• **El Laboratorio del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Manchego obtiene la acreditación por la norma ISO-17025**. Desde el año 1985, los operadores inscritos en la Denominación de Origen envían las muestras para sus análisis de autocontrol a este laboratorio, ubicado en la sede de la D.O. Queso Manchego, en Valdepeñas (Ciudad Real). A partir de ahora se analizarán, asimismo, las muestras remitidas por el Servicio de Certificación, recogidas a las queserías auditadas. El alcance acreditado por ENAC comprende diferentes técnicas físico-químicas, microbiológicas así como el análisis de presencia de leches extrañas en el queso, con objeto de comprobar que el queso manchego se ha elaborado, exclusivamente, con leche de oveja; todo ello en cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones del Queso Manchego. La obtención de esta certificación reconoce la competencia y fiabilidad del laboratorio recién acreditado, que realiza más de 60.000 determinaciones anuales.

• **Aprobados nuevos requisitos para la vacunación contra la lengua azul**. El Consejo de Ministros ha aprobado un Real Decreto (BOE nº 172, 19-07-2012) por el que se modifica la normativa vigente sobre medidas específicas de lucha y erradicación de la fiebre catarral ovina o lengua azul. Las modificaciones tienen como objeto permitir el empleo de vacunas inactivadas fuera de las zonas de restricción de la enfermedad. En su momento no se contemplaba la posibilidad de vacunar en zona libre dado que las únicas vacunas disponibles, las llamadas vivas atenuadas, podían producir circulación indeseada del virus vacunal. El desarrollo de las vacunas inactivadas y la consiguiente desaparición del riesgo mencionado ha permitido introducir las nuevas modificaciones con el fin de aprovechar adecuadamente una de las armas más eficaces en la lucha contra la enfermedad. En todo caso, se mantiene la posibilidad de utilización de vacunas atenuadas, si bien exclusivamente dentro de la zona de restricción.

• **Castilla-La Mancha pone en marcha el nuevo sistema de recogida de cadáveres animales**. La Consejería de Agricultura de la JCCM, ha puesto en marcha a partir del 1 de junio el nuevo sistema de recogida, transformación y destrucción de cadáveres en explotaciones ganaderas en Castilla-La Mancha. El nuevo sistema supone la liberalización del servicio y el abaratamiento de hasta un 42% del coste por kilogramo recogido, al introducir la libre competencia entre empresas, la disminución del plazo de recogida y la mejora de su calidad, al ser gestionado de forma informatizada y mediante rutas programadas. Todo ello, sin el menor menoscabo de las máximas medidas de bioseguridad y con la ventaja de que será el ganadero quien elija la empresa con la que operar. Los ganaderos podrán dirigirse a los Servicios Periféricos y a las Oficinas Comarcales Agrarias o Unidades Técnicas Ganaderas en caso de detectarse fallos, errores o baja calidad del servicio de recogida para su corrección inmediata.

• **Isabel García Tejerina transmite el apoyo del Ministerio al sector quesero español**. En el marco de la Semana de los Quesos de España, celebrada el pasado mes de junio en Madrid, la secretaria general de Agricultura y Alimentación, Isabel García Tejerina, manifestó el interés y apoyo del Ministerio por conservar y potenciar la tradición quesera española. García Tejerina ha resaltado el valor nutricional del queso, pero también su importancia cultural, medioambiental y económica. En el transcurso de su intervención, la Secretaria General ha subrayado la labor del sector quesero español, cuya producción nacional alcanzó en 2011 las 367.000 toneladas, lo que equivale a un incremento del 27% en los últimos 10 años. "Este crecimiento espectacular de la producción española resulta significativo si se compara con el resto de países de la Unión Europea, cuya producción y consumo se mantiene más bien estancada", ha añadido García Tejerina. En España, el queso de mezcla y vaca constituye más del 80% del mercado total, seguido por el de oveja con un 14% y, por último, el de cabra, con un 6%. Además, el consumo del queso en España ha aumentado un 2,2 % respecto al mismo periodo del año anterior. Esto supone un incremento del consumo per cápita de un 2 %, y sitúa el consumo medio en 8,02 kilos por persona y año. En cuanto a las variedades, los datos del panel demuestran que el 50,4% del queso que se consume en los hogares de España corresponde al queso fresco (31,3%) y al semi-curado (21,1%). También ha resaltado la Secretaria General la aportación del sector al patrimonio gastronómico español, con 25 Denominaciones de Origen y una Indicación Geográfica Protegida.

CERROAL
CERRAJERIA ROMICA ALBACETE, S.L.

FABRICACION Y MONTAJE
DE INSTALACIONES
GANADERAS

CINTAS DE ALIMENTACION
AUTOBLOCANTES Y ENTRADA LIBRE
COMEDEROS PARA PIENSO UNIFEED
CEBADEROS PARA CORDEROS
AMARRES DE ORDEÑO
MANGAS DE VACUNACION
BEBEDEROS, JAULAS PARIDERAS,
VALLAS TELERAS, ETC...

Polígono Romica, Avda, A, parcela 50 Naves 10-11 - Apdo. Correos 5420 – ALBACETE
TEL: 967 254174 /967 523550 - FAX: 967 254183 E-mail: cerrajeriaromica@telefonica.net
www.cerrajeriaromica.com

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Consorcio manchego. 1/7/2012.