



En una granja de la localidad aragonesa de Cariñena los hermanos López Joven producen sus pollos camperos.

El Pollo de la Abuela, un «label rouge» a la española

En el término municipal de Cariñena (Aragón), los hermanos Carlos y Fernando López Joven han iniciado su aventura particular cuyo objetivo prioritario es producir, bajo la denominación de «Pollo de la Abuela», un pollo campero de verdad. Es decir, un «label rouge» a la española.

CARLOS BUXADE CARBO. Catedrático de Producciones Animales. E.T.S.I.A. Madrid

Con la finalidad de conseguir el objetivo señalado se parte de una base animal que conforman aves de procedencia francesa. Se trata de pollos (únicamente se importan pollitos machos de 1 día) procedentes del cruce de la gallina SA51 con el pollo T44N del Centro Europeo de Selección Avícola, SASSO en Sabres (Francia). Son unos pollos de carne amarilla y plumaje coloreado con el cuello pelado, relativamente resistentes al calor y muy adecuados para la producción de pollo label en libertad y de alta calidad (producto final 451N).

Las hembras que aparecen en la explotación, como consecuencia directa de errores de sexaje, se ceban en una zona independiente y se consideran como un producto marginal en el contexto de la mencionada producción de pollo campero.

De acuerdo con los planteamientos iniciales expuestos resulta fácil adivinar que el «Pollo de la Abuela» es significativamente distinto del clásico «label» francés. En este caso se ceban tanto los machos como las hembras hasta alcanzar una edad aproximada de unos 84-85 días (edad mínima reglamentada, en Francia 81 días). Según datos ITAVI, 1992, la edad de sacrificio más habitual oscila entre los 84 y 91 días).

BASES PRODUCTIVAS

En la explotación de los hermanos López Joven las aves no se castran (por exigencias de un mercado que valora la presencia de los testículos, además de la cresta, en la canal) y se ceban hasta un peso vivo aproximado de 3,5 kg. Ello equivale a decir que

estos pollos, según época del año y circunstancias, alcanzan una edad al sacrificio que puede oscilar entre los 110 y los 130 días.

En el cuadro I se reflejan los datos obtenidos en un lote de 4.500 pollos sometidos a control desde el mes de agosto hasta el mes de diciembre, cuando los pollos se sacrificaron. Hay que significar que la zona donde se ubica la explotación tiene un marcado clima continental y que las temperaturas en los parques puede oscilar desde los 5/7 °C en invierno, hasta los 44/45 °C en pleno verano.

Los resultados expuestos son notablemente mejores de los que se obtienen, como media, en la explotación. Así, por ejemplo, normalmente, hasta los 90 días de edad la mortalidad no supera el 2%. No obstante, entre los 105 y los 130 días de edad ésta aumenta de forma muy importante y suele aproximarse al 4%. La razón de este importante incremento hay que buscarla en el picaje que suele aparecer hacia la mencionada edad de los 105/110 días. El Índice de Conversión se suele situar alrededor del 3,5 a 4,0.

La explotación en sí está formada por 10 naves (cada nave ha tenido un coste superior a los 7 millones). Cada una de ellas con una dimensión de

32,5 m × 11,5 m cubiertos. Su parque tiene una capacidad media de 4.000 pollos. Las densidades técnicas que se aplican son los de 11 pollos/m² en la zona cubierta y 0,5 pollos/m² parque. Cuando llegan los pollitos de 1 día se ubican en una nave cubierta, donde tienen una cama de viruta (3.000 kg/nave) sobre un suelo de tierra batida. Sólo durante la primera semana se les proporciona calefacción (la calefacción la suministran las típicas campanas de 10.000 kcal/h).

El primer día tienen una temperatura ambiental de 32 °C. No obstante, si hace un tiempo bueno y la temperatura exterior no es demasiado baja, los pollitos empiezan a salir al parque a los 12 días/edad.

Parece que sería muy conveniente aumentar en los parques la superficie sombreada y el número de aseladeros. Se observa que actualmente los pollos sólo ocupan una parte relativamente pequeña de los parques que tienen a su disposición.

También hay que significar que la explotación la lleva una persona sola, lo cual dice mucho a favor de la profesionalidad y dedicación de la misma.

ALIMENTACION

Los pollos reciben 3 tipos de pienso distinto. El primero lo consumen entre los días 1 y 28. Cada pollito consume de media unos 900-1.000 g. Se trata de un pienso de 3.000 kcal/kg de E.M. con un 21,3% de P.B. y un 4,5% de fibra. Este pienso se presenta en migajas.

Entre los 28 y los 75 días de edad, cada pollo consume unos 4 kg de

pienso, presentado en forma de gránulo, y que tiene 2.910 kcal/kg de E.M. y un 18% de P.B. Por último, entre los 75 días y el sacrificio cada pollo consume unos 4 kg, aproximadamente, de un pienso que no lleva coccidiostático, con 2.910 kcal/kg de E.M. y un nivel del 17% de P.B. Los dos últimos piensos llevan incorporados xantofilas.

Además de estos piensos, como ya

nistra la Sociedad Cooperativa Comercial Ganadera «Virgen del Rosario» de San Mateo de Gallego (Zaragoza).

TRATAMIENTO Y VACUNACIONES

Los pollitos llegan vacunados de Bronquitis y de Marek. Durante los 3 primeros días se les da un choque vitamínico de AD3E y se les suminis-



Los pollitos empiezan a salir al parque a los 12 días de edad.

se ha indicado, los pollos reciben unos 900 g/cabeza de maíz en grano. El maíz se suministra, prácticamente *ad libitum*, a partir de los 70 días de edad.

Tanto en el segundo como en el tercer pienso, el de finalización, los cereales vienen a suponer un 70% de la fórmula (básicamente maíz híbrido, gluten feed (18) salvado (24), germen grano de maíz) y la Soja 44 un 20-22%. El resto de la fórmula aportan la melaza de caña, el carbonato de cal, fosfato bicálcico, el corrector vitamínico mineral, etc.

Actualmente los piensos los sumi-

tran sulfamidas y yodo en agua. A los 18 días se vacunan de Gumboro, a los 25 días de su llegada de Newcastle y a los 35 de nuevo de Gumboro.

En algunas ocasiones, sobre todo cuando las condiciones climáticas son extremas, se añade sacarosa al agua de bebida.

En este contexto, de acuerdo con la propia filosofía de la explotación, se intenta limitar al máximo posible este «tipo de acciones» en los pollos.

SACRIFICIO Y COMERCIALIZACION

Los pollos se sacrifican en un matadero de la zona con una capacidad de 750 aves/hora (hay 2/3 personas colgando y se cuelga un pollo cada 2 ganchos). En este matadero se sacrifican, normalmente, unos 10.000 pollos/día.

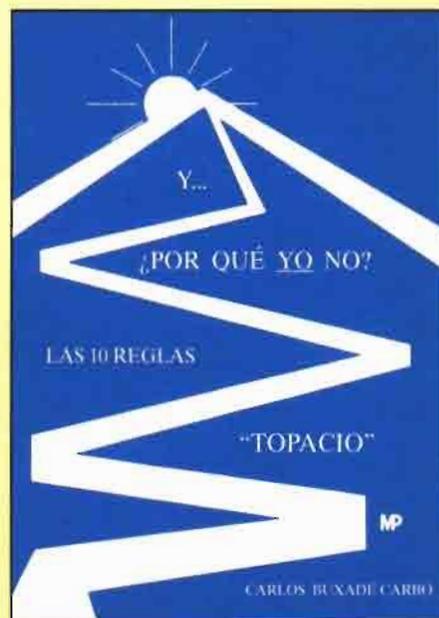
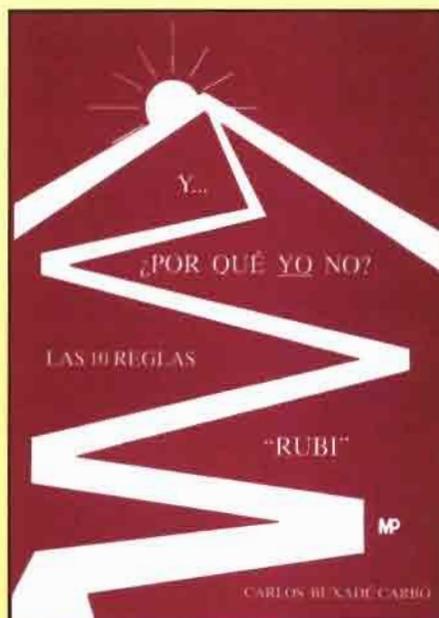
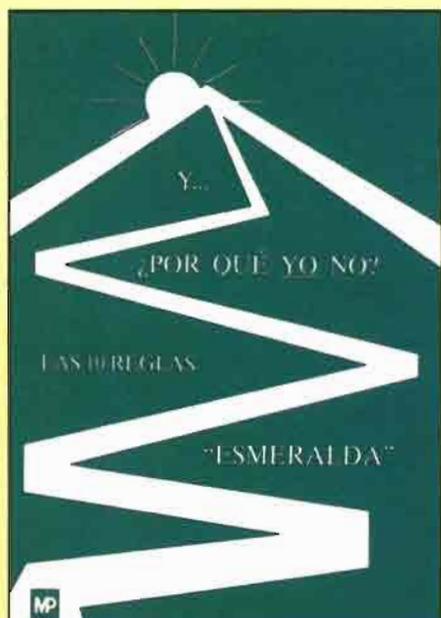
En el caso de estos pollos la temperatura de escaldado es de 50,4 °C. La temperatura de enfriamiento final en

CUADRO I. RESULTADOS TÉCNICOS DE UN LOTE DE POLLOS DE LA ESTIRPE 451N (GALLINA SABI × GALLO T44H) CEBADOS EN LA EXPLOTACION DE LOS HERMANOS LOPEZ JOVEN (CARIÑENA) ENTRE LOS MESES DE AGOSTO Y DICIEMBRE

Caracteres	Datos obtenidos
Número de pollos entrados	4.590
Número de pollos sacrificados	4.410
Peso medio al sacrificio	3,526 kg peso vivo
Mortalidad	4%
I.C. (pienso/carne)	2,89
Maíz aportado	830 g/pollo (I.C. = 3,13 total)
Edad al sacrificio	108 días

Fuente: Enrique Bascuas. Sociedad Cooperativa Comercial Ganadera «Virgen del Rosario».

Tres libros de enorme interés para usted



Y... ¿POR QUÉ YO NO?

Es una pregunta que en sus distintas y... casi infinitas versiones:

Y... ¿Por qué yo no consigo este objetivo personal?

Y... ¿Por qué yo no alcanzo este éxito social?

Y... ¿Por qué yo no recibo esta oportunidad laboral?

Y... ¿Por qué yo no soy capaz de aprobar? etc. etc.

es formulada diariamente por millones de personas en todo el mundo.

La respuesta, de acuerdo con lo que sucede en la realidad, no debe ser sencilla. Si lo fuera no sería necesario publicar trabajos como éstos.

Y... ¿POR QUÉ YO NO? Es una trilogía escrita por el Prof. Dr. Carlos Buxadé cuyo objetivo fundamental es ayudarle a que encuentre Ud., por sí mismo, sus respuesta.

En consecuencia, estas «reglas» sólo pretenden constituir una «base útil de consulta» y, sobre todo, una «fuente de reflexión» cotidiana. Su utilidad real depende, básicamente, de usted.

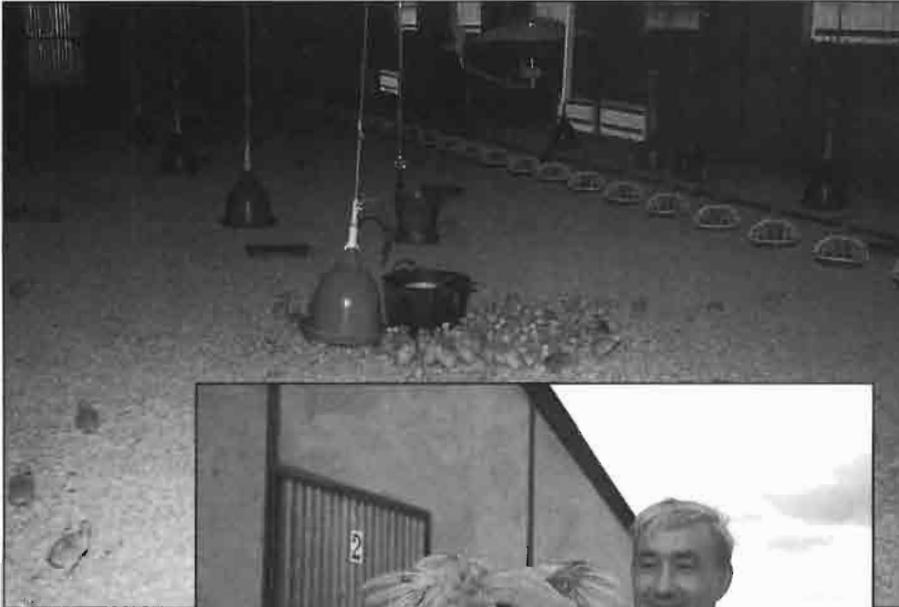
Precio de cada libro: 1.300 Ptas.



Pedidos a:

MUNDI-PRENSA LIBROS, S.A.

Castelló, 37 - 28001 MADRID - Teléf. (91) 431 33 99*
Télex: 49370 MPLI E - Fax: (91) 575 39 98 y 431 34 59



Los pollos, que reciben a lo largo de su vida tres tipos de pienso distinto, proceden del cruce de la gallina SA51 con el pollo francés T44N, y se sacrifican a los 110-130 días.

el interior del pollo es de 4,5 °C y en el exterior de 2,5 °C y, se someten a 2 horas en el oreo con lo cual el pollo llega totalmente frío a las cámaras.

Para la comercialización en las zonas «clásicas» (Levante, Aragón, País Vasco) la canal es con cabeza y patas, llevando, además, hígado, corazón y molleja (para el mercado de Madrid no se incluye el hígado). En estas condiciones, las «mermas directas» oscilan alrededor del 17 al 18%.

Se eviscera de forma manual y se atiende de forma especial a la «presencia o aspecto» de la canal. Dos o tres personas repasan plumas y, en principio, siempre en función del peso, se colocan 4 canales por caja.

Hay que señalar que, a nivel de matadero, se ponen de manifiesto diferencias apreciables en lo que a la «calidad aparente del pollo» se refiere entre naves y entre épocas del año (éste constituye un importante tema de estudio cara al futuro).

En cuanto a la comercialización hay tres problemas que deben superarse, si se quiere «clarificar la situación»:

a) La falta de información y formación

por parte del consumidor respecto de lo que realmente es un pollo campero como el «Pollo de la Abuela» y de cómo debe de cocinarse.

b) La presencia en el mercado de una serie de productos que se autodenominan camperos aunque en realidad son pollos cebados, durante más o menos tiempo, en un sistema intensivo. Esta realidad, que es relativamente fácil de poner de manifiesto, por ejemplo a nivel de grandes superficies, desorienta a un consumidor *per se* poco orientado.

c) La carencia de una adecuada estructura de distribución de este producto.

La falta de esta distribución hace que el producto llegue, en términos absolutos, con un precio elevado al consumidor final. Aunque el «precio normal» de venta podría estar perfectamente alrededor de las 550-650 ptas./kg, según zonas, lo que significa, aproximadamente, el doble del precio del «pollo industrial», en ocasiones se vende entre 800 y 1.000 ptas./kg, lo cual es muy negativo para el producto. Un precio de venta de 600 ptas./kg

guarda una buena relación coste/calidad.

Esta falta de dominio del mercado, consecuencia lógica de la «juventud» de la explotación y de los aspectos reseñados, hace que la venta sea estacional y puede pasar de 1.500-2.000 pollos a la semana en verano a 4.000 pollos/semana o más en la época de Navidad.

La idea que en estos momentos persiguen estos empresarios es la de «consolidar» la marca institucionalizándola a nivel de «marca de producto».

UN EJEMPLO

Sin duda el modelo de producción del «Pollo de la Abuela» es interesante en el ámbito de la producción avícola española. Es, a su vez, un claro ejemplo de búsqueda de calidad a partir de un producto «nuevo» al que el consumidor medio español no está acostumbrado y lo que es peor: lo desconoce.

Ello hace que esta importante «aventura pecuaria», iniciada en agosto de 1992, se encuentre con toda la problemática propia del caso. En este sentido, el dato más significativo sea, tal vez, el de que, aun estando la explotación ubicada en Aragón, el 70% de la producción actual se comercializa en Valencia y Alicante.

En este contexto debe quedar muy claro que el «Pollo de la Abuela» no tiene nada que ver con el pollo que con 1,6 a 1,8 kg de peso canal se comercializa bajo una denominación de «campero» sobre todo a nivel de grandes superficies.

El «Pollo de la Abuela» es, y lo podemos confirmar todas las personas que hemos tenido ocasión de degustarlo, «otra cosa» dentro del mundo del pollo. Comparándolo con el pollo intensivo, el «Pollo de la Abuela» es más natural, está más hecho y es significativamente más sabroso. Lógicamente también es notablemente más caro.

En definitiva, se trata de un modelo extensivo de producción que sin duda puede llegar a ocupar un lugar cualitativamente interesante en el panorama de la avicultura de carne española. ■