EL PATO, UN AVE DE DOBLE APTITUD

El pato Mulard, empleado prioritariamente para la producción de foie gras, pero del cual también se obtiene la mayor parte de la carne de pato comercializada en España (COREN)

Como ya serán conscientes nuestros habituales lectores de esta sección, en diversas ocasiones nos hemos ocupado en ella de la producción de foie gras, fundamentalmente procedente de pato. Sin embargo, es posible que algunos se pregunten ¿y de la carne de estas aves, que se hace?. O bien, ¿se aprovechará, también, o es que la carne de pato que ocasionalmente vemos en algunos restaurantes tiene otro origen?

Para intentar resolver estas dudas hemos elaborado este breve artículo en el que, sin ninguna pretensión técnica, pretendemos aclarar algunos aspectos sobre la producción de carne de pato en el mundo, que no es desdeñable en absoluto e incluso está creciendo más rápidamente que la de pollo.

La oportunidad de ello proviene de haber accedido a tres fuentes diferentes, de publicación casi coincidente:

- un trabajo sobre producción de pato, tesina de la Universidad de Castilla La Mancha, en Ciudad Real, el pasado abril (*),
- un artículo sobre producción de aves acuáticas, publicado por el Grupo de Trabajo sobre estas especies, en un número del 2012, del WPSJ (**),
- un artículo sobre el mercado mundial de la carne de pato, publicado por el ITAVI en el 2012 de la revista de esta institución(***).

Otra referencia más lejana, que también nos ha servido para esbozar estas líneas, es el estudio encargado por el Ministerio de Agricultura –antes "MAPA"- a INCATEMA en el 2004, sobre las producciones alternativas de carne de ave en España, y que nosotros reprodujimos, resumido, en esta misma sección de nuestra revista en los números 9 a 11 del 2005.

Pero aparte de estas cuatro referencias, vale la pena indicar que la bibliografía sobre la producción de patos es bastante más abundante de lo que podría pensarse, especialmente en francés e inglés, aunque incomparablemente inferior que la que existe sobre la producción de pollos o broilers. Solo hace falta conocer estos idiomas y comenzar a estirar del hilo, como hemos hecho nosotros... aunque aquí no nos extendamos sobre los aspectos técnicos de la crianza del pato pues habría material suficiente para escribir un libro.

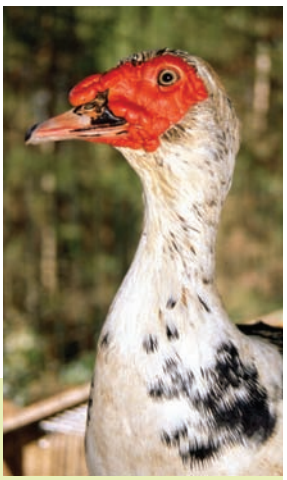
Algunos datos españoles

Para comenzar, una precisión importante: recordar la confusión en la que más de una vez se ha caído, al tomar las cifras de producción de "carne

(*) http://www.uclm.es/profesorado/produccionanimal/ProduccionAnimalIII/Trabajos/Grupo2.pdf

(**) HUANG, J.F. y col. 2012. A century of progress in waterfowl production, and a history of the WPSA Waterfowl Working Group. World´s Poultry Sci. Jour., 68: 551-563

(***) BRAINE, Agnès. 2012. Le point sur le marché du canard. TeMA, jul.-sep., 15-19



El pato Pekín y el Barberie, los dos patos preferentemente utilizados para la producción de carne de esta especie. El segundo, además, es útil para foie gras (E. García Martín)

Una granja vietnamita para la producción de patos Pekín. (Int. Hatchery Practice)

de ave" como "carne de pollo", cuando en realidad aquellas incluyen otras especies, como es en el caso de que estamos tratando el pato. Y aunque en España la diferencia es pequeña, en otros países, como es el caso de China, puede ser muy grande, con lo que el error sería mayúsculo...

Pues bien, examinando las cifras referentes a ello, en España, nos encontramos con estas producciones:

Años	2004	2010
Carne de pollo, ton	1.065	1.133
Otras carnes de ave, ton	196	216
Total carne de ave, ton	1.261	1.349

Como puede verse, la proporción de carne de otras especies avícolas diferentes del pollo en el total de carne de ave apenas ha variado en este período, representando alrededor del 16 %.

Si ahora profundizamos algo más hasta llegar al pato, los últimos datos del Ministerio de Agricultura -ahora "MAGRAMA"- de abril del 2012 nos muestran que del total de las 14.140 explotaciones avícolas para carne hay 470 dedicadas a la producción de patos, lo que representa el 3,3 % de aquellas.

De la misma fuente sacamos también que en el año 2010 España produjo 5.792 ton de carne de pato, de un total de las 1.354.000 cabezas sacrificadas, es decir, alrededor de un 0,5 % de la producción total de carne de ave y un peso canal de unos 4,3 kg.

Hasta aquí las frías cifras procedentes de nuestro país -con todos los temores que nos inspiran las estadísticas españolas, aunque actualmente se basen en la información del REGA-.

¿Y en otros países?

Al igual que ocurre actualmente en otros muchos órdenes, la producción mundial de carne de pato está liderada por China, aunque en este caso no se trate de un dato más de esa creciente cantidad de bienes con los que este país nos está apabullando, sino de algo tradicional por lo que desde siempre ha tirado el consumo de la misma entre su población.

Veamos las macro cifras de la producción de patos en el mundo -tabla 1- y la Unión Europea -tabla 2-.

Tabla 1. Principales países productores de carne de pato, ton (*)

Años	2000	2010
China	1.487.679	2.736.010
Unión Europea	427.500	486.440
Malasia	64.284	116.300
Myanmar	29.302	83.600
Tailandia	102.500	80.000
Vietnam	69.600	74.760
Corea del Sur	44.700	56.900
Estados Unidos	52.600	52.578
Otros	201.762	289.980
TOTAL	**2.859.927**	**3.976.568**

(*) Braine, 2012

Mientras que de la primera tabla se deduce que China produce actualmente alrededor del 70 % del total mundial de carne da pato, en la segunda se observa que Francia, el primer productor y con mucho de la UE, copa casi exactamente el 50 % de ésta.

Entre estos otros países comunitarios estaría pues España, con las casi 5,8 miles de toneladas producidas en el 2010, lo que representaría un 1,2 % del total comunitario. Como nota a destacar, véase que Portugal produce alrededor de un 65 % más que España y con una población de una cuarta parte que la nuestra.

Lo que comemos en España

Otro dato interesante se deduce también de la referencia antes citada del ITAVI: el 25 % de la producción francesa de carne de patos se dedica a la exportación

Planta de procesado, en China, para la producción de 50.000 patos diarios (World Poultry)

Una presentación en la mesa de unos productos del pato (COREN)

Tabla 2. Producción europea de carne de pato en 2010 y su evolución en los últimos 5 años (*)

Países	miles ton	cambio
2005/2010		
Francia	243	- 7 %
Hungría	71	+ 69 %
Alemania	62	+ 24 %
Reino Unido	33	- 27 %
Bulgaria	21	+ 15 %
Países Bajos	17	-
Italia	14	- 7 %
Portugal	9	+ 13 %
Otros	16	-
TOTAL	486	-

(*) Braine, 2012

y aparte de Alemania –su principal cliente– España es el segundo, copando el 8,7 % de sus 60.500 ton vendidas en el exterior.

La cifra resultante es de unas 5.250 ton que recibimos de nuestros vecinos, datos que precisamente echamos en falta en el antes citado estudio del MAGRAMA del 2004 y que, junto con las 5.600 ton que allí se estimaban para la producción nacional, viene a sumar cerca de las 11.000 ton que quedan en nuestro país.

Esto, con la población actual española –poco más de 47 millones, aunque ahora ya en disminución– representa un consumo anual per cápita de carne de pato de unos 230 g, es decir, bastante más que el que allí se estimaba. En cuanto al origen de esa carne de pato de producción nacional, basándonos en las cifras del ya citado estudio del MAGRAMA, la producción anual de unos 630.000 kg de foie gras, considerando un peso medio del hígado unos 500 g significa que solo para esta finalidad se destinan unos 1.260.000 patos al año en España [(*)].

Y si seguimos con este tipo de cálculo, en base ahora al peso canal indicado por el MAGRAMA, 4,3 kg –2012-, veríamos que unas 5.400 ton de las indicadas para la producción de carne de pato tendrían esta procedencia, es decir, el 93 % del total. Pero, aun haciendo el cálculo de otra forma, en base a los pesos canal entre los que se mueven los patos para foie gras –de unos 3,8 a 4,2 kg– el peso canal total de lo que se produciría en España de este origen se movería entre unas 4.800 y 5.300 ton/año.

Esto significa, dicho de otra forma, que la mayor parte de la carne de pato nacional que consumimos en España procede de los mismos animales que sacrificamos para la producción de foie gras, el producto prioritario y más valorado. Por tanto, siguiendo este razonamiento, poco "espacio" quedaría –aunque no por ley, sino tal ver por el poco interés económico que ha habido– para la producción de otro tipo de pato, lo que ya coincide con la escasa información que hay sobre ello.

(*) Sin embargo, hemos de recordar los datos publicados en el estudio del ITAVI que publicamos en esta misma sección el mes pasado, mostrando una producción española de foie gras de 850.000 kg anuales, es decir, un 35 % más que lo indicado por el MAGRAMA. Pero si ello fuese así, aun reconfirmaría lo que sigue a continuación.

Un lote de patos Pekin de 3 semanas de edad, en una granja catalana (Foto J.A. Castelló)

Tipos genéticos de patos

Con todo este juego de números –arriesgado por poder equivocarnos, como siempre que nos metemos con estadísticas– llegamos a donde queríamos ir a parar: al tipo y el sistema de explotación de los patos destinados a la producción de carne.

Sin duda alguna, la raza más conocida para ello es la Pekín, empleada mayoritariamente en China, en el Sudeste asiático, en Estados Unidos –para la población oriental-, etc., por su capa blanca, una alta prolificidad de las hembras, un escaso dimorfismo sexual, un rápido crecimiento –unos 3,5 kg de peso en 6 semanas-, una gran rusticidad, etc.

Sin embargo, en muchos países europeos y, entre ellos, España por lo indicado anteriormente, la carne de pato que nos encontramos en los restaurantes procede mayoritariamente de los destinados a la producción de foie gras. En este caso la raza preferida desde siempre había sido la Barberie – también conocida por "Muscovy", o mudo, por no emitir más que unos breves sonidos – aunque poco a poco ha ido siendo reemplazada por el pato Mulard, procedente de un cruce de macho Barberie con hembra Pekín, con mejor aptitud para el cebo que el anterior.

Concretando algo más en cuanto al origen de estos patos Mulard, de aptitud por tanto "dual" –para embuchado y para carne-, vemos que los que se crían en España por las empresas dedicadas a ello proceden de Francia, en donde unas pocas empresas de genética se han dedicado a su mejora desde hace años, con Grimaud Frères a la cabeza. De ahí vienen pues los patitos recién nacidos, procedentes de unas pocas salas de incubación del país vecino, que los envían a las diversas granjas productoras de foie gras que tenemos aquí, concentradas principalmente en las provincias de Gerona, País Vasco, Navarra, Soria, Palencia, etc.

Sobre las condiciones de crianza de este tipo de pato no nos extenderemos al haber sido ya algunas de ellas objeto de varios reportajes en este medio.

En relación con las razas de patos utilizadas hoy específicamente para carne –mayoritariamente Pekín y en menor escala Barberie-, las genéticas más conocidas con las que se opera en Europa también tienen un origen francés –con la citada empresa Grimaud, como la principal del país galo– o británico, en este caso con la firma Cherry Valley Farms Ltd. en cabeza. El Barberie, concretamente, tiene un crecimiento mucho más lento que el Pekín –los machos alcanzan un peso vivo de unos 4,0-4,5 kg a las 11 semanas y las hembras de unos 2,2-2,4 kg a las 10 semanas– y, por tanto, mostrando un gran dimorfismo sexual -frente al escaso que tiene el Pekín- y una carne mucho más magra frente a la más grasa de éste.

Y si nos fijamos en las condiciones más habituales en los países asiáticos en donde el Pekín es mayoritario, casi siempre se realiza en régimen extensivo y en zonas húmedas o con acceso al agua, habiéndolos visto nosotros así, hace años, incluso en Estados Unidos –Long Island, al lado de Nueva York-. Así, aunque la crianza se inicia en locales cerrados y con calefacción, como si se tratase de pollitos de gallina, a medida que van creciendo y en función de la época del año se les va dejando acceso al parque exterior, en el que terminan convirtiendo en su hábitat permanente hasta el final de su crianza.

En Europa, en cambio, la situación es diferente, por falta de terrenos adecuados, diferente clima, mano de obra, etc. Así, a partir de los años 1970-80 en los países antes mencionados se ha generalizado más la

crianza en locales cerrados, en un principio realizada sobre cama de paja pero luego sobre un piso de "slats" de plástico, debido al elevado consumo de agua de las aves, con la consiguiente alta humedad de sus deyecciones, con la que de esta forma no han de estar en contacto permanente.

Pero de una forma u otra, de lo que no hay ninguna duda es de que, aparte de la producción de carne de pato de un ave "dual" como es el híbrido empleado para el foie gras, hay otras formas de obtener un producto cárnico de esta especie, con el empleo de otras razas y otras técnicas de crianza. Sobre ello nos ocuparemos en un próximo artículo en base a la visita que hemos hecho a una explotación especializada de nuestro país.

José A. Castelló
jacastello@avicultura-com

Liberar perdices de granja perjudica a las silvestres, según un estudio

La suelta de perdices criadas en granjas para aumentar el rendimiento cinegético de la perdiz roja no favorece a sus poblaciones, sino que consigue justamente el efecto contrario, según se pone de manifiesto en una investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). El estudio, publicado en la revista PLOS ONE, analiza las medidas de gestión cinegética aplicadas sobre esta especie y su impacto sobre su abundancia y productividad, medida como la proporción de pollos con respecto al número de adultos.

Para ello, se han llevado a cabo encuestas y sondeos sobre la población de perdices en 48 cotos de caza de Castilla-La Mancha, Extremadura y Madrid.

Los resultados reflejan que en las zonas donde se intensifica la liberación de perdices de granja disminuyen las poblaciones y la productividad de sus congéneres silvestres. Aunque la causa de este detrimento no esté muy clara, lo que sí queda patente es que la liberación de perdices de granja es, cuando menos, ineficaz", afirma la directora de la investigación en el Instituto de Investigación en Recursos Cinegéticos, Beatriz Arroyo.

La investigación también ha detectado una relación negativa entre la intensidad de la caza en cada zona y los parámetros estudiados en las perdices silvestres. Así, "la toma de decisiones en gestión y conservación se lleva frecuentemente a cabo bajo un gran nivel de incertidumbre y con múltiples objetivos, por lo que estudios como este pueden servir para mejorar la eficiencia de dichas políticas", agrega Arroyo.

El estudio no ha detectado ningún efecto claro entre el nivel de caza de zorros y urracas, y la abundancia estival de perdiz silvestre. Este control legal de depredadores es una de las prácticas de gestión más extendidas. Por el contrario, sí ha encontrado que la presencia de comederos y bebederos para estas aves mantiene una relación positiva con su abundancia y productividad.

La investigadora del CSIC considera que este hecho puede sugerir "carencias en los hábitats gestionados". EFEAGRO

La "FOIE GRAS EXPO", en Francia, centrada en las jaulas colectivas

Celebrada a fines del pasado marzo, en la población francesa de las Landas de Mont-de-Marsan, la tradicional "Foie Gras Expo" dedicó una buena parte de su contenido ferial, así como sus reuniones de trabajo, al tema de la sustitución de las jaulas individuales para el embuchado de los patos a las reglamentarias y colectivas.

El tema ya comentado en estas páginas en varias ocasiones, proviene de que en la misma Francia –la cuna del foie gras y el origen de la mayor parte del producido en el mundo (*) – se estima que un 70 % del foie gras de pato aun proviene de instalaciones provistas de jaulas individuales, prohibidas por la legislación de la Unión Europea. En esto los franceses están operando "fuera de la ley", como ya reconocen, habiendo aceptado, sin embargo, un plazo hasta el 31 de diciembre del 2015 para hacer el cambio.

De ahí el interés de todos los fabricantes de jaulas para el embuchado de patos por presentar sus modelos para esas jaulas colectivas, en una exhibición en la que rivalizaban en sus ventajas y/o prestaciones y precios.

A continuación indicamos los nombres de las marcas expuestas junto con sus respectivas direcciones para poder solicitar más información. Hay que tener en cuenta al respecto que la legislación de la UE obliga a tener al menos 3 patos en un espacio de 4.000 cm², o bien 4 aves en 5.000 cm² o bien cada ave extra por encima de esta cifra añadiendo 1.200 cm² más.

- Ax'el: modelo Armonia, para 10 patos. Tel. 05 59 145 940. Axel64@wanadoo.fr
- Casabarren: jaula para 4 patos. Tel. 06 85 317 744. gratien.iribaren@sfr.fr
- Darraïdou: jaula para 4 patos. Tel. 05 59 296 239. e.godher@darraidou.fr
- Élevage Service: modelo Palmistar, para 5 patos. Tel. 05 58 764 464. www.elevageservice-sud.com
- Europ Metal Fil: modelo Evolutive para 6 patos. Tel. 02 31 482 440. www.europemetalfil.fr
- FAF SAS: modelo Le Rêve, para 6 patos. Tel. 05 65 996 240. www.faf.fr
- Materlap SA: modelo Parcan, para 4 ó 6 patos. Tel. 02 99 623 715. www.materlap.com
- Palmiparc SAS: modelo Guitoune, para 4 ó 5 patos. Tel. 05 58 761 927. contact@palmiparc.fr
- SARL Elcabe: modelo PalmiZen, para 5 ó 10 patos. Tel. 05 59 280 374. contact@palmizen.com
- SARL Labadie: jaula para 4 ó 6 patos. Tel. 05 58 986 587. info@lalandaise.fr
- SARL Sarres: modelo L640, para 4 patos. Tel. 05 58 795 736. www.sarlsarres.net
- Socmi: jaula para 5 patos. Tel. 05 62 330 511. socmi@laposte.net

(*) Ver el reportaje en esta misma sección publicado en el número anterior.