

Agama Informa

Nº: 29

Fecha: 02/06/09

1.- Los humanos podrían infectar a las cabras de fiebre Q, según un estudio

Según una investigación del Instituto Veterinario Central (CVI) de la Universidad de Wageningen (Holanda) el serotipo de la fiebre Q encontrado en cabras está fuertemente emparentado con el tipo encontrado en humanos. Los investigadores han encontrado, tras estudiar las similitudes entre las cepas, que no está tan claro como se pensaba, que sean las cabras las que infecten a los humanos, ya que igualmente, podrían ser los humanos los que infectaran a la cabras o incluso, podría existir un portador de la bacteria completamente diferente que pudiese infectar tanto a cabras como a humanos.

En la investigación se recogieron muestras de la bacteria *Coxiella burnetii*, causante de la enfermedad de la fiebre Q, tanto de cabras como de personas. Tras la tipificación de las cepas, se encontraron de siete a diez familias diferentes de *Coxiella burnetii*, de las cuales dos son las más comunes.

Debido a que últimamente ha aumentado mucho el número de casos de fiebre Q, algunos expertos consideran que puede ser debido a un incremento de la virulencia de la bacteria, mientras que otros lo achacan al crecimiento a gran escala de la ganadería caprina.

En lo que va de año se han declarado unos 200 casos de fiebre Q en el Centro de enfermedades Infecciosas del Instituto Nacional para la Salud Pública y el Medio Ambiente (RIVM), algo más de lo declarado el año pasado por estas fechas, con una tendencia al aumento en las últimas semanas. Una cuestión destacable es que muchas notificaciones de enfermedad provienen de las mismas áreas que las que se produjeron casos el año pasado, pese a las medidas preventivas e higiénicas adoptadas en la ganadería, según publica el Boletín Exterior del MARM.

A finales del pasado mes de abril comenzó la campaña de vacunación obligatoria contra la fiebre Q, impuesta por el Ministerio de Agricultura holandés, a todas las explotaciones ovinas y caprinas con más de 50 animales. No obstante, no se espera ver los efectos de esta campaña de vacunación de cabras hasta 2010.

La enfermedad produce en humanos unos síntomas parecidos a los de la gripe, complicándose, a veces, con infecciones pulmonares. En cabras y en ovejas, la bacteria provoca abortos.

Fuente: agrodigital.com

Enlace: <http://www.agrodigital.com/PlArtStd.asp?CodArt=64142>

2.- Pilar Merino informará mañana a las organizaciones agrarias de Canarias sobre la reforma del POSEI

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias ha convocado mañana miércoles, 3 de junio de 2009, a las 9.00 horas a las distintas organizaciones agrarias de las Islas con el fin de informarles sobre asuntos de actualidad del sector. Entre los temas más relevantes a tratar destaca la reforma del programa de opciones específicas por la lejanía e insularidad (POSEI) aprobada por la Unión Europea.

El encuentro, presidido por la titular del Área, Pilar Merino, contará con la asistencia de todos los cargos de la Consejería, y se desarrollará en la Planta 7 del Edificio de Usos Múltiples II de Santa Cruz de Tenerife. Los medios de comunicación que lo deseen podrán tomar imágenes del inicio del acto (9.00 horas) y declaraciones a las 10.30 horas.

Fuente: Nota de Prensa del Gobierno de Canarias

Enlace:

<http://www.gobiernodecanarias.org/noticias/index.jsp?module=1&page=nota.htm&id=99298>

3.- Tenerife acoge esta semana los mejores quesos de las Islas con motivo de Agrocanarias 2009

Los próximos días 4 y 5 de junio tendrá lugar el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2009, organizado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. El objetivo de este certamen, que se celebrará en el Hotel San Blas Reserva Ambiental de San Miguel de Abona, Tenerife, es distinguir los quesos de alta calidad elaborados en las Islas a partir de leche de cabra, vaca, oveja o sus mezclas.

Esta es la octava edición de este concurso en el que participarán unas 140 piezas de todas las Islas, en las categorías de queso elaborado con leche pasteurizada, con leche cruda, con cuajo vegetal y con mezcla de cuajos. Veintisiete catadores y siete miembros del jurado serán los encargados de determinar cuál de los contendientes es el mejor producto en cada una de las categorías, al tiempo que otorgarán dos premios especiales: "Mejor queso de Canarias 2009" y "Mejor imagen y presentación".

Se distinguirá un solo queso por modalidad y variedad. El queso que obtenga la mayor puntuación en cada categoría será el que se alce como ganador. Las muestras admitidas a concurso se valorarán por el panel de catadores correspondiente por el sistema denominado "cata ciega".

Fuerteventura fue la gran triunfadora de los Premios Agrocanarias de Quesos 2008. El mejor queso de Canarias fue «Julián Díaz», un curado de leche cruda de cabra de la Denominación de Origen Protegida Queso Majorero, elaborado por Arquema S.L., mientras que el premio a la mejor imagen y presentación recayó en un producto de la misma DOP, «La Gambuesa», elaborado por Lorenzo Martín Rodríguez.

Desde 2002 se viene desarrollando, en el ámbito de esta Comunidad Autónoma y con carácter anual, el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias, una iniciativa que trata de promover la difusión de los quesos de Canarias, dando a conocer su diversidad, y contribuir a la mejora del producto, facilitando un distintivo de calidad a los ganadores del concurso y consolidando la credibilidad del sector ante el consumidor.

El director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, Guillermo Díaz Guerra, asegura que "el concurso de quesos Agrocanarias, además de ser la referencia regional en este campo, invita a los elaboradores a mejorar su producción y abre importantes puertas comerciales dentro y fuera de nuestras fronteras".

Díaz Guerra reitera que el ICCA, tiene como misión el fomento y la promoción de los alimentos de calidad de Canarias, por lo que, en el ámbito de los quesos "tratamos que el máximo número de operadores se acojan a alguna de las figuras de calidad diferenciada; en ese sentido, mediante la tutela de los consejos reguladores y la organización de jornadas de formación y divulgación de conocimientos tratamos de hacer más atractivo para ganaderos y queseros el producir bajo el amparo de una Denominación de Origen".

Fuente: Nota de Prensa del Gobierno de Canarias (01/06/09)

Enlace:

<http://www.gobiernodecanarias.org/noticias/index.jsp?module=1&page=nota.htm&id=99093>

4.- El pasado día 29 de Mayo se publico en el BOC el Decreto 63/2009, de 19 de mayo, por el que **se concede la Medalla de Oro de Canarias a la Cooperativa de Quesos de Arico.**

En el citado Decreto el Gobierno de Canarias concede la Medalla de Oro de Canarias a la Cooperativa de Quesos Arico en reconocimiento a su producción de quesos de gran calidad, los cuales constituyen parte de la riqueza gastronómica de Canarias.

Esta Cooperativa recibió recientemente en Dublín el premio al mejor queso del mundo.

Fuente: Boletín Oficial de Canarias.

5.- El crecimiento de las explotaciones caprinas de Murcia aumenta la producción de quesos de calidad

Los quesos con Denominación de Origen Protegida de Murcia son los más exportados de España con más de un 70 por ciento de la producción total.

El secretario general de la Consejería de Agricultura y Agua, Francisco Moreno, presentó el viernes la memoria del sector quesero regional así como el programa de actividades previstas para el próximo 10 de junio con motivo del Día de Queso.

Moreno destacó que “los quesos de la Región de Murcia están compitiendo en los mejores niveles de calidad en todos los mercados”. Resaltó igualmente la labor realizada por las nueve queserías inscritas bajo la producción de las Denominaciones de Origen Protegida (DOP) Queso de Murcia, que integra Queso de Murcia Fresco, Queso de Murcia Curado, y Queso de Murcia al Vino.

Asimismo, subrayó la gestión realizada por el Consejo Regulador para garantizar la producción y calidad de los quesos “con controles de seguridad y certificación”.

El secretario general de la Consejería estuvo acompañado por el director general de Ganadería y Pesca, Adolfo Falagán, el secretario del Consejo Regulador de la DOP de Quesos de Murcia, Lorenzo Abellán, el representante de Cajamurcia, Miguel Galián, y el representante del sector caprino, José Guardiola.



Según los datos de la memoria del sector, durante 2008 el tamaño medio de las explotaciones aumentó en más de 100 cabras por explotación, lo que permitió incrementar la producción de los quesos de calidad de Murcia.

La Región de Murcia contabilizó un total de 158 ganaderías adscritas al Consejo Regulador, con 55.000 cabras adultas, que producen más de tres millones de litros de leche destinados a transformación. En cuanto a la producción de queso, Falagán destacó que en el último año se ha registrado la mayor producción total de queso amparado con figuras de calidad con más de 388.000 toneladas

En concreto, el Consejo Regulador de las DOP Queso de Murcia certificó el pasado año una producción de 354.909 kilos de Queso de Murcia al Vino, de los que un 22 por ciento se comercializaron en España, y 33.178 kilos de Queso de Murcia Curado, con una comercialización nacional del 29 por ciento.

En cuanto a las comercialización exterior, Murcia se ha situado como la principal región exportadora de queso de cabra, especialmente a Estados Unidos y Europa, a los que se destina más de 275.300 kilos de Queso de Murcia al Vino (77,5 por ciento de la producción total) y 23.444 kilos de Queso de Murcia Curado (más de un 70 por ciento).

El director general de Ganadería y Pesca resaltó que la venta al exterior ha aumentado en un 19 por ciento respecto al año anterior y además, añadió “ha aumentado la comercialización nacional, que es nuestra asignatura pendiente, en un 7,3 por ciento”.

Fuente: agroinformacion.com

Enlace: <http://www.agroinformacion.com/noticias/14/ovino-y-caprino/17763/el-crecimiento-de-las-explotaciones-caprinas-de-murcia-aumenta-la-produccion-de-quesos-de-calidad.aspx>

.....