

El huevo «label» vasco: el esfuerzo de pequeños avicultores

Hacia los años 80, los avicultores españoles comenzaron a familiarizarse con la palabra "label", para identificar, en aquel momento, a pollos criados bajo una normativa específica, heredada de Francia, que diferenciaba netamente su calidad de los obtenidos por métodos convencionales de producción. Las Comunidades que adoptaron tal normativa adaptaron su contenido a las peculiaridades propias y la englobaron en sus respectivas marcas oficiales de calidad alimentaria, eliminando la palabra "label". Únicamente el País Vasco mantuvo la misma en el sello de control de calidad "Eusko Label Kalitatea" que ostentan ciertos productos agrarios obtenidos bajo su reglamentación, entre los cuales figura el "Pollo de Caserío".

Ahora la lista de los mismos ha incorporado uno nuevo, el "huevo label", hecho que constituye una auténtica novedad en España que, a buen seguro, pueden tratar de imitar otras Autonomías.

Esteban Atxa, al que nuestros lectores deben recordar por otras apariciones en este mismo medio o en algunos foros avícolas celebrados en España, es un pequeño avicultor vasco de huevos camperos que, en su empeño por defender la producción independiente a base de mejorar la calidad del producto, ha imaginado e impulsado la idea de un "huevo label", convenciendo a otros avicultores y a la propia Administración vasca de la necesidad de diferenciar su producción de huevos camperos de la que conocemos como convencional.



En el campo de la avicultura alternativa, en general, Atxa no ve actualmente otra solución que "la de impulsar modelos en los que los productores se asocien en núcleos cuyo propósito sea el de alcanzar una diferenciación clara de la calidad de sus productos, aunque éstos ya se hallen distanciados de los industriales por normativas generales en la UE".

En este caso, en la producción de huevos diferenciados, plantea un esquema en el que algunos avicultores se asocian para crear una entidad dedicada a la obtención de un huevo de mayor calidad, con su propio centro clasificador, "para evitar que cada uno, por sí solo, se vea obligado a integrarse en grandes empresas que pudieran desmerecer o infravalorar sus mayores propiedades". "Individualmente -añade- pudiéramos estar integrados en grandes empresas de la producción y comercio del huevo, asumiendo, obligatoriamente, la política comercial de las mismas, con las servidumbres y limitaciones que ello puede comportar. Nos resistimos a ello y por eso creamos una empresa propia que, con el valor añadido que sumamos al huevo campero, puede vender y colaborar a y con quien sea, pero sin esclavizarnos".

Continúa ►

La "Fira de la Perdiu" atrajo a más de 10.000 visitantes

Vilanova de Meià, Lleida, volvió a acoger con éxito, el 12 de noviembre pasado, una nueva edición de la "Fira de la Perdiu", antiguamente conocida como la Fira de Sant Martí, después de que en la pasada edición se registrasen números muy bajos con respecto a los expositores y a la participación, a causa de las medidas de seguridad de la gripe aviar y al mal tiempo. Este año la Fira ha vuelto a imponerse como uno de los reclamos festivos más importantes del poniente leridano. Así lo avalan las más de 10.000 personas que visitaron este certamen desde primera hora de la mañana, "observando todo tipo de perdices y aves exóticas", según argumentó el alcalde de la localidad, Joan Serra.



Foto de Carme Solé, que recoge parte del numeroso público que visitó La Fira de la Perdiu

El presidente de la Diputación de Lleida, Isidre Gavín, fue el encargado de inaugurar oficialmente el certamen y destacó la importancia del mismo, el cual, según matizó, "debe evolucionar hacia el turismo de interior, proyectando y promocionando el municipio de Vilanova de Meià". Para Gavín es clave la promoción del territorio y todo su entorno. En este sentido, argumentó que el municipio de Vilanova de Meià y la Fira de la Perdiu reúnen las condiciones óptimas para ser promocionados.

Continúa ►

▶ La «Fira de la Perdiu» atrajo a más de 10.000 visitantes

Por su parte, el presidente de la Federación de Caza de Lleida, Ramon Mayench, destacó la buena edición que estaba teniendo lugar. Aseguró que, "aunque se hubiese registrado un ligero descenso en los expositores —en esta edición se ha contado con 27— a causa de que este año se pedía un núcleo zoológico, que es una medida de seguridad sanitaria que debe ser supervisada por un veterinario, la Fira de la Perdiu ganaba en la calidad en los ejemplares que se habían presentado". También indicó que ésta es la tónica general que se seguirá en las próximas ediciones.

En total se han contado con la presencia de 1.100 ejemplares de perdices, 320 de codornices, 110 conejos de bosque y 200 de diferentes aves y pájaros.

Los precios de las aves, según Mayench, se han mantenido con respecto al año pasado. Así, la perdiz roja se cotizó entre 8 y 10 euros; la perdiz moruna, alrededor de los 35 € la pareja; las codornices, a 1,5; el conejo de bosque, a 7; y el pavo real, a 60 euros la pareja.



Un momento de la entrega de premios a los participantes y la foto de familia del criador Josep M^a Riera (Granja Cinagética La Masia) galardonado por los mejores ejemplares de perdiz roja presentados en la Fira, junto a Iisdre Gavin y Joan Serra.

Durante el desarrollo del certamen, el jurado de la Fira de la Perdiu premió a Josep Maria Riera, de Castellserá, por los mejores ejemplares presentados a concurso; a Roman Palau, de Torregrossa, por los mejores perdigotes, y a Joan Ardiaca, de Balaguer, por las mejores parejas de perdices. ●

(Extracto de la crónica de Carme Solé, en el diario "LA MAÑANA")

▶ El huevo «label» vasco: el esfuerzo de pequeños avicultores

Con ello, Atxa trata de transmitir la idea de que los pequeños productores también son capaces de hacer cosas importantes y de agruparse para llevarlas a cabo, eludiendo la dependencia de la gran industria avícola.

¿Qué es un "huevo label"?

Al igual que sucede con el pollo, o con otros productos agrícolas, los productores de huevos de gallinas camperas pueden optar, hoy por hoy, sólo en el País Vasco, por la adopción de una normativa que, consensuadamente, han establecido unos pocos avicultores de esa Comunidad y la Fundación Kalitatea —órgano de control vasco de calidad alimentaria—. Esa certificación, al estilo "label" francés, garantiza al consumidor la obtención de un producto bajo una reglamentación más restrictiva que la convencional, dirigida a alcanzar una mayor calidad. Los requisitos de producción, de alimentación, de manejo y de sanidad de los animales y, en especial, de perfil del ganadero, están recogidas en un reglamento más exigente que la normativa actual de gallinas ponedoras —el Reglamento (CE) 1651/2001— con unos controles más estrictos que aseguran que el consumidor reciba un producto de una categoría cualitativa superior.



15.000 gallinas camperas, repartidas en varias granjas vascas y criadas bajo una normativa especial ed calidad, han comenzado a producir el primer «huevo label» de España. (Fotos Proavial).

"La citada reglamentación ya da suficientes normas sobre instalaciones de las gallinas camperas —añade Atxa— y es difícil hacer una normativa más restrictiva en algunos aspectos. Por ejemplo, si éste ya exige 4 m² de espacio al aire libre por ave, a la gallina no le aporta nada el que, por ejemplo, se exigieran 6 en una normativa "label". Pero, en otros aspectos, los creadores del "huevo label" vasco creen que se puede hilar más fino, sin dejar margen a las especulaciones o interpretaciones interesadas que aquélla normativa deja abiertas. "Por ejemplo -prosigue Atxa- la obligatoriedad de que las gallinas tengan que estar en un mismo nivel, si supone una diferenciación con aquel reglamento, en el que, al no prohibirse, se da por permitido el uso de niveles diferentes, es decir, lo que conocemos por "sistema aviario".

Pero, en esta normativa de "huevo Label" hay bastantes más limitaciones, algunas de las cuales son:

- La granjas productoras no pueden tener más de 6.000 gallinas, aunque estas se repartan en varios gallineros.
- Se aumenta el número y la dimensión de las trampillas de salida de las aves a los parques, para alentar y facilitar su acceso a los mismos.
- Se exige que los piensos contengan un mínimo del 50% de maíz y que la calidad de las materias que lo compongan sea controlada por Kalitatea.
- Al igual que a los fabricantes de piensos, esa entidad ha de controlar también a los proveedores de pollitas, permitiendo que los huevos obtenidos de las mismas puedan certificarse como "label" cuando las gallinas tengan menos de 10 meses de puesta y a partir de la primera semana en que tengan acceso a los parques.

Continúa ▶

La normativa hace también gran hincapié en el perfil del productor, señalando que debe tratarse siempre de una empresa familiar, que utilice mano de obra directa de la misma y que la explotación avícola se contemple como una actividad agraria complementaria de otra u otras desarrolladas por aquél en su propia finca. "De ahí —explica Atxa— viene la cuestión de la limitación en el número de gallinas y el que, por cuestiones de bioseguridad, el concepto de la explotación, no de cada nave de que se pueda disponer, responda al principio "todo dentro, todo fuera". El productor es el propietario de la granja, el propietario de las gallinas, del pienso, etc., es decir, no se admite la forma de negocio en integración, tal como la entendemos en avicultura".

Argumentos de calidad que entienden los consumidores

"Los huevos de tu granja son buenos, pero no como los de mi caserío", le decían a Esteban Atxa, hace ya unos años, algunos pequeños campesinos. "¿Por qué?, porque los huevos de mis gallinas, que están todo el día en el prado, se pegan al plato y eso pasa porque ponen menos huevos". Atxa entendió ya entonces que unos cuantos huevos menos por gallina significaban una mayor calidad de los mismos. "La yema es más densa y por eso deja el plato más manchado". Esa teoría la aplicó en su propia granja de camperas y en las de otros colaboradores y popularizó un huevo que pronto conquistó a muchos consumidores.

"Hicimos bastantes pruebas —explica Atxa— y, efectivamente, eso se consigue cuando la gallina pone menos huevos. La Euskal Oiloa, por ejemplo, es una gallina que consume mucho alimento y pone poco, pero pone un huevo que se pega mucho al plato. Por tanto, rebajar la puesta de una gallina híbrida, hasta el límite natural, redundará en huevos de mayor calidad, aunque ello suponga un mayor consumo de pienso y una menor cantidad de huevos obtenidos de cada gallina".



Los "huevos label" a su paso por la cámara de miraje de la clasificadora de Euskaber. Muestras de cada lote recibido en la planta son sometidas a varios controles de calidad. (Fotos Proavial)

Ahora, con el paso al "huevo label", no sólo se mantiene ese criterio de naturalidad en todos los eslabones de la producción, sino que al mismo se suman otras exigencias, que suponen una serie de inspecciones, por parte del órgano de control, en todos los estadios de la producción y de la comercialización. "Hemos de asegurar —prosigue Atxa— que los huevos expedidos a los puntos de venta cumplan con un mínimo de 75 Unidades Haugh. Si un lote de huevos no llega a esa cifra, se descalifica como "huevo label" y se vende como huevo campero convencional". Ese control, llegará también a la medición de la cámara de aire, para lo cual se van a utilizar equipos especiales de calibrado de la misma.

El color de la yema también es objeto de control, ya que la normativa del "huevo label" vasco prohíbe la adición de colorantes artificiales en los piensos para las gallinas. Por ello, se ha establecido un margen de aceptación entre los colores 9 y 11 de la escala Roche, "es decir —precisa Atxa— la coloración natural que pueden proporcionar los alimentos naturales que administramos a las gallinas".

Continúa ▶

La 33ª Feria Avícola de la Raza Prat

Como ya es habitual en las cercanías de las fechas navideñas de todos los años, durante el fin de semana del 15 al 17 de diciembre pasado, la población barcelonesa de El Prat de Llobregat celebró la Feria Avícola de este nombre, en esta ocasión en su 33ª edición.

Centrada monográficamente la Feria en la exhibición de una de las razas de gallinas más clásicas de nuestro país, podemos decir que concurren a la misma unas 130 aves, aportadas por una docena de criadores, dominando los gallos, seguidos de las gallinas y de algunos capones así como de unos pocos ejemplares de la variedad Prat Blanca. Todas las aves se hallaban ubicadas en un amplio pabellón, cuya fachada era una reproducción de una conocida masía del Prat, junto al cual, otro pabellón dedicado a la degustación del pollo, también reproducía otra masía de la población.



Debido a las medidas preventivas en torno a la influenza aviar y a la necesidad de que todos los criadores se hallen oficialmente registrados, el número de los que podían participar este año en el certamen se ha visto mermado en relación con las manifestaciones anteriores.

La Feria se inauguró el día 15 por la tarde, habiendo sido evaluadas previamente las aves por un Jurado compuesto por José A. Castelló, Director de la Real Escuela de Avicultura, Amadeu Francesch, responsable del Programa IRTA de Conservación de Razas Autóctonas, y Lorenzo Álvarez, Profesor de la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona.

Los premios se otorgaron a las aves, clasificadas por categorías, en gallos y gallinas jóvenes y adultos,

Continúa ▶

parejas y capones, todos aquellos atendiendo a sus características fenotípicas y estos últimos sólo a su peso, entre los que destacó el ganador, ¡nada menos que con 6,2 kg!.

La inauguración de la Feria corrió a cargo del nuevo Conseller de Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya, Honorable Sr. Joaquim Llena i Cortina, acompañado del Alcalde de la población, Lluís Tejedor.



En lo que se refiere a la degustación abierta al público del pollo del Prat, ésta se podía realizar en el pabellón adjunto, habiéndose servido durante todo el fin de semana varios miles de raciones del mismo. Aparte de ello, en la misma Feria también se expendían canales de pollo y de capón, este último al elevado precio al que ya nos tiene acostumbrado este producto.

Aparte de ello, el Centro de Promoción Económica de El Prat de Llobregat, acogió, el 14 de diciembre, una jornada organizada por la Fundació Laboratori Privada de Cuina, con la colaboración del Ayuntamiento, de la Escuela Superior de Agricultura de la UPC y del Consejo Regulador de la IGP Raza Prat y el Parc Agrari del Baix Llobregat.

En ella se trató de los estudios de caracterización de la raza autóctona de El Prat que se están realizando en el IRTA para dar un valor añadido a la IGP - Indicación Geográfica Protegida - de la misma y asegurar su trazabilidad. Por otra parte, se presentó una propuesta gastronómica dirigida por el periodista y gastrónomo Miquel Sen, con la intervención de dos conocidos restaurantes de la zona que elaboraron varios platos en los que el protagonista era el pollo del Prat. Y, por último, la Escuela de Hostelería de Castelldefels ofreció una degustación con diversas elaboraciones realizadas con este mismo y las también famosas alcachofas y otros productos de la comarca. ●

Otros de los aspectos de especial vigilancia que han de conquistar la confianza de los consumidores es la sanidad en las gallinas y el almacenamiento del huevo en la propia granja, antes de ser expedido al centro de clasificación de que disponen los productores. "En las granjas —explica Atxa— se dispone de almacenes con temperatura controlada a 18° C, donde se guardan los huevos antes de ser recogidos. También el transporte y la clasificación y embalaje de los mismos se hace a esa temperatura. Esto no se exige en la producción de huevos en general, pero nosotros creemos que éste es un factor más para garantizar la calidad de nuestro "huevo label".

Los productores han creado su propia comercializadora

Bajo un régimen similar al cooperativo, los productores han creado su propio centro de clasificación y comercialización —Euskaber, S.L.— que surge, hace unos dos años, de la combinación de las inquietudes de los mismos y las de la Administración. Los primeros creen en la posibilidad de hacer un huevo "label". La segunda auspicia un programa de desarrollo rural en el País Vasco, en el que tiene cabida ese proyecto avícola, por cuyo motivo lo impulsa. En el mismo, se pretende agrupar a todos los avicultores vascos que produzcan un huevo diferenciado, para unificar producciones y formas de comercialización, ya que "pensamos —dice Atxa— que hoy día, con las exigencias sanitarias, de trazabilidad, de APCCC, de maquinaria que es necesaria, etc., es difícil que una empresa pequeña pueda atender todo eso y mantener rentable su negocio. Por ello se pensó en constituir una empresa que disponga de todos esos medios y que asesore a los productores actuales".



La planta de clasificación y envasado de Euskaber, dispone de amplias y modernas instalaciones para el manipulado de los huevos camperos, que incluyen un laboratorio de control de calidad de éstos. (Fotos Euskaber, S.L.)

Esa iniciativa consiguió agrupar a tres avicultores que, de momento, son los que constituyen la sociedad Euskaber, S.L., fundada con el objetivo de comercializar el huevo diferenciado que obtienen en sus granjas, el de promover nuevas instalaciones y el de buscar nuevas formas de producción y de promoción y venta de huevos. Todos los productores tienen la misma participación económica en la empresa, aunque el número de gallinas de sus

▶ El huevo «label» vasco: el esfuerzo de pequeños avicultores

granjas sea diferente. El reparto de los beneficios económicos de la Sociedad, que reviertan en los mismos, se condiciona a su aplicación en mejoras de las granjas.

Con ayudas del Gobierno Vasco, de las Diputaciones y de la Fundación Kalitatea, se construye un moderno centro clasificador, ubicado al pie del monte Txindoki, el más emblemático de Euskadi, que se halla en el parque natural de Aralar. El centro forma parte del proyecto de una "agroaldea", algo así como un polígono industrial, pero formado por empresas dedicadas al desarrollo rural y fue inaugurado oficialmente el 14 de diciembre del pasado año.

La planta ocupa 1.216 m² repartidos en diferentes dependencias y puede ser capaz de manipular la producción de 200.000 gallinas, aunque, en este momento, sólo clasifica y envasa los de 45.000 aves. Los huevos llegan a la misma en bandejas de plástico paletizadas y perfectamente identificados, con el nombre de la granja, código de explotación, etc. Estas bandejas son siempre lavadas y desinfectadas en la propia planta, antes de usarse de nuevo.

Los palets llegan a la zona de recepción de huevos del centro de clasificación. Allí se almacenan hasta el momento de su clasificación y marcaje. Una vez envasados en los estuches, éstos pasan a una línea de marcaje de envases, donde se imprime la fecha de consumo preferente y el número de lote y luego se precintan.

Las cajas que contienen los estuches de huevos preparados para expedir a los puntos de venta, van identificadas con una pegatina donde figura el código de barras que contiene toda la información sobre aquéllos y son almacenados antes de su expedición en dependencias situadas en un lugar de la planta, opuesto al de la recepción de los huevos, de forma que se siga una marcha hacia delante, sin retrocesos en su manipulado.



El proceso de control, clasificado y envasado de los huevos en la planta de Euskaber ocupa ahora a siete personas, pero la prevista incorporación de nuevos productores en los próximos años hará necesario ampliar esa plantilla. (Fotos Pablo Garitaonandia).

Todo este proceso, desde la salida de los huevos de la granja hasta la entrega de los mismos en los puntos de venta, se hace en un local de ambiente controlado, con una temperatura máxima de 18° C. Luego, una vez en el lugar de venta, el albarán de entrega que acompaña al producto contiene el código de barras del mismo, con el que, mediante el aparato lector correspondiente, puede identificar qué lote se ha servido y todo su historial anterior.

Presentación del "huevo label" en el mercado

Los "huevos label" vascos llegan al mercado, bajo la marca "Euskal Baserriko Arrautzak" —Huevo de Caserío de Euskadi— en un cuidado envase de celulosa, de 6 o de 10 unidades, decorado con motivos alusivos a la producción campera de huevos. Aparte de las inscripciones preceptivas que, según la reglamentación actual, han de figurar en el etiquetaje, en el mismo

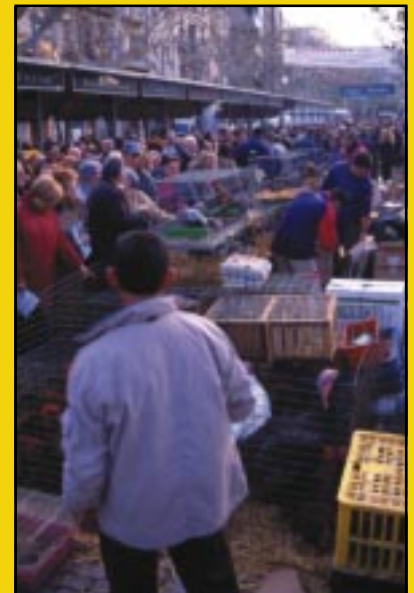
Continúa ▶

La "Fira del Gall" crece en popularidad



Como ya es habitual, el fin de semana anterior a la Navidad, Vilafranca del Penedés, Barcelona, celebra su tradicional "Fira del Gall", uno de los mercados navideños de aves vivas más importantes de Cataluña.

Puntuales a la cita, los días 16 y 17 de diciembre, los campesinos de la comarca, que engordan aves para esta ocasión, montaron sus tenderetes para mostrar los varios miles de ejemplares de gallos de la raza Penedesenca o de otras razas o estirpes, pavos, patos mudos del Penedés, faisanes, gallinas, perdices, codornices, etc., que se ofrecen al, cada vez, más numeroso público que visita la feria cada año.



La popularidad de la "Fira del Gall" ha ido creciendo de año en año, gracias a las iniciativas y soporte de diferentes organismos y entidades locales. Tal es así que el número de paradistas, actividades y muestras paralelas no ha parado de

Continúa ▶

▶ La «Fira del Gall» crece en popularidad

crecer en los últimos años, lo que ha atraído a decenas de miles de visitantes que, además de poder adquirir el ave de su preferencia, pueden degustar cualquiera de los 15 platos avícolas preparados por varios afamados restauradores locales, saboreando además los excelentes vinos del Penedés.

Como ya es costumbre en los últimos años, los compradores pueden llevarse las aves vivas, o bien sacrificadas gratuitamente por el servicio que, al efecto y para tal ocasión, dispone el Ayuntamiento. No obstante, en esta pasada edición, La Asociación de Criadores de la Raza Penedesenca dispuso de un stand para la venta de gallos del Penedés ya sacrificados y etiquetados con el sello de la "Denominación Comarcal de Productos Alimentarios", que atrajo a toda aquella clientela que no quiere comprar el animal vivo y luego esperar su sacrificio. ●



Automatizaciones Avícolas, s.l.



**PONEDEROS AUTOMÁTICOS
RECOGIDA DE HUEVOS DE CINTA CENTRAL
Y CINTAS LATERALES
SLAT DE POLIPROPILENO CONSISTENTE,
ROBUSTO Y CONFORTABLE
FÁCIL MONTAJE Y LIMPIEZA**

GURA Automatizaciones Avícolas, S.L.

Polígono Mas de les Ànimes
c/ Guerau de Liost, 7
43206 REUS (Tarragona)
Tel: 977 33 19 08
Fax: 977 33 20 54
www.gura.es
gura-aut@infonegocio.com



▶ El huevo «label» vasco: el esfuerzo de pequeños avicultores

se incorpora el sello de Kalitatea, como garantía de producto de calidad certificado por tal organismo.

Pero, su característica principal reside en el precinto que, a modo de faja, impide que el envase pueda ser abierto antes de ser adquirido por el consumidor, lo que asegura la inviolabilidad del estuche y, por tanto, imposibilita la sustitución fraudulenta de los huevos que contiene en origen por otros de menor calidad. "Aunque haya otras maneras de precintar un envase de huevos —dice Atxa— Euskaber ha preferido mantener el envase tradicional de celulosa, "el de siempre", rehuendo otros sistemas que, como el retractilado, por ejemplo, dan una imagen excesivamente "industrial" del producto, aparte de otros problemas que puedan originar en la conservación del mismo.

Con ese precinto, el consumidor puede tener la seguridad de que los huevos contenidos en el envase proceden de las granjas productoras de huevos "label" controladas por Kalitatea y que no han podido ser manipulados en el trayecto desde las mismas hasta su domicilio, salvo en el momento de su clasificación, marcaje y envasado en la planta de Euskaber.

Todos aquellos huevos que no puedan comercializarse como "label", a causa de la edad de puesta de las gallinas, como exige el reglamento, o de otra circunstancia, se venden como huevos camperos convencionales, "para lo cual —continúa Atxa— hemos de mantener una segunda marca, los "Kaseros", que ya veníamos utilizando desde mucho antes de la constitución de Euskaber. Es decir, sólo podemos comercializar como "label" la producción de las gallinas que se hallen en los parámetros consignados en la normativa. Por tanto, no podemos servir a más clientes de los que nos permita la producción mínima anual de las mismas".



Envases de 10 y 6 unidades de "huevos label" vascos. "El primero, con la marca "Bertako" —que significa "De Aquí"— está destinado al mercado local. El segundo, es para la gran distribución. Un precinto, ausente en las fotos, garantiza la inviolabilidad de los mismos. (Fotos Pablo Garitaonandia).

Atxa cree que el objetivo de Euskaber es el de llegar a reunir a unos 30 productores en el plazo de unos 8 años, aproximadamente. "Hay mucha gente —afirma— interesada en constituir su granja de gallinas y asociarse a Euskaber. Ésta le asesora en cómo construir la granja bajo un modelo productivo contrastado que funciona, en las aves y en los piensos que tienen que adquirir y le presta un servicio técnico. Y luego, le vende los huevos, lo cual resuelve el mayor problema que se le puede plantear a cualquier productor. Tenemos productores que "están en marcha", pero nos encontramos con diferentes dificultades municipales en la concesión de licencias para construcción de nuevas granjas, que no siempre son fáciles de resolver".

No dudamos que tales dificultades se irán resolviendo, no sólo por el empuje de los promotores, sino por el interés que la Administración vasca tiene en la difusión y promoción de los productos agrarios "label", de los que en este momento Euskadi cuenta con una docena, y por el esfuerzo de la misma en el desarrollo de su programa de desarrollo rural.

Enrique García Martín

Presentación oficial del "huevo label" vasco

"Producidos como antes con las herramientas y exigencias de hoy". De este modo describió el gerente de Euskaber, Esteban Atxa, los huevos de caserío que ostentarán el eusko label —el distintivo que certifica la calidad de los productos agroalimentarios producidos en Euskadi— durante la inauguración del centro de clasificación y envasado de aquéllos, que tuvo lugar en Zaldibia, Gipuzkoa, el pasado 14 de diciembre.

su sabor, por el color amarillento de su yema o por la altura y mayor densidad de su clara".

Con una capacidad de envasado de 16.000 huevos/hora, excesiva para la producción actual, la planta de Euskaber, pionera a nivel estatal en este tipo de huevo, tiene previsto empaquetar en los próximos cinco años la producción de 200.000 gallinas en 35 explotaciones, unos 4,5 millones de docenas anuales, que llegan al consu-



Euskaber nace, según Atxa, con el doble objetivo de "agrupar a los actuales productores de este tipo de huevo y para promover nuevas explotaciones" dada la dificultad de los pequeños productores para cumplir de forma individual con las exigencias legales, sanitarias y comerciales actuales. La planta de Euskaber —anagrama de Euskadiko Arrautza Bereziak, huevos especiales de Euskadi—, con 1.216 m², recogerá, clasificará y envasará en 2007 hasta 330.000 docenas de huevos producidos por 35.000 gallinas en seis explotaciones.



midor final en hueveras de seis y diez unidades.

Durante la inauguración, en la que también estuvieron presentes el consejero de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, Gonzalo Sáenz de Samaniego, y el Alcalde de Zaldibia, Patxi Ayerbe, se pudo seguir el proceso de envasado.

Los huevos llegan al centro en bandejas de plástico de colores según su fecha de puesta y pasan por una cámara oscura para detectar y desechar los dañados. A continuación se imprime un código en la cáscara de cada huevo, se clasifican según su peso y se envasan en una huevera precintada -que impide su manipulación- en la que consta la fecha de puesta, el lote y el número de label. ●

(Resumen de "EL DIARIO VASCO")
(Fotos de Pablo Garitaonandia)

"Otra" empresa china anuncia la producción de "otros" 9 millones de patos Pekín anuales

En abril del pasado año reprodujimos una noticia de "Alimarket", donde se daba cuenta de que la sociedad madrileña Pato Pekín Laqueado, S.L., impulsada por un grupo de empresarios chinos residentes en España, que tiene —o tenía— su sede en Pozuelo de Alarcón, había decidido levantar un complejo avícola, dedicado a la producción de 8 millones de patos Pekín, en Cistierna, León, destinando el producto a los restaurantes de comida china. Según la nota, parecía que el proyecto estaba ya "bendecido": terrenos cedidos por la Junta Vecinal de dicha población, 20 millones de € de inversión y unos 100 puestos de trabajo. Las obras podían empezar en el otoño de 2006. No hemos sabido más.



Unos meses antes, en noviembre de 2005, también publicamos una nota de EFEAGRO en la que se anunciaba que una empresa china —sin identificar— había expresado al alcalde de Guardo, Palencia, su interés por levantar en dicha localidad un complejo destinado a la producción de pato Pekín. El alcalde, Carlos Rojo, había informado a los empresarios chinos de los servicios, ayudas y posibilidades de capital humano existentes en la zona, aunque "advertía de que el proyecto ya había sido conocido en León y en la Comunidad de Aragón" y señalaba que la iniciativa podía superar el centenar de puestos de trabajo.

Ahora, la Agencia EFE ha difundido una nota según la cual "la compañía china CyL Pato Pekín Criadero, S.A., dedicada a la cría y la distribución de patos, se establecerá en Guardo, Palencia, donde criará entre 9 y 12 millones de aves al año. El producto se distribuirá en más de 6.000 restaurantes chinos de España y Portugal y, en su mayor parte, servirá para preparar el popular pato laqueado.

"Rojo -siempre según la citada nota- dijo que CyL Pato Pekín Criade-

Continúa ▶

▶ «Otra» empresa china anuncia la producción de «otros» 9 millones de patos Pekín anuales

ro, S.A. ha sido la única empresa que acudió a la subasta de tres fincas, que el Ayuntamiento de Guardo había convocado, con el requisito de que estuvieran destinadas a la implantación de proyectos de carácter agroganadero, compatibles con el uso del suelo y que generen empleo.

"CyL Pato Pekín Criadero, S.A., -prosigue la nota- sociedad que lleva 16 años trabajando en España y que hasta ahora importa este producto de Centro Europa, garantiza generar cerca de 100 puestos de trabajo en una primera fase, pero con un desarrollo potencial que ronda los 500 empleos en 5 años desde su instalación. Sólo el matadero, que se construiría en Guardo, superará los 350 puestos de trabajo, además de una incubadora y 8 granjas de engorde, con un millón de patos, que se ubicarían en los municipios cercanos.

"Según Carlos Rojo, de esta actividad se beneficiarán, además de Guardo, otros municipios del norte de Palencia que dispongan de suelo, ya que la disponibilidad de patos que actualmente necesita el mercado hispano-portugués para este producto gastronómico es de entre 9 y 12 millones de patos laqueados por año.

Los patos, con un peso ideal de 2,5 kilos, se distribuirán en los más de 4.000 restaurantes chinos que hay en España y en los más de 2.000 que existen en Portugal, y "cuyos embriones curiosamente vienen del Reino Unido", apuntó Rojo.

"El alcalde de Guardo mantenía contactos desde hace más de un año con la sociedad CyL Pato Pekín Criadero, S.A., que buscaba por toda la geografía española una ubicación para su proyecto y que finalmente decidió implantar su actividad productiva en Guardo e iniciar los trámites necesarios para poder establecer su industria de pato laqueado en esta localidad".

Hasta aquí esta última noticia del tal asunto. Ahora cabe preguntarse si se trata de dos empresas chinas diferentes o de la misma con nombre nuevo, pues de 8-9 millones de patos Pekín anuales, que ya nos parecen muchos para la restauración china hispano-portuguesa, a 18-20 hay una gran diferencia. Por otra parte, llaman la atención las variaciones en las perspectivas de puestos de trabajo: de unos 100, en noviembre de 2005, se ha pasado a unos 500, al cabo de cinco años de actividad, de los que 350 trabajarían en el matadero. ●



Masalles

FABRICA DE INCUBADORAS DESDE 1912

Amplísima gama de incubadoras de alta tecnología para todas las especies

Codornices, perdices, faisanes, gallinas, patos, ocas, y también para reptiles...

Modelos especiales para avestruces, desde 12 huevos en adelante



Incubadoras desde **92,86 Euros**

Incubadora de 60 huevos gallina, **153 Euros**



Toda clase de materiales y de equipos para la incubación y la crianza

Sistemas electrónicos de control ambiental, de ventilación y de desinfección, controladores de CO₂, conservación y miraje de huevos, calefactores, comederos y bebederos, etc.

MASALLES COMERCIAL, S.A.

Balmes, 25 - 08291 RIPOLLET (Barcelona)

Tel: 935 804 193 - Fax: 935 809 755

e-mail: masalles@masalles.com - <http://www.masalles.com>