

# ¿TODAS LAS CARNES DE POLLO SON IGUALES?

## ¿EN QUÉ ME TENGO QUE FIJAR PARA SABER QUÉ TIPO DE POLLO COMPRAR?



EDUARDO PALÚ

Director Certificación Producto  
Agroalimentario  
Blog SGS, 5-8.2020

Pollo de corral, pollo campero, pollo de granja, pollo amarillo, pollo rural, pollo de aldea.... estos son algunos de los nombres que me puedo encontrar cuando voy a comprar a un supermercado ¿son todos iguales?



En este artículo vamos a dar algunas pistas que ayuden a elegir el tipo de pollo que mejor se ajuste a los gustos e intereses de cada uno.

El pollo es una carne de muy buena calidad nutricional y de un precio muy asequible, por lo que es utilizada muy frecuentemente en nuestros platos.

Mientras que en otros países existe una cultura arraigada por el consumo de pollos de cría lenta y en régimen de semilibertad, en España hasta la fecha se ha concentrado mayoritariamente en el denominado como "industrial", asociado a producciones muy intensivas.

Aunque desde principios de los 90 existía un Reglamento Europeo - Reglamento CE 1538/91 - que regulaba los requisitos relativos a los sistemas de cría y alimentación de las aves de corral, no ha sido hasta avanzados los 2000 cuando se ha empezado a controlar por la administración española el uso de estos requisitos en el sector del pollo. Actualmente, la legislación en vigor son el Reglamento CE 543/2008 y el Reglamento 1308/2013.

**Las 4 únicas menciones aprobadas para el etiquetado de la carne de pollo por su sistema de cría son:**

- 1 extensivo en interior,**
- 2 campero,**
- 3 campero tradicional y**
- 4 campero criado en total libertad.**

Estas pueden ir acompañadas con **menciones complementarias** que destaquen algunas de las características específicas del sistema de crianza, por ejemplo: la edad del sacrificio, el tipo de estirpe, la densidad de crianza, etc., que describiremos más adelante.

Además de los sistemas de cría, se **pueden utilizar menciones relativas al sistema de alimentación**, en cuyo caso, se han establecido unos contenidos mínimos a partir de los cuales se pueden destacar en las etiquetas, por ejemplo, en cuanto al contenido en cereales este es de un mínimo del 65 % y en el del maíz del 50 %. El resto de las denominaciones que podamos encontrar en una etiqueta de carne de pollo, diferentes a las que hemos indicado, se trata de **marcas comerciales** - que el fabricante haya conseguido registrar - o de menciones incorrectas.

A grandes rasgos se podría decir que el **pollo campero** - con sus 3 modalidades - supone una alternativa a la explotación del pollo industrial, que busca un producto con una calidad diferente, criado en un sistema semi-extensivo - con instalaciones abiertas al espacio exterior -, frente al sistema ultra-intensivo del pollo broiler - sistema mayoritario en la actualidad -, evocando a la tradicional cría de los pollos en los corrales.

Una fórmula intermedia viene representada por el sistema de cría extensivo en interior, en el que los animales son criados durante toda su vida en el interior de la nave, pero con densidades inferiores y vidas más largas, que pueden suponer un valor diferencial para el consumidor preocupado por el bienestar animal.

### A continuación indicamos las diferencias más importantes en los sistemas de cría:

- ➔ Para la producción del **pollo broiler** - el pollo industrial, que encontramos mayoritariamente en los mercados - se utilizan tipos de ave que permiten obtener buenos rendimientos en periodos de cría muy cortos. El tiempo medio de crianza se sitúa en los 40 días, las densidades máximas autorizadas son de 33 kg pollo vivo/m<sup>2</sup> y cuando se llevan a matadero tras la crianza se obtiene pesos medios de 2,5 kg en vivo.
- ➔ Para la producción del **pollo criado como extensivo en interior**, las aves son criadas en una nave cerrada, con densidades inferiores a 25 kg pollo vivo/m<sup>2</sup> y un periodo mínimo de crianza de 56 días.
- ➔ En el **pollo campero**, nos encontramos con densidades de hasta 27,5 kg pollo vivo/m<sup>2</sup>, un periodo mínimo de crianza de 56 días, y en este caso, además, los animales al menos en la mitad de su vida han tenido acceso para salir a un espacio exterior cubierto con vegetación (dimensiones mínimas de este "parque": 1 m<sup>2</sup> por pollo).
- ➔ El **pollo campero tradicional** se caracteriza por densidades máximas de 25 kg pollo vivo/m<sup>2</sup>, ave de crecimiento lento, periodo mínimo de crianza de 81 días, salida a parque a partir de las 6 semanas - con 2 m<sup>2</sup>/pollo -, y alimentados con una ración que contenga un mínimo del 70 % de cereales durante la fase de engorde.
- ➔ Por último, el **pollo campero criado en total libertad** se diferencia del anterior en que tiene acceso a espacio exterior de superficie ilimitada.

Las **menciones relativas al sistema de alimentación** que habitualmente se están utilizando en el mercado español, como características diferenciadoras, son las relativas al contenido mínimo de cereales - a partir del 70 % -, de maíz - a partir del 65 %- y alimentación 100% vegetal - sin harinas de pescado como fuente de proteínas o grasas de origen animal -.

Uno de los atributos que el consumidor relaciona habitualmente con este tipo de producciones alternativas es el **color amarillo de la piel**. Este color debería venir principalmente determinado por la alimentación rica en maíz, aunque, **está autorizado el uso de sustancias pigmentantes en las fórmulas de los piensos, como carotenos y xantofilas**, pero con unos límites máximos permitidos.

**¿TODAS LAS CARNES DE POLLO SON IGUALES?  
¿EN QUÉ ME TENGO QUE FIJAR PARA SABER QUÉ  
TIPO DE POLLO COMPRAR?**



Adicionalmente podemos encontrar algunas otras menciones sobre características particulares y diferenciadoras del producto conforme a lo dispuesto en el Reglamento General de Etiquetado de los alimentos - Reglamento CE 1169 -:

➔ **Cría sin tratamientos antibióticos.** Toda la carne de pollo disponible en el mercado debe estar **libre de residuos de antibióticos y otras sustancias farmacológicas**, de cuyo control se ocupa la Administración.

**El uso de antibióticos está autorizado en la producción de aves exclusivamente para uso veterinario ante una enfermedad, prescrito bajo receta veterinaria y respetando el período de retirada antes del sacrificio para que no quede ningún tipo de residuo en la carne.**

No obstante, con esta mención se intenta dar respuesta a las inquietudes de determinados consumidores que quieren adquirir carne de animales que no han tenido ningún "contacto" con antibióticos durante toda su cría, debiéndose garantizar por los productores que hacen uso de esta mención que las manadas tratadas han sido segregadas para otras producciones.

➔ **Bienestar animal:** si bien no es la única, la marca de certificación relativa a bienestar animal a nivel nacional es **Welfare**.

Finalmente, a destacar que las menciones relativas a **los sistemas de crianza y alimentación de las aves de corral están reguladas a nivel europeo** y que deben ser aprobadas por la autoridad competente - en el caso de España, por las Comunidades Autónomas - para cada productor, amparadas por un Pliego de Condiciones y sujeto al control de una Entidad de Certificación independiente, como SGS, aprobada por la misma y acreditada por ENAC bajo la norma ISO 17065.

**El sistema de certificación se basa en auditorias periódicas a incubadoras, granjas, fábricas de piensos y salas de despiece.** Con estas menciones tipificadas se intenta presentar al consumidor una "oferta" alternativa al sistema de producción industrial, bajo fórmulas más respetuosas con el bienestar de los animales y al mismo tiempo ofreciendo un producto de características de sabor y textura diferentes.

## Soluciones **SKIOLDLANDMECO** para avicultura

Con más de 40 años de experiencia en el sector avícola, **SKIOLDLANDMECO** le puede ofrecer la mejor solución para su proyecto, sea para pollos, gallinas ponedoras o recría de pollitas. Para más información sobre nuestras soluciones o nuestro distribuidor más cercano, contacte con nuestro Responsable Comercial Vincent Frigout ([vincent@landmeco.com](mailto:vincent@landmeco.com), +34 616 76 10 87).

