



# TÉRMINOS INEQUÍVOCOS

*En Estados Unidos, una de las revistas del sector de la producción animal más antiguas es "Feedstuffs", con 88 años de historia en su haber. Enfocada principalmente a todo lo relacionado con la alimentación animal, aun sin ser una verdadera revista científica en el estricto sentido de la palabra, abarca también otras facetas de la producción que, al menos en lo que respecta al sector avícola, nos permiten seguir el día a día de lo que se cuece en ese país y que, generalmente tarde o temprano, termina por afectar al nuestro.*

*Valga este preámbulo para indicar que en su último número, del pasado marzo, Feedstuffs dedica una muy buena parte de su contenido al sector avícola, con interesantes noticias sobre el tema de las indemnizaciones pagadas por la Administración norteamericana a los afectados por los brotes de influenza aviar –IA–, los fallos en las medidas de bioseguridad aplicadas en las granjas, la reglamentación del Departamento de Agricultura sobre la seguridad de los productos cárnicos avícolas, etc.*

*Aun siendo todo ello del máximo interés para el sector avícola norteamericano, lo que queremos destacar aquí son dos temas de interés general también para otros países que, como España y los componentes de la Unión Europea, de una forma u otra compartimos intereses y preocupaciones comunes con aquel país. A continuación hacemos un breve resumen de los mismos.*

## El dilema "huevos no de jaulas" y el bienestar animal

A lo largo de los últimos meses, cual si se tratase de un "efecto dominó" después de un anuncio de McDonald's de setiembre del 2015, las industrias norteamericanas de la restauración han estado compitiendo en declarar que iban a empezar a utilizar huevos "no de jaulas".

Según Chad Gregory, Presidente de la UEP-Unión de Productores de Huevos-, una asociación que representa al 95% de la producción de huevos norteamericana, "este movimiento nos ha sorprendido a todos ya que, pese a lo que ha ocurrido en la Unión Europea, cuando en el 2011 se discutía la constitucionalidad de la "Prop-2", adoptada en California, no se pensaba que se llegase a esto".

El problema es que desde la entrada en vigor de la legislación prohibiendo la explotación de gallinas en baterías en California, la HSUS (\*) no ha dejado de batallar para extender la situación al resto del país. Además, la Liga Humanitaria, ha estado apoyando esta iniciativa al bombardear a todas las empresas del gremio de la alimentación, a fabricantes de piensos y a detallistas con una campaña sumamente agresiva a favor de la eliminación de las jaulas para la puesta.

Sin embargo, para los productores de huevos la solución no pinta nada fácil ya que el cambio de las jaulas hacia otros sistemas tiene muchos inconvenientes. Esto ha quedado bien en evidencia a través del informe realizado por el CSES sobre diversos sistemas de producción y especialmente comparando los mayores costes de los huevos de aviario que los de jaulas (\*\*), pero también con los estudios llevados a cabo por la Universidad británica de Bristol, de los que destaca la mayor mortalidad que se ha registrado casi siempre con aves "no de batería" en comparación con éstas.

Efectivamente, según el Dr. Claire Weeks, de esta Universidad, al analizar los resultados obtenidos en su estudio sobre 3.851 manadas comerciales alojadas en diferentes sistemas, se ha visto que la mortalidad en las de jaulas siempre ha sido menor que en los restantes sistemas. De igual forma, también se ha evidenciado una menor mortalidad en aquellas manadas en las que las gallinas tenían el pico cortado que en aquellas otras que no lo tenían. En algunas manadas de este último grupo se habían registrado incluso cifras de bajas del orden del 40% debido a picaje y canibalismo ...

"De todas formas, en este problema hay un aspecto genético a considerar, el de la selección que se ha llevado a cabo durante muchos años, pensada para tener alojadas a las gallinas en jaulas", dice el Dr. Joy Mench, de la Universidad de California-Davis. Por tanto, quizás habría que ir pensando en que, en el futuro, no siempre será así y desarrollar unas gallinas que, sin tener el pico cortado, se adapten bien a otros tipos de ambientes.

Las roturas de huesos y las deformaciones del esternón son, además, otros problemas de las gallinas instaladas en sistemas "no de jaulas" aunque, según Mench, sus implicaciones son menores que las que ocasiona la elevada mortalidad de los mismos. Esto se ha visto especialmente en Suecia, en donde el corte de picos se

(\*) HSUS: The Humane Society of the United States.

(\*\*) Ver el artículo de José A. Castelló -noviembre 2015-, informando sobre ello.

halla prohibido desde hace años, lo que les ha forzado a trabajar con algunas estirpes de aves menos propensas al picaje.

Pero volviendo a la presión de los antes citadas asociaciones anti-jaulas, el Presidente de la UEP dice que si bien el cambiar totalmente el sistema en un plazo de 8 ó 10 años lo ve "casi imposible", no descarta el que esto tenga que realizarse en un plazo más largo. Hoy en día, además, ya hay diversas empresas que están ofreciendo interesantes sistemas de producción de huevos sin jaulas, aunque hoy por hoy el coste de instalación de una granja equipada con los mismos aun sea bastante más elevado que el que hay con una granja de baterías.

## La industria avícola lidia con la terminología del etiquetado (\*)

En la actualidad, la relación de calificativos que uno puede encontrar en el mercado en su compra de carne, y más concretamente de ave, sigue aumentando, incluyendo algunos términos como "natural", "orgánico (\*\*), "libre de hormonas" y "sin GMO" (\*\*\*). Y últimamente aun podríamos añadir "libre de antibióticos", "criado sin antibióticos", etc.

¿Qué hay detrás de todo esto?, nos preguntamos.

Empezando por esto último, recordaremos que desde los años 50 del pasado siglo la FDA (\*\*\*\*) prohibió la presencia de todo residuo de antibióticos en los productos avícolas, incluyendo la carne de ave. Ello significa que todo productor de pollos debe cumplir con la normativa de respetar un período de supresión de estos productos para que no entren en la cadena alimentaria.

Por tanto, toda la carne de pollo que se puede consumir actualmente está libre de antibióticos, aunque ello no significa que el ave no los haya recibido en toda su vida. Por tanto, según la Dra. Yvonne Thaxton, de la Universidad de Arkansas, la utilización del slogan "libre de antibióticos" para un producto puede dar la impresión de que otros no lo están, lo que es una estrategia comercial pero no responde a la verdad.

(\*) Traducción textual de "Poultry industry", aunque con ello en Estados Unidos se refieren siempre al sector de la carne de ave.

(\*\*) En España, ecológico = orgánico.

(\*\*\*) GMO: Organismo genéticamente modificado (OGM).

(\*\*\*\*) FDA: Food & Drug Administration (EE.UU).

## Las roturas de huesos y las deformaciones del esternón son otros problemas de las gallinas instaladas en sistemas "no de jaulas"

Otro ejemplo es referente a las hormonas, cuyo uso como promotores del crecimiento fue prohibido desde hace más de 50 años. Pero cuando algunos productores solicitaron utilizar la etiqueta de "libre de hormonas" el USDA (\*\*\*\*) les obligó a añadir la frase: "las regulaciones federales prohíben el empleo de hormonas en la carne de ave".

Volviendo a los antibióticos, creemos que algunos consumidores no se preocupan tanto de la presencia de los mismos en la carne de ave sino de la posibilidad de adquirir resistencia ante los mismos, lo cual es algo bien diferente pues con ello uno se refiere a los organismos que se adaptan al medio ambiente para sobrevivir. Incluso aquí la FDA también ha tenido que intervenir al indicar que "es inadecuado y alarmista definir a las bacterias resistentes a uno o varios antibióticos como super-bacterias si estas mismas se pueden tratar con otros antibióticos corrientes".



Michael Lehet/Seguir/Purdue Frozen Chicken

Referente a esas super-bacterias, el Dr. Sacit F. Bilgili, de la Universidad de Auburn, dice que "la preocupación acerca de ellas es justificable, pero en la carne de ave no se ha identificado ninguna relacionada con el consumo de antibióticos. Y el Dr. Leah C. Dorman, de Philbro Animal Health, indica que la carne de ave que actualmente se produce es más segura que nunca y que, pese a todo lo que se habla hoy de bienestar animal, esto no constituye la prioridad para los veterinarios, sino la seguridad para el consumidor.

(\*\*\*\*) USDA: Departamento de Agricultura de Estados Unidos.