

¿ Que es la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña?

La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña (A.E.C.C.M.), es una entidad reconocida oficialmente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Fue fundada en 1983 con el apoyo de la Excm. Diputación Provincial de Málaga y desde entonces trabaja por la Mejora y la Difusión de la raza.

Actualmente la AECCM cuenta con algo más de 30.000 animales inscritos en el Libro Genealógico de la raza, pertenecientes a 70 ganaderías, distribuidas por las comunidades autónomas de Andalucía (especialmente en la provincia de Málaga), Extremadura, Castilla La Mancha y Castilla-León.

La AECCM está gestionada por un equipo técnico (secretaría ejecutiva, administración, servicio veterinario, y auxiliar pecuario) y gobernada por una junta de gobierno formada por ganaderos. El máximo órgano de decisión es la Asamblea General de socios que se encarga de aprobar las pautas de trabajo para la junta y el equipo.

Actualmente tiene su sede en Casabermeja (Málaga), donde gracias al Excmo. Ayuntamiento, se ha puesto en marcha, junto a nuestras oficinas, un Centro de Selección Ganadera.

Los servicios de la Asociación

GESTIÓN DEL LIBRO GENEALÓGICO

Los animales de nuestros socios y socias son animales que cumplen el patrón racial, los cuales identificamos individualmente mediante tatuaje, con una sigla (única para cada ganadero en todo el país) y una serie de números. Estos animales están sometidos a un control de genealogía (padres, madres, abuelos, abuelas, etc.) y se inscriben en el Libro Genealógico de la Raza, por lo cual pueden disponer de su Carta Genealógica.

REALIZACIÓN DEL CONTROL LECHERO OFICIAL

A todas las ganaderías inscritas se les realiza el control lechero oficial, a través de FARALAND (Federación de Asociaciones de Razas de Aptitud Láctea de Andalucía).

El control lechero consiste en la medición de la cantidad de leche producida y su calidad (grasa, proteína y extracto seco), en cada cabra. Se realiza una vez al mes en todos los rebaños, para poder obtener datos de la producción de los animales durante todos los meses del año. El resultado final es un listado de animales con sus producciones totales de la campaña (total de leche producida y media de grasa, proteína y extracto seco en toda su lactación).

REALIZACION DE VALORACIONES MORFOLÓGICAS y GENÉTICAS

Los animales se valoran morfológicamente en el momento del tatuaje, y por lo tanto antes de su inclusión en el Libro Genealógico. Posteriormente se califican de nuevo todas las hembras tras su primera lactación y anualmente todos los machos y las mejores hembras de la ganadería.

El objetivo es tener datos sobre la morfología y conformación del animal para tenerla en cuenta a la hora de la selección junto con los datos de producción. Cuando acaba cada campaña lechera y una vez calculadas las producciones de cada animal, se realizan las valoraciones genéticas de los reproductores, valoraciones en base a las cuales se seleccionan las chivas de reposición en cada ganadería, al igual que se marcan las madres de candidatos a semental para el centro de testaje.

GESTIÓN DEL ESQUEMA DE SELECCIÓN

Nuestro Esquema de Selección fue aprobado por el Ministerio de Agricultura en 1999. A partir de los datos del control lechero oficial, la genealogía y las valoraciones morfológicas, se valoran genéticamente los animales, para poder asesorar a nuestros ganaderos en cuanto a la elección de los mejores reproductores (futuras madres y sementales).

En nuestro Centro de Selección Ganadera en Casabermeja (Málaga) realizamos pruebas de sementales e inseminación artificial, lo que nos ayuda por un lado en nuestro Esquema de Selección (testaje de machos, conexión entre rebaños, control de paternidades, etc.) y por otro lado en la difusión de la raza.

Las actividades de la Asociación

Además de estas misiones cuyo objetivo es la mejora genética de la raza, realizamos otra serie de actividades, con el fin de difundir la raza y desarrollar la ganadería caprina:

1. Difusión y Fomento de la Raza y de sus productos: para difundir y fomentar nuestra raza acudimos a distintos certámenes ganaderos nacionales e internacionales (Zaragoza, Salamanca, Zafra en Badajoz, Trujillo en Cáceres, Jerez y Algeciras en Cádiz, etc.) y organizamos dos eventos ganaderos propios de la raza, nuestro Concurso-Subasta Nacional, que se celebra cada año en el mes de Mayo en Antequera (Málaga) y nuestro Concurso-Exposición de Machos Caprinos, que se celebra entre los días 10 y 12 del mes de Octubre en Villanueva de Tapia (Málaga).

Así mismo, la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña viene trabajando desde hace cuatro años en diversas actuaciones encaminadas a revalorizar los productos derivados de la cabra, tanto los quesos como la leche y la carne. Es promotora y socia fundadora de la Asociación Pro-denominación de Origen Quesos de Málaga y colabora en diversas muestras de quesos que se realizan en la provincia. En el terreno del chivo lechal malagueño se han hecho múltiples acciones para su

promoción, destacando el Concurso Gastronómico de Chivo Lechal Malagueño, que en 2009 alcanzará su 5ª edición. Además del concurso se están llevando a cabo campañas de sensibilización y concienciación del público en general hacia el consumo de productos locales y actividades de información y difusión sobre el sector, la cabra y los productos derivados (quesos, leche, cabrito lechal, etc.), así como la elaboración de material didáctico e informativo diverso. En los últimos años con el apoyo de la Diputación Provincial se han llevado a cabo proyectos consistentes en dar a conocer a los jóvenes malagueños estudiantes de las Escuelas de Hostelería de la provincia, así como en institutos de enseñanza secundaria, el sector caprino malagueño y sus productos derivados, mediante charlas informativas, degustaciones y visitas a ganaderías y queserías, con el objetivo de mejorar su imagen social. Este proyecto ha tenido una gran repercusión en el mundo hostelero de la provincia, el cual nos demanda constantemente acciones promocionales y especialmente la posibilidad de mejorar la comercialización de estos productos para poderlos poner a su disposición.

Desde el pasado año se está tramitando la marca de garantía para esta apreciada carne. La creación de una marca de calidad para el Chivo Lechal Malagueño viene dada por la necesidad de establecer un distintivo de frescura, homogeneidad y garantía tanto de origen como de sistema de producción para esta carne. A día de hoy, el distintivo de calidad para la carne de "Chivo Lechal Malagueño" está siendo tramitado por dos vías diferentes y compatibles al mismo tiempo. Por un lado, la Junta de Andalucía debe dar el visto bueno al Pliego de Condiciones de la Marca de Garantía "Chivo Lechal Malagueño" para su inscripción en el Registro de Marcas y Patentes. Por otro lado, ya ha sido publicado en BOJA (num. 25 de 6 de febrero de 2009) el reconocimiento del Pliego de Producto «Carne de Cabrito» como sistema de calidad a efectos de la certificación de productos para el uso de la marca Calidad Certificada.

2. Formación e información al ganadero: Para mantener informado al ganadero sobre temas de nuestra asociación y temas que afectan al sector, editamos una circular mensual para nuestros socios, y una revista trimestral: "Málaga Ganadera". También organizamos cursos y jornadas técnicas sobre tema de interés y actualidad.

3. Servicios veterinarios: Estos servicios van desde la realización de ecografías al apoyo y control de la ejecución de las campañas de saneamiento oficial, pasando por cualquier otro servicio que el socio nos solicite (vacunaciones, desparasitaciones, estudio de casos clínicos, control de mamitis, etc.)

4. Proyectos de Investigación: tenemos en marcha distintos proyectos de investigación sobre temas de gran relevancia, en especial sobre la evolución del sector, reproducción, alimentación, caseínas y selección, etc. con distintos centros de investigación: Universidad de Córdoba, Centro Experimental de ZAIDIN del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias en Madrid, Universidad de Sevilla,.

5. Representación del ganadero: Representamos a nuestros socios ante las instituciones públicas y privadas tanto locales, como provinciales, autonómicas y nacionales, y participamos en los distintos foros y asociaciones de interés, como Cabrandalucía, Cabrespaña, FEAGAS y Mesa del Caprino en Málaga.

6. Asesoramiento al ganadero: Por último intentamos apoyar y asesorar a nuestros ganaderos y ganaderas en cuantos problemas pudieran tener, así como sobre las nuevas normativas que pueden afectar al sector (campañas de saneamiento, primas y ayudas, reforma de la PAC, identificación animal, etc.).

7. Programa de Mejora de la Calidad de la leche: medidas de asesoramiento técnico y control para mejorar la calidad higiénico-sanitaria y físico-química de la leche producida en las explotaciones de nuestros socios. Todo ello a través de la propia mejora técnica de las explotaciones y el control individual de los animales, junto con un manejo zootécnico y de gestión económica adecuado.

8. Comercialización de productos derivados de la cabra: La Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña ha puesto en marcha una comercializadora de los productos de sus ganaderos socios (leche, carne, semen y animales vivos), para que los ganaderos asociados puedan acceder fácilmente al mercado sin que sus productos pasen por manos de intermediarios y así poder ofrecer un precio justo tanto los productores como al consumidor final.

Los objetivos principales de esta empresa comercializadora son la ordenación de la oferta, la reducción de los costes de producción, y la mejora de la calidad de los productos, así como crear un modelo de empresa cuyo sistema comercial esté basado en el diálogo, la transparencia y el respeto, buscando un precio justo para el ganadero, contribuyendo al desarrollo sostenible al ofrecer mejores condiciones comerciales y asegurar los derechos de los productores.

La raza caprina Malagueña

La Cabra Malagueña es una raza autóctona española que se encuentra entre las razas más lecheras del mundo.

El censo total de cabras malagueñas es aproximadamente de 300.000 cabezas, si bien es difícil precisarlo pues animales no censados distribuidos por todo el país. Su mayor concentración se encuentra en el sur de la península ibérica, y especialmente en la provincia de Málaga, donde cuenta con un censo aproximado de 200.000 animales. También se encuentra en Sevilla, Córdoba, Cádiz, Huelva, así como en el resto de las provincias andaluzas y en Extremadura, Castilla León, Castilla la Mancha y Portugal.

Las características más importantes de esta raza son su buena adaptación a los distintos sistemas de explotación y su elevada producción lechera, compaginada con su alta rusticidad.

Cómo es la Cabra Malagueña

Morfológicamente son cabras con una capa uniforme de color rubio, con variaciones que van desde el rubio claro o albahío al rubio oscuro o retinto, predominando el pelo corto aunque se pueden encontrar animales con pelos más largos formando raspil y calzón, especialmente en las zonas de sierra.

Tienen una cabeza triangular con orejas largas pero siempre horizontales y un perfil que varía del subconvexo al recto. Pueden presentar tupé, perilla y cuernos que normalmente son de forma espirílea en los machos aunque en las hembras aparecen también en forma de arco.

El cuello es plano y largo, con una amplia inserción en un tronco desarrollado con una línea dorsolumbar recta y una grupa tendente a la horizontalidad. Las extremidades son planas pero fuertes y bien aplomadas.

Es un animal de proporciones sublongilíneas y eumétrico, con unos pesos que van desde los 45 a los 60 Kg. en las hembras y de 60 a 75 Kg. en los machos. Su alzada a la cruz varía entre los 55 y 70 cm. en las hembras y los 65 y 78 en los machos.

Las ubres en forma abolsada o globosa, presentan amplias inserciones y pezones medianos, bien diferenciados y situados en la base, con una ligera inclinación hacia delante.

¿Qué la caracteriza?

Esta raza tiene una notable aptitud lechera. La media de producción en los últimos 10 años calculada sobre más de 70.000 lactaciones controladas es de una producción por lactación de 452 Kg. de leche, con un 5% de grasa, un 3,5% de proteína y un 14% de extracto seco en unos 240 días de lactación incluyendo primíparas y multíparas.

Entre ellas se encuentran explotaciones con medias de hasta 280 días de lactación, 630 Kg. de leche producida, 5´8% de grasa, 4´1% de proteína y más de 3 litros de media por día durante toda la lactación. También encontramos animales con producciones superiores a 900 litros.

Si analizamos sus características reproductivas, vemos que presenta una de las tasas de fertilidad más altas de todas las razas, ya que permanece en periodo fértil prácticamente todo el año. Las hembras son poliéstricas permanentes marcando los últimos estudios valores medios de 1´95-2´1 chivos por parto, que alcanzan los 8-9 Kg. de peso en tan sólo 30 días.

Estos valores nos muestran que estamos ante una raza de gran calidad tanto productiva como reproductiva, sin olvidar la elevada rusticidad que le caracteriza, permitiéndole adaptarse a terrenos áridos y convirtiéndola en una raza que aprovecha los recursos naturales en las zonas más desfavorecidas con un alto rendimiento.

Los productos de la Cabra Malagueña

Leche

A pesar de la gran cantidad de leche que se produce en Málaga, que representa el 20% de la producción de Andalucía, solo un 9% se transforman en queso o se consume en la explotación. El resto, lo que supone más del 90% de la producción, se vende a las industrias lácteas nacionales e internacionales.

Numerosos estudios científicos acreditan que el consumo de leche de cabra es más beneficioso que el consumo de leche de vaca, además esta es más sabrosa y más dulce que la leche de vaca.

La proteína es de mejor calidad ya que tiene un mayor número de aminoácidos esenciales y es de más fácil absorción por el organismo.

La grasa es más fácil de digerir, ya que los glóbulos son más pequeños.

Tiene una mayor proporción de Calcio, aumentando su absorción y depósito en los huesos, beneficioso tanto para personas adultas como mujeres que sufren osteoporosis.

Destaca la vitamina D, Vitaminas del grupo B y Vitamina A.

La leche de cabra contiene niveles bajos de lactosa (azúcar de la leche), por lo que resulta útil para personas intolerantes a la lactosa.

Queso

El "Queso de Málaga" es un producto autóctono que constituye un valioso patrimonio cultural y gastronómico que figura en el último catálogo de quesos publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Es un producto elaborado con leche pura de cabra, procedente de explotaciones de cabras malagueñas. Su zona de producción tradicional corresponde a toda la provincia de Málaga.

Tradicionalmente se producía en las explotaciones y ganaderías familiares, para el autoconsumo y venta local. Hoy en día, y debido a las exigencias higiénico-sanitarias establecidas en la normativa comunitaria se ha limitado su producción a las queserías autorizadas.

El queso es un producto blando o semiblando de sabor muy agradable al paladar y de olor característico propio de la leche de cabras en pastoreo.

Hay tres tipos de quesos: el fresco, el semicurado y el curado. Tanto para el primero como para el segundo se usa la leche pasteurizada, no así para el tercero que en ocasiones se realiza con leche cruda.

Igualmente se están empezando a producir y vender con éxito, otros tipos de quesos (pasta blanda, con hierbas, con pimienta, etc.) y otros productos lácteos (requesón, yogurt, etc.).

En Marzo de 2006 se constituyó la Asociación Pro-Denominación de Origen Quesos de Málaga, a la cual pertenece nuestra Asociación.

Chivo Lechal Malagueño

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

Es un animal de **un mes** aproximado de edad, con un peso vivo entre 8 y 10 kgs y un peso a la canal entre **4 y 6 kgs**.

El Chivo Lechal Malagueño es la primera carne caprina española asociada a una **marca de calidad**.

Los animales deben proceder de explotaciones con características constructivas y de habitabilidad que garanticen el bienestar de los animales, debiendo tener cada explotación un programa sanitario adecuado. Sus madres son ejemplares de raza Malagueña puras, ya sean inscritas en el Libro Genealógico de la raza o certificadas por la Asociación Española de Criadores de la Cabra Malagueña, que es la entidad reconocida oficialmente por el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino para esta labor.

Tras la salida del animal de la ganadería se hace un seguimiento exhaustivo de todo el proceso de transformación, asegurando la **trazabilidad del producto**.

La carne de “Chivo Lechal Malagueño”, al proceder de un animal joven, exclusivamente alimentado a base de leche, presenta un color rosa pálido, un alto grado de ternura y jugosidad, junto a un sabor suave y característico, ideal tanto para las preparaciones culinarias tradicionales así como para la alta cocina. Desde el punto de vista nutricional, es un alimento ligero, con alrededor de un **2,5% de materia grasa intramuscular de fácil digestibilidad**, más del 35% de la cual corresponde al ácido oleico (el **ácido oleico** es un tipo de grasa monoinsaturada típica de los aceites vegetales como el aceite de oliva, del aguacate, etc., ejerce una acción beneficiosa en los vasos sanguíneos reduciendo el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares y hepáticas, ya que contribuye no sólo a reducir el colesterol LDL o malo en sangre e incrementar los niveles del colesterol cardioprotector, sino que colabora en el mantenimiento de un peso corporal razonable y sano para nuestro organismo.), y con

más del 17% de **proteína de alto valor biológico** (es la capacidad que tiene una proteína, para formar otras nuevas en el individuo que las ingiere).

Es una buena fuente natural de hierro.

Carnes tiernas, delicadas, de fibra fina, débil consistencia y agradable perfume, apreciado ingrediente de la alimentación mediterránea.

La creación de una marca de calidad para el Chivo Lechal Malagueño viene dada por la necesidad de establecer un distintivo de frescura, homogeneidad y garantía tanto de origen como de sistema de producción para esta carne.

A día de hoy, el **distintivo de calidad para la carne de “Chivo Lechal Malagueño”** está siendo tramitado por la Junta de Andalucía, que debe dar el visto bueno al Pliego de Condiciones de la **Marca de Garantía “Chivo Lechal Malagueño”** para su inscripción en el Registro de Marcas y Patentes. Por otro lado, ya ha sido publicado en BOJA (num. 25 de 6 de febrero de 2.009) el reconocimiento del Pliego de Producto «Carne de Cabrito» como sistema de calidad a efectos de la certificación de productos para el uso de la marca **Calidad Certificada**.

En ambos casos, las condiciones impuestas a la carne amparada bajo dichos distintivos se resumen en cuatro puntos:

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

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