

Persiguiendo salmonelas (y II)

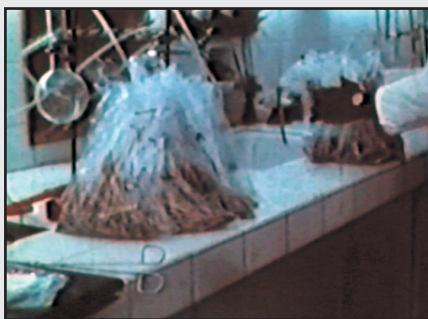
A la relación de "papeles", incluidos en el Libro de Registro de la explotación de gallinas, con que terminábamos la primera parte de este trabajo (1) cabe añadir que el avicultor tiene la obligación de guardar durante, al menos, tres años, la totalidad de los resultados de los análisis de agua de bebida de las aves y de los análisis y controles efectuados sobre una manada, incluidos los de la incubadora donde nacieron las pollitas de cada lote de gallinas de que se disponga.

Sobre éstos últimos y sobre los que están obligadas a realizar las granjas de recría de pollitas no queremos entrar en detalles, porque no son competencia del productor de huevos. Pero sí debemos advertir a éste que está obligado a exigir y a conservar los certificados del proveedor de las aves -que, normalmente, será una granja de recría de pollitas- de vacunación contra salmonelosis, efectuada bajo un programa vacunal autorizado por la legislación vigente, y los certificados de aquél que garanticen que se han superado satisfactoriamente, dos semanas antes de entrar en la fase o en la nave de puesta los controles correspondientes frente a *Salmonella enteritidis* y *Salmonella typhimurium*.

Con todo esto, ¿se convierte al productor en el responsable del "archivo general" de todos los datos, registros y controles de cada lote de ponedoras que pueda tener, incluidos los relacionados con su alimentación? Pues, parece que sí.

Autocontroles específicos en granjas de ponedoras en el suelo

La Resolución que venimos comentando, como ejemplo de la lucha contra la salmonelosis en la producción de huevos, describe con minuciosidad, diríamos que poco frecuente en la legislación en general, los métodos que han de seguirse para efectuar los controles requeridos en salas de incubación, granjas de recría y granjas de puesta en jaula o en el suelo.



Las muestras de deyecciones frescas de gallinas en el suelo son recogidas en al menos diez puntos distintos de cada local y enviadas después a un laboratorio de control autorizado. (Fotos Proavial)

(1) Véase esta misma Sección del número de diciembre de 2007.

Continúa ►

Euskaber celebró un curso sobre producción de huevos "label"

La demanda de huevos "label" en el País Vasco ha ido creciendo desde que, hace poco más de un año, la sociedad Euskaber, radicada en Guipúzcoa, iniciara su producción. Tal es el nivel de dicho crecimiento que la demanda supera netamente ahora las posibilidades de producción.

Esto ha sugerido a los directivos de dicha empresa la convocatoria de un curso de una semana de duración para preparar a futuros avicultores interesados en la producción de huevos de caserío vasco.

Dirigido por Esteban Atxa, gerente de Euskaber, S.L., el curso se celebró del 26 al 30 de noviembre en la Escuela Agraria de Derio, Vizcaya, contando con el soporte del programa de desarrollo rural y social de la UE y del propio Gobierno vasco, a través del organismo ITSAS MENDIKOI.



Durante cinco horas diarias, los 22 asistentes al mismo escucharon y comentaron, con suma atención e interés, temas de patología y bioseguridad aviar, que explicó el veterinario David Lizaso; conocieron el código de buenas prácticas en avicultura, a cargo de Ederne Gantxegi, de ELIKA; asistieron a un ejemplo práctico de toma de datos y registros en granja, que mostró Pili Elorza; examinaron las normativas sobre producción y comercialización de huevos que pueden afectarles directamente y siguieron las diferentes propuestas sobre construc-

Continúa ►

► Euskaber celebró un curso sobre producción de huevos "label"

ciones y equipos para gallinas camperas, que fueron explicados por Enrique García; y, finalmente, escucharon un amplio tema sobre manejo de gallinas en libertad, que corrió a cargo de José Carlos Terraz.

Pero, además, el curso también incluyó una charla sobre la reglamentación "label" en el País Vasco, que fue impartida por Alvaro Montejo, de la organización KALITATEA, entidad que regula, otorga y controla la marca de calidad de los productos alimenticios en Euskadi.



La última jornada estuvo dedicada a impartir un curso básico de seguridad y calidad alimentaria, que explicó Anabego Astigarraga, de ALIMEK, una consultoría vasca dedicada a la implantación de sistemas de calidad y de APPCC en el sector avícola. Anabego alertó a los asistentes de los peligros que contrae la manipulación de los huevos, entre los que la transmisión de enfermedades a los consumidores puede ser una de las consecuencias fatales de la falta de escrupulosidad en el manejo de los alimentos humanos. El seguimiento del curso permitió que los asistentes al mismo recibieran el carnet de manipulador de alimentos. ●

"Al Gusto", la reunión de los puros artesanos de la alimentación

Alrededor de 240 pequeños artesanos de la alimentación han expuesto sus especialidades en el Salón "Al Gusto, Saber y Sabor", celebrado entre el 29 de noviembre y el 2 de diciembre, en el Bilbao Exhibition Centre -B.E.C.- en Barakaldo, Vizcaya. Se trata, como ya explicamos en nuestra edición de noviembre, de su primera edición y gira en torno a la

Continúa ►

► Persiguiendo salmonelas (y II)

En lo que respecta a las granjas, sea cual sea su naturaleza, los titulares de las explotaciones o personas encargadas por los mismos y el veterinario, sea privado u oficial, son los responsables de la recogida de muestras de heces de las aves para su análisis. En las explotaciones de gallinas en el suelo las muestras deben recogerse mediante el empleo de calzas de material absorbente —a las que se pegan las deyecciones frescas al pisarlas— en, al menos, diez puntos diferentes de cada local donde se tengan alojadas las gallinas. Si se dispone de lotes de aves de diferente edad, éstos deben identificarse separadamente, tomando muestras en cada uno de los locales que ocupen.

En la práctica, suele ser el veterinario, a cuyo cargo se confía la granja, el que hace la toma de muestras, utilizando calzas o, simplemente, bolsitas de plástico donde deposita las heces frescas recogidas. Las muestras son enviadas seguidamente al laboratorio de control autorizado en la Comunidad Autónoma en la que se ubique la granja. El primer autocontrol debe realizarse entre las 22 y 26 semanas de edad; el segundo entre las 39 y 40 y el tercero entre las 55 y 56.

Control de limpieza y desinfección en el manipulado del huevo

Por regla general, los huevos para el consumo obtenidos en una granja, sea cual sea su naturaleza, van a parar a un centro de clasificación y embalaje que, para el control de las salmonelas, ya dispone de un protocolo propio: los APPCC o "análisis de peligros y puntos de control críticos". En el mismo se incluye la verificación de las operaciones de limpieza y desinfección de las zonas más problemáticas del local o locales y maquinarias por donde circula el huevo: almacenes de recogida y de conservación, cabezales, cintas transportadoras, «transfers», clasificadoras, empaquetadoras, etc.



Los centros de clasificación y embalado de huevos se han de sujetar al protocolo APPCC y contar con medios adecuados para controlar la calidad del huevo (Fotos Euskaber y Proavial)

Pero, algunas granjas de pequeña capacidad —200-300 o más gallinas, generalmente camperas o en el suelo— venden su producción en mercados locales, en algunas tiendas o a particulares. Generalmente, se trata de huevos no clasificados, aunque sí "manipulados", es decir, recogidos,



Las pequeñas granjas que venden directamente a los consumidores, ¿se sujetan a las mismas exigencias que pesan sobre los centros de clasificación y embalaje? ¿Realizan los mismos controles de sanidad y calidad del huevo que aquéllas?

Continúa ►

► Persiguiendo salmonelas (y II)

metidos en cartones, en cajas, en envases de celulosa anónimos, etc. ¿Cumplen o han de cumplir esos pequeños productores los mismos requisitos de control que se exigen a una planta de clasificación y embalaje de huevos? A nuestro entender, deben hacerlo, aunque en la reglamentación examinada no aparezca tan claro este asunto.

En lo que respecta a la recogida, embalado provisional y almacenamiento temporal de los huevos en la propia granja, es decir en el almacén o local técnico de la nave de puesta, tales tareas no se consideran "manipulación" del producto y se sujetan únicamente al código de buenas prácticas de la explotación.

¿Qué ocurre cuando se detectan salmonelas en una granja?

La resolución que venimos comentando es muy clara en este punto y el texto correspondiente no necesita, creemos, de mayores aclaraciones:

"En virtud del artículo 7 de la Orden PRE11377/2005, de 16 de mayo, toda sospecha de salmonelosis de importancia para la salud pública, debe ser declarada a la autoridad competente. Esta declaración se llevará a cabo obligatoriamente antes de las 24 horas.

"Ante un autocontrol positivo se personarán los Servicios Veterinarios Oficiales en la explotación, siendo la consideración de positivo a partir de las muestras tomadas por los Servicios Veterinarios Oficiales. Una manada se considera confirmada como positiva cuando se haya aislado *Salmonella enteritidis* y/o *Salmonella typhimurium*, siendo las actuaciones descritas a continuación una consecuencia de este resultado obtenido de la muestra oficial.

"Si el resultado positivo en el autocontrol se produce en recría y/o animales de 24 y/o 39 semanas se procederá a una nueva toma de muestras por parte de la Administración. Si estas muestras resultaran negativas se levantarían todo tipo de restricciones a la explotación, pero si se confirmara la presencia de salmonelas zoonóticas, se mantendría la inmovilización de las aves y los huevos de las mismas se destinarían a ovoproductos.



Si se confirmara la prevalencia de salmonelas en un lote de gallinas no habrá más remedio que proceder a su sacrificio. Cada nave, en el conjunto de una misma granja, será considerada como una unidad epidemiológica. (Foto Proavial)

"En caso de que el resultado positivo se produjera en el tercer autocontrol —a las 55-56 semanas de vida— se prohibiría la muda forzada y se procedería al sacrificio de la manada.

"Todas las medidas adoptadas se extenderán a todo el ciclo productivo en tanto no haya un resultado analítico oficial negativo y se haya comprobado por los Servicios Veterinarios Oficiales que las medidas preventivas adoptadas garantizan la ausencia de salmonelosis de importancia para la salud pública.

"Tras el sacrificio o destrucción de las aves de la manada infectada, deberá realizarse un vaciado sanitario de la granja de, al menos, 15 días. Una vez que los Servicios Veterinarios Oficiales comprueben el cumplimiento de dicho vaciado y verifiquen la eficacia de las labores de limpieza y desinfección, se podrá autorizar la repoblación de la nave.

Continúa ►

► "Al Gusto", la reunión de los puros artesanos de la alimentación

alimentación y gastronomía vistos bajo la óptica de la filosofía "Slow Food", término que va de la mano de conceptos como calidad, gusto, educación y producción sostenible de los alimentos.



Inspirado desde la base de la gastronomía, el movimiento promueve acercar a las personas a una calidad de vida diferente; es una invitación a bajar el frenético ritmo de vida actual y a sentarnos a comer disfrutando, con tiempo suficiente y valorando los sabores de los alimentos, así como su origen y su forma de producción. Además, pretende trasladar estos valores a otras facetas de la vida: respeto a los ritmos de la naturaleza, a nuestra salud, al medio ambiente y a los productores. Otro pilar importante del movimiento "Slow Food" es la educación de los niños, por lo que dirige parte de sus actividades en esta dirección.



Al Salón han acudido miles de visitantes, para conocer, degustar y aprender sobre una importante gama de exquisitos alimentos originarios de 17 países diferentes. Por citar algunas de esas delicias: el Azafrán de Jiloca, Teruel; la Pimienta Negra de Rimbás, Malasia; el cereal Escaña Menor, de Haute Provence, "trigo" cuyo origen se remonta a más de 9000 años, producido en Turquía; el Talo de Mungia, Vizcaya; la Sal de las Salinas de Añana, Alava; las Anchoas de Bermeo, Vizcaya; los Dátiles del oasis de Siwa; los Quesos de Senz, Aragón,...

En el Salón, además de degustar y comprar los alimentos, se han

Continúa ►

► "Al Gusto", la reunión de los puros artesanos de la alimentación

realizado demostraciones culinarias por parte de reconocidos "chefs" involucrados en el movimiento "Slow Food", así como catas de alimentos y talleres educativos para niños y adultos.



Los productores que han estado presentes en "Al gusto" son puros artesanos de la alimentación, personas o grupos que, sin parentescos comerciales con las grandes distribuidoras nacionales o internacionales, elaboran una serie de productos cuyo campo comercial no alcanza, generalmente, más allá de los límites regionales donde se obtienen. Cuidan y miman la producción directamente en todas sus fases, eliminando los intermediarios y primando la calidad, las razas y variedades autóctonas, además de las formas de producción tradicionales. Con las premisas "Slow Food": "Bueno, limpio y justo" se definen las claves de un alimento.

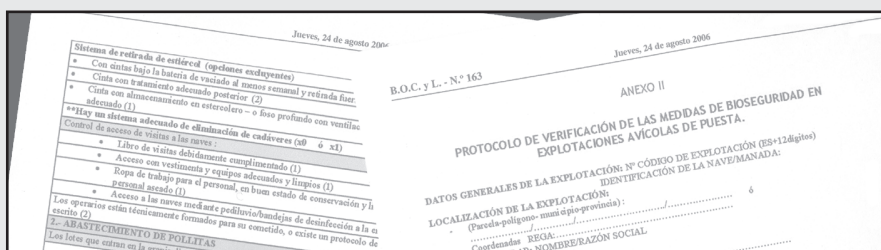
Por ello, en la muestra, están presentes carnes, vinos, aceites, cafés, licores, conservas, quesos, hortalizas, dulces, etc., de marcas totalmente desconocidas para el gran público y a las que, en virtud de su elevada calidad, se les da público reconocimiento en un salón como el presente, además de las posibilidades de difundir sus excelencias.

Discreta presencia de la avicultura

La avicultura también estuvo presente en unos pocos stands del Salón. Por una parte, se expusieron capones de la raza vasca de gallinas "Euskal Oiloa" y huevos de oca de la raza autóctona "Euskal Antzarra", presentados por la Asociación vasca de productores de razas autóctonas "Euskal Abereak". De los primeros, hubo dos degustaciones públicas, con ejemplares cocinados al estilo "burduntzi", con gran éxito entre los asistentes. Los animales que dan origen a estos productos son criados al aire libre, con una alimentación cuya base es el maíz autóctono de cada zona de producción y bajo un sistema de cría respetuoso con el animal.

Continúa ►

► Persiguiendo salmonelas (y II)



El protocolo de verificación de las medidas de bioseguridad en las explotaciones avícolas de puesta trata de "retratar" la naturaleza y estado de las instalaciones, así como el manejo en general y los controles que en la misma se realizan. (Foto Proavial)

"En todas aquellas manadas de gallinas ponedoras en las que se confirme oficialmente un resultado positivo se realizará una investigación epidemiológica rigurosa para tratar de identificar la causa de dicha positividad y detectar la fuente de infección. Cuando se considere oportuno, podrá realizarse una toma de muestras oficial de los alimentos para los animales y/ o del agua que se esté empleando en la explotación o en la manada afectada.

"Asimismo se llevará a cabo una verificación de las medidas de bioseguridad en las explotaciones avícolas de puesta, rellenando un protocolo", que refleja cuál es el estado de las instalaciones, las prácticas que en la misma se llevan a cabo, los registros que se conservan, etc.

"A efectos de las actuaciones de inmovilización se considerará cada nave como unidad epidemiológica, es decir, cada manada de aves ponedoras, definida como todas las aves criadas para la producción de huevos, del mismo grupo de edad, que tengan el mismo estatuto sanitario y se encuentren en las mismas instalaciones o en el mismo recinto y que constituyan una única población desde el punto de vista epidemiológico. En el caso de las aves estabuladas, esto incluirá a todas las aves que compartan la misma cubicación del aire. Cada nave o local donde se mantengan gallinas ponedoras se identificará con una letra diferente".

El vaciado sanitario de la granja

No será que no se hayan divulgado profusamente los procedimientos a seguir en las operaciones de vaciado sanitario de una granja, para que pueda haber avicultores que aún no los conozcan o no los apliquen correctamente. La Resolución de la Comunidad de Castilla y León que estamos repasando las repite en este documento con detalle —y hasta diríamos que con énfasis, dado lo pormenorizado del texto— para apercebir al productor de la enorme importancia que un impecable vaciado sanitario tiene para la supervivencia de la explotación, especialmente cuando se haya sufrido un problema de salmonelas. Por ello, sumándonos a ese enésimo recordatorio de tales prácticas, reproducimos el texto que en aquella figura:

• Limpieza en seco

Los animales muertos, restos de animales, basura y pienso sobrante deberán eliminarse de la explotación a fin de retirar la materia orgánica que pudiera dificultar la actuación de los desinfectantes. Se retirará completamente la yacija y excrementos.



Además de la retirada de la cama y de la gallinaza, la limpieza en seco debe tratar de eliminar la mayor cantidad posible de polvo y de telarañas que se acumulan en infinidad de recovecos. (Fotos Proavial)

Continúa ►

► Persiguiendo salmonelas (y II)

La nave será tratada con biocidas específicamente autorizados a fin de eliminar todos los posibles vectores —artrópodos o roedores—. En casos de infestaciones graves deberá repetirse el tratamiento. Los cebos para los roedores se eliminarán antes del proceso de lavado y desinfección y deberán reemplazarse por cebos nuevos inmediatamente después de finalizar la desinfección.

Los suelos de la nave y partes aledañas, depósitos de agua y pienso, cintas de transporte de huevos y otros utensilios de manejo, pasillos, conductos de ventilación y otros edificios en conexión con la nave, deberán estar limpios de residuos y polvo. Las partes externas del edificio próximas a los puntos de entrada también deberán limpiarse.

El polvo que se pueda producir durante la limpieza en seco deberá eliminarse antes de proceder al lavado de la instalación.

• Lavado

El lavado de las instalaciones se realizará con agua limpia y detergentes u otros surfactantes autorizados a fin de favorecer la eliminación de la suciedad adherida. En la medida de lo posible se empleará agua caliente. Deberán emplearse sistemas de limpieza a presión a fin de favorecer la eliminación de la suciedad adherida.

El lavado deberá afectar a suelos, paredes, jaulas —en su caso— comederos, bebederos, y utensilios, incluyendo los huecos o recovecos, cintas de transporte, cadenas, etc., así como a las dependencias anejas como cuartos de baño, almacenes de utensilios, de piensos y depósitos de pienso y agua de bebida y deberá comenzarse desde la parte más alejada a la entrada hacia la más próxima, empezando por el techo, seguido de las paredes y, finalmente, el suelo. También se incluirá el exterior de la explotación, fundamentalmente las partes aledañas a las zonas de entrada y ventilación.



El lavado con agua a presión —mejor caliente— ha de garantizar la eliminación de restos de materia orgánica que, además de reducir la acción de los desinfectantes, son un potencial reservorio de salmonelas y otros agentes patógenos para las aves. (Fotos Proavial)

En granjas en las que se haya detectado la presencia de salmonelas zoonóticas el agua de lavado llevará un desinfectante a dosis adecuadas.

Finalizada la fase de lavado se procederá al aclarado con agua limpia controlada microbiológicamente. Deberá evitarse la formación de acumulos de agua que permitan la supervivencia o multiplicación de salmonelas, debiendo garantizarse que todas las dependencias se encuentran totalmente secas en un periodo de tiempo no superior a 24 horas.

• Reparaciones

Una vez limpias y secas las instalaciones, deberá procederse a la reparación y sellado de todos los huecos o deficiencias estructurales que puedan servir como reservorio o puerta de entrada de salmonela o vectores.

• Desinfección

La desinfección deberá realizarse inmediatamente —no debiéndose prolongar en más de 24 horas después del aclarado— y una vez secas las instalaciones, después de verificar visualmente la eficacia del sistema de limpieza.

La desinfección se realizará mediante biocidas autorizados según las condiciones de utilización recomendadas en las instrucciones de uso para la eliminación de *Salmonella spp.*

Continúa ►

► "Al Gusto", la reunión de los puros artesanos de la alimentación



Por otro lado, también estuvieron presentes los huevos azules de la raza Mapuche, que exponía una asociación chilena de criadores de la misma -que intenta introducirse en Europa- y los huevos "label" del case-río vasco.



AviAlter visitó el Salón

El Salón era suficientemente atractivo como para despertar el interés de la Asociación AviAlter que, entre sus principios constitucionales, contempla el soporte y desarrollo de las producciones avícolas artesanales, siguiendo el estilo de otros países europeos.

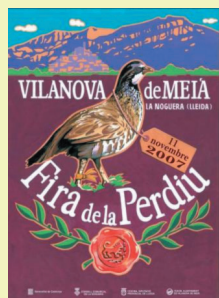


Una delegación de la misma, compuesta por algunos primeros cargos de la entidad -José Carlos Terraz, Esteban Atxa y Enrique García- recorrieron con detalle los stands de la muestra, entre los que figuraba el de KALITATEA, la marca de calidad alimentaria oficial en el País Vasco. En su visita, tuvieron ocasión de conversar y cambiar impresiones con José Antonio Suso, Viceconsejero de Política e Industria Alimentaria; Amaia Barredo, Directora de Calidad Alimentaria; Iñaki Isasi, Director Gerente de la Fundación Kalitatea Fundazioa; y con Kelemen García, responsable de Avicultura de la Diputación Foral de Bizkaia. ●

EZTIÑE ORMAETXEA

Menos cantidad, pero mayor calidad, en la Fira de la Perdiu 2007

La localidad de Vilanova de Meià, en la Noguera, celebró el pasado día 11 de noviembre una nueva edición de la Fira de la Perdiu, a la que asistieron entre 11.000 y 12.000 personas, según el alcalde de la localidad, Xavier Terré. La inauguración de la Fira contó con la presencia del Director General de Planificació i Relacions Agràries del DARP, Antoni Díaz Vendrell, quien quiso incidir en la importancia del hecho cultural que implica la Fira, por la conservación de la tradición durante tantos años.



El certamen, que tuvo su inicio a primera hora de la mañana, acogió un total de 31 expositores de perdiz, todos ellos originarios de Catalunya, 33 paradas de productos

artesanos y otras 44 con productos del campo.

En total se pudieron ver 850 ejemplares de perdices, 275 de codornices, 120 conejos y 1.500 ejemplares de otras especies. Comparando en número de expositores y de ejemplares de perdiz con el de las pasadas ediciones se advierte un ligero descenso. Según el alcalde de Vilanova de Meià, la Fira de la Perdiu ha perdido cierto encanto debido al hecho de que los criadores de perdiz no disponen del núcleo zoológico, una medida de seguridad sanitaria que debe ser supervisada por un veterinario, exigida para poder participar en la muestra desde hace ya dos años.



Por otro lado, el presidente del jurado de la Fira de la Perdiu, Josep Maria Baró Vidal, quien también lo es de la representación de Lleida de la Federación Catalana de Caça,

afirmó que la calidad de los ejemplares de perdiz roja, la autóctona y la única puntuable para el concurso,

Continúa ►

► Persiguiendo salmonelas (y II)

Deberán ser desinfectadas todas las superficies, materiales y utensilios, con especial atención en aquellos puntos que pudieran servir como reservorio y fuente de diseminación de salmonela, como conductos de ventilación, tuberías, etc. También deberán desinfectarse todos los locales comunicados con la nave de producción y las partes externas en la proximidad de las zonas de acceso o ventilación.

• Desinsectación

Una vez finalizada la limpieza se procederá a la desinsectación de las instalaciones mediante productos convenientemente autorizados y registrados por la autoridad competente y siguiendo las instrucciones del titular de la autorización. De la misma forma, se revisarán las protecciones instaladas en ventanas, extractores y otras posibles vías de entrada de los insectos.

Las mallas de protección deberán tener un tamaño de entramado que evite el paso de pájaros, posibles agentes transmisores de *Salmonella spp.*



La desinsectación, desinfección y desratización son fundamentales para completar un adecuado programa de vaciado sanitario, que garantice al máximo una buena salud de las futuras ponedoras. (Fotos Proavial)

• Desratización y control de roedores

Estos programas deben intensificarse durante el período de vacío sanitario de las instalaciones, mediante la instalación de cebos y trampas tanto en el interior como en el exterior de las instalaciones, incluyendo todo el perímetro de la explotación.

Estos tratamientos se realizarán mediante procedimientos autorizados y registrados, en el caso de los raticidas siguiendo las instrucciones del responsable de la comercialización de los productos.

Los cebos y trampas se mantendrán en perfectas condiciones de uso durante toda la estancia de las aves en las granjas, debiéndose evitar en todo momento, que las aves tengan acceso a los cebos.

• Evaluación microbiológica después de la limpieza y desinfección

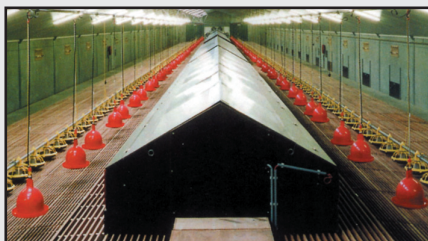
Las muestras para verificar la eficacia de los sistemas de limpieza y desinfección se tomarán una vez se haya procedido a la completa ventilación de las instalaciones, sobre todo si se han empleado sistemas de desinfección por fumigación o nebulización. En cualquier caso es necesario que las instalaciones se encuentren secas de los desinfectantes empleados.

Para considerar válida la limpieza y desinfección se podrán tomar 10 muestras —escobillones o sistemas de muestreo equivalentes— con resultado negativo a *Salmonella spp.* de los siguientes lugares:

- Nidales.
- Control del suelo.
- Sistemas de bebederos y comederos.
- Rehidratación de las superficies de junta entre diferentes materiales o de las superficies porosas.
- Vertederos, vigas, conductos de tubos puestos en alto.
- Paneles eléctricos.
- Control de la zona de recepción de pienso.
- Sala de almacenaje de los huevos.
- Sala de recogida de los huevos.
- Mesa de recogida de los huevos.
- Entorno de las puertas principales y laterales.

Continúa ►

▶ Persiguiendo salmonelas (y II)



Tras un vaciado sanitario, el exterior e interior de la nave, incluido todo el equipo, han de quedar casi como nuevos. En diferentes puntos de los mismos, se recogerán las muestras que permitirán evaluar si la granja está libre de salmonelas. (Fotos Proavial)

Las muestras se podrán combinar para la realización de un mínimo de dos cultivos".

Hasta aquí el texto de este programa de limpieza y desinfección en el que echamos en falta que, en ningún momento, se hable de la desinfección de los parques para el caso de las gallinas camperas. ¿Será porque éste es un tema más peliagudo de resolver, o porque las soluciones de que disponemos actualmente son eficaces sólo en parte, o porque el sol y la lluvia ya se encargan de desinfectar los terrenos, o porque, tal vez, algún día deba imponerse una cierta rotación en el uso de los mismos, como es preceptivo en la avicultura ecológica...?

Sobre vacunaciones y medicamentos antimicrobianos

La vacunación preventiva contra salmonelosis de importancia para la salud pública es obligatoria. No es responsabilidad directa del productor de huevos, salvo que críe a sus pollitas desde el primer día de edad. Pero, sí debe constar en la documentación del lote de gallinas de que disponga que éstas fueron vacunadas en la granja de recria.

Ésta debe incorporar el programa vacunal a su código de buenas prácticas y programa sanitario, comunicándolo a los Servicios Veterinarios Oficiales. El programa debe adaptarse a los siguientes requisitos:

- "Para la vacunación de las manadas únicamente podrán utilizarse vacunas que dispongan de la previa autorización de comercialización de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios o de la Agenda Europea del Medicamento, en su caso.

- Cuando no exista un medicamento autorizado para la prevención de las especies de salmonela, podrá recurrirse a las excepciones al régimen de autorización establecidas en el artículo 30 del Real Decreto 109/1995, y, en su caso, a la prescripción excepcional en los términos establecidos en el artículo 81 del citado Real Decreto.

- La utilización de vacunas tanto vivas como inactivadas no deberá interferir con los métodos de diagnóstico".

En cuanto a la utilización de medicamentos antimicrobianos "queda prohibido su uso como método específico de control de salmonela en aves. No obstante, se podrá autorizar su uso en determinados supuestos y condiciones previstos en el Reglamento (CE) n.º 1091/2005, de la Comisión, y siempre bajo supervisión del veterinario oficial", que contempla la posibilidad de su uso en reproductores, plantales de alto valor genético o en peligro de extinción, etc.

Dada esta prohibición, "el uso de medicamentos antimicrobianos para propósitos distintos al control de salmonela deberá ser autorizado expresamente por los Servicios Veterinarios Oficiales".

Bien, hasta aquí el extracto de lo que hemos considerado que, en la Resolución castellano-leonesa que hemos examinado, más o menos común para otras Comunidades, afecta muy directamente al productor de huevos y a la responsabilidad que éste contrae con la explotación de gallinas, cuyos huevos ha de llegar al colectivo consumidor, del cual, él mismo forma parte. ●

Enrique García Martín

▶ Menos cantidad, pero mayor calidad, en la Fira de la Perdiu 2007



era magnífica este año.

"Para la clasificación nos fijamos en el color rojo de las patas, la palma amarilla, el plumaje brillante y constante —uniforme— y en un pico y uñas largas y limpias", explicó Baró, "y este año había muchos ejemplares con estas características".



El premio para la mejor perdiu se lo llevó Iván Torregrosa, de Balaguer; en la categoría de mejores perdigots, el premiado fue Josep M^a Riera, de Castellserà, que ya consi-

Continúa ▶



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



▶ *Menos cantidad, pero mayor calidad, en la Fira de la Perdiu 2007*

guió otros premios en anteriores ediciones. Las mejores parejas fueron las de Laura Piera, de Nalec; el premio de constancia en la Fira fue para Joan Manuel Torregrosa, de Balaguer, quien lleva 25 años asistiendo al certamen. Y, el premio al expositor más joven, de 18 años, fue para Joan Ardiaca, de Balaguer.



En cuanto a los precios de venta de los animales expuestos, el de la perdiz roja fue de 8 €/unidad; el de la perdiz moruna, 35 €/pareja; las codornices, 1,5 €/u.; el conejo de bosque, 7 €/u.; el de la gallina del país (?) - 7 €/u.; el pavo real, entre los 40 y los 50 €/pareja. ●

A.M.J., en "LA MAÑANA"

Luz verde a un matadero de patos en Guardo, Palencia

La Comisión Territorial de Prevención Ambiental de la Junta de Castilla y León ha informado favorablemente el expediente de licencia ambiental solicitado para la instalación de matadero y sala de despiece de patos en Guardo, Palencia, que supondrá una inversión de algo más de 6 millones de €.



La compañía china CyL Pato Pekín Criadero SA, dedicada a la cría y distribución de patos en restaurantes chinos de España y Portugal,

fue, como recordarán nuestros lectores por anteriores informaciones publicadas en estas páginas, la que pidió la licencia.

El número de empleados estimados en un principio por la empresa para trabajar en el matadero es de 80 personas, entre los que se incluyen dos directores, seis comerciales y 72 empleados para el despiece.

La instalación, en una parcela de terreno rústico de Guardo, tendrá capacidad para procesar 3.000 patos a la hora ó 33 toneladas de carne al día, mientras que el producto final resultante será pato entero o bien diferentes despieces del mismo.

Las infraestructuras proyectadas presentan una superficie total construida de 5.500 m², distribuidos en una nave principal, un edificio de oficinas de dos plantas y otro de instalaciones auxiliares. ●

EFEAGRO



Masalles

Masalles Comercial S.A.
C/Balmes, nº 25 · Aptdo. de Correos 63
Tel. 935 804 193 · Fax 935 809 755
08291 Ripollet (Barcelona)
E-mail: masalles@masalles.com
www.masalles.com

Incubadoras pequeña y mediana capacidad

■ Incubadoras para gallinas, codornices, perdices, faisanes, etc.... ■ Incubadoras especiales para psitácidas ■ Incubadoras para reptiles ■ Calefactores, comederos, bebederos ■ Redes de plástico ■

Especialistas en instalaciones cinegéticas

Incubadoras desde 92,86 Euros

Incubadoras de 60 huevos de gallina por 153 Euros



Incubadora 25Hs con sistema de humedad automática electrónica SINIF