

## Hoy hablaremos de patos, los de “Selectos de Castilla”

Como sea que en muy pocas ocasiones hemos tocado a fondo el tema de la explotación de patos para foie gras (\*), hemos considerado interesante ocuparnos del mismo, haciéndolo en base a las informaciones proporcionadas durante la visita realizada a una empresa modelo en este tipo de producción, “Selectos de Castilla”.



Aspecto de un criadero, con patitos recién llegados 2 días antes.

Fundada en 1989 por la familia hispano-francesa De Prado Gairaud, Selectos de Castilla se halla dirigida actualmente por los hermanos Manuel y Enrique, estando radicada en Villamartín de Campos, en la provincia de Palencia, en plena Tierra de Campos. Su origen y su finalidad principal, el engorde de patos para foie gras, en lo cual han sido pioneros en España en varias de sus facetas, aparte de haber introducido posteriormente en su catálogo otros productos animales.

(\*) Ver los artículos publicados en esta misma sección: “Producción de foie gras en unas granja soriana de diseño radial”, por Enrique García Martín (SA, marzo 2007) y “La producción de foie gras: la empresa soriana Canard S.A. amplía sus instalaciones”, por Jesús Ciria Ciria (SA, julio 2009).

Continúa 

## Prácticas de cría y problemáticas de los pollos ecológicos para carne

En la cría de pollos ecológicos para carne se aplican diversas prácticas:

- La cría “en un tiempo”, la más extendida, en la cual las aves permanecen en el mismo local desde el primer día hasta el sacrificio. En este caso la referencia para la densidad es la de 10 pollos/m<sup>2</sup>. Generalmente hay una sola manada por gallinero.

- La cría con desconexión entre las fases de arranque y de engorde, tal como se practica en el Reino Unido, en donde se cuenta con dos explotaciones diferentes. La referencia para la densidad durante la fase de arranque es de 21 kg/m<sup>2</sup>. Esta práctica permite optimizar las densidades y aumentar el número de manadas engordadas por año.

### Duración de la crianza: prácticas contrastadas

Cada país debe determinar su propia definición de una estirpe de crecimiento lento. Puede basarse en una lista positiva de estirpes de hembras con una limitación del crecimiento diario máximo —el caso de Francia— o de cruces —Bélgica—, o simplemente sobre un crecimiento máximo —Reino Unido, Dinamarca, Países Bajos y Austria—. Italia es el único país que aún no ha dado, a día de hoy, su propia definición. Globalmente los aumentos diarios de peso fijados en los diferentes países son muy variables y oscilan entre 30 g/día en Dinamarca y 45 g/día en el Reino Unido.

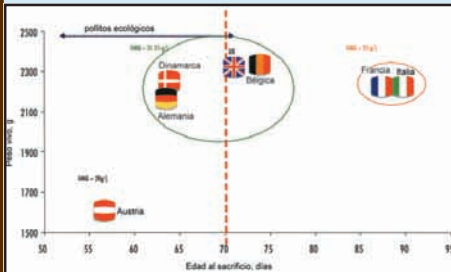
Se pueden distinguir tres grupos de países: el más importante es el grupo constituido por el Reino

Continúa 

▶ **Prácticas de cría y problemáticas de los pollos ecológicos para carne**

Unido, Dinamarca, Alemania y más recientemente Bélgica —que practica el sacrificio a 70 días tan solo desde el 1 de enero del 2009— con edades de sacrificio precoces, entre 63 y 73 días de término medio. Francia e Italia son los únicos países donde la norma es el sacrificio tardío, a más de 81 días. Hay que resaltar el caso excepcional de Austria, con un peso vivo muy bajo y una edad de sacrificio muy precoz.

La diversidad de las prácticas observadas se explica principalmente por las tradiciones y las costumbres alimenticias de los diversos países: los austríacos tienen por costumbre consumir un pollo entero por persona o medio como mínimo, lo que explica que el peso vivo sea bajo. Según los operadores franceses, la disminución de la edad al sacrificio de los pollos para carne plantearía un problema real de calidad organoléptica y de imagen de cara a los consumidores, al que se añadiría un problema reglamentario, teniendo en cuenta el hecho de que para que un pollo pueda beneficiarse de la denominación “de granja criado al aire libre”, debe ser sacrificado a los 81 días como mínimo.



Edad al sacrificio y peso vivo de los pollos para carne ecológicos en los diferentes países estudiados.

**Origen de los animales: definición para un pollo ecológico**

La producción de pollos ecológicos permite evitar el período de crianza de 10 semanas y sacrificar, por tanto, antes de los 70 días. Actualmente, la producción de pollos ecológicos es muy limitada. Austria y Alemania son los únicos países donde existe una producción de reproductores ecológicos de pollos para carne. Si los operadores daneses sacrifican a los 63 días es porque importan de Austria los huevos para incubar, ya que la producción de

Continúa ▶

▶ **Hoy hablaremos de patos, los de “Selectos de Castilla”**



Otro criadero, con patitos de 2 semanas que pronto comenzarán a salir al exterior.

**Un “organigrama” diferente de producción**

Para empezar, dado que la crianza de patos para la producción de foie gras no guarda ninguna relación con otras producciones avícolas, conviene resumir algunos aspectos que llegar a conocer la forma de trabajo de la empresa que describimos, en principio similar a la de otras de nuestro país, aunque con ciertas diferencias.

Dada la ausencia, en España, de una genética del pato y de granjas de reproductores, Selectos de Castilla se abastece de patitos recién nacidos de fuentes francesas. Según nos dijeron, en el país vecino hay tres empresas de genética del pato, adquiriéndolos ellos a una de éstas, trayendo lotes de patitos de 2-3 días de edad de una sala de incubación francesa. El pato elegido, el Mulard, el híbrido de macho Berbería y hembra Pekín, con la mejor aptitud para el cebo.

Las entradas de patitos son quincenales, siendo siempre machos, por su mejor rendimiento en hígado que las hembras. El tamaño de los lotes, de 1.800 cabezas, con un 2% de regalo, por posibles bajas en el transporte. A su llegada se pesa individualmente una muestra del lote, aparte de obtener su peso medio —unos 60 g—, aspecto al que conceden mucha importancia de cara a comenzar con una buena uniformidad, que intentan mantener durante la crianza e incluso en el embuchado.

Cada lote se aloja en una nave independiente, de tipo túnel, en estricto confinamiento, sobre yacija y con calefacción por gas propano. Se separa en 4 grupos, con cercos de baja altura, para mejor homogeneidad, repartiéndoseles el pienso en tolvas y disponiendo de bebederos de tetina.

En la 4ª ó 5ª semana, según la época del año, se les deja salir ya al exterior a través de unas pequeñas trampillas, accediendo a un pequeño patio pavimentado. En esta situación se crían hasta las 6 semanas de edad, en cuyo momento, ya perfectamente emplumados, se les conduce - término nunca mejor empleado, pues ya es sabido que los patos siempre van en tropel - a unos vecinos parques de recría, provistos de unos simples cobertizos, también de tipo túnel y abiertos totalmente por sus dos extremos, en los que estarán hasta unas 13-14 semanas de edad. Sin embargo, nos dicen que los patos apenas hacen uso de estos, durmiendo en el exterior, hasta el punto de que en las recrias realizadas en verano los patos no disponen de ellos.

Según nos dicen en Selectos de Castilla, otros criadores suelen considerar que la duración de este período debe ser de unas 12 semanas, finalizando

Continúa ▶

## ► Hoy hablaremos de patos, los de “Selectos de Castilla”

los patos en él con un peso vivo de unos 4,2 a 4,3 kg, cuando ellos se fijan como “ideal” un peso de 4,4 kg en el momento del inicio del cebo.

En estos amplios parques los patos, que continúan separados en los mismos lotes que se recibieron, disponen de abundante vegetación, con comederos y bebederos al aire libre.



Manuel de Prado, junto con el encargado de la granja, frente a un criadero.

Dos semanas antes de iniciar el cebo, con el traslado consiguiente de los patos a lo locales ya previstos para ello, se les somete a un pre-embuchado con el fin de que comience a dilatarse el buche. La técnica es simple: repartirles el pienso dos veces al día, una por la mañana y otra por la tarde, a fin de acostumar el metabolismo del ave a digerir una mayor cantidad de alimento. Con el mismo fin se les suministra “grit” en comederos aparte, de un tipo muy duro y de tamaño superior que el que solía repartirse a las gallinas.

Finalizado este período, los patos de cada manada se reparten en dos lotes con el fin de instalarlos en los locales de engorde, igualmente naves tipo túnel. Sólo que en este caso se trata de naves cerradas, bien aisladas y de ambiente controlado a fin de conseguir que en pleno verano la temperatura no



Túneles empleados para las recrias de invierno, totalmente abiertos.

Continúa ►

## ► Prácticas de cría y problemáticas de los pollos ecológicos para carne

pollos ecológicos para carne es demasiado limitada en Dinamarca para permitirles disponer de granjas de reproductores en su propio país. En Austria y en Alemania las reglas de producción de los reproductores, fijadas por los pliegos de condiciones privados son las mismas que para la producción de ponedoras, excepto en la cuestión del acceso al parque; los reproductores no tienen acceso al aire libre, pero sí a un “jardín de invierno”.

En general, la tendencia europea es la de una cierta inquietud y reticencia respecto a la definición de un cuadro reglamentario para este tipo de producción. Las constricciones serían principalmente de orden económico, por la capacidad de mercado insuficiente para justificar una inversión en los lotes de reproductores ecológicos, pero también de orden técnico y sanitario, puesto que la cría con acceso a parque plantea problemas sanitarios.

TeMA nº 13: 48-57. 2010

## La importación de foie de baja calidad dificultará el futuro de las empresas, según el sector

La Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas –Interpalm– ha alertado de que si continúan las importaciones de foie gras de baja calidad «se pondrá en serio peligro la supervivencia de las empresas españolas».

Según el gerente de Interpalm, Ramón Puyuelo, desde la Interprofesional se considera que existe un «exceso» de importaciones, en un contexto en el que España –segundo mayor consumidor de foie gras del mundo– actualmente adquiere del



Continúa ►

▶ **La importación de foie de baja calidad dificultará el futuro...**

exterior 1.821.400 kg de hígado graso por valor de unos 22 millones de euros. Puyuelo ha señalado que el foie gras producido en España es generalmente de una calidad mayor que el de importación, pero que el consumo del producto procedente del exterior está creciendo debido a su bajo precio, «a pesar de contar con una baja calidad». Ha resaltado que el producto se está importando, principalmente, de Bulgaria, donde los patos se crían, en su opinión, con unos estándares de producción «mucho más bajos» que en España.

«Si se apuesta por la calidad, el sector de origen español tendrá posibilidades de sobrevivir y desarrollarse», ha asegurado Puyuelo, que prevé que la producción de foie gras en España se sitúe en torno a los 850.000 kg en 2010, frente a los 975.000 kg del año anterior. En este sentido, ha precisado que prevén que la producción de las empresas de la asociación se sitúe en unos 750.000 kg —en 2009 fueron 800.000 kg—, mientras que la del resto de compañías se sitúe en 100.000 kg en 2010 —175.000 en el 2009.

Respecto a si se ha resentido el consumo de este producto por la crisis económica, el gerente de Interpalm ha señalado que ha descendido alrededor de un 10 %, si bien «el problema principal es la sustitución del producto de calidad por el de importación de baja calidad, y por ello con un precio mucho más reducido».

Interpalm, que fue reconocida como Interprofesional por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino —MARM— el pasado febrero (1), se ha marcado como objetivos a corto plazo difundir el conocimiento de la cría de palmípedas grasas, así como de la difusión de los beneficios del consumo moderado de foie gras y carne de pato. Además, según ha resaltado Puyuelo, la asociación desarrollará una página web en la que se darán detalles de la cría del pato, se informará de los beneficios de su consumo y se incluirán noticias del sector.

Interpalm agrupa a la Asociación Sectorial del Hígado Graso, a la Asociación de Empresas de Cría y Engorde de Palmípedas Grasas y a la Asociación de Empresas de Sacrificio y Despiece de Palmípedas Grasas. EFEAGRO

(1) Ver la noticia que publicamos de ella en esta misma sección, en el número de febrero

▶ **Hoy hablaremos de patos, los de “Selectos de Castilla”**

llegue a pasar nunca de unos 18 °C. Para ello se dispone de paneles de refrigeración —“coolings”— en un extremo, mientras que por el otro unos potentes ventiladores fuerzan la extracción del aire del local. Además, se dispone de una serie de otros ventiladores interiores, situados casi directamente encima de las jaulas, que añaden a la ventaja del aire fresco, la de la velocidad con la que incide sobre las aves.

**Otros aspectos del manejo**

Durante toda su crianza, aunque no en el embuchado, los patos se alimentan con piensos compuestos de una conocida fábrica nacional, comenzando con una ración con el 20 % de proteína, que se les va reduciendo luego. Siempre es pienso granulado y lo importante, según nos dicen, es el tamaño de éste, menor de 2 mm hasta 2 semanas de edad, luego de 3 mm en el criadero y de 3,5 mm en la recría.



Un lote de patos en una recría de verano.

En cuanto al suministro de agua de bebida, si bien en el criadero es por medio de bebederos de tetina, en la recría los patos ya disponen de amplias artesas distribuidas en las amplias parcelas por las que corretean.

Desde el punto de vista de la patología del pato, nos indican que las enfermedades que les preocupan y contra las que han de vacunar preventivamente, son dos de tipo bacteriano, la *Pasteurella* y la *Riemerella anapestifer*, en este último caso mediante una autovacuna. Más preocupación tienen, sin embargo, por la posible propagación de la influenza aviar a través de un ave migratoria proveniente de las no muy lejanas —a tan solo 8 km— lagunas de La Nava y Boada, uno de los mayores humedales españoles que, en los meses invernales, son uno de los principales lugares de asentamiento de varios miles de aves acuáticas.

Sin embargo, hablando de “intrusos”, más les preocupan las alimañas, como hurones, zorros, milanos y hasta visones, estos últimos ahora salvajes, “liberados” por los típicos defensores del bienestar de los animales.

Obviamente, toda la finca está vallada, con tela metálica enterrada en el suelo para evitar la entrada de alimañas terrestres. Cada parque también, con tela metálica de unos 80 cm, que los patos no saltan a menos que se encuentren acosados.

Con todo ello nos indican que la mortalidad media a lo largo de la cría-recría es, tan solo, del orden de un 2 %, a la que luego han de sumar otra similar o, a lo sumo, de un 3 % en el período de cebo.

Continúa ▶

## El cebo, un tema “político”

Llegados a la fase final de la crianza, con el cebamiento, queremos referirnos ante todo a un tema conflictivo especialmente, el embuchado de las palmípedas grasas, ocas y patos, aunque aquí nos concretemos a estos últimos, por no criarse ocas en nuestro país con esta finalidad, y apenas unas pocas en Francia, aunque sí en Hungría.

Como es sabido, tal conflictividad viene de la consideración por parte de algunos grupos defensores del bienestar de los animales de que el engorde que representa el embuchado es una práctica cruel, no solo por obligar al ave a ingerir la ración que se le presenta sino porque, para ello, se la mantiene en un estricto confinamiento, generalmente individual.

Sobre lo primero lo que se puede decir es que los patos, como palmípedas migratorias que son originalmente, están preparadas para ingerir grandes cantidades de alimentos energéticos, que almacenan en sus buches, en las vísperas de sus viajes en búsqueda de otros climas. Esto es algo atávico, de lo que ha sacado ventaja el hombre, para imitar a la naturaleza y, tras una crianza en pleno campo y un engorde, pero en condiciones ambientales idóneas, conseguir que el ave transforme el alimento suministrado en el tejido adiposo que representa su hígado graso.

Lo del confinamiento en jaulas individuales es, en realidad, una práctica moderna, nacida en Francia a fines de los años 80, para manejar más cómodamente a los patos en la práctica del embuchado, ahorrar en mano de obra, evitar posibles heridas y arañazos de los animales mantenidos en comunidad, etc. Sobre este particular, especialmente, es lo que más han insistido los “welfaristas” —valga la expresión para referirnos a los defensores del bienestar—, en base a una Recomendación del Comité Permanente de la Unión Europea, de 1999, que, aún sin tener fuerza legislativa, sugería las jaulas colectivas para “permitir a los patos girarse sin dificultad, batir las alas, interactuar normalmente con otros individuos y sumergir su cabeza en el agua a fin de proyectar ésta con el pico sin dificultad sobre su cuerpo”.

Estas “recomendación” que, por tanto, implica la obligación de realizar el embuchado en jaulas colectivas,

(\*) Para más información sobre este tema, ver el artículo “Foie Gras Expo interroga al sector sobre el modo de producción”, de Jean-Sébastien Moizan, publicado en esta sección en junio del 2009.

estaba previsto que entrara en vigor en el año 2004 para las nuevas instalaciones y para el 2010 para todas aquellas anteriores que estuvieran equipadas con jaulas individuales. Pero para ello era necesario que cada país la refrendara oficialmente, lo que sí hizo España mediante el RD 1084/2005 de ordenación de la avicultura de carne que, entre otras cosas, indica textualmente: “Será de aplicación en lo dispuesto en la recomendación relativa a los patos domésticos, a los de Berbería, a los híbridos de ambos y a las ocas domésticas...”

Sin embargo, esto no ha ocurrido en el caso de Francia, que aun sigue burlando a la ley en este aspecto, por más que habiéndose comprometido a respetar las normas sobre el bienestar de los animales de granja, es de esperar que no podrá tardar en cumplirla... aunque mientras ya habrán ganado unos años (\*).



La máquina para distribuir la mezcla de maíz humedecido en la fase de embuchado.



La operación del embuchado: sólo unos segundos bastan para ello, dos veces al día.

## Cómo se realiza el embuchado

En el caso de Selectos de Castilla, desde su establecimiento en 1989 tuvieron claro que tenían que ir hacia las jaulas colectivas. Para ello utilizan un modelo francés con departamentos para 4 patos, con un fuerte enrejado en el suelo, provisto de un amplio bebedero en su parte posterior y con su parte superior a base de una rejilla móvil que, en el momento del embuchado, se baja para aprisionar momentáneamente el ave y así permitir al operario que le pueda introducir el embudo mediante el cual se le hace ingerir el alimento.

Esta operación se realiza dos veces al día, distanciadas unas 12 horas, de forma que la primera suele iniciarse sobre las 6 de la mañana y la segunda al declinar la tarde. Cada operario tiene a su cargo unos 880 patos

ya que, previamente, cada lote se ha subdividido en dos, con lo que la cadencia de la producción en la empresa es de esta cantidad —patos e hígados grasos— a la semana.

Otras particularidades de Selectos de Castilla que distinguen a esta empresa de otras españolas, aparte del empleo de jaulas colectivas, es un cierto alargamiento del período de embuchado, de unos 13-14 días, en vez de los 12-13 días del resto y el empleo de maíz en grano en vez de pasta de maíz. Con ello consiguen unos hígados muy uniformes, de un peso entre 500 y 550 g de unos patos que, al final de su embuchado, pesan de 5,5 a 6 kg. De pesar por debajo de 450 g ya se consideran hígados de segunda por considerar que no han quedado bien infiltrados de grasa, de igual forma que también se califican así los de más de 650 g, por la razón contraria.



Presentación comercial de algunos de los productos del pato, con los hígados enteros en primer término (De un catálogo de “Selectos de Castilla”)

Para el embuchado utilizan una caldera para humedecer y calentar el maíz hasta unos 60 °C, la temperatura necesaria para que se ablande ligeramente, por la acción del agua y del calor, liberando sus enzimas. De esta forma, pasado a una tolva de reparto, ésta se hace avanzar por un pasillo mientras que, en el adyacente, el operario encargado del embuchado, una vez sujetada la cabeza del pato, que sobresale de la antes citada rejilla, le introduce el embudo en la boca y en el tiempo previamente programado en base a los días del cebamiento, le hace ingerir el maíz grano en cuestión.

Pese a tratarse, aparentemente, de un trabajo muy mecánico, cada operario debe conocer hasta que punto un pato puede requerir una cantidad de maíz algo diferente. El objetivo es conseguir la máxima uniformidad del lote que se está embuchando, hasta el punto de que puede acortar o prolongar este período, si se cree necesario. Esto implica, pues, un buen grado de profesionalidad por parte del operador, quien, por este sistema precisa unas 3 ½ horas en cada sesión, con responsabilidad total sobre una nave de cebo para cerca de 900 patos. Su buen quehacer se recompensa luego, después de 2 semanas de intenso trabajo, con una semana de descanso, participando además, mediante una prima, en los rendimientos de los hígados obtenidos en la nave bajo su responsabilidad.

Según nos indicaron, esta forma de operar encarece la producción de la empresa, de lo que ésta ya es consciente, aunque así cubren el objetivo que se plantearon inicialmente para obtener unos hígados extra. Ello se debe a tres factores: 1) el mayor espacio requerido con jaulas colectivas en vez de individuales; 2) el que, con éstas un operario puede hacerse cargo de unos 1.200 patos, cuando en su caso no lleva más de 900; 3) el ligero alargamiento del período de cebo con el fin de minimizar el riesgo de rotura de la célula hepática y conseguir un mejor engrasamiento.

### El sacrificio y comercialización

Sobre el primero poco podemos decir, al no haberlo visto realizar ya que se sacrifica sólo un día a la semana, refiriéndonos por tanto al mismo sólo por lo que nos explicaron.

El sacrificio se realiza por degüello externo, cortando carótidas y yugular. Previamente se somete a los patos a un aturdimiento por electroshock, con unos requisitos muy precisos en cuanto a la corriente aplicada con el fin de insensibilizarlos.

La fase posterior es la del desplumado, no haciéndolo con cera, como hemos visto en algún matadero de otros países, por indicarnos que se trata de un proceso caro y que origina unos desperdicios de complicada eliminación.

El proceso de desplumado es, pues, como el de los pollos, previo escaldado con agua caliente, pasando los patos por una máquina provista de unos rodillos metálicos, luego por una nueva desplumadora con dedos de gomas y, finalmente, se les chamusca frente a unos mecheros de gas.

Las operaciones siguientes, con las canales ya bien limpias exteriormente, son las concernientes al eviscerado, éste con notables diferencias en relación con el del pollo a causa del principal producto a aprovechar del pato, el hígado graso. Sin embargo, debe tenerse en cuenta que éste puede presentarse de múltiples formas y que, además, hay otros productos que se aprovechan del ave. En general y, concretamente en el caso de Selectos de Castilla, su catálogo concerniente al pato comprende una veintena de productos, como son el hígado graso fresco, el entero, el “micuit” —pasteurizado—, el “torchon” —semi curado—, el bloc de foie gras, las “delicias” de foie gras, el paté y la “mousse” —ésta, al orujo, al coñac o a la pimienta verde—, el “magret” —carne de la pechuga—, el solomillo, los muslos confitados, el “jamón” tal cual —pechuga curada— o ahumado, el chorizo, las mollejas, etc.

Pero además de todo ello, vale la pena destacar que la empresa también comercializa otros muchos productos selectos sin ninguna relación con el pato, como son: trucha ahumada y huevas de la misma, codornices confitadas, paté de avestruz, lechazo y cochinillo confitado, etc.

En conjunto, una amplísima variedad de productos de alta calidad para hacer las delicias de los gastrónomos...

**José A. Castelló**

Director de la Real Escuela de Avicultura