



EL MARM Y EL SECTOR AVÍCOLA ESTUDIAN ESTRATEGIAS PARA CONTROLAR LA VOLATILIDAD EN LOS PRECIOS DE LOS PIENSOS

El sector ha incidido en las posibilidades que la interprofesional del pollo tiene para la realización de actuaciones comunes, mediante las oportunas extensiones de norma.

El sector avícola y el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino –MARM– han coincidido en señalar la necesidad de elaborar estrategias de suministro de piensos de manera estable entre la producción avícola y los elaboradores de los mismos. Según un comunicado del MARM, estas actuaciones tendrían la finalidad de reducir la volatilidad de los márgenes comerciales como consecuencias de las variaciones en los precios de los cereales.

Así se ha puesto de manifiesto durante una reunión mantenida el pasado 23 de octubre entre la Subdirectora General de Recursos Ganaderos del MARM, Esperanza Orellana, y los representantes del sector, como la Organización interprofesional de la carne de pollo –PROPOLLO–, las organizaciones UPA y COAG y la Asociación de Avicultoras Alternativas –AVIALTER.



En esta reunión, el sector ha incidido en las posibilidades que la interprofesional tiene para la realización de actuaciones comunes, mediante las oportunas extensiones de norma. En la mesa se han abordado además la situación de los mercados y la evolución de los precios, así como los temas relevantes que ocupan la actualidad de esta importante producción ganadera.

En lo que respecta a la situación de mercado, se ha podido constatar que el sector atraviesa una etapa de bajos precios desde principio de año, motivados en gran medida por un exceso de producción que el mercado no es capaz de absorber y que condiciona la fluidez en la venta de canales. Se ha evidenciado, asimismo, que este des-

censo del precio no ha sido trasladado a los consumidores por la distribución.

También se ha examinado la evolución de los costes de producción, en los que se ha producido un importante descenso en las cotizaciones de los principales cereales utilizados en la elaboración de piensos, que no se ha trasladado aún en igual medida a los precios de los piensos.

Además, se repasó la evolución de las negociaciones en torno al "Chequeo Médico" de la PAC y sus implicaciones para el sector productor avícola, el etiquetado facultativo en la carne de ave y las presentaciones comerciales admitidas en la legislación de comercialización vigente y el futuro de las negociaciones en el seno de la OMC en relación con este sector.

Por último, se concluyó en la necesidad de una contención o autorregulación por parte de los productores, en aras a extremar la prudencia ante un aumento de la producción, como vía para afrontar el futuro. ●

DENUNCIA DE LA OCU CONTRA EL POLLO

La Organización de Consumidores y Usuarios –OCU– ha denunciado en un informe publicado en el último número de su revista "Compra Maestra" que las fechas de caducidad de la carne de pollo comercializada en España "no son nada realistas", ya que no tienen en cuenta la manera en que el producto se va a distribuir.

Según la OCU, para comprobar si la carne de los pollos que llega al consumidor está en las condiciones necesarias, la organización compró y analizó 78 muestras de éstos, tanto a granel como envasadas, se-



leccionando las piezas que más se consumen. Los pollos envasados se analizaron el día antes de la fecha de caducidad, y las mues-

tras a granel, entre las 24 y 36 horas tras la compra.

En el transcurso del estudio se analizaron distintos parámetros determinantes de la higiene de la carne y apenas se detectó la presencia de bacterias patógenas. Sólo 2 de las 78 muestras estaban contaminadas de *Salmonellas* y ninguna de campilobacter.

La OCU apunta, sin embargo, que sí han descubierto falta de higiene en las muestras de los pollos, tanto por presencia de contenido intestinal del animal en la carne como por la elevada presencia de microorganismos aerobios, obteniendo malos resultados casi las tres cuartas partes de las mismas.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria –AESAN– ha indicado que pedirá a la OCU su estudio a fin de conocer la extensión de la muestra, la veracidad de sus análisis y el alcance de las conclusiones obtenidas, según señaló un portavoz de la Agencia. EFEAGRO ●

AUTORIZADA UNA EXPLOTACIÓN PARA MÁS DE MEDIO MILLÓN DE GALLINAS EN LEÓN



El pasado mes de octubre la Junta de Castilla y León ha concedido la autorización ambiental a la empresa Cantos Blancos para acometer un proyecto de explotación de ponedoras, junto con la correspondiente recría, en Valencia de Don Juan —León—, con capacidad para 516.768 aves. La explotación, de 10.974 m² construidos, se ubicará en una parcela de 85.075 m² del polígono de esta población.

La producción del nuevo centro se estima en alrededor de un millón de pollitas al año, así como de unos 157 millones de huevos. Para todo ello el proyecto prevé la construcción de 5 naves y 2 cobertizos para la gallinaza, aparte de otras instalaciones complementarias. Según se ha indicado, Cantos Blancos tiene previsto invertir en una primera fase 16,5 millones € y en una segunda 12 millones. ●

POLLO CAMPERO Y ABASSID DÖNER KEBAB SE INCORPORAN COMO CLIENTES CONWAY

El pasado 4 de noviembre la empresa Conway ha anunciado que llevará a cabo la gestión de la cadena de suministro para las enseñas Pollo Campero y Abassid Döner Kebab, que son propiedad del grupo EatOut. Según informa Conway en su comunicado, en el caso de Pollo Campero, gestionarán un total de 368 referencias para los locales que esta enseña abra en toda la península y explica que el grupo ha abierto su primer restaurante en Madrid en el Centro Comercial Islazul.

La compañía asegura que Pollo Campero es en la actualidad la mayor cadena latinoamericana de restaurantes especializados en pollos y está creciendo en



Estados Unidos. Con más de 260 locales en el mundo, la firma prevé en España la apertura de 100 nuevos restaurantes, de los cuales 75 serán franquiciados y 25 propios.

El acuerdo entre Pollo Campero y Eat Out permitirá, además de la presencia del mismo en España, la llegada a América Latina de franquicias como Pans & Company.

La segunda enseña que se ha sumado a la cartera de clientes de Conway ha sido Abassid Döner Kebab —una cadena de restaurantes especializados en comida turca—, para la cual Conway gestionará un total de 356 referencias para los cuatro locales con los que cuenta ac-

tualmente en la península. Su propietario, el grupo Eat Out, prevé la apertura este año de 25 franquicias para el año que viene llegar a explotar una red de al menos 70 establecimientos.

Actualmente, con más de 650 restaurantes en 7 países, The Eat Out Group opera a través de las marcas Pans & Company, Bocatta, Fresh & Ready, Fresc Co, Pastafiore, Caffè di Fiore, Terracotta, Loja das Sopas, Dehesa Santa María, Abassid Döner Kebab, Krunch y Ribs.

La empresa alcanzó una cifra de negocio superior a los 260 millones €, con un incremento del 8,5 % respecto a los 240 millones de 2006.

Conway, que opera en España desde 1991, obtuvo una facturación de 247 millones de euros en el ejercicio 2007. EFEAGRO ●

JORNADA TÉCNICA DE UNIÓN DE PAGESOS, EN VILAFRANCA DEL PENEDÉS

El pasado 6 de noviembre la Unió de Pagesos organizó, en la población catalana de Vilafranca del Penedés, una Jornada Técnica en la que, bajo el lema de "Cómo mejorar la eficiencia de las explotaciones avícolas", se intentó contribuir a sensibilizar a los criadores de pollos de la necesidad de desarrollar una ganadería más sostenible que diera respuesta a las exigencias de la sociedad actual.

En la jornada se abordó un tema sobre optimización energética de las granjas, por Ángel Bosch, profesor de la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona y otro sobre normativa ambiental, por Eduard Torres, Jefe de Servicio de *Producció Ramadera*, de la Generalitat de Catalunya, presentándose además la guía de buenas prácticas de higiene y la situación sanitaria del sector, por Ramón Porta, Director de Programas del CESAC.

En el transcurso de la jornada los asistentes tuvieron la oportunidad, además, de realizar una visita a las bodegas Torres, así como a la conocida empresa de equipos avícolas TIGSA, de la localidad. ●

