HABLEMOS DE POLLOS...

PERO NO DEL BROILER

Equipo de Redacción
Real Escuela de Avicultura

Sin pretender asustar al lector que pudiera pensar en una crítica o un ataque nuestro al broiler para sustituirlo por otro tipo de pollo, queremos hacer unas reflexiones sobre algo que creemos que puede ocurrir en un plazo determinado, tal vez largo, pero inexorable: el desvío de una cierta parte de la actual producción de un tipo de ave a otra, aunque ambas dentro de la misma especie de nuestro "*Gallus gallus*".

¿CIENCIA-FICCIÓN?

Tal vez no, a juzgar por algunos hechos, como son:

EN ESTADOS UNIDOS, la noticia que ya publicamos en el número anterior sobre los compromisos que exige la GAP – Asociación Animal Global – a las empresas adheridas a su propuesta – de momento ya hay 9 – para: a) criar unos pollos de crecimiento lento; b) alojarlos en condiciones de baja densidad – 29,3 kg/m^2 - y en un ambiente mejorado en cuanto a la cama, la iluminación y el enriquecimiento ambiental; c) sustituir el colgado en vivo y su aturdido a llegar al matadero por un sistema más "humano" para producir su inconsciencia, como es el paso por un tanque de atmósfera controlada en varias etapas.

EN ESTADOS UNIDOS, también las declaraciones del nuevo CEO del mayor productor de pollos del país – Tyson - indicando que ellos están trabajando a fondo para "ir hacia un sistema de alimento sostenible que se adapte a lo que desea el consumidor". Y para esto reconoce que tendrán que hacer sacrificios si se quiere tener, simultáneamente, unos animales más sanos, criados en un ambiente más saludable, tanto para ellos como para los productores, alimentando a unos consumidores con una mejor salud y con un alimento más sano.

...que no es poco, diríamos nosotros. ¿Y a qué precio?, añadiríamos, para completar la duda. Es decir, el meollo de asunto pues una cosa son las intenciones y otra la dura realidad.

Pero volvamos a lo nuestro, en España, un mercado bastante diferente, en donde ahora, casualmente, encontramos dos noticias de sendas importantes empresas productoras de pollos – UVESA y PADESA – presentando, respectivamente, un "pollo amarillo certificado" y un "pollo de aldea", ambos convenientemente certificados y cumpliendo determinados requisitos: una alimentación solo vegetal – ¿es que no lo es, también la de nuestro broiler?, nos preguntamos -, criados lentamente con baja densidad, etc.

Y si estos son los hechos inmediatos, en cuanto a la forma de cría, tampoco nos podemos olvidar de un problema pendiente en relación con la aplicación de la legislación sobre el aturdido previo al sacrificio. Todo será que alguna asociación "animalista" ahonde en el mismo, sobre todo teniendo en cuenta lo antes indicado sobre Estados Unidos y los elevados costes de su implementación en los mataderos de nuestro país.

ANTECEDENTES

Si estos son los antecedentes inmediatos, creemos que vale la pena echar una mirada al pasado pues realmente el tema del que estamos hablando no es nuevo. Más bien al contrario, viejo, muy viejo...

Los años exactos desde los que colea no los sabemos, pero son muchos pues ya en los comienzos de la avicultura industrial – en los 60, en España -, se planteaba la duda de si los nuevos tipos de pollos broiler que entonces se introducían sabrían igual que los de siempre que, entonces ¡requerían casi tres meses para alcanzar 1 kg de peso!

Pero sin remontarnos tan lejos, con el eco de esta cada vez mayor diferenciación entre ambos tipos de pollos – pues mientras el de antaño continuaba igual, el broiler ha ido batiendo anualmente sus propios récords de crecimiento -, de años más tarde recordaremos al menos dos reportajes insertados en SELECCIONES AVÍCOLAS en los que se ha abordado esta "antipática" comparación entre ellos:

- "El pollo certificado", texto de una conferencia de Ricardo Serrano, en las Jornadas Profesionales de Avicultura de 2007, en el que trataba de este tipo de producción, de SADA, con sus características y cualidades, etc. (1)
- El pollo campero o "de corral", un reportaje nuestro de este tipo de producción de COREN, en el que se informaba sobre esta importante faceta – entonces más de cien criadores gallegos – de un tipo de ave que ya no sabemos hasta qué punto se le puede llamar "alternativa". (2)

Así las cosas en nuestro país, aun sin detallar las características de estas producciones, sí recordaremos algo que tienen en común: el trabajar con pollos de una genética caracterizada por su crecimiento lento, de no más de unos 40-45 g/d, lo que descarta el utilizar los tipos de las dos empresas multinacionales más conocidas hoy en los mercados mundiales.

(1) Ver "Selecciones Avícolas, julio 2007.
(2) Ver "Selecciones Avícolas", mayo 2011

EN OTROS LUGARES

Mientras, en otros lugares, aparte de los casos citados de nuestro país y de Estados Unidos, también ha aumentado el interés por esos otros tipos de pollos, diferentes del broiler. Solamente citaremos tres informes, de fechas muy recientes:

- Dos artículos, publicados en el último número de la revista italiana "Zootécnica (1), tratando de estas producciones, con pollos de las genéticas de Aviagen y de Hubbard, ambas de crecimiento lento, con sus mercados "in crescendo" en diversas partes del mundo.
- Otro artículo, también en el último número de la revista americana "Industria Avícola" (2) comentando las características del por ellos denominado "pollo premium", de cara a algunos mercados latinoamericanos.
- Los informes llegados de los Países Bajos sobre la situación allí planteada en contra del broiler – calificado de "pollo explosivo" (3) -, que han conducido, entre otras cosas, a una drástica caída de sus ventas – solo el 30 % del mercado, en 2016 – y a la entrada en escena de unas producciones alternativas como la del Windstreek (4)

Se nos puede argumentar, con todo ello, un hecho irrebatible: el que todos los tipos de pollos de los que tratamos tienen un coste de producción superior – en poco o en mucho, según los casos – que el de broiler. Esto lo pueden deducir fácilmente nuestros lectores por lo indicado en la tabla adjunta que, aun de procedencia lejana, creemos que podría ser aplicable a la situación en nuestro país.

Tabla 1. Comparación de estándares de pollos convencionales y otros en Holanda (*)

Tipo de pollo	Broiler convencional	Pollo del mañana (1)	Nuevo standard (2)	Con más de 56 días y en libertad (3)
Tipo genético	crecimiento rápido	crecimiento lento	crecimiento más lento	crecimiento aún más lento
Aumento diario	real, 60-65 g	máximo, 50 g	unos 45 g	unos 42 g
Edad de sacrificio, días	35 a 42, sin límite	mínimo 45 y hasta 49	mínimo 49 y hasta 53	mínimo 56
Densidad máxima de población, kg/m^2	42	38	30	25
Nº de pollos/m^2, real	21	15	13	12
Material extra	no	balas de paja	balas de paja y grano	balas de paja y grano
Ventanas en la nave	no	no	si	si
Fotoperíodo	mínimo 6 h de noche	mínimo 6 h seguidas de noche	luz natural y 16 h de noche	luz natural y 8 h de noche
Aturdido en el matadero	eléctrico + CO_2 en 2 fases	eléctrico + CO_2 en 2 fases	eléctrico + CO_2 en 2 fases	CO_2 en 2 fases

(*) De varias fuentes en base a Livestock research Wageningen
(1) En el AH, primer supermercado holandés en introducirlo (2) En el Jumbo, segundo supermercado holandés (3) Disponiendo de "jardín de invierno"

UN VISTAZO A LA GENÉTICA

Antes de seguir adelante creemos necesario salir al paso de posibles críticas para indicar que no nos olvidamos de los otros tipos de pollos "alternativos" que ya se producen en España y otros países europeos, como son los cubiertos por las algo confusas denominaciones actuales oficiales que poco tienen que ver con lo que se muestra en las etiquetas comerciales. Todos ellos merecen nuestro respeto, cubriendo un sector del mercado que, hace ya unos años, se estimaba que representaba unas 52.000 t anuales (5), habiendo sido defendido por AviAlter y siendo posible que en breve pueda experimentar algunos cambios al llegar a aprobarse la legislación que permitirá la puesta en marcha de pequeños mataderos (6).

Un aspecto importante es el de la genética pues uno podría preguntarse por la posibilidad de elección del tipo de pollos que más pueden convenir en el mercado al que se desea acceder. La respuesta es de que en la actualidad, además del ya mencionado pollo Hubbard de crecimiento lento – procedente del cruce de una hembra JA57 con uno de los diferentes machos de esta empresa, según el color deseado de la progenie -, se encuentran también las de la gama Rowan – de Aviagen -, Redbro – de Shaver -,

(1) Marzo 2017
(2) Febrero 2017
(3) Ver "Selecciones Avícolas", noviembre 2015
(4) Ver "Selecciones Avícolas", enero 2017.
(5) Ver Selecciones Avícolas, septiembre 2005.
(6) Ver Selecciones Avícolas, abril 2017.

los muy variados tipos de las francesas Sasso y de Grimaud y posiblemente de alguna más que no conozcamos.

Pero queremos insistir en este aspecto ya que dada esta extensa gama de genéticas a elegir, lo fundamental es tomar una decisión en base a lo que desea el mercado en cuento a:

- el peso final del ave a una edad determinada
- el color de la capa, obviamente blanca, si se desea sustituir al broiler,
- el color de la piel, blanca o amarilla, según la región geográfica,
- etc.

Sin embargo, el acertar no es fácil y, además, hay que tener en cuenta los cambiantes gustos del público. Solo hay que considerar, remontándonos unos años atrás, a la preferencia generalizada, en España, por el pollo de pigmentación amarilla, cuando actualmente nos inclinamos por la blanca o, más recientemente, en los Países Bajos, a la brusca caída que ha tenido en su mercado el broiler standard – calificado de "Plofkip" o ¡pollo explosivo! -, sustituido por los otros tipos antes mencionados.

LA IMAGEN DEL PRODUCTO

Siguiendo con lo mismo, aunque no tanto en relación con el mercado en general sino con el consumidor en concreto, es fundamental preguntarse sobre lo que éste desea. El tema es complejo y, además, falto de información – al menos actualizada, en España – por cuanto hay que tener en cuenta:

- El gusto del pollo y la tradición culinaria, por desearse un ave de cocina rápida – evidentemente, el broiler - o de cocción lenta – nuestro pollo "diferenciado" -, atendiendo a criterios de la firmeza de la carne, su jugosidad, su sabor, etc.
- El precio de la pieza –entera o no-, evidentemente siempre más elevado en el pollo del que tratamos –por su crecimiento más lento y una peor conversión alimenticia-, un factor importante según el nivel adquisitivo del comprador, en lo cual la ventaja es para el broiler para las clases sociales menos pudientes.
- Otros factores que configuran la imagen con la que se identifica al pollo, como es, en plan negativo, la ya histórica falsedad de alimentarlo con hormonas, o, por el contrario, a las bucólicas ventanas y objetos "enriquecedores" con los que se exhiben algunos sistemas de cría actuales (1)

(1) Ver Selecciones Avícolas, enero 2017.

... Y UNAS REFLEXIONES FINALES

El tema, evidentemente, da para mucho en base a un análisis a fondo del mercado, del que no disponemos y que, de tener alguna integradora, es lógico que guarde para sí.

Sin embargo, no deseamos terminar sin hacer unas reflexiones finales sobre el mismo en base a algunos puntos de discusión actuales en los foros avícolas internacionales.

Uno de ellos es referente a una expresión hoy muy manida, la sostenibilidad, algo que nos costaría definir pero que posiblemente abarca unos aspectos sociales, otros ambientales y otros de índole económica. En este aspecto, si nos planteáramos la comparación del broiler con un pollo diferenciado, el de mayor sostenibilidad sería aquel, por su crecimiento más rápido y su mejor conversión alimenticia, aunque con el contrapeso de que la del pollito de este último es mejor por proceder de unos reproductores mucho más eficientes.

La sostenibilidad abarca unos aspectos sociales, otros ambientales y otros de índole económica.

Otro aspecto a debatir es lo referente al bienestar animal, un tema actualmente también presente en la mayoría de reuniones internacionales de los diferentes sectores ganaderos. Y aquí sí que no hay ya duda de que el ganador es el pollo diferenciado debido a:

- Las condiciones de su crianza, con menores densidades de población, un ambiente más natural, etc.
- Estar demostrado que tiene una menor mortalidad, menos problemas locomotores y vesículas pectorales, etc.
- Requerir un menor empleo de antibióticos: en los Países Bajos, en 2015, contra 13 d de media el broiler standard, solo 2,2 el pollo de crecimiento lento.

Y otro, en fin, son las diferentes exigencias de las empresas integradoras y la distribución en general, aquellas enfocadas a maximizar sus beneficios con la venta del tipo de canales, despieces o precocinados que interesan al consumidor, y ésta priorizando sus beneficios en base a aumentar su cuota de marcado.

En suma, unos aspectos muy complejos sobre los que no podemos extendernos, posiblemente de incumbencia de los "decision makers" actuales de los mercados, en cuyo terreno nos hemos introducido. Pero, al menos, hemos querido recordar que, en la producción de carne de pollo, no todo se acaba con el broiler … aunque éste siga siendo el ave "de consumo preferente".