

NOTICIAS



María del Mar  
Fernández Poza

Directora de  
ASEPRHU

PROBLEMAS SANITARIOS Y RESPUESTAS OFICIALES

# ¿“Clean meat” o “Fake meat”?

En el mundo de la comunicación sabemos que los relatos y el lenguaje se sofistican y adecúan para cautivar o asustar al receptor.

**L**o vemos en el repertorio de nombres elegidos para nombrar algo que hasta hace poco no existía: las imitaciones de la carne o falsa carne. Pero no es así como se presentan ante la sociedad. En su lugar, “carne ética” o “carne limpia” es como llaman a lo que venden empresas como “Beyond meat” o “Impossible Foods”, fabricantes de sucedáneos de carne ¿o carne artificial?

Además de carne también se venden leche o huevos artificiales...falsos...- vamos, que no son lo que parecen -. ¡Y se llama “Just Egg”, y “Just Mayo”, a lo que resulta ser “huevo” y “mayonesa” “egg free”! Incluso la empresa “Follow Your Heart” vende “Vegan Egg”. Todo superclaro y sin ambigüedades ¿no?

**¿Pero por qué empeñarse en llamar huevo, carne o leche, a lo que no es huevo ni carne ni leche?**

Productores, consumidores y administración debemos resistirnos a una “realidad alternativa” - engaño - arropada por muchos millones en marketing, no destinado a informar precisamente. Las palabras crean conceptos y describen lo que nombran. Deben usarse con propiedad.

Recordemos que la soja de EE.UU. no está disponible para la UE por ser de origen transgénico - las autorizaciones de uso tardan años y obligan a comprar en otros orígenes esta materia prima -.

Quizá estos problemas se solventen en un futuro en el que comamos carne artificial - evitando así el cambio climático, según dicen -. Siempre que no se fabrique con soja, claro...



## PREMIOS DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO 2019

El Instituto celebró su evento anual el 9 de octubre, en Madrid

### Premio a la investigación

El Instituto de Estudios del Huevo celebró el acto de entrega de sus premios anuales el miércoles 9 de octubre, en Madrid.

El Premio a la investigación se entregó en su vigesimotercera edición. El ganador es el proyecto titulado "Mejora de la calidad de la cascara y la seguridad alimentaria del huevo en un ciclo extendido de producción de 100 semanas".

El Consejo Asesor ha tenido en consideración para la concesión del premio, además del rigor científico y metodológico, la trayectoria del equipo investigador y el interés y la actualidad del tema propuesto, que aborda uno de los factores que más impacto tiene en la producción de huevos, aportando soluciones a la optimización de recursos, la eficiencia y la sostenibilidad del sector.

### Buscando soluciones a desafíos reales

El investigador principal explicó, tras recoger el premio, las razones del proyecto. Una gallina ponedora selecta puede poner en un año hasta 320 huevos.

El esfuerzo que su organismo realiza para llegar a este alto nivel de producción es elevado y necesita adaptaciones fisiológicas en el hígado, el oviducto, los tejidos del intestino, y también en el hueso, al ser la médula ósea una reserva temporal de calcio.

La calidad de la cáscara de huevo y del interior del huevo se deterioran con la edad de gallina.

El desafío actual del sector es ampliar

el ciclo de producción de huevos hasta una edad de 100 semanas para lograr unos 500 huevos en la vida útil de la gallina.

Para ello se necesita encontrar soluciones genéticas y nutricionales que permitan mantener la producción de óvulos, la calidad del huevo y la salud de la gallina durante ciclos más largos de puesta.

El trabajo premiado se desarrollará con los investigadores de la Universidad de Granada en colaboración con la empresa Nutreco.

### El chef Pepe Rodríguez, Galardón de Oro de 2019

El Galardón de Oro reconoce la labor de las personas o entidades que difunden el conocimiento y buen uso del huevo en sus diferentes aspectos. Este año el Instituto ha concedido dicho Galardón al Chef Pepe Rodríguez, jefe de cocina y propietario del restaurante El Bohío, de Illescas, Toledo.

El Instituto reconoce a Pepe Rodríguez su trayectoria profesional, basada en emplear materias primas y recetas tradicionales que el chef actualiza para elaborar platos exquisitos. Por ello ha sido reconocido con varios premios nacionales e internacionales, entre otros una estrella Michelin.

Pepe Rodríguez da relevancia al huevo en su cocina, con recetas como las cocochas de bacalao con huevo y el flan de caramelo. Y su participación en el programa televisivo MasterChef ha fomentado la pasión por la cocina y la gastronomía entre todos los públicos.

El chef agradeció el premio y en su breve intervención recordó que el huevo es un humilde protagonista de numerosos platos en la cocina, sin el que muchos cocineros no podrían trabajar.

También afirmó que es necesario comunicar las últimas investigaciones y conocimientos sobre el huevo



En la foto, dos de los miembros del equipo investigador ganador del Premio del Instituto

para aclarar los mitos que hacen que todavía muchas personas restrinjan su consumo. Para ello se brindó, como presentador del programa MasterChef, a colaborar en esta tarea con el Instituto.

El acto reunió a empresarios y profesionales del sector, socios y miembros del Consejo Asesor del Instituto, además de representantes de la Administración, que conmemoraron juntos el Día Mundial del Huevo, este año en el 11 de octubre.

El Presidente del Consejo Asesor, Dr. Antonio Fuertes, recordó en su intervención que uno de los objetivos esenciales del Instituto en los 24 años desde su creación es la promoción de la investigación y la divulgación sobre el huevo, para recordar la importancia de este alimento y su papel en la dieta y la salud.

Destacó también la importancia de que el sector del huevo español cuente con el Instituto, que agrupa en su Consejo Asesor a más de 60 expertos en diversas materias relacionadas con el huevo.

Gracias a su trabajo, el Instituto es hoy una fuente reconocida y solvente de información sobre el huevo, tanto para los consumidores como para las administraciones, los productores e industrias relacionadas con el sector.

Además de la convocatoria y entrega del Premio a la Investigación, el Instituto edita materiales de información y divulgación sobre el huevo, contesta a las consultas que le llegan de particulares, profesionales y medios de comunicación y colabora con centros formativos, especialmente

**El galardonado del Instituto de 2019, Pepe Rodríguez, con el Diploma que lo acredita.**



**En la foto, los premiados de este año y varios miembros del Instituto.**

escuelas de hostelería, realizando jornadas y talleres sobre el huevo y su uso adecuado en la cocina.

El Instituto impulsa la investigación sobre el huevo en España y convoca cada año el Premio a la Investigación, dotado con 10.000 euros, al que se presentan equipos españoles que trabajan en muy distintas áreas relacionadas con este alimento - sanidad, producción, tecnología alimentaria, nutrición o salud pública, entre otras -.

## CONFERENCIA DE LA "INTERNATIONAL EGG COMMISSION"

Copenhague, septiembre 2019



### **Insectos como alimento para las aves**

El Prof. Peter van Horne, de la Universidad de Wageningen - Países Bajos - expuso en su presentación que el incremento de la demanda de alimento y la limitación de los recursos naturales, así como el impacto ambiental de la ganadería, conduce a buscar alternativas a la alimentación de las aves.

La UE depende en un 42% de importaciones de granos proteicos, especialmente de Norte y Sudamérica. Las fuentes de proteínas alternativas incluyen, entre otras, los insectos.

Pero el consumidor no parece muy predispuesto a consumirlos directamente, y prefiere que sean alimento de las aves y comer después sus productos.

Una barrera importante para la entrada de los insectos en la dieta de las gallinas es la normativa comunitaria, que impide alimentarlas con proteínas animales transformadas, pero no con insectos vivos.

Experiencias recientes en los Países Bajos muestran que la introducción de insectos en la ración de las ponedoras - con larvas como alimento - son muy positivas en cuanto a comportamiento - menos picaje -, la sanidad de las aves y una menor mortalidad, con muy poco más de trabajo extra en la granja. Hay ya varias empresas trabajando

en la producción de insectos para alimentación animal.

### **Problemas en el hueso de esternón**

El Prof. Jens Peter Christensen, del Departamento de Veterinaria de la Universidad de Copenhague, presentó los últimos datos de los estudios sobre daños en el esternón de las aves, desde las deformidades a las fracturas del hueso debidas a distintas causas, y que suponen problemas de comportamiento, productividad, alimentación y mortalidad.

Expuso los datos de los trabajos con 40 granjas de las que se evaluaban 120 gallinas al final de la puesta en cada una. Se prevé seguir estudiando este tipo de lesiones para entender mejor cómo se producen y poder prevenirlas.

### **Cálculo del impacto ambiental de la producción de huevos**

El Prof. Marty Matlock, de la Universidad de Arkansas, intervino en la Conferencia para exponer el efecto de la alimentación de las ponedoras en la sostenibilidad del sector del huevo.

Los datos muestran que hay un importante margen para mejorar el impacto ambiental por la vía de la alimentación de las gallinas, la genética - alargar la vida útil de las aves - y la tecnología y equipamiento de las granjas.

### **Bienestar animal liderado por el mercado**

Las tendencias del mercado del huevo, que impulsan un concepto de bienestar animal entendido según la percepción de la distribución y el consumidor centraron la ponencia del Prof. Peter Sandoe, de la Universidad de Copenhague.

Contrapone el concepto académico y científico del bienestar de la gallina con la visión que se da del mismo en las distintas versiones del mercado: "gallina feliz, libre de jaulas", y otros términos comerciales.

Aboga por una mejora del bienestar real que vaya de la mano de la colaboración entre los agentes; productores, certificadores y comercializadores, y que no se fije solo en los equipamientos y condiciones de las granjas, sino en cómo está el animal en ese entorno para garantizar que realmente se está mejorando su bienestar.

Como ejemplo, indicó la dificultad de algunos sistemas para lograr una baja mortalidad, a pesar de ser percibidos por los consumidores como más favorables para el bienestar de las aves.

Mortalidad en granjas de puesta de Dinamarca (%)

Tipo de explotación	2000	2015	2017
Jaula enriquecida	5,9	3,2	2,2
Sobre yacija	9,6	9,2	5,9
Campera	10,8	13,9	10,9
Ecológica	15,9	4,8	3,5

### Gallinas de 100 semanas

La presentación de Bastian Schimmel versó sobre la posibilidad de obtener gallinas con una más larga vida productiva, hasta las 100 semanas, un hito que se puede lograr con condiciones adecuadas de cría y producción.

Sus beneficios se extienden a varios ámbitos: el de la productividad, al conseguir una mayor persistencia de la puesta, reducir las pérdidas por la muda y las paradas para despoblación, la limpieza y el vacío sanitario. Igualmente, un menor impacto ambiental al requerir menos pollitas de reposición por alargar la vida de las gallinas.

### ¿Qué hacer con los subproductos de la producción de huevos?

Steve Dvorak, presidente de la empresa DVO, trató sobre la producción de biogás a partir de restos de granjas avícolas, para generar energía, reducción de las emisiones de amoníaco y obtener un retorno a partir de los subproductos de las mismas.

Antonio Kent presentó la opción de obtener compost con los restos de las granjas de ponedoras, que puede emplearse posteriormente en usos agrícolas.

## LOS GANADEROS DE LA UE ALZAN LA VOZ ANTE LOS ATAQUES A LA PRODUCCIÓN ANIMAL

### Campaña #MeatTheFacts

Doce organizaciones europeas relacionadas con la producción animal se han aliado para alzar la voz en favor de la ganadería comunitaria. Se han unido bajo el nombre "European Livestock Voice" - la voz de la ganadería europea - y la campaña se denomina "Meat the facts".

El manifiesto que presentaron al dar a conocer esta iniciativa el pasado 26 de septiembre dice lo siguiente:

*"Es un hecho que el sector ganadero está hoy en el epicentro de los debates públicos en Europa y más allá.*

*Con estos debates vienen muchos mitos y estereotipos y retratan un panorama que contrasta con la realidad que viven los agricultores y profesionales en el campo. Esta situación es peligrosa ya que el modelo ganadero de la UE se enfrentará a enormes desafíos para garantizar la viabilidad económica, la renovación generacional y la adaptación a las demandas sociales y medioambientales.*

*El modelo de ganadería de la UE, basado en estructuras agrícolas diversificadas, locales y familiares, es la columna vertebral de las zonas rurales de la misma.*

*Genera un gran número de puestos de trabajo e industrias, contribuye a una economía circular y bioeconómica y garantiza un*

*suministro constante y asequible de alimentos nutritivos, necesarios para una dieta equilibrada.*

*Si bien el sector es plenamente consciente y activo en muchos desafíos, la eliminación de la ganadería de Europa, una "desaparición de la ganadería", tendría graves consecuencias.*

*European Livestock Voice tiene como objetivo exponer los hechos desde el punto de vista de quien tiene "los pies en la tierra" y ofrecer un poco de equilibrio en el debate sobre el futuro de la ganadería.*

*No te diremos qué pensar o hacer, pero es esencial que conozcas las dos versiones de la historia, porque ¡cuando haces una elección, también eliges todas sus consecuencias!".*

La campaña se acompaña de una página web con numerosos documentos informativos y con referencias científicas que los soportan.

En España varias organizaciones de los sectores ganaderos están estudiando cómo hacer visible esta iniciativa para que llegue también la información al público español.