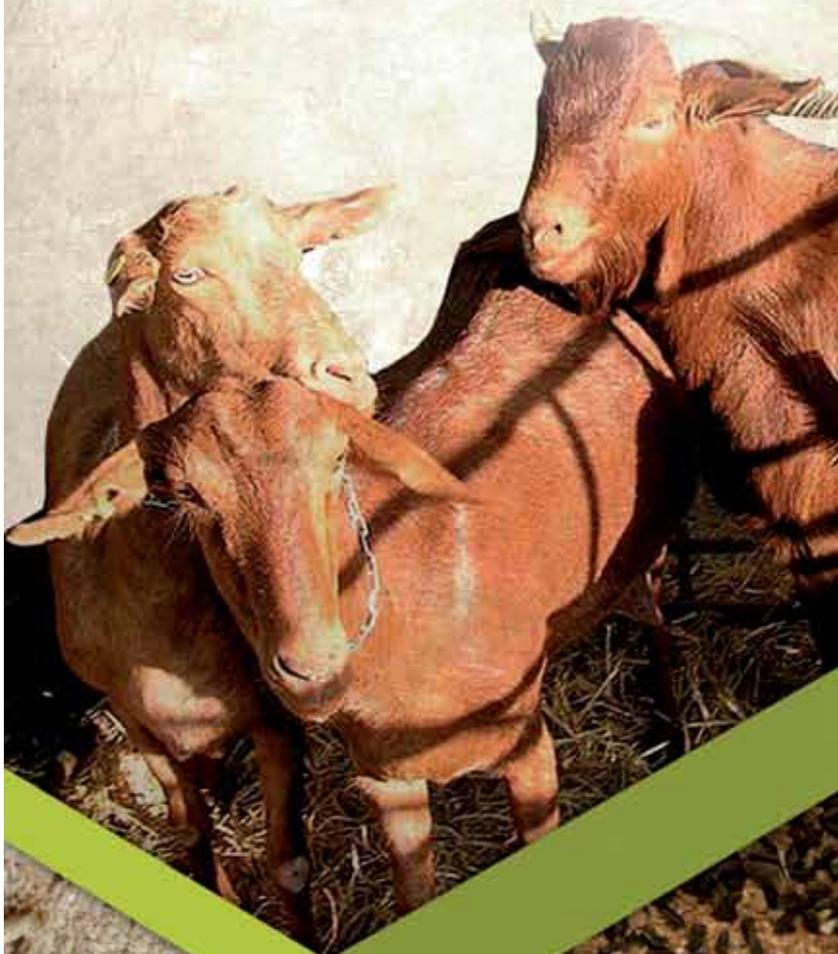
De lo que estamos seguros es que estos animales se adaptaran estupendamente!



AgroCabello

Cereales, abonos, piensos y semillas

SIEMPRE AL SERVICIO
DE LA AGRICULTURA
Y LA GANADERÍA



Torcal de Antequera nº 1
La Joya - Antequera (Málaga)
Telf.: 952 75 50 90
info@agrocabello.com
www.agrocabello.com



VII Foro Nacional del Caprino

30 de junio y 1 de julio, 2016



"En busca de la estabilidad"



Ronda
(Málaga)

www.cabrandalucia.com

Teléf. info: 958 46 75 58 | 629 44 76 19 e-mail: forocaprino@cabrandalucia.com

Organiza y Colaborador Oficial:

