

## Rosa Aguilar presentó en Barcelona la Denominación de origen Protegida “Los Pedroches”

La ministra de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, Rosa Aguilar, subrayó que la Denominación de Origen Protegida de Los Pedroches “es un ejemplo de la alta calidad y excelencia de nuestra industria agroalimentaria”, en el acto de presentación de esta certificación de calidad el pasado 26 de septiembre en Barcelona.

La titular del MARM puso de manifiesto su alegría por “compartir la puesta de largo de esta Denominación de Origen Protegida Los Pedroches ante el mundo de la gastronomía, la distribución y el consumo en los hogares”. El jamón ibérico representa la esencia de la dieta mediterránea, patrimonio inmaterial de la humanidad. Porque “hablar de jamón es hablar de un alimento único de nuestro país y, en el caso del jamón del Valle de los Pedroches, único de la tierra de Córdoba”, destacó la ministra.

Rosa Aguilar señaló igualmente que los 32 municipios cordobeses que se agrupan bajo esta certificación de calidad conforman una zona, el Valle de los Pedroches, de gran valor ecológico y paisajístico y una economía basada en el cerdo ibérico que genera riqueza, desarrollo económico y empleo. “Se trata de un ecosistema singular en el mundo que es un ejemplo de desarrollo sostenible, de mantenimiento de un entorno natural privilegiado que en la Dehesa encuentra unas condiciones ambientales excepcionales para la elaboración de jamones y cría del cerdo ibérico. En definitiva, una forma de pastoreo extensivo que nos proporciona productos de altísima calidad”, dijo.



Rosa Aguilar hizo hincapié en que el MARM ha aportado una legislación que regula y fomenta este tipo de certificaciones “normas como la de la calidad del ibérico, que está en constante revisión para adaptarse a los nuevos requerimientos del sector”.

Cerdos y Jamón Ibéricos Los Pedroches.

## Petición en Estados Unidos para exigir la etiqueta identificativa de los alimentos genéticamente modificados

Los partidarios y los productores de alimentos orgánicos han solicitado al gobierno de Estados Unidos el etiquetado obligatorio de alimentos transgénicos (OGM), y han alentado a los consumidores a conectarse a Internet y unirse a la causa.

Los 21 demandantes quieren que la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) informe adecuadamente a los consumidores cuando adquieran alimentos que contengan ingredientes modificados genéticamente. Según ellos, la ausencia del etiquetado obligatorio de alimentos transgénicos es engañosa para los consumidores; se afirma en la petición legal de 25 páginas. “Las medidas en cuestión son necesarias para evitar el fraude económico y para proteger a los consumidores que se dejan engañar por el pensamiento de que la falta de etiquetado significa la ausencia de alimentos genéticamente modificados”.

Según el informe presentado, “los alimentos que contengan productos modificados genéticamente deben ser obligatoriamente etiquetados en los 15 países de la Unión Europea, y también en Rusia, Japón, China, Australia y Nueva Zelanda”.

Ken Cook, director ejecutivo del *Environmental Working Group*, explicó que existe un apoyo público abrumador para el etiquetado de alimentos genéticamente modificados. “La mayoría de las encuestas que he visto son de 80 a 90 por ciento o más en favor de un etiquetado. Hay un gran apoyo público y es el momento de enfocar nuestras propuestas en la FDA”, dijo Cook.

Los productores orgánicos de carne, pollo, productos lácteos y semillas, y sus asociaciones, la industria, incluyendo la Asociación de Comercio con sede en Vermont Orgánica, constituyen la mayor parte de los peticionarios.





Rosa Aguilar, ministra del MARM.

## Encuentro informal de representantes autonómicos para debatir sobre la futura PAC

La ministra de Medio Rural, Rosa Aguilar, mantuvo el pasado 5 de octubre un encuentro informal con los representantes de las comunidades autónomas españolas para debatir diferentes puntos de la Política Agraria Común (PAC) que se tendrá que aplicar a partir del 1 de enero de 2014. En declaraciones realizadas por la ministra, se valoró ésta de manera muy positiva, ya que hubo un consenso generalizado de que hay que hacer un esfuerzo común y colectivo

en favor de los agricultores y ganaderos españoles para poder consensuar una opinión única.

Rosa Aguilar señaló que el marco financiero plurianual aprobado es insuficiente y que se muestra desfavorable a la tarifa plana en la fórmula de pagos directos que se quiere arbitrar. Opina que la convergencia entre los estados miembros hay que hacerla de manera gradual y que no es posible plantear la convergencia en su 50%, en el primer año de la aplicación de la PAC. Asimismo, considera que las propuestas de herramientas de gestión de mercado no son suficientes ni ambiciosas.

Rosa Aguilar se ha mostrado a favor de una PAC más verde pero sin considerar adecuado que el "greening" sea el 30% del primer pilar. Alega que los agricultores ya están haciendo un esfuerzo para una agricultura más sostenible y un desarrollo medioambiental, por lo que hay que ver qué actuaciones tienen que ir en el primer pilar y cuáles en el segundo.

En cuanto a la definición de agricultor activo, ha habido un consenso en que la que está recogida en los borradores, (el que al menos recibe un 5% de sus rentas de la actividad agraria), no viene a legitimizar socialmente la PAC, que es lo que se pretende. El 5% no es el porcentaje adecuado para legitimizar la figura del agricultor y para justificar ante la sociedad la necesidad de las ayudas para la agricultura.


[www.hypor.es](http://www.hypor.es)

Invertimos en tecnologías avanzadas  
garantizando un progreso genético real.  
Por coste y por margen...

### EXPECT MORE

Hypor  
KantoHypor  
MagnusHypor  
MaxterHypor  
Myrus

Solicita más información en:

Hypor España GP, S.A.

J.L. Bugallal Marchesi, 7 Bajo Dcha. 15008 La Coruña - Tlf.: 981 169 192 - Fax: 981 169 888



## Cataluña avanza en la puesta en marcha de una base de datos sobre canales porcinas

La Comisión Gestora del Sistema de Identificación, Pesaje y Clasificación de Canales Porcinos de Cataluña (SIPCAP), ante la necesidad de poner en marcha una base de datos sobre canales porcinas, ha decidido la creación de un grupo de trabajo encargado de hacer una propuesta de lo que debe ser la arquitectura básica de esta base de datos.

El grupo de trabajo tendrá que ser eminentemente técnico y estará compuesto por dos miembros del Departamento de Agricultura de Cataluña (DAAM), dos del IRTA y un miembro por parte de los productores



y otro de los mataderos. La propuesta tendrá que ser validada posteriormente por la propia Comisión Gestora. Una gran mayoría de los representantes de la Comisión Gestora opinan que la base de datos del SIPCAP puede ser

un valor añadido para el sector del porcino catalán, si se consigue implementarlo con un consenso total y se sabe aprovechar la información que genere, a la vez que se convierte en un paso que va más allá de la simple clasificación de canales porcinas que establece la normativa vigente como obligatoria. En este sentido, Cataluña puede liderar un proyecto que en la mayoría de comunidades autónomas no se ha previsto todavía, y por lo tanto esto puede representar un paso muy importante hacia la consecución de unos objetivos claramente beneficiosos para productores y mataderos catalanes.

## Dinamarca, Holanda e Irlanda, los mejor preparados a la directiva comunitaria sobre bienestar de las cerdas

Dentro de algo más de 14 meses entrará en vigor la directiva comunitaria sobre bienestar de las cerdas, que prohíbe parcialmente el uso de las jaulas de gestación en explotaciones porcinas. Según la interprofesional británica del porcino, no se sabe mucho sobre el nivel de adaptación de los países de la UE a esta directiva ni de la veracidad de la información que circula.

Actualmente, en Dinamarca, Holanda e Irlanda, algo más de un 70% del censo de reproductoras estarían cumpliendo la directiva. Se trataría de los países que posiblemente mejor adaptados estarían. Por el contrario, los países con más censo, estarían muy poco adaptados.

Así, y siempre según la interprofesional porcina británica, tan sólo un 20% de la cabaña de reproductoras de Alemania estaría adaptada. Sin embargo, la falta de adaptación alemana no iría en detrimento de su producción, ya que aunque explotaciones de producción de lechones tuvieran que cerrar por no cumplir la directiva, las de cebo no se verían demasiado afectadas, ya que en lugar de cebar lechones domésticos, cebarían lechones importados de Holanda o Dinamarca.

Según la interprofesión británica, el nivel de adaptación en España, segundo productor de porcino de la UE, sería algo mejor que en Alemania (primer productor), pero se-



guiría siendo un bajo porcentaje (30% del censo). En el caso de Francia no menciona un porcentaje en concreto, aunque si asegura que tiene un bajo nivel de adaptación. La reducción de la cabaña de reproductoras ya se ha producido en los últimos meses, por el efecto conjunto de los altos precios de las materias primas y la alternativa de cierre de explotaciones

ante la ausencia de querer realizar inversiones en las explotaciones para adaptarse a la normativa de bienestar. Sólo en Holanda y en el Reino Unido se han registrado modestos aumentos. Las reducciones registradas en el censo de reproductoras podrían conducir a descensos de un 2,5% de los sacrificios en el primer trimestre del próximo año.

## Los cerdos pueden ayudar a crear una Europa más verde

La Comisión Europea está preparando un informe que podría ayudar a incrementar la imagen de los cerdos, como



animales que favorecen una Europa más verde, según publica la sectorial de porcino del Reino Unido. El informe en cuestión es la "Hoja de ruta para una Europa eficiente de recursos", en el que se habla, entre otros temas, de las elevadas cantidades de comida que se desperdician en la UE y de la dependencia comunitaria del fósforo, dos cuestiones en las que el sector porcino podría colaborar.

Cada año, en Europa se desperdician 90 millones de toneladas de comida. La Comisión Europea desearía reducir en un 50% en 2020 este desperdicio de alimentos. Tiene previsto presentar un informe en 2013 con medidas para limitar este despilfarro. Según la sectorial del porcino británica es posible que en dicho informe se mencione la reintroducción de las proteínas animales procesadas en la alimentación animal.

El otro tema es el de asegurar a largo plazo un abastecimiento de fósforo para poder garantizar la seguridad alimentaria. Está previsto que la comisión presente el próximo año un *Green Paper* sobre el uso sostenible del fósforo.

No hay que olvidar que los cerdos tienen el potencial de poder reciclar desperdicios de alimentos y reducir la dependencia de los agricultores a los abonos de fósforo.

## Aumenta en un 8% la exportación española de jamones y paletas

La directora general de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal, participó en la sesión inaugural del VI Congreso Mundial del Jamón, que se celebró en Lugo entre los días 21 y 23 de septiem-



bre, donde ha destacado el impulso que desde el MARM se da al papel del jamón, uno de los productos más emblemáticos de la geografía española, que desempeña un papel destacado dentro del sector agroalimentario, debido a las particularidades de su producción, elaboración y comercialización.

Muestra de ello, señaló la directora general, es el valor de las ventas exteriores de jamones curados, paletas y formatos deshuesados y envasados en 2010 que ascendió a 200 millones de euros, casi un 8 por ciento más que en 2009, siendo los principales importadores de jamones curados españoles Francia, Alemania y Portugal. Isabel Bombal ha añadido que en peso las exportaciones alcanzaron en 2010 un volumen en peso de 23.893 toneladas, lo que representa un 5,7% de incremento sobre el año anterior.

En su intervención, Isabel Bombal ha destacado los esfuerzos del sector en internacionalización y promoción, resaltando como principales retos el seguir creciendo en calidad, competitividad, prestigio y eliminación de barreras comerciales, para captar y consolidar mercados.

Isabel Bombal ha apuntado que España cuenta con cinco Denominaciones de Origen Protegida de jamón: "Dehesa de Extremadura", "Guijuelo", "Jamón de Huelva", "Los Pedroches", y "Jamón de Teruel"; así como la Indicación Geográfica Protegida "Jamón de Trevélez", la Especialidad Tradicional Garantizada "Jamón Serrano", y la Indicación Geográfica Protegida "Lacón Gallego".

## Las lentejas, un buen ingrediente para lechones destetados

Investigadores de la Universidad de Alberta (Canadá) han comprobado que las lentejas pueden ser un buen ingrediente en las raciones de los cerdos destetados, pudiendo incorporarse hasta en un 20%, sin comprometer su desarrollo. Las lentejas contienen un mayor contenido de proteínas que los cereales pero menos que la torta de soja o colza.

Se trata de una buena fuente de energía aunque contienen ciertos compuestos anti-nutricionales que reducen el desarrollo de los cerdos, cuando las lentejas se adicionan a las raciones en excesiva cantidad.

La investigación se inició una semana después del destete (a las tres semanas de edad) y se fue reemplazando progresivamente con lentejas hasta un 20% de torta de soja y un 10% de trigo en la ración de los cerdos. El estudio duró tres semanas.

Los investigadores encontraron dos importantes hallazgos. Por un lado, los cerdos no tuvieron ningún rechazo a consumir las lentejas, aceptando perfectamente la ración. Por otro lado, detectaron que usando el perfil de nutrientes digestibles que utilizan para la formulación de las raciones, la adición de hasta un 22,5% de lentejas en las raciones no generaba ningún cambio negativo en la ganancia media diaria ni en la eficiencia del alimento. Sin embargo, una vez que se movía al 30% se observaba un impacto negativo en estos dos índices. Por tanto, los investigadores recomiendan la adición de lentejas en hasta un 20% de la ración.



## Finaliza el proyecto de investigación Q-PorkChains



La Universidad de las Islas Baleares de Palma de Mallorca acogerá el acto de clausura del proyecto de investigación europeo Q-PorkChains. En esta ocasión, investigadores de 17 países darán a conocer los resultados obtenidos a lo largo de cinco años de estudios en la cadena de producción de carne porcina.

El acto, enmarcado en una conferencia con título “La cadena de producción sostenible y diversificada de la carne porcina. De la ciencia a la práctica”, estará dirigido a industrias, universidades, centros de investigación y ONGs.

En esta ocasión, los representantes de los diferentes socios implicados en el proyecto Q-PorkChains presentarán sus resultados compartiendo las experiencias y los desafíos futuros para el sector cárnico porcino.

En el primer día de conferencias se abordará el tema del vínculo entre la cadena de producción de la carne de cerdo y las demandas de los consumidores, además de la gestión de los aspectos relacionados con la implantación de sistemas calidad y sostenibilidad.

El segundo día se centró en la aplicación directa de los resultados científicos del Q-PorkChains, incluyendo sesiones paralelas sobre la innovación de productos cárnicos, los marcadores biológicos, las herramientas para la gestión y la mejora de la calidad y, finalmente, la sostenibilidad económica de los sistemas de explotación porcina.

El proyecto de investigación Q-PorkChains, acrónimo de “Mejorar la calidad del cerdo y de sus productos para el consumidor”, es un proyecto de investigación cofinanciado por el Sexto Programa Marco de la Unión Europea con un presupuesto de 20 millones de euros, que empezó en enero de 2007 y que finalizará en diciembre de 2011.

Uno de los logros alcanzados en estos 5 años ha sido el de impulsar la integración del sistema de producción animal en las estructuras gubernamentales, con el objetivo de garantizar la calidad y de incrementar la sostenibilidad de todas las etapas de producción porcina.

# Gustor



- ✓ Energía para vellosidades intestinales:  
BUTIRATO SODICO
- ✓ Atrayente natural y palatable
- ✓ Reduce diarreas
- ✓ Aumenta la superficie de absorción
- ✓ Mejora la salud intestinal: efecto bactericida
- ✓ Potencia la producción de enzimas endógenas
- ✓ Mejora el IC y GMD
- ✓ Estimula la ingesta temprana de alimento

*Nutrición natural  
para el intestino*

FAMIPS



**NOREL**  
ANIMAL NUTRITION