



OVUM Natural: PIONEROS en CERTIFICAR LA HUELLA DE CARBONO DE SUS HUEVOS CAMPEROS

Marisa Montes

redaccion@avicultura.com

Que el consumidor está concienciado con los problemas del medio ambiente es una realidad, así que... ¿por qué no tener esto en cuenta en tu negocio? Esta fue la reflexión que seguramente hizo Andrés García -biólogo de formación y que a lo largo de su trayectoria ha estado dedicado a temas de calidad ambiental- a la hora de acometer su proyecto: una granja de gallinas camperas en la localidad andaluza de Villaviciosa de Córdoba y una de las primeras comercializadoras de huevos en comunicar al cliente la huella de carbono que produce su producto.

Hay muchas empresas en otros ámbitos que lo hacen, sobre todo las relacionadas con las energías renovables, pero no en producción de huevos. "Además de la sensibilidad ambiental que supone incorporar esta información, intento acercarme también a los clientes que consumen producto ecológico y que vean al huevo campero como un paso en esa dirección", explica Andrés, que actualmente es el representante de las aviculturas alternativas en el seno de la Asociación Andaluza de Avicultura.

¿En qué consiste la huella de carbono?

La huella de carbono es una medición que se hace al producto o servicio que se comercializa, con la que se van midiendo los gases de efecto invernadero que se emiten durante el proceso de elaboración o fabricación. Así, en su caso se controla cuánto CO₂ se emite en el proceso de producción de huevo Ovum, desde la fabricación del alimento que comen las gallinas hasta el transporte al supermercado. Querían ser los primeros del sector en España en ofrecer esta información, con la idea de ir reduciendo el impacto en el medio ambiente al mínimo. "Ahora estamos en proceso para que nos lo certifique alguna entidad acreditada por ENAC, y será positivo, porque existe una serie de medidas para reducir estas emisiones, y nosotros la implantaremos", asegura el gerente de Ovum. Fieles a esta idea, ellos mismos reparten los huevos por la zona con una furgoneta.

OVUM Natural controla cuanto CO₂ se emite en el proceso de producción de sus huevos, desde la fabricación del pienso hasta el transporte al supermercado





Poseen una marcadora Linx adaptada a la clasificadora Royo. En primer plano, el estuche de Ovum.



En el huevo marcan también la fecha de consumo preferente.



Momento de salida de las gallinas al parque.

Orígenes e instalaciones

A cargo de la granja de Ovum están Andrés y su hermana Fuensanta, veterinaria, también como el padre de ambos, que ejercía de profesor de toxicología en la Facultad de Córdoba. A través de su padre fue también como se pusieron en contacto con Rafael Romero, director del Centro de producción y Sanidad Aviar de Andalucía –CEPSAVIAN–, quien finalmente los acabó de convencer para decantarse por este tipo de producción. Así que se pusieron manos a la obra y se hicieron con una nave en una finca de 4 hectáreas en el término de Villaviciosa –la finca Tapón Alto–, con un antiguo gallinero de broilers realizado en obra y en dos niveles, debido a la pendiente del terreno. La parte más alta –12 x 35 m– es la que ahora ocupan, además de otro recinto de aproximadamente 5 metros destinado a la sala de clasificación de huevos y almacén. La otra parte, 12 x 42 m, está por el momento vacía, pero es una nave similar a la primera, que se tendrá que adecuar debidamente –equipos, trampillas y salidas al exterior, etc–. La ventilación de las naves es natural, con ventanas en las dos fachadas, aunque también disponen de ventiladores. Por el momento tienen una manada integrada por 2.550 ponedoras, aunque en la nave están autorizadas hasta 4.200 aves.

En el centro de clasificación disponen de una clasificadora clásica Royo, que pesa los huevos y los distribuye en bandejas diferentes según el tamaño: S, M, L, XL y XL 75 g. El trabajo lo completa la marcadora Linx, adaptada a la clasificadora, con la que además de la identificación obligatoria en los huevos, también pueden marcar la fecha de consumo preferente, una información que agradece el consumidor.

Aquí el trabajo lo supervisa Antonio Lemos, el tercer tabajador con el que cuenta la granja junto con los dos hermanos propietarios.

Las primeras experiencias

En Ovum Natural están empezando ahora con este proyecto. Con la antigua nave de broilers llevan un año en producción, así que esta que vemos es la primera manada, de Lohmann, que entraron con 17 semanas de edad procedentes de la granja de Recrías Andaluzas, en la provincia de Sevilla. Este mes de agosto tienen pensado comprar huevo a otras granjas de campero para no dejar de surtir a sus clientes, puesto que el día 11 retiran las gallinas y el próximo 10 de septiembre entrarán otras pollitas recriadas en suelo, que provienen de Granja El Tomillar –en Fuente Obejuna–,



El aseladero, ponadero y slats son de Vencomatic.



Disponen de una segunda nave vacía, también aprovechada de broilers, que van a adaptar para ampliar la producción.



Antonio Lemos se encarga de la clasificación de los huevos, y también realiza el reparto junto con Andrés García.

pionera en Andalucía en este tipo de crianza. A las pollitas hay que acostumbrarlas a poner huevos en los nidales. Por eso, cuando entró esta primera manada, estuvieron recluidas en los slats durante un mes y medio, antes de que estuvieran preparadas para salir al exterior. Ahora tiene buenos resultados, con sólo un 1% de puesta en el suelo.

En cuanto a los equipos que utilizan, en el interior de la nave pueden verse el slat, los aseladeros y el ponadero de Vencomatic. Sin embargo, para los comederos y bebederos -estos últimos de tetina- pudieron aprovechar los que había de broilers, haciéndoles algún ajuste: las gallinas tiraban mucho pienso fuera y tuvieron que introducir un aro de plástico en su interior. Para almacenar el pienso disponen de un silo de 18 toneladas que suministra el pienso de forma automática cada día a las tolvas. Cada línea es independiente, de manera que si el sistema detecta que falta pienso en alguna tolva, el proceso se pone en marcha para volverla a llenar.

Por ahora han utilizado dos tipos de pienso, de Agropecuaria Loma de los Donceles (Núter), uno de ellos con más proteína, y luego el que usan actualmente desde hace tres o cuatro meses, con unos niveles más bajos. Este pienso contiene maíz y trigo, pero no están preocupados por que varíen sus proporciones y cambie así la pigmentación de la yema. "Lo más natural es precisamente eso; si siempre le ves el mismo color a la yema quiere decir que le has tenido que añadir algún pigmentante", argumenta.

Sobre los equipos del interior de la nave también hay que destacar que utilizan luces de bajo consumo y que tienen instalado un sistema de nebulización, muy útil en verano para refrescar el ambiente.

En cuanto al manejo en el exterior, la temperatura en Córdoba justifica la apertura de las trampillas bastante temprano en verano, aproximadamente a las 8.00 de la mañana, mientras que en invierno se abren sobre las 11.30, ya que esta estación es un poco dura en la provincia. La trampilla se cierra a las 22.30 en verano y en invierno sobre las 18.00 h. No han tenido problemas con el temido piojo rojo, ni tampoco con alimañas, a pesar de que es tierra de águilas, porque la granja no está del todo apartada, sino que está bastante próxima al pueblo. Cuando salen al exterior, las gallinas disponen de un amplio parque de una hectárea y media de superficie con algo de vegetación baja, pero en general mantienen el campo muy limpio de hierba. No disponen de comederos ni bebederos en el exterior, porque nos explican que les exigía estar muy atentos, y en ellos podían defecar los pájaros. Para el agua de bebida utilizan

la de un pozo –usada en invierno– y de la propia red –para el verano–, que tratan con equipos Dosatrón y de cloración.

Con el estiércol de estas gallinas no tienen ningún problema. Se lo lleva un agricultor de la zona que posee 20 hectáreas de olivos. Obviamente, también harán el vacío sanitario reglamentario.

La comercialización de la marca

Los huevos que recogen en esta granja, una vez clasificados por el peso, se meten en su estuche y se envían al punto de venta. Actualmente, un 90% de la producción se comercializa con la marca Ovum, mientras que el resto se produce para otro cliente, aunque en el futuro el objetivo es producir el 100% con la marca propia.

El estuche de Ovum Natural es de CEMOSA, y en él pueden mezclarse los tamaños M y L, que se venden juntos, a un precio de 1,35 euros la media docena, que no ha variado desde

los inicios de la empresa. “A nosotros, afortunadamente, no nos ha afectado la bajada del precio del huevo. Incluso hemos podido rechazar clientes que no nos querían pagar el precio justo”, cuenta, resaltando que pueden sentirse orgullosos de que el consumidor no se encuentre nunca huevos sucios o con roturas.

Pero, ¿dónde se pueden comprar? Andrés García ha realizado un concienzudo trabajo para posicionar la marca, que se encuentra en tiendas de Córdoba, Montilla, Lucena y Cabra; en supermercados Deza, Covirán y la cadena Simply de Madrid. También algunos conocidos restaurantes de la provincia de Córdoba son clientes suyos, como Bodegas Campos, Gaudí o Casa Pepe de la Judería.

Aparte de la comercialización tradicional de sus huevos, Ovum colabora con la Fundación Proyecto Don Bosco en la iniciativa “Apadrina una

Aparte de la comercialización tradicional de sus huevos, OVUM colabora con la Fundación Proyecto Don Bosco en la iniciativa Apadrina una gallina, que consiste en que el cliente o padrino paga 8 € mensuales y recibe dos docenas y media de huevos en su domicilio

gallina”, que consiste en que el cliente –o padrino– paga 8 euros mensuales y recibe dos docenas y media de huevos Ovum en su domicilio, en dos envíos, uno al principio y otro a mediados de cada mes, para así garantizar la máxima frescura del producto, mientras que Ovum, por su parte, dona a la fundación 0,90 € y también media docena de huevos, que van destinados a jóvenes sin recursos y menores de centros de protección.

Un negocio que se diversifica

En el mundo de la empresa, quien no arriesga, no gana. Andrés –en su papel de gerente y responsable de las tareas comerciales y gestión de proveedores– y Fuensanta García –como responsable de la parte productiva y administrativa– tienen ahora en mente compaginar la producción de huevo campero con la producción de capones. El año pasado ya hicieron una

prueba piloto; este año, ya tienen pensado los detalles de la prueba piloto; este año, ya tienen pensado los detalles de la prueba piloto. Las aves se criarán en otra finca –se encuentra en Cerro Muriano–, y el primer lote se pedirá ya durante este mes de agosto, con idea de producirlos para las próximas Navidades. Para el primer experimento contaron con 20 machitos de la casa Lohmann, que una vez criados, Andrés distribuyó por los restaurantes de la zona. La respuesta fue positiva, aunque les recomendaron no sacarlos con tanto peso. Este año saldrán de la granja con 3 kilos, que es lo que pide su mercado. Este proyecto también es interesante por otra razón: la Diputación de Córdoba hace tiempo que está interesada en sacar la gallina de raza Sureña y el capón Sureño, con lo que aquí se puede iniciar una colaboración entre ambos. •

Las gallinas mantienen el parque con poca vegetación.

