

## ACUERDO HISTÓRICO PARA IMPULSAR LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA CARNE DE AVE ESPAÑOLA

### PROPOLLO E ICEX FIRMAN EL PRIMER ACUERDO DE COLABORACIÓN PARA IMPULSAR LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA CARNE DE AVE

El sector avícola español ha tenido tradicionalmente en el mercado nacional su principal área de operaciones, al que destinaba un 95% de la producción anual – más de 700 millones de toneladas -. Los consumidores locales, así como el turismo extranjero – más de 80 millones de viajeros en 2019 – absorbían prácticamente su totalidad.

Sin embargo, la industria cárnica avícola siempre ha tenido en las exportaciones una asignatura pendiente, algo que ahora podrá hacer con mayor impulso gracias al acuerdo firmado entre **Propollo, la Asociación Interprofesional de Avicultura de Carne** que aglutina al 95 % de las empresas del sector, y el **ICEX – España Exportación e Inversiones** – el pasado 17 de julio. El objetivo es facilitar y promover la internacionalización de las empresas españolas del sector, con el foco puesto en la exportación de unos productos que representan la calidad de los alimentos de España.

#### UN PROYECTO MARCO CON UN SOLO OBJETIVO: INTERNACIONALIZAR EL POLLO Y LA AVICULTURA DE CARNE ESPAÑOLA.

A través de este acuerdo marco se pondrán en marcha múltiples iniciativas de divulgación, formación y promoción de nuestros productos avícolas en el exterior.

El objetivo es **hacer crecer un negocio que alcanza ya una facturación de 2.300 millones de euros al año, más de 40.000 empleos directos y supone un 27 % del consumo de carne de España.** En total más de 65 compañías, 5.000 granjas y 280 centros de despiece participan como asociados en Propollo.

#### MERCADOS OBJETIVO:

Los mercados prioritarios son los comprendidos dentro del propio marco de la Unión Europea, con especial foco en Francia, Reino Unido o Alemania, así como los países más incipientes de Oriente Medio – Emiratos Árabes Unidos, Qatar, etc.- y Asia, tanto China – muy atractivo por su volumen de demanda – como Filipinas o Japón.

La **calidad como reclamo**, así como los **productos Premium** serán parte de los valores asociados a las exportaciones españolas.

La primera fase de esta colaboración llevará a realizar un **profundo análisis de las oportunidades del sector**, así como de sus necesidades y puntos de mejora, para dibujar así un plan de trabajo con las actividades previstas. Este acuerdo también permitirá el uso por parte de las empresas del sector avícola de la marca Foods&Wine from Spain, o la submarca Poultry from Spain.



Para articular este plan, Propollo **creará un nuevo Departamento de Internacionalización**, una de las grandes demandas del sector desde hace años, con especialistas en materia de comercio exterior y un ambicioso plan para cumplir sus objetivos.



## LA EFSA REvisa LA SUPRESIÓN CLAREOS Y OTRAS OPCIONES PARA CONTROLAR LA PRESENCIA DE *CAMPYLOBACTER* EN LA PRODUCCIÓN DE BROILERS

El pasado mes de marzo el "EFSA Journal" – la revista de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria – ha publicado un largo documento – 89 páginas – en el que realiza una puesta al día y revisión de las opciones de control del *Campylobacter* en las granjas de broilers.

El trabajo es una actualización de un documento de la EFSA de 2011 sobre el *Campylobacter*, partiendo de una petición de la Comisión Europea del 2018 en la cual ésta solicitaba al Panel de Riesgos Biológicos que revisara las opciones de control de este organismo en las canales de pollos.

Con este motivo los expertos de la EFSA han revisado 21 opciones de control y seleccionaron 8 de ellas para examinar y verificar la presencia de *Campylobacter* en

las granjas de broilers. Para ello utilizaron modelos de evaluación de riesgos, así como la reducción de estos en el número de casos de campilobacteriosis atribuibles al consumo de carne de pollo que podría evitarse si se implementara una opción específica en las granjas.

Después de esta opinión, la Comisión introdujo un criterio de higiene del proceso para *Campylobacter* spp. en las canales de pollos en mataderos en 2018. Si 15 de 50 muestras de canales después de su enfriado tienen recuentos superiores a 1.000 ufc – unidades formadoras de colonias – por gramo, se deben realizar mejoras en la higiene del sacrificio, así como una revisión de los controles del proceso y las mejoras a realizar en las medidas de bioseguridad.



En cuanto a las posibles medidas a aplicar en las granjas de pollos para el control del organismo, el informe de la EFSA las clasifica en el siguiente orden, en base a la importancia que tienen, de acuerdo con la bibliografía científica sobre el tema: vacunación, empleo de aditivos en el pienso o el agua; supresión de "clareos"; contar con personal bien entrenado, empleo de bebederos de agua corriente, adición de desinfectantes al agua de bebida, disponer de una antesala higiénica y otros recursos especiales.

## KENTUCKY SE ABRE, EN CHINA, A SERVIR UN POLLO "VEGETAL"

Según una noticia publicada en un medio avícola norteamericano, la popular cadena de alimentación KFC – Kentucky Fried Chicken – ha comenzado a **servir raciones de un pollo de base vegetal en sus restaurantes de tres localidades de China** a fines de abril, con lo que será la primera vez que esta icónica empresa introduzca esta alternativa cárnica en sus populares freidurías.

En su introducción en el mercado chino el nuevo producto de momento solo se ofrece a los clientes que dispongan de un cupón de pre-venta que les da derecho a la compra de 5 piezas del citado "pollo", a un precio de 1,99 yuan – unos 0,25 € –.

Las tres poblaciones chinas elegidas son Shanghai, Guangzhou y Shenzhen y los productos de carne cultivada de pollo están elaborados por Cargill, un gigante norteamericano de la alimentación que ya desde comienzos de este año se ha introducido en el creciente mercado de los productos cárnicos elaborados de base vegetal.

En cuanto a KFC, el pasado otoño ya habían hecho una prueba con este tipo de productos de carnes "cultivadas", en Atlanta, Georgia, EE.UU. Pero en este caso había sido con un producto confeccionado por la empresa Beyond Meat, que se les agotó en



menos de 5 horas, lo que animó a la empresa a introducirlo en 60 de sus freidurías de Charlotte – N. Carol. – y Nashville, – Ten. – el pasado febrero.

En lo que respecta a Cargill, los productos "cultivados" que acaba de introducir en el mercado son las **empanadillas y las hamburguesas que imitan a la perfección la textura y el gusto del pollo**, esperando la empresa que tengan el éxito espectacular que han tenido sus productos de carne de vacuno.

## LO QUE HAY EN UN NOMBRE: LA INDUSTRIA CÁRNICA EUROPEA ACUSA AL LOBBY VEGANO DE "PIRATEAR" LOS TÉRMINOS CÁRNICOS PARA LOS PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

La disputa sobre **cómo nombrar nuevos productos a base de plantas** se está intensificando después de que las partes interesadas del sector cárnico y lácteo europeo se unieron para criticar las ofertas a base de plantas que utilizan terminología cárnica y láctea.

Afirman que esto puede **"inducir claramente a error a los consumidores de la UE a pensar que estas imitaciones son un sustituto" igual "de los originales"**.

En contraste con la opinión popular de que los alimentos de origen vegetal son más saludables, los grupos ganaderos europeos argumentan que **las alternativas ultraprocesadas que pretenden suplantar carne, leche y huevos, a menudo pueden tener un alto contenido de aditivos, sal, azúcar y grasa**. A los grupos también les preocupa que la asignación de denominaciones de carne, huevos o lácteos a las alternativas veganas pueda comprometer aún más el patrimonio cultural alimentario europeo.

**"Solo queremos proteger la reputación de nuestros productos. Estamos perfectamente de acuerdo con la voluntad de los consumidores de buscar nuevos productos y diversificar su dieta, pero no aceptamos el secuestro de las poderosas denominaciones comunes de la carne para impulsar las ventas de productos de origen vegetal"**, Birthe Steenberg, secretaria general de la asociación avícola AVEC, ha declarado a FoodIngredientsFirst.



En el segmento de proteínas vegetales, los datos de Innova Market Insights muestran un crecimiento del 9 por ciento en el desarrollo de nuevas proteínas vegetales (Global, 2014 a 2018).

Paolo Patrino, subsecretario general del grupo europeo de procesamiento de carne Clitravi, agrega: **"No se trata de confundir la carne con los alimentos de origen vegetal. Es una cuestión de marketing justo, información justa y mantener viva la tradición"**.

**"Queremos evitar que un día los consumidores se olviden de lo que es el jamón y no prueben más el sabor de la tradición, perdiendo su identidad y la tradición detrás de razas, savoir-faire, recetas, territorios y técnicas de elaboración tradicionales"**.

### ACEPTAR «SIN COMPROMISO»

En abril de 2019, la Comisión AGRI del Parlamento de la UE votó a favor de cambios de gran alcance en las normas de etiquetado de alimentos de la UE. Sin embargo, estas propuestas no pasaron por el resto del proceso político de la UE antes de las elecciones al Parlamento de la UE de mayo de 2019.

Las denominaciones cárnicas están profundamente arraigadas en el patrimonio cultural europeo, argumentan los organismos ganaderos. A través de su carta abierta, los representantes de la cadena ganadera instan a los eurodiputados a defender esta enmienda original y «no aceptar ningún compromiso».

**"¿Cómo puede el lobby vegano afirmar que no está engañando a los consumidores si señala que necesitan denominaciones de carne para transmitir información sobre la textura y el sabor de su propio producto?"**

Si un producto dice ser diferente de otro, entonces debería tener su propio nombre o denominación", argumentan.

Ana Granados-Chapatte, directora del Foro Europeo de Criadores de Animales de Granja (EFFAB) sostiene que algunos productos de origen vegetal contienen una lista de ingredientes muy larga y pueden utilizar productos ultraprocesados.

**UN ARGUMENTO A FAVOR DEL PATRIMONIO CULTURAL**

Las denominaciones de carne están profundamente arraigadas en el patrimonio cultural europeo, argumentan los organismos ganaderos. "Tocino, jamón, carpaccio, bistec, filete, chuletas y salami son denominaciones tradicionales que se han ido configurando a lo largo del tiempo por el arduo trabajo de agricultores y carniceros con grandes diferencias entre regiones, lo que las hace tan únicas".

**"Si protegemos nuestro patrimonio local y regional con Indicaciones Geográficas Protegidas - IGP - y Denominaciones de Origen Protegidas - DOP -, deberíamos ser coherentes y también proteger las denominaciones de bienes más comunes que también son resultado de nuestro patrimonio".**

Patruno de Clitravi, en declaraciones a FoodIngredientsFirst: "Es posible que comprenda la frustración de muchos artesanos europeos que producen delicatessen que ven un producto ultraprocesado de origen vegetal con la misma denominación de sus productos y comercializado como una alternativa más sostenible, cuando sabemos perfectamente que el nutriente, densidad y la composición es completamente diferente".

**¿UN INSULTO A LA INTELIGENCIA PÚBLICA?**

En julio 2020, las ONG veganas criticaron la prohibición propuesta por la UE de la terminología de la carne en los productos veganos,



diciendo que esto es un «insulto a la inteligencia del público». En respuesta a esto, Patruno de Clitravi, ha declarado: "Creo que las ONG no entendieron exactamente la propuesta. Sabemos que un salami vegano o un jamón vegetariano son productos de origen vegetal «.

"Los consumidores saben que están comiendo verduras y no carne, pero el marketing agresivo de esos productos omite aclarar que comer una loncha de jamón no es lo mismo que comer una loncha del producto vegetal del mismo nombre", destaca.

En septiembre pasado, los productores de carne europeos se unieron para lanzar una plataforma en línea, «Meat The Facts», en un intento por «restablecer el equilibrio y la información fáctica» para los consumidores sobre el impacto del sector de la carne en la salud, el medio ambiente y la economía.

**IMPACTO DE ORIGEN VEGETAL EN EL SECTOR CÁRNICO**

FoodIngredientsFirst pidió a los firmantes de la carta abierta que comentaran si existe un impacto significativo de las ventas basadas en plantas en el sector ganadero europeo. "La participación de mercado no es nuestra mayor preocupación, aunque la presencia de grandes empresas en el lobby vegano

ilustra que han identificado este mercado como muy lucrativo", dice Steenberg de AVEC.

**"Los productos a base de plantas tienen una gran oportunidad para crear nuevos productos con sus propias denominaciones, para ganar el reconocimiento de los consumidores y lograr el éxito financiero",** comenta.

En el segmento de proteínas vegetales, los datos de Innova Market Insights muestran un crecimiento del 9% en el desarrollo de nuevos productos a partir de proteínas vegetales - Global, 2014 a 2018 -. Mientras tanto, según una investigación del proveedor agroalimentario ADM, el 18% de los compradores de proteínas alternativas en los EE. UU compraron su primer producto a base de plantas durante la pandemia de COVID-19, y es probable que el 92% continúe comprando.

**"Nuestra perspectiva es que no es necesario copiar el nombre de un producto que claramente tiene una serie de características que son bastante diferentes, incluido el origen de los animales. No deseamos prohibir estos productos. Apoyamos plenamente la innovación y eso debería incluir nuevos nombres para estos nuevos productos. Es una cuestión de identidad de producto y competencia leal",** concluye Granados-Chapatte en EFFAB.

## CÁSCARAS DE HUEVO PARA DESCONTAMINAR AGUAS RESIDUALES, PREMIO A LA INVESTIGACIÓN 2020 DEL IEH EN EL DÍA MUNDIAL DEL HUEVO



El Instituto de Estudios del Huevo ha entregado su premio anual a la investigación y el Galardón de Oro. Este año la conmemoración del Día Mundial del Huevo - el 9 de octubre -, se ha realizado en actos reducidos, ante las limitaciones de aforo para reuniones por la situación sanitaria derivada del COVID-19.

**El Departamento de Ingeniería Química abre un camino prometedor para valorizar las cáscaras de huevo en procesos de descontaminación de aguas.**

**Es el cuarto premio del Instituto a los investigadores del Departamento de la Universidad de Oviedo por trabajos sobre el huevo y sus componentes.**

El presidente del Consejo Asesor del Instituto de Estudios del Huevo, Dr. Antonio Fuertes, entregó en el Paraninfo de la Universidad de Oviedo el Premio a la Investigación a los autores del trabajo

**"Revalorización de la cáscara de huevo mediante su empleo como soporte en el desarrollo de catalizadores para el tratamiento de aguas residuales".**

El trabajo premiado avanza el camino de futuro del huevo para lograr una economía circular, gracias a la **valorización de los residuos y subproductos derivados de la industria de transformación del huevo.**



El Premio, dotado con 10.000 euros, llega este año a su XXIV edición, y confirma el compromiso del Instituto con la investigación sobre el huevo en España fomentando la investigación de equipos españoles sobre temas relacionados con el huevo - composición, calidad de huevos y ovoproductos, sanidad y seguridad alimentaria, uso y consumo o sostenibilidad de la producción, entre otros -.

Los autores del trabajo premiado, titulado **"Revalorización de la cáscara de huevo mediante su empleo como soporte en el desarrollo de catalizadores para el tratamiento de aguas residuales"**, son el equipo formado por Paula Oulego, Amanda Laca, Sonia Calvo y Mario Díaz, del Departamento de Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente de la Universidad de Oviedo.

El trabajo describe el posible uso de las cáscaras del huevo generadas en las industrias de elaboración de ovoproductos para la **síntesis de nanomateriales eficaces para descontaminar aguas residuales.** El jurado del premio, miembros del Consejo Asesor del Instituto de Estudios del Huevo, ha premiado el trabajo por su calidad y su interés práctico, la novedad del tema tratado y su coherencia con la política de economía circular, la mejora de la sostenibilidad y la protección del medio ambiente, en línea con los Objetivos del Milenio de la ONU.

Miembros del departamento liderado por el Dr. Mario Díaz han ganado en tres ediciones anteriores el Premio: en 2002, por un trabajo sobre la albúmina y en 2008 y 2015 por otros sobre la yema y sus fracciones, con resultados muy prometedores.

### PREMIO A LA INVESTIGACIÓN

El Instituto de Estudios del Huevo tiene entre sus objetivos apoyar la investigación, el desarrollo y la divulgación sobre el huevo en relación con la alimentación, la nutrición, la salud pública y los factores que condicionan su calidad en la producción y transformación. El Premio a la investigación del Instituto se concede desde 1997 para apoyar el trabajo de jóvenes investigadores y equipos españoles en diversas áreas relacionadas con el huevo.



# NAVES PREFABRICADAS TIPO TÚNEL

Túneles estándar de 10, 12,5 y 14 metros de ancho

Con más de 25 años en el sector agropecuario, más de 550 naves avalan nuestra experiencia



## LAS NAVES AVÍCOLAS CON MEJORES RESULTADOS DEL MERCADO



La instalación para sus pollos con mejores resultados del mercado



Gracias a sus excepcionales condiciones de aislamiento y ventilación y debido a su relación CALIDAD/PRECIO es un tipo de nave ideal para la cría de cualquier tipo de animal



**SOLICITE INFORMACIÓN SIN COMPROMISO:**

**COSMA, S.L. INSTALACIONES AGROPECUARIAS**

Pol. Ampliación Comarca I C/M Nº 6, 31160 · Orcoyen (Navarra - España)

Tel.: 948 31 74 77 · Fax: 948 31 80 78

web: [www.cosma.es](http://www.cosma.es) · email: [cosma@cosma.es](mailto:cosma@cosma.es)

INSTALACIONES AGROPECUARIAS COSMA, S.L.

## HUEVOS DE RAZAS ESPAÑOLAS, A DOMICILIO Y POR SUSCRIPCIÓN

➤ **A Curro Ulzurrun (62) y a Jorge Camacho (36) les han unido las gallinas, Instagram y el buen rollo.**

Estos dos emprendedores se conocieron hace cuatro años a través de la red social y la sintonía fue tal en ese primer encuentro que se embarcaron al poco tiempo en la aventura de ofrecer los que ellos se autoproclaman como los mejores huevos del mercado.

Hoy tienen lista de espera -y cobran una cuota como Netflix para recibir su producto en tu casa.

Ellos son el alma de Cobardes y Gallinas, un proyecto de cría de gallinas ponedoras a partir de **razas autóctonas españolas**.

Tal como informaba el diario "El Mundo", antes de juntar sus destinos, Jorge tenía ya 40 gallinas y sus huevos se los quitaban de las manos amigos y conocidos. **"Me di cuenta de que había un hueco en el mercado"**, cuenta. Curro, que antes de centrarse en su granja, fue profesor universitario en la Facultad de Bellas Artes y escultor, tenía su granja en Toledo y servía a algunos de los mejores restaurantes de la capital. "Tenía como 1.000 gallinas". Jorge aportaba el conocimiento del negocio y Curro ya contaba con los certificados. Solo era cuestión de arrancar.

En octubre de 2019, saltaron de los restaurantes a la venta a particulares.

Después vino el coronavirus, que interrumpió la relación con los restaurantes, que tuvieron que cerrar, pero, a su vez, aceleró su llegada a los hogares.

**"La gente paga una suscripción como a Netflix y les llevamos el producto fresco -es decir, huevos cogidos el día anterior- a casa"**, explica Jorge.

**En diciembre 2019 tenían 40 suscriptores; en septiembre 2020 llegan a 1.000**

**"Trabajamos con la idea de tener una relación muy estrecha con quienes confían en nosotros". En los pequeños detalles ponen todo el interés.**

**A día de hoy tienen tres modalidades de suscripción.**

Por 19,90 euros, te llevan dos docenas al mes, cada quince días una; por 29,90 euros, cuatro docenas al mes; y por 59,90 euros, 8 docenas al mes. "También hemos retomado la actividad con los restaurantes", añade Jorge. Ya tienen en cartera unos 40.

"Podemos hacer unas 400 entregas semanales. Nosotros diseñamos también la ruta de los repartidores". DiverXO, La Tasquita de Enfrente, El Invernadero, Lakasa o Ikigai son o han sido parte de la familia.

**Hacer de la frescura y proximidad sus argumentos de marketing**

La idea a corto plazo de estos dos emprendedores pasa por añadir productos que tengan su misma filosofía a esos repartos. Han empezado a colaborar con Pan Delirio, una de las panaderías de referencia de la capital; quizá pensando en acompañar unos deliciosos huevos fritos. "Queremos hacerlo con aceite y quesos". Poco a poco, la familia de Cobardes y Gallinas crece.



Cobardes y Gallinas es el proyecto de Curro y Jorge



En su publicidad destacan que las gallinas de Cobardes y Gallinas viven en libertad, relajadas y bien alimentadas.

**"Nuestros huevos son un producto de temporada"**, dicen

Dentro de poco se mudan, con sus 3.000 gallinas, a una nueva granja en Candeleda. Allí quieren poner en marcha una granja-escuela para que otros productores aprendan su filosofía y también para organizar visitas. **"Queremos también poner una webcam en el gallinero para que nuestros clientes vean cómo viven nuestras gallinas"**. Todo son aristas de un modelo **"con una ética sostenible"** y **"transparencia total"** de todo lo que hacen.

Fuente: Diario El Mundo

## LA CERTIFICACIÓN EN BIENESTAR "WELFAIR" LLEGA A LOS PAVOS

### Procavi, primera empresa española de pavo en conseguir la certificación Welfair.

La compañía, perteneciente al Grupo Fuertes, ha dado este paso crucial por su sensibilidad por garantizar el bienestar animal en todos los ciclos de la vida del pavo

La empresa agroalimentaria Procavi, integrada en el Grupo Fuertes, se ha convertido en la **primera empresa española de pavo en conseguir la certificación en Bienestar Animal Welfair basada en los exigentes protocolos europeos Welfare Quality y AWIN** gracias a un minucioso y exhaustivo trabajo por garantizarlo en toda su cadena de producción sumándose a la lista de empresas avícolas españolas que ya disponen del certificado Welfair.

La consecución de esta certificación avala que Procavi es una **empresa respetuosa con el bienestar animal en todo el ciclo de vida del pavo**. Su esquema de certificación se basa íntegramente en protocolos científicos contrastados, por lo que es una herramienta de gran utilidad para las empresas relacionadas con la producción de alimentos de origen animal.

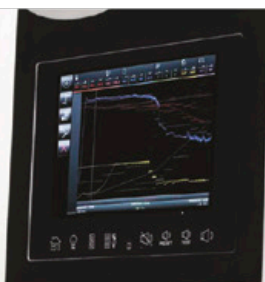


**El sello Welfair en Bienestar Animal es una certificación independiente desarrollada por el Institut de Recerca i Tecnologies Alimentàries - IRTA - en colaboración con el Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario - Neiker-Tecnalia -**, que implica que las especies, en este caso el pavo, se evalúan siguiendo los cuatro principios básicos en los que se fundamenta el bienestar animal: **una buena alimentación, un adecuado alojamiento, buena salud y un comportamiento propio de la especie**, así como un correcto estado emocional.

Con esta certificación Procavi, el mayor productor de pavos de España, garantiza que toda su producción, que también incluye todas las líneas de productos comercializadas bajo la marca Turkey Lovers, cumple con todos los requisitos establecidos por Welfare Quality y AWIN. De esta forma el consumidor obtiene una total garantía de que la carne de pavo fresca que lleva a su mesa se ha producido cumpliendo con las más exigentes normas de bienestar animal.



Representante en España



Proyectos, renovaciones de salas de incubación

**INCUBACIONES I MATERIALS, S.L.**  
 Avda. Sarrià, 28 - 08029 BARCELONA  
 Tel. 933 224 426. Fax 933 224 390  
 Email: [incumat@incumat.es](mailto:incumat@incumat.es)



## ORGANIZACIONES ANIMALISTAS BRITÁNICAS INVIERTEN EN CAMPAÑAS DE PUBLICIDAD EN TV PARA QUE EL CONSUMIDOR SE PASE AL POLLO CERTIFICADO EN BIENESTAR

El objetivo de la certificadora británica RSPCA es aumentar los niveles de bienestar animal en las granjas, marcando sus propios estándares de obligado cumplimiento para que esas granjas de pollos / integradoras puedan vender posteriormente a determinados supermercados.

Para ello ha creado un anuncio de 20 segundos, realizado por 2S films Ltd, que presenta el interior de una granja certificada por RSPCA, que exige que los pollos sean de una estirpe de crecimiento más lento, que tengan objetos de enriquecimiento como balas de paja y luz natural, entre decenas de requisitos más.

El anuncio se ha transmitido en verano 2020 en las cadenas británicas Channel 4, More 4, Eden y HGTV y en el servicio de video a pedido All4. También se mostró en la cadena Sky, así como de manera específica para los clientes de la cadena de supermercados Tesco.

Con este nuevo anuncio, "RSPCA Assured" espera que esta campaña haya concienciado y animado a los consumidores a elegir comer solo los pollos que lleven la etiqueta de certificado de bienestar extra de "RSPCA Assured."

Xenia Kingsley, gerente de marketing de la organización de bienestar animal, comenta: "No hay trucos ni mensajes complicados. Simplemente



muestra aves sanas, activas y bien cuidadas en una granja prototipo que cumple los requisitos de "RSPCA Assured", con una clara llamada a elegir RSPCA Assured si le preocupa el bienestar de los pollos".

En 2020 son ya 157 granjas con cría de pollos en el exterior y 31 granjas con cría de broilers en el interior las certificadas RSPCA Assured en el Reino Unido. Estas granjas avícolas deben **cumplir a rajatabla con cientos de estándares obligatorios** en bienestar animal y otros criterios para poder optar a tener este certificado.

Además, hay un estricto seguimiento anual por parte de los propios asesores formados por la RSPCA, **visitas de certificación de cumplimiento y controles sin previo aviso** por parte de estos **inspectores de bienestar** en pollos de la RSPCA.

Actualmente el pollo RSPCA Assured está disponible en estas cadenas de supermercados británicas: Aldi, Lidl y Sainsbury's, así como en Tesco.

## AVES Y CERDOS, NO SUSCEPTIBLES AL SARS-COV-2, EL AGENTE DEL COVID-19



Según una información publicada en Pig Progress, el Instituto Federal Friedrich-Loeffler – FLI - de Investigación de Salud Animal de Alemania, se planteó la pregunta sobre si el SARS-CoV-2, que originalmente se especula que proviniese de los murciélagos y luego pasase a los humanos, en China, con la pandemia consiguiente, podría infectar también a otras especies animales

Con esta pregunta en mente, el FLI inició unos estudios de infección en cerdos, aves, murciélagos y hurones hace varias semanas y los primeros resultados han mostrado que los cerdos y las gallinas no son susceptibles a la infección por SARS-CoV-2, mientras que los murciélagos y hurones sí lo son.

Los cerdos y las aves gallinas fueron expuestos para ver su susceptibilidad al SARS-CoV-2 al estar en cercano contacto con el ser humano, investigando el FLI si los animales se infectaron o no, si el patógeno se replica, si los animales mostraron síntomas de enfermedad y si excretan el patógeno y, por tanto, representan un riesgo potencial para la salud humana.

En los estudios realizados los animales fueron inoculados por vía nasal con SARS-CoV-2 para imitar la ruta natural de la infección en el ser humano a través de la ruta nasofaríngea.

En condiciones experimentales, ni los cerdos ni las aves fueron susceptibles a la infección por SARS-CoV-2, no se ven afectados por el virus y, por lo tanto, no representan un riesgo potencial para la salud humana.

En cambio, la susceptibilidad de los hurones en particular fue un hallazgo importante, ya que estos podrían usarse como animales modelo para la infección humana en las pruebas de vacunas o medicamentos. Los hurones son un buen modelo para los humanos de otras infecciones respiratorias, especialmente las causadas por los virus de la gripe.

Dado que el SARS-CoV-2 se replica principalmente en el tracto respiratorio, los hurones podrían ser un modelo adecuado para reflejar la infección humana. El virus se replica principalmente en el tracto respiratorio, pero los animales expuestos no mostraron síntomas de enfermedad, un aspecto que podría ser útil en la búsqueda de vacunas y medicamentos contra el SARS-CoV-2.

**Ingeniería avícola**

**CALIDAD Y FIABILIDAD**