

En cabeza en el mundo de la codorniz



Dos de las grandes naves de crianza de codornices para carne, de 100 x 14 m.

Por más que realmente no deberíamos englobarla dentro de las especies avícolas "alternativas" en el sentido que solemos aplicar de algo minoritario y que se aparta de la avicultura "industrial", la codorniz, bien sea por su pequeño tamaño, bien por ser un negocio en manos de unos pocos, aun sigue ocupando un lugar en estas páginas. Sin embargo, como veremos seguidamente, representando actualmente una producción tan tecnificada como industrializada, hay que reconocer que quizás no es éste el lugar que le correspondería.

Veamos, además, otra consideración sobre ello: mientras una gallina de cerca de 2 kg de peso puede poner en un año una masa de huevos de unas 10 veces éste -300 unidades x 65 g-, una minúscula codorniz de unos 0,19 kg llega a producir 230 minúsculos huevos de tan solo 12 g de peso, ¡pero ello representa anualmente cerca de 15 veces su propio peso corporal!.

Pero mientras pensamos en este envite, solo a efectos didácticos, veamos algunas particularidades acerca de la menor de las especies avícolas de producción, objeto hoy de nuestra atención a través de la visita que hicimos a la empresa líder de este sector en España, Urgell Ganadera, S.A. (URGASA).

Los pioneros

Diremos ante todo que el ave que nos ocupa es la codorniz japonesa - *Coturnix coturnix japonica* -, diferente genéticamente de la europea o salvaje - *Coturnix coturnix coturnix* -, empleada para repoblación de cotos cinegéticos, por su aptitud para la caza.

Continúa 

Un año más de ferias avícolas

La celebración de la Feria Avícola de la Raza Prat, los días previos a Navidad, siempre ha sido el elemento dinamizador más importante para la recuperación, consolidación y difusión del pollo del Prat en la última etapa de su historia. Este año regresa con fechas más tempranas: 8 y 9 de diciembre.

En el pabellón avícola y ganadero de la feria estarán presentes un promedio de 30 criadores y productores que representan el 90% de los agricultores locales. La agenda de la Feria presentará diversas actividades, jornadas y campañas gastronómicas, con la participación de agricultores y restauradores locales.

Por otra parte, esos días también se celebra otra feria avícola importante en territorio catalán: la Fira del Gall de Vilafranca del Penedès, que tendrá lugar este año los días 15 y 16 de diciembre en la Rambla de San Francesc de esta población.





Aspecto parcial de un criadero, con las codornices acabadas de instalar.

Sin remontarnos a su crianza en Japón y otros países asiáticos, vemos que, en Europa, la codorniz ha tenido su máxima difusión en Francia e Italia, aparte de España, hoy en cabeza en esta producción. En Francia, su empuje vino en gran parte de la mano de una empresa, Caillor, establecida en 1978 en Sarbazan - Las Landas -, y a los avances genéticos logrados en la misma, aparte de la eficaz ayuda en este campo de F. Minvielle y otros técnicos del INRA.

De forma simultánea, en Italia la codorniz, para carne principalmente, ha conocido su mayor expansión en las ricas regiones del norte y del valle del Pó, concretamente en Lombardía, el Véneto y Emilia-Romagna. Y en España, aparte de su expansión comercial hacia fines del pasado siglo y comienzos del actual, cabe citar por su labor de pioneros en la divulgación de sus aptitudes al Prof. Félix Pérez y Pérez, en Zaragoza y a Agustí Dalmau, en Lleida, ambos autores de unos respectivos libros sobre esta ave.

En cuanto a la producción española, los pocos datos publicados sobre la explotación de codornices para carne - y al huevo se le ignora - muestran las siguientes producciones:

- en 1988: 5.140 ton. (Cubiló y Ricart, 1999)
- en 2003: 9.300 ton. (MAPA, 2004)

Esta última referencia también citaba que, habiendo desaparecido ya entonces una empresa guipuzcoana que había sido pionera en el país, el núcleo de la producción se hallaba en la provincia de Lleida, con el 90 % de la misma en manos de 3 empresas, de las cuales entre la objeto de este reportaje y otra, posteriormente absorbida por ella, copaban el 70 % de la producción nacional.



Sala de evisceración de las canales, en un matadero de URGASA.

La empresa

URGASA es, pues, la mayor empresa española productora de codornices, para carne y para huevos, con dos poblaciones - y dos genéticas - bien diferenciadas. En la actualidad disponen de:

- unas 500.000 hembras para puesta de huevos de consumo
- unas 350.000 hembras reproductoras de líneas para carne

Tras ser amablemente recibidos por el fundador y "alma mater" de la empresa, Josep Solé Farrán, que con sus 80 años aun sigue trabajando activamente y por su hijo, Josep Solé Bertrán, director de la misma, la visita la realizamos en compañía de Sinto Granell, gerente de producción, y del anterior.

Solo empezar la conversación, al detallarnos en grandes líneas la historia de la empresa, nos indicaron que un hito importante fue la adquisición, en el año 2006, de la antes citada firma francesa Caillor, que les provee de su genética y, además, dispone de unas 130.000 y 175.000 hembras, respectivamente, de líneas para puesta y carne. Gracias a su aportación y, concretamente, a las 3 líneas genéticas con las que están operando para la producción de huevos y a las 6 líneas que utilizan para la de carne, han sido capaces de avanzar más rápidamente en sus resultados productivos.

URGASA dispone de 3 mataderos, en la misma Juneda, en Lleida y en Mollerussa, sacrificando entre los tres unas 750.000 codornices semanales, aunque en el momento del reportaje, en verano, algunas menos.

Las codornices para carne, procedentes de sus propias granjas de reproducción y de la sala de incubación, las crían en granjas integradas localizadas mayoritariamente en las comarcas del Segrià, el Pla d'Urgell y Les Garrigues. El sistema de integración, similar al que se estila en el sector del broiler, con aporte por la empresa de las codornices recién nacidas, los piensos y el asesoramiento técnico, haciéndose cargo al finalizar la crianza de las aves para su transporte al matadero.

La proyección actual de URGASA, contando con la francesa Caillor, es internacional, vendiendo en toda la UE, principalmente en Bélgica, Italia, Portugal, Alemania y el

Reino Unido, pero también en Rusia y algún otro país. El 20 % de su producción de codornices para carne es exportado.

La empresa también produce perdices, picantones -los verdaderos, de crecimiento lento- y pintadas, aunque en menores cantidades y comercializa además pularadas, patos y faisanes, es decir, toda una gama de "altos vuelos" en cuanto a su calidad diferenciada.

La producción de carne

Lo primero que vemos en nuestra visita es la sala de incubación, en un antiguo gallinero de pollos, perfectamente acondicionado, operando con máquinas Robbins, re-equipadas electrónicamente por la misma URGASA para disponer de todos los controles que hoy se consideran precisos.

Con una capacidad para 460.800 huevos, la sala de incubación realiza 5 nacimientos por semana, no diferenciándose apenas de la forma de operar de las incubadoras para huevos de gallina, aunque en este caso el proceso dure solo 17 días, lo que requiere hacer el cambio a las nacedoras el día 15°.

La crianza se lleva a cabo siempre en granjas disponiendo de modernas naves de ambiente controlado, bien acondicionadas y de grandes capacidades, desde 600 m² la menor y 1.400 m² la mayor, teniendo la oportunidad de ver dos de ellas, una con estructura de Agrogri y otra de Exafan.

En la primera granja visitada, la ventilación y calefacción también eran de Agrogri, la primera cruzada. En esta segunda granja la ventilación es Skov, montada por Agrener, con entradas de aire por ambas fachadas y extracción por la cumbre. En ningún caso disponen de equipos de refrigeración pues, dada la corta edad de las codornices en el momento de finalizar su crianza, nos dicen que no los requieren.

Equipada con comederos de plato y reparto por sinfín, así como con bebederos de tetina, la crianza se realiza con una densidad de 90 aves/m², siendo de destacar la "alfombra" de super-activas codornices que, recién instaladas en la nave, dificultaban nuestro desplazamiento por la misma. La yacija suele ser viruta de madera o paja muy trinchada, disponiendo sobre la misma las habituales tiras de papel con el fin de repartir el pienso en el suelo durante los primeros días.

La iluminación en las granjas visitadas era muy baja, posiblemente del orden de unos 5 lux, aunque pueden graduar su intensidad, lo que hacen para evitar un exceso



Una de las varias presentaciones de canales de codornices de la empresa.



Codornices recién nacidas: el macho, con plumón manchado y la hembra, liso.

de actividad pues las codornices se sienten atraídas por las personas siguiéndolas al caminar, lo que comprobamos personalmente.

Siempre se crían juntos ambos sexos y la crianza finaliza a 31 días, con un peso entonces de 240-250 g. Según nos dicen, es muy importante no retrasar el momento, no tanto para no empeorar el índice de conversión sino porque las codornices las comercializan casi siempre por unidades y, por tanto, no tiene ningún objeto el que sean de mayor tamaño.

La alimentación es por medio de piensos en migajas, muy desmenuzadas al inicio de la crianza y algo mayores después, con tres raciones, la de arranque hasta 12 días, a la que sigue otra hasta 26 días y luego la de acabado. Operan con fórmulas propias, aunque no producen sus propios piensos propios, sino que se los fabrican entre tres empresas, a maquila. Vigilan mucho la pigmentación pues en la co-

dorniz no agradan las canales amarillas, restringiendo por ello el empleo de maíz al 10 % como máximo.

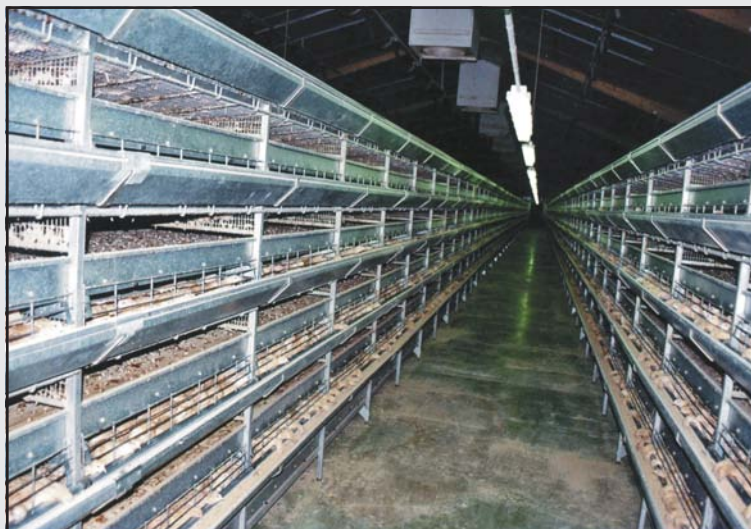
La conversión alimenticia es de 2,60-2,70 y la mortalidad del 5 al 10 %. En relación con esto último, llama la atención que no apliquen ninguna vacunación, ni en la sala de incubación ni en granja, ni requieran utilizar coccidiostatos en el pienso. De ahí que se pueda alegar que la carne de codorniz es la más natural, al no haber recibido las aves ningún tratamiento.

Según nos dicen en URGASA, un hombre solo puede llevar una granja de 250.000 codornices, realizando habitualmente 7 crianzas al año.

En cuanto al sacrificio, en el matadero visitado, Aeropic, de Lleida, vemos que las operaciones de aturrido, sacrificio, desangrado, escaldado, desplumado y eviscerado, todo ello en un proceso en cadena, no se diferencian, en principio del practicado con los pollos, salvo lógicamente en los tamaños del equipo. El rendimiento canal es del 60-65 %, con canales desprovistas de cabeza, tarsos, sangre, plumas y vísceras, aunque con buche, por la dificultad de extraer este último.

La producción global de la empresa, en España, es de unos 40 millones de codornices al año, lo que con un rendimiento canal medio del 68 % representa unas 6.600 ton canal anuales, dato coincidente con lo indicado por el antes citado estudio del antiguo MAPA (actual MAGRAMA).

Esto es aparte de otra producción del matadero de Lleida, los "pajaritos", machitos hermanos de las hembras para la puesta. Al nacer, las codornices de las líneas francesas son autosexables, por lo que los machitos se crían separados hasta 14 días de edad, en cuyo momento se sacrifican, con unos 50 g de peso vivo. No se despluman, pues sería muy difícil, sino que se despellejan, eviscerándose luego y vendiéndose, como "pajaritos de codorniz", principalmente en Andalucía, con precio unitario por pieza.



Una de las grandes salas de producción de huevos de codorniz, en baterías.

La producción de huevos

Antes de adquirir la genética francesa solo podían tener a las codornices en puesta unos 5 meses. Ahora las podrían tener hasta 11 meses de vida por haber mejorado extraordinariamente su puesta, indicando Caillor que su producción es de unos 230 huevos, aunque lo habitual es explotarlas hasta unos 7 u 8 meses de vida.

En estas condiciones la empresa llega a producir unos 100 millones de huevos de codorniz al año, lo que representa, en España, un consumo medio de alrededor de 2 huevos per cápita y año.

Criadas obviamente separadas de los machitos y en el suelo, a 37 días de edad las hembras se instalan en locales equipados con baterías de puesta, comenzando pocos días después la producción. Al pico de puesta - un 90-95% - llegan a unos 60-65 días de edad y cuando finaliza la producción aun están poniendo al 80%.

El peso de la hembra al iniciar la puesta es de 165 g y al finalizar, de 210 g.

La puesta se realiza en naves de ambiente controlado, alojándose las codornices en baterías de construcción propia y celdas de 1 x 1 m. Las baterías son de 5 pisos, estando totalmente automatizadas, con recogida de deyecciones mediante cintas, bebederos de tetina y reparto de pienso mediante carros.

Los pasillos de las naves son muy amplios, teniendo cada jaula 2 frentes, por un lado de cara a un pasillo para reparto de pienso y por otro para recogida de los huevos, los cuales se depositan en una ancha cinta, por medio de la cual se llevan a la sala de clasificación. La codorniz no es como las gallinas, poniendo solo las mañanas, sino que es muy anárquica, poniendo durante todo el día.

La densidad en las jaulas es de 70-75 aves/m².

El fotoperíodo es de 18 h siempre, con una intensidad más bien baja. Pero hay que destacar que disponen de 2 circuitos independientes, para los diferentes pasillos, teniendo apagado el de la zona de puesta durante las 18 horas de luz, aunque con el otro encendido, con lo que aquel realmente no queda a oscuras sino con una intensidad muy baja.

El consumo de pienso en el período de puesta es de 37 g diarios, lo que viene a representar unos 42 g por huevo producido.

La mortalidad en puesta es del 0,5 x mil diario, lo que equivale a unas 100 bajas en un lote de 1.000 codornices iniciales al cabo de 200 días de producción, es decir, el 10 % de bajas.

La hembra vieja no tiene utilidad para carne. Se sacrifica y desangra, pero no se despluma, sino que se congela con el fin de venderse para comida de halcones y aves de cetrería.

Los huevos se seleccionan en el centro de clasificación, separándose los de 2 yemas, los muy pequeños y los rotos. El peso medio es de 9 a 13 g, aumentando, como con las gallinas, a medida que va progresando la puesta y proponiéndose URGASA un mínimo de 11,5 g para su venta.

Para su comercialización, los huevos se envasan en cajitas de plástico Ovotherm para dos docenas, dentro de una atractiva cubierta de cartón. El envasado se realiza con una máquina brasileña, capaz para 21.000 huevos/hora, lo que podría sorprender si no se tuviese en cuenta la enorme producción de huevos de codorniz que hay en Brasil, en



Una cajita de huevos de URGASA, para 2 docenas.

el Estado de Paraná.

Pero, en resumen, si en Asia y América nos pueden llevar adelante en la producción de huevos de codorniz - ¡tan buenos, duros, como fritos, como "snacks" -, en el viejo continente al menos podemos estar orgullosos de que una empresa, la objeto de este reportaje, se lleva la primacía gracias a la dedicación de una familia que ha hecho de ello un negocio puntero. ¡Enhorabuena!

José A. Castelló

jacastello@avicultura.com