

- Estudio del tiempo invertido por los terneros de raza Rubia Gallega en conseguir los 400 kilos de peso vivo.
- Estudio de la capacidad maternal de las hembras de raza Rubia Gallega.

Centro de Selección de Ovinos Karakul de Valdepeñas

- Constantes fisiológicas en el ganado lanar: Proteína en suero sanguíneo en las razas Karakul y Manchega.
- Estudio del ordeño mecánico y su influencia en el ganado ovino.
- Influencia del repaso en la producción láctea del ganado ovino.
- Valor de diferentes alimentos concentrados en el cebo del cordero de raza Manchega.

REGISTRO DE FABRICAS DE PIENSOS, CORRECTORES Y MATERIAS PRIMAS

En el año 1.969 hasta noviembre inclusive se han registrado las siguientes fábricas:

	1.969	Total Existentes
Fábricas de Piensos Compuestos	43	713
Fábricas de Correctores	5	78
Fábricas de Materias Primas	3	12
Fábricas de Harinas de Pescado	3	144
Fábricas de Harinas de Carne, Sangre y Huesos	1	26

REGISTRO DE FORMULAS

El registro de fórmulas regulado por el Decreto de 22 de febrero de 1.957 y O.M. de 11 de noviembre de 1.958 tiene por finalidad ofrecer una garantía a los ganaderos de los piensos compuestos y correctores que adquieren en el mercado evitando una competencia desleal entre los fabricantes.

La acción de la Dirección General de Ganadería en colaboración con el Servicio de represión de fraudes ha sido intensa en la vigilancia del cumplimiento de la Normalización de piensos y correctores, y ello, unido a la gran competencia y seriedad del sector industrial hace que los ganaderos tengan la mayor confianza en los productos que adquieren. La garantía de composición y calidad de estos productos hace que el consumo nacional aumente cada año.

Fórmulas	Número de fórmulas	
	1.968	1.969 (hasta el 10 de diciembre)
Piensos Compuestos	565	536
Correctores	71	56
Harinas de Pescado	17	4
Harinas de Carne, Sangre y Huesos ..	1	-
Materias Primas en general	9	8
Fórmulas cedidas	-	121

TIPIFICACION DE PRODUCTOS PECUARIOS

Según el Decreto 3108/1968 de 28 de Noviembre por el que se aprobaba el Reglamento Orgánico del Ministerio de Agricultura, se encomienda a la Dirección General de Ganadería y concretamente a la Sección de Contrastación, la Tipificación de productos ganaderos.

Normalización de Quesos

Con el fin de tipificar los quesos españoles, se ha procedido a elaborar la 19 edición del Catálogo, en el cual se han incluido 33 quesos, de los cuales son de oveja (Aragón, Bellos, Burgos, Cervera, Gorbea, Grazelema, Idiazabal, Manchego, Orduña, Oropesa, Pedroches, Puzol, Serena, Torta del Casar, Villalón), es decir 15: de vaca 12 (Armada, Cabrales, Cebrero, Gamonedo, León, Mahón, Pásiego Prensado, Pásiego sin Prensar, Quesucos, San Simón, Tetilla y Ulloa), y de cabra 6 (Alicante, Cádiz, Camerano, Málaga, Soria y Valdeteja). En dicho Catálogo se incluye una fotografía para cada queso en la que se encuentra tres quesos y en los que se pueden apreciar perfectamente las caras y el corte de cada tipo y asimismo, un mapa de España en el que se señala la zona de producción. La descripción de cada tipo se ha hecho adaptada a la normativa de la F.A.O. y se incluyen los siguientes conceptos:

1. Otras denominaciones.
2. Región de producción.
3. Tipos similares elaborados en España.
4. Cantidad media elaborada anualmente.
5. Materias primas:
 - 5.1. Clase de leche.
 - 5.2. Adiciones.
6. Características esenciales del queso listo para el consumo.
 - 6.1. Tipo.
 - 6.2. Forma.
 - 6.3. Dimensiones.
 - 6.4. Peso.
 - 6.5. Corteza.
 - 6.6. Pasta.
 - 6.7. Ojos.
7. Composición media:
 - 7.1. Contenido en grasa del extracto seco.
 - 7.2. Humedad.
 - 7.3. Otros datos analíticos:
 - Cenizas.
 - Proteínas.
 - Grasa.
 - Sal.
8. Método de fabricación:
 - 8.1. Coagulación.
 - 8.2. Desuerado.
 - 8.3. Moldeado.
 - 8.4. Salazón.
 - 8.5. Fermentación.
 - 8.6. Maduración.
9. Conservación y consumo.
10. Otros datos.

Normalización de canales y productos porcinos

Con el fin de proceder a una posterior normalización de canales y productos porcinos, se han estudiado 100 canales de cerdos ibéricos divididos en cinco clases, según peso y formada cada una por 20 canales.

De cada animal se ha estudiado:

- Peso vivo.
- Sangre.
- Tráquea, Esófago, Pulmón, Corazón.
- Hígado.
- Bazo.

Estómago lleno y vacío.
 Intestino grueso lleno y vacío.
 Intestino delgado lleno y vacío.
 Epiplón Mesenterio
 Riñones.
 Vegiga.
 Genitales.
 Peso canal Madrid.
 Peso canal horas.
 Longitud.
 Espesor del tocino dorsal (medida en tres puntos).
 Espesor de la panceta (medida en tres puntos).
 Espesor del jamón.
 Longitud del jamón, máxima y mínima.
 Perímetro del jamón.
 Conformación.
 Peso cabeza.
 Peso papada.
 Peso Paletillas.
 Peso Jamones.
 Peso Lomos.
 Peso Costillas.
 Peso Pancetas.
 Peso Tocino.
 Peso Riñones.
 Peso Manteca.
 Peso Espinazo.
 Peso Solomillos.
 Peso Lengua.
 Peso Cabeza de lomo.

De los resultados de este trabajo se desprende que el patrón de clasificación de canales de cerdos ibéricos debe ser distintos del seguido con los de cerdos selectos y mejorados y que no pueden serle de aplicación a los primeros las normas de valoración internacionales en uso.

C.-FOMENTO Y MEJORA FORESTAL

PESCA FLUVIAL Y CAZA

En relación con el fomento, conservación y mejora de las riquezas piscícola y cinegética - del país, el Servicio de Pesca Continental, Caza y Parques Nacionales ha venido desempeñando en el transcurso del año 1.969 un gran número de actividades, de las cuales las más destacadas son éstas:

Expedición de licencias

Se sigue observando un gran incremento de la afición a la pesca, como lo prueba el hecho - de que el total de licencias de pesca expedidas asciende a más de 350.000, lo que significa un aumento de más de 50.000 licencias con respecto al año anterior.

En cuanto a caza, se observa también un notable incremento, que hizo que el número total de licencias fuera superior a las 640.000.

Repoblaciones de pesca

Durante el año 1.969 se han realizado las siguientes repoblaciones: