

INFORME núm. 14/09



INFORME TÈCNIC

Visita tècnica de l'Observatori de la llet a
Menorca (III)
Novembre 2009

Visita tècnica de l'Observatori de la llet a Menorca

Octubre 2009

Observatori de la llet

Índex

Visita a COINGA	3
Visita a MENORCA LLET SL	5
Ses Cases Noves de Lluriach	7
Cavalleria	9
<i>El conreu de l'enclova</i>	11
Santa Creu des Mercadal	12
Talati de Baix	14
<i>Formatjar a l'explotació</i>	15
Apunt final	17

Visita a COINGA

Ens atengué la Sra. Margarita Tudurí Febrer, directora i gerent de la cooperativa COINGA, i el tècnic encarregat de la qualitat del procés Sr. Fernando Rita Larrucea.

COINGA elabora formatge i llet bàsica. Compra llet crua a 98 explotacions de vaques de llet, de les quals 70 en són sòcies. Això significa que treballen amb una quota al voltant de 33 milions de litres. A la fàbrica hi treballen 20 persones i la plantilla total és de 36 persones.

La qualitat requerida per a la llet és l'usual (3,7 de greix, 3,1 de proteïna, menys de 400.000 cèl·lules, menys de 100.000 bacteris). Els socis cobren la llet 1,20 cts/litre per sobre de la resta.

La producció és de formatge amb denominació d'origen *Mahón-Menorca*, amb les seves diferents classes: fresc, tendre, semicurat, curat i artesà. En els mesos d'estiu es produeix també llet fresca, distribuïda només a Menorca.

El procés per a l'elaboració del formatge, completament mecanitzat, s'inicia amb la pasteurització de la llet. Un cop afegits els ferments es deixa reposar per a que es formi el formatge, aquest es talla a mida de gra d'arròs per a ser emmotllat i agafar la forma del formatge. Un cop emmotllat es deixa a la premsa 3 hores per després ser desemmotllat i passar-lo a la salera durant 48 hores. Després d'haver-li afegit una capa protectora per als fongs es passa a l'assecat on s'hi estarà un temps determinat segons el tipus de formatge que se'n vulgui obtenir, des d'un dia per al tendre fins a 5 mesos per al curat.

	
Identificació de la cooperativa	Sra. Margarita Tudurí, atenent els visitants
	
Termitzador de llet	Desnatadora i tanc de nata



Pasteuritzador de nata



Cisternes on s'elabora el formatge



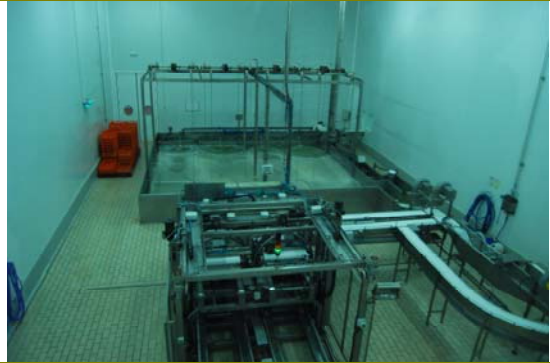
Separador de fins del xerigot lacti



Concentradora por osmosis del xerigot lacti



Premsat



Saleres



Sala d'envasament









Botiga COINGA

Visita a MENORCA LLET SL

Ens atengué el Sr. Jaume Ball-llosera i Santigosa, gerent de la planta a Menorca.

MENORCA LLET SL és una societat de recent formació (2004) formada per **COINGA** (50%) i **CAPSA** i **SA NOSTRA** (50%). El seu producte és la llet UHT i està en producció des de 2007.

La llet que processa aquesta fàbrica, en un total d'entre 22 i 23 milions de litres, s'envasa per a la marca **COINGA**, distribuïda només a Menorca, i per a d'altres marques distribuïdes principalment a Balears i l'excedent s'envia a la Península (Catalunya i/o València).

	
Conductes que uneixen COINGA i MENORCA LLET, passa llet pasteuritzada i normalitzada	Jaume Ball-llosera, gerent de la planta a Menorca i el grup de visitants
	
Línia d'envasament <i>Combibloc 310</i>	Línia d'envasament <i>Combibloc 310</i>
	
Cinta transportadora fins a la marcadora	Cinta transportadora fins el pal·letitzador

La logística de producció i vendes està dirigida des de **CAPSA**. Durant el mes d'agost, en disminuir el subministrament de llet des de les explotacions la fàbrica de **MENORCA LLET** roman tancada.

El procés de la llet UHT comença amb la llet normalitzada i pasteuritzada que prové de COINGA, a través de conduccions. Per a l'envasament s'esterilitza la llet i l'envàs (1 segon a 153°C) per a la correcta conservació de la llet. La capacitat de la fàbrica és de 80.00 litres/dia.

La línia d'envasament que s'utilitza a MENORCA LLET és la *Combibloc 310* amb un rendiment màxim de 10.000 litres/hora, tot i que la velocitat és modulable. Aquest fet és de gran ajut ja que permet controlar la producció en funció de la llet disponible i que haurà de provenir de l'esterilitzadora UHT "Rossi & Catelli".

La *Combibloc 310* és una màquina complexa ja que realitza diverses accions: dóna forma al cartró, el desinfecta amb un bany de peròxid, omple el cartó amb la llet provinent de la esterilitzadora "Rossi-Catelli", i finalment tanca i segella estèrilment el conjunt.

Els brics de llet que surten de la *Combibloc 310* es desplacen a través de la cinta transportadora fins a la marcadora. Allà, mitjançant injecció de tinta, s'inscriu a l'envàs la data de caducitat, en aquest cas 3 mesos. Seguidament el bric entra en una empaquetadora, on es fan pacos de 6 unitats, els quals es desplacen per la cinta transportadora fins el pal·letitzador. Allà, i en funció del distribuïdor i de la comanda que hagi realitzat, la mida del palet podrà variar. Seguidament, i mitjançant el sistema de gestió de mercaderies FIFO, el producte final s'emmagatzema.

Ses Cases Noves de Lluriach

Una explotació gran amb poca mà d'obra. El pagès, l'amo Joan Triay, fa 30 anys que es troba al capdavant de l'explotació, i hi va néixer. A l'explotació hi treballa tot sol, la qual cosa implica que ha de donar a fer les feines del camp. Disposa d'un brau llemosí amb el qual cobreix part de les vaques. S'engreixa els vedells mascles i les vedelles creuades.

Dades i maneig de l'explotació Cases Noves de Lluriach	
Quota de llet, kg	646.085
Nombre de vaques	65 (frisones)
Nombre de vedelles de reposició	11
Producció	
<i>Kg/vaca present i any</i>	Entre 9.000 i 10.000
<i>Època de producció</i>	Tot l'any
<i>Qualitat de la llet</i>	Dins els límits de normalitat
<i>Destinació de la llet</i>	Ven la llet a COINGA
Reproducció	
<i>Selecció i millora genètica</i>	Inseminació artificial
<i>Origen semen</i>	Estats Units i Canadà
<i>Inseminació</i>	Titular d'explotació
<i>Té toro?</i>	Si (llemosí, insemina unes 25 vaques cada any i la resta amb el toro)
<i>Nombre mitjà de parts</i>	7
<i>Vaca amb més parts</i>	9
<i>Època de parts</i>	Tot l'any (a l'estiu menys)
Instal·lacions de munyiment	
<i>Tipus d'instal·lació</i>	Sala de munyir
<i>Punts de munyida</i>	Espina de peix 2x6x2
<i>Temps per munyida</i>	1,25 h
Maneig de l'alimentació	
<i>Pastura</i>	Tot l'any (menys el pic d'estiu)
<i>Complement</i>	Mescla o barreja
<i>Farratges menjadora</i>	Ensitjat de raigràs italià i civada
Maneig de la superfície agrícola	
<i>Superfície agrícola útil (SAU) (ha)</i>	82 (tot secà) (disposa de 52 ha més)
<i>Rotació de cultius</i>	No
<i>Aprofitament dels cultius</i>	Pastura, ensitjat i fenificat

L'explotació disposa d'un antic bouer adaptat, del qual fa uns anys se'n van suprimir les places fixes i es van col·locar places de menjadora autoblocants, que s'utilitza per donar el menjar a les vaques i per a portar a terme les operacions de maneig habituals.

L'explotació es troba integrada dins una comunitat de regants, de recent creació, la qual té l'objectiu d'utilitzar per a regar les aigües resultants d'una depuradora pública d'aigües residuals.

Pel que fa a l'alimentació, les vaques pasturen durant tot el temps que sigui possible, i després es complementa a la menjadora amb ensitjats i secs de raigràs i civada. També dóna a les vaques pinso granulat, enguany una mitjana de 7-8 kg per vaca.



Joan Triay i visitants



Vaques i vedelles de reposició



Panoràmica dels camps



Parcel·les de sembra, ensitjat de bolla



Vaques frisones al camp



Abeurador al camp



Estabulació clàssica reformada



Sala de munyir

Cavalleria

El titular de l'explotació, Joan Fullana Gomila, duu 14 anys al capdavant de l'explotació, en la qual hi treballen a més d'ell, el seu fill, que actualment estudia al CCEA, i un familiar puntualment dos matins a la setmana.

Dades i maneig de l'explotació Cavalleria	
Quota de llet, kg	673.381
Nombre de vaques	90 (frisones)
Nombre de vedelles de reposició	39
Producció	
<i>Kg/vaca present i any</i>	8.000
<i>Època de producció</i>	Tot l'any
<i>Qualitat de la llet</i>	3,5 greix, 3,1 proteïna
<i>Destinació de la llet</i>	Ven la llet a COINGA
Reproducció	
<i>Selecció i millora genètica</i>	Inseminació artificial
<i>Origen semen</i>	Estats Units i Canadà
<i>Inseminació</i>	Titular d'explotació
<i>Té toro?</i>	Si (frisó, per cobrir les vedelles repetidores)
<i>Nombre mitjà de parts</i>	Alt
<i>Vaca amb més parts</i>	10
<i>Època de parts</i>	Tot l'any (a l'estiu menys)
Instal·lacions de munyiment	
<i>Tipus d'instal·lació</i>	Sala de munyir
<i>Punts de munyida</i>	Espina de peix 2x6x2
<i>Temps per munyida</i>	1,25 h (68 vaques)
Maneig de l'alimentació	
<i>Pastura</i>	Tot l'any (menys el pic d'estiu)
<i>Complement</i>	Mescla o barreja
<i>Farratges menjadora</i>	Ensitjat de raigràs italià i civada i fenc de civada
Maneig de la superfície agrícola	
<i>Superfície agrícola útil (SAU) (ha)</i>	150 (tot secà) (disposa de 80 ha més en una altre finca)
<i>Rotació de cultius</i>	Si
<i>Alternativa en la rotació</i>	Enclova
<i>Aprofitament dels cultius</i>	Pastura, ensitjat i fenificat

L'explotació disposa d'una producció complementària d'ovelles i cabres que pasturen les zones residuals properes al far de Cavalleria.

Pel que fa a l'alimentació, les vaques pasturen i es complementen a la menjadora mitjançant una ració *unifeed*. En el moment de la visita, la ració era la següent:

- Pastura a voluntat (raigràs italià), normalment de 10 a 16h
- 8 kg d'ensitjat raigràs italià (500 kg per dia)
- 2 kg de fenc de civada
- 4 kg de mescla

Les vaques en període de postpart es complementen amb 3 kg més de mescla, segons necessitats.



Joan Fullana amb els visitants



Vista dels camps, amb pou



Estabulació lliure



Sala de munyir



Vedelles de reposició



Àrea d'espera a la sala de munyir



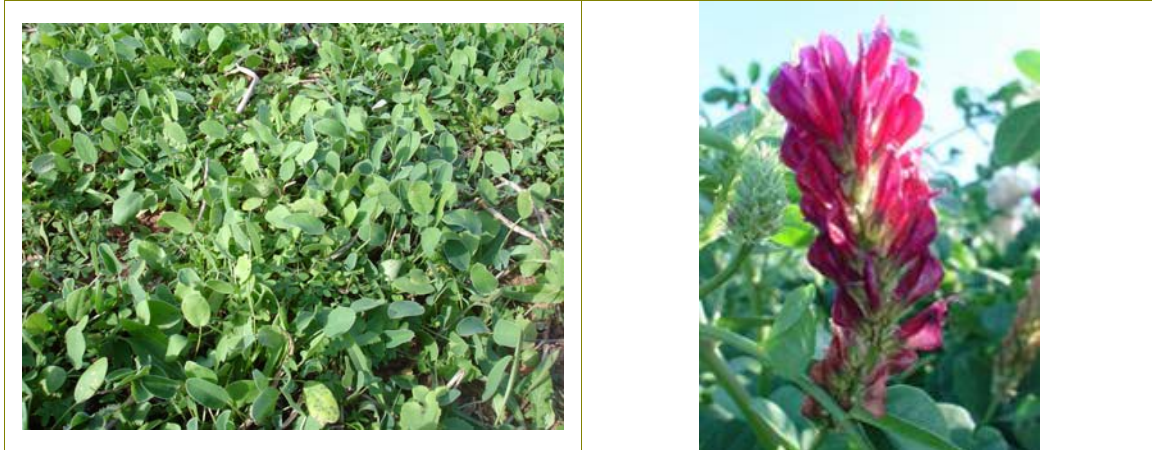
Ensitjat de raigràs



Bolles d'ensitjat i aljub on es recull l'aigua per beure, al fons la muntanya del Toro

El conreu de l'enclova

La trobada amb el pagès va versar, entre altres aspectes, sobre el cultiu de l'enclova. El maneig que en porta a terme és el següent:



Es tracta d'una lleguminosa bianual, a no ser el que el segon any es deixi granar i es resembri sola.

Durant el primer any, la sembra es porta a terme durant el mes d'octubre, amb la finalitat de buscar la saó suficient. Cal inocular el terreny amb bacteris del gènere *Rhizobium*, per afavorir la simbiosi. La sembra presenta els inconvenients de que no existeixen varietats certificades a Menorca, fet que implica importar varietats de fora, de dubtable adaptació a vegades, i que es tracta d'un conreu amb dificultats d'implantació. Per altra banda, no existeixen herbicides econòmics per al tractament de possibles males herbes.

El maneig del primer any consisteix en no pasturar-la i esperar a la sortida d'hivern per a fer un dall i ensitjar-lo. Pel que fa al segon any, lo normal seria efectuar una pastura d'hivern, quan la planta és tendre i les vaques n'aprofiten totes les parts, i un dall ensitjat a la primavera. L'ensitjament té la dificultat afegida que cal que sigui directe, sense preferificat, ja que el dall té la tendència d'aferrar-se excessivament al sòl i la seva posterior recollida implica recollir força terra.

Santa Creu des Mercadal

El titular, Juan Luis Fedelich, està al capdavant de l'explotació des de fa 13 anys. Treballa sol a l'explotació i la dedicació mitjana amb el sistema de producció actual és de 5 hores per dia. Tot està basat en la pastura. Coneix perfectament com s'han de gestionar els conreus i, sobretot, l'ús adequat de la pastura, evitant l'embassament. Fins i tot, segons el mercat ven l'ensitjat de bolla en lloc de donar-lo a les vaques. Segons el pagès tot s'ha de comptar i segons el moment decidir què fer ja que "són les vaques les que han de treballar pel pagès".

Dades i maneig de l'explotació <i>Santa Creu des Mercadal</i>	
Quota de llet, kg	348.547
Nombre de vaques	50 (frisones)
Nombre de vedelles de reposició	8
Producció	
<i>Kg/vaca present i any</i>	Entre 5.000 i 6.000
<i>Època de producció</i>	Tot l'any
<i>Qualitat de la llet</i>	Dins els límits de normalitat
<i>Destinació de la llet</i>	Ven la llet a <i>La Payesa</i> (Explotacions Pons Marín SL)
Reproducció	
<i>Selecció i millora genètica</i>	Inseminació artificial
<i>Origen semen</i>	Estats Units i Canadà
<i>Inseminació</i>	Titular d'explotació
<i>Té toro?</i>	Si (frisó, per cobrir les vaques o vedelles repetidores)
<i>Nombre mitjà de parts</i>	Alt
<i>Vaca amb més parts</i>	8-9
<i>Època de parts</i>	Tot l'any (a l'estiu menys)
Instal·lacions de munyiment	
<i>Tipus d'instal·lació</i>	Munyida directe
<i>Temps per munyida</i>	2 hores
Maneig de l'alimentació	
<i>Pastura</i>	Tot l'any
<i>Complement</i>	Mescla o barreja
<i>Farratges menjadora</i>	En condicions normals res, tot i que produeix ensitjat d'enclova i de margall espontani (que normalment ho ven)
Maneig de la superfície agrícola	
<i>Superfície agrícola útil (SAU) (ha)</i>	84 (tot secà)
<i>Rotació de cultius</i>	Si (tres sementers)
<i>Alternativa en la rotació</i>	Enclova
<i>Aprofitament dels cultius</i>	Pastura i ensitjat

Les vaques pasturen tot l'any les parcel·les de l'explotació. La complementació amb concentrat no arriba als 3 kg de mescla per vaca i dia, en condicions normals. No s'acostuma a cobrir la quota lletera de l'explotació; així la producció lletera de les darreres dues campanyes ha estat d'uns 300.000 i 260.000 kg respectivament per a les campanyes 2007-2008 i 2008-2009. I, amb menys producció, ha obtingut més benefici.

	
Joan Fedelich i la seva dona amb els visitants	Establació clàssica per munyir
	
Frisones pasturant	Frisones pasturant
	
Frisones pasturant	Margall
	
Camps de farratges per pasturar	Camps de farratges per pasturar

Les parcel·les, tot i haver patit sequera i vent del Nord, la tramuntana, presentaven un bon aspecte per a la pastura.

Talatí de Baix

El titular, Joan Carlos Vinent, és arrendatari de l'explotació. En aquest cas no existeix el contracte a mitges. Després de diverses experiències en la producció lletera (llet fresca, formatges per a tercers, etc.), el titular de l'explotació va decidir-se per la producció i comercialització de formatge artesà propi. El formatge artesà el ven directament, bàsicament en diverses botigues de Menorca, una de les quals és de les seves dues germanes, i també una part a Barcelona i Madrid. L'any 2007 va obtenir el primer premi de formatge artesà semicurat.

Dades i maneig de l'explotació Talatí de Baix	
Quota de llet, kg	228.338
Nombre de vaques	50 (frisones)
Nombre de vedelles de reposició	Entre 8 i 10
Producció	
<i>Kg/vaca present i any</i>	Al voltant de 5.500
<i>Època de producció</i>	Tot l'any (amb intenció de no munyir més a l'estiu)
<i>Qualitat de la llet</i>	Dins els límits de normalitat
<i>Destinació de la llet</i>	Formatge artesà propi Fins al mes de maig venia llet fresca a <i>La Payesa</i>
Reproducció	
<i>Selecció i millora genètica</i>	Inseminació artificial
<i>Inseminació</i>	Titular d'explotació
<i>Té toro?</i>	Si (per a cobrir les vaques repetidores)
<i>Època de parts</i>	Tot l'any (a l'estiu menys)
Instal·lacions de munyiment	
<i>Tipus d'instal·lació</i>	Munyida directe
<i>Temps per munyida</i>	1,25 h
Maneig de l'alimentació	
<i>Pastura</i>	Tot l'any
<i>Complement</i>	Mescla o barreja
<i>Farratges menjadora</i>	Fenc de civada (actualment)
Maneig de la superfície agrícola	
<i>Superfície agrícola útil (SAU) (ha)</i>	60 (tot secà)
<i>Rotació de cultius</i>	No
<i>Aprofitament dels cultius</i>	Pastura, ensitjat i fenc

La producció farratgera és de secà, però amb la particularitat de que disposa de petites parcel·les on hi sembra blat de moro que rega per goteig. El seu germà és horticultor i reutilitzen els tubs de goteig.

En condicions normals, les vaques quan pasturen produeixen entre 23 i 27 litres de llet per dia.



En Carlos Vinent embolicant les fogasses



Camp amb bolles d'ensitjat



Establació clàssica on muny les vaques



Vaques frisones pasturant



Vista des de l'establació



Per quallar la llet



Sala de premses



Salera

Formatjar a l'explotació

La visita amb el ramader va versar sobretot en la producció de formatge artesà. Tot seguit us oferim un breu resum del procés del producció del mateix a una explotació:

Segons el titular, per a produir un formatge de qualitat òptima cal que la llet disposi d'una qualitat nutritiva de 3,1% de proteïna i entre 3,5 i 3,6% de greix. Un cop obtinguda la quallada, elaborada i premsada la fogassa, es diposita a la salera durant 24 hores.



Per a la producció de formatge semicurat s'elaboren fogasses de 3 kg que al final del procés de semicuració, de 70 dies, esdevindran una peça de formatge de 2,1 kg.

Pel que fa al formatge curat, s'elaboren fogasses de 3,8 kg que al final del procés de maduració, d'entre 9 i 10 mesos, correspondran a peces de formatge curat de 2,2 kg, aproximadament. El rendiment formatger és d'entre 7 i 9 litres de llet per a elaborar una fogassa, segons qualitat de la llet.

Apunt final

La visió, en general, que hem obtingut d'aquesta estada curta a Menorca, la podem resumir dient que el sector lleter a Menorca és un cas apart dins del sector lleter europeu i és, també, un cas apart del sector lleter balear. És difícil trobar enlloc una illa, seca a l'estiu i verda a l'hivern, que conservi un sector lleter tan dinàmic, tan arrelat al país. No és que estigui absent de problemes en tota la cadena (producció, transformació, comercialització), evidentment que té problemes, però les solucions són diferents a les d'aquí.

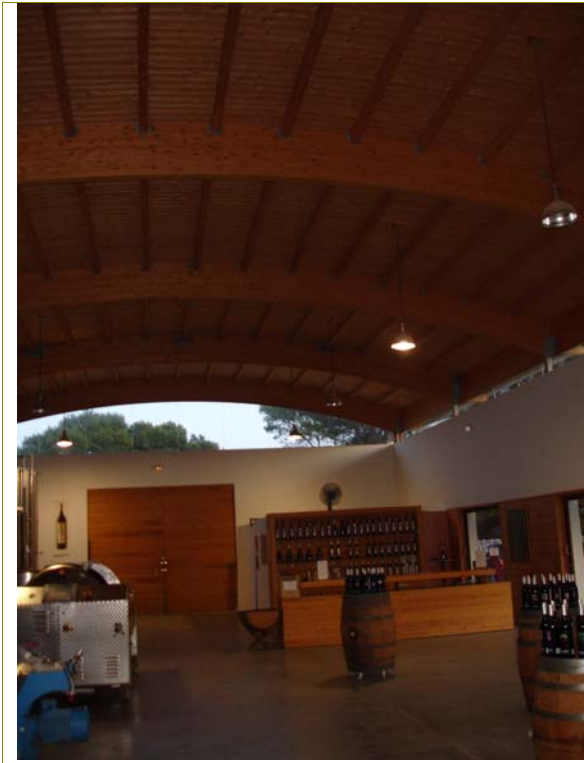
Qualsevol professional de la península, des de l'àmbit que sigui – polític, comercial, tècnic, etc.- pot tenir una idea de com potser el sector lleter a Menorca, inclòs pot aventurar receptes polítiques, socials, comercials i, fins i tot, receptes alimentàries per a les vaques de llet. La realitat, que és canviant en el temps, si s'està disposat a escoltar-la, li farà canviar la visió que es pugui haver fet. Per exemple, fa 10 anys no trobàvem un ensitjat de tall exacte, fa 20 anys trobar un formatge que satisfés les expectatives organolèptiques del consumidor peninsular era una loteria, fa 30 anys trobar una frisona excel·lent era una empresa gairebé impossible.

I quants, d'aquí i, també, de l'illa, no han considerat que aquell era un sector inviable, a una illa de les Balears, zona turística de primera? I, fins i tot, quants no havien pronosticat la seva desaparició, atesa la peculiaritat del sistema de tinença? I, en canvi, una illa petita com Menorca, seria la tercera comarca productora de llet de Catalunya, i, amb futur. No deixa de ser interessant per a un tècnic observar aquesta realitat, i la lliçó és que, com diuen aquí, a Catalunya, i que nosaltres que treballem en temes del sector hem après del company Ramon Trias, "cada terra fa sa guerra", és a dir, que tothom més o menys fa el que pot. És sorprenent que a Menorca hi hagi 25 joves agricultors estudiant al Centre de Capacitació, i que la majoria es quedaran al sector. És sorprenent parlar amb un ramader tan estoic, tan conformat però, i aquí està la clau, tan orgullós de ser pagès.

No és idíl·lica la visió que hem tingut del sector, no ho pot ser, però sí que és per pensar-hi, i d'això tractava la motivació del viatge. No podem fer cap crítica a la política sectorial, no podem arbitrar cap solució als problemes que haguem pogut observar, i no ho podem fer per diversos motius, el primer perquè amb només una visita tècnica no es pot esbrinar el perquè de les coses, i menys atrevir-se a donar solucions, el segon motiu és que nosaltres, com a tècnics, respectem aquells que s'hi estan dia a dia, tècnics i, sobretot, pagesos, que, en aquest cas, i sempre segons el nostre criteri, estan molt ben preparats i capacitats, i, per últim, perquè nosaltres hi hem anat a aprendre.

I per acabar, res millor que acompanyar el formatge de Maó amb un bon vi...

Entre un programa extens i curt en el temps, varem visitar, de la mà del director del CCEA Sr. Bustamante, una bodega de vins, que com altres de l'Illa, fan "vi de la terra Illa de Menorca", una orientació agrícola recuperada de temps enrere. La visita fou a Bodegues Binifadet, a Sant Lluís, una producció petita però intensa. Vins que han obtingut una alta qualificació, sobretot el blanc *Chardonnay*, entre d'altres com el Merlot jove, el Merlot criança, el Syrà, etc.



Una bodega moderna (2004) en tots els aspectes



On s'elabora el vi i on es cria



Una exposició de quadres sobre el vi de 40 artistes



... i el tast de 5 tipus de vi..., amb formatge Maó

Salut