

Situación actual del huevo

Angel A. Hernando. Director Técnico Trown Ibérica

De las crisis del huevo, de tiempo reducido y a veces con marcada incidencia regional, hemos pasado a crisis de larga duración, donde ha desaparecido el carácter regional para convertirse en internacional.

Mercados como el holandés, francés y español, los tres grandes productores de huevo para consumo, confluyen dando lugar a una problemática mucho más compleja. No bastará analizar nuestro mercado: sobrantes, reposiciones, plazas, etc., sin considerar al mismo tiempo el de éstos otros dos países, para hacernos una idea real de las posibles evoluciones del mercado.

Son varias las razones que pueden ser enumeradas como causantes de esta situación.

La influencia, a todas luces desproporcionada, de una prensa «especializada» que ha dado en considerar el huevo de consumo como factor de elevado riesgo alimenticio en virtud de su riqueza en colesterol, podría enumerarse como una de las principales razones.

El consumo por habitante y año, situado no hace más de quince años en 302 huevos en nuestro país, ha descendido a niveles de 250 huevos.

¿Por qué extraña razón nadie habla de que el colesterol es necesario para promover la formación de Vitamina D, imprescindible en los fenómenos de calcificación?

De su papel positivo sobre las hormonas adrenales, sobre las hormonas sexuales de las gónadas, sobre su acción en la estructura celular. Es decir, ¿por qué razón sólo se destaca lo «peligroso»?

La industria avícola que a tantas personas afecta en este país, debería decir algo más y con mayor rotundidad ¿por qué no usar los medios publicitarios para tal fin?

Finalmente, señalar que los 274 mg de colesterol por huevo que decían Feeley y colaboradores en 1972, se han convertido actualmente, a través de trabajos analíticos más precisos de Scott y Jenssen en 1989, en 195 mg por huevo, 79 mg menos en 17 años, ¿no está mal!



La eficiencia de las salas de clasificación ha aumentado considerablemente.

Pero existen otras razones de peso además de la recesión del consumo. La rápida adopción de nuevas tecnologías que incrementaron sustancialmente la producción ha venido a afectar el tamaño suplementario del mercado. Partiendo de una misma genética nuestros planteles, de ser explotados en naves de hace 15 ó 20 años a naves en la actualidad en las que se controla cada vez más el alojamiento, el bienestar del ave, las condiciones climáticas en invierno y en verano reduciéndose la influencia negativa estacional, han logrado incrementar las producciones con el mismo número de gallinas proporcionalmente.

Es decir, hemos modernizado nuestras instalaciones de espaldas al mercado.

Estos cambios tecnológicos a los que hemos hecho referencia han hecho que se incremente el tamaño mínimo de eficiencia de los gallineros, que pasa del gallinero tan habitual de 10.000/15.000 gallinas al de 60.000/70.000 actual.

También el tamaño mínimo de eficiencia de las salas de clasificación ha aumentado considerablemente.

La proporción de nuevas naves de

grandes dimensiones crece a mayor ritmo que el cierre de las pequeñas, lo que determina un aumento del número de aves.

La reconversión de naves hace que en locales donde se introducían 20.000 aves, actualmente se estén doblando las capacidades, ayudándonos de estas nuevas tecnologías.

FACTORES COMERCIALES

Pero existen factores no sólo achacables al tipo de producción, también los hay de índole comercial.

En España hemos pasado de un mercado tradicionalmente de huevo blanco a uno de huevo moreno, hasta el punto que actualmente no exageramos si damos la cifra de un 30% para los primeros y un 70% para los segundos. Este hecho merece algunos comentarios.

Francia, país vecino por excelencia así como Portugal, son ambos productores prácticamente en su totalidad de huevo de color. Hemos destruido una barrera comercial de primer grado, una vez más nos hemos acomodado a lo de fuera.

¿Qué lectura podríamos sacar de ello? Una principal, hemos facilitado nuestro mercado a los demás, empeorando el nuestro.

¿Qué buscamos: mayores producciones, reducir el porcentaje de huevos sucios, mejorar problemas de calcificación, lograr un mercado en el exterior...? Cada uno de estos interrogantes merece una contestación.

Las producciones de las gallinas de pluma blanca durante unos años han venido mostrándose menos productivas, en mi opinión por recría deficientes, al ser animales de un consumo mucho menor que las semipesadas, y también de más difícil manejo.

No obstante habría bastado con mejorar este capítulo y haber realizado una acertada elección de la estirpe a trabajar.

El control de calidad impuesto por los consumidores en relación al huevo

La proporción de nuevas naves de grandes dimensiones crece a mayor ritmo que el cierre de las pequeñas, lo que determina un aumento del número de aves.



es cada vez más exigente y ello es bueno, pero en lugar de tomar la determinación de sugerir que los huevos blancos se lavaran y parafinaran con controles rigurosos de las organizaciones sanitarias, hemos optado por las estirpes de huevo de color donde la suciedad es la misma, pero se nota menos.

Además con la práctica del lavado y parafinado no hemos recapacitado que habríamos logrado:

- Concentrar la producción.
- Eliminar en gran medida los problemas de suciedad del huevo.
- Reducir sustancialmente las contaminaciones bacterianas, la mayoría de las cuales se producen por la cáscara y no por los componentes internos del huevo.
- Eliminar la problemática del huevo acuoso por pérdida de la textura del albumen, sobre todo en verano.
- Un control sanitario previo mucho más riguroso a través de evitar problemas en lugar de tener que sancionar por casos graves de contaminaciones alimenticias.

Recuérdese por ejemplo, en relación a esta práctica del lavado y parafinado, que países como USA y Canadá, entre otros, tienen instaurado el sistema y son países en los que la producción de huevo blanco es absolutamente mayoritaria.

Sí, es cierto que los huevos de gallinas de color dan mejor calcificación, ¿pero no habría sido mejor recomendar prácticas tendentes a mejorar dicho parámetro entre las gallinas blancas? ¿Por qué no hemos pensado en una alimentación cálcica por separado có-

mo y cuándo el ave la precisa para mejorar la calcificación?

GARANTIZAR LA RENTABILIDAD

Sobre cómo garantizar la rentabilidad de nuestras producciones, creo sinceramente que habría sido menos complejo y más rentable, en definitiva, haber mantenido unas peculiaridades específicas frente a los productos que más fácilmente vienen de fuera.

Además se ha pensado poco sobre la mayor susceptibilidad de las gallinas de huevo de color a problemas producidos por enterobacterias.

El mayor consumo de las gallinas de color, alrededor de 10 g diarios, compensado tradicionalmente por la obtención de mayor tamaño de los huevos marrones y por un precio significativamente mayor de la docena de huevos de color frente al blanco, empieza a cuestionarse debido a que el mercado ya no mantiene dicha diferencia, e incluso se han producido casos en los que el huevo blanco se ha pagado mejor que el huevo marrón.

Si existe gran cantidad de huevos que se tendrán que derivar a la industria, ¿no sería mejor hacerlo de los huevos más baratos? y estos tradicionalmente han sido los blancos.

Además, ¿puede hablar alguien de una mejor calidad interna del huevo marrón frente al blanco? Creemos sinceramente que no.

Apoyarse en ideas desfasadas de que el huevo marrón nos recuerda al huevo de campo, es demasiado infantil.

La utilización de las baterías por ga-

llinas de color, de mayor peso y volumen, determina menor número de gallinas por m² de jaula, lo que encarece el capítulo de amortizaciones repercutible sobre el escandallo de la docena de huevos.

No deberíamos olvidar tampoco que avances genéticos y nutricionales han determinado también un incremento del número de huevos por gallina y por año, esto conlleva la necesidad de reducir el número de aves cuando la demanda es estática. Si esto no se produce, el exceso de producción determinaría la caída de los precios.

Se podría también decir como indicativo, que la emigración del campo a las ciudades hace que disminuya el consumo en las poblaciones pequeñas y se concentre en las grandes ciudades, ello determina un mayor porcentaje de huevos vendidos a través de grandes superficies y supermercados, más exigentes en control de calidad y de pago más dilatado sin embargo. La gran máquina generadora de dinero rápido que era el huevo, se ralentiza y pierde eficacia en detrimento claramente del abnegado productor de huevos.

Finalmente, alimentos como los huevos y el pollo inciden de forma muy directa en la confección del IPC (Índice de Precios al Consumo). En momentos de ajustes económicos, difícilmente ninguno de estos dos capítulos podrá ser de rentabilidad asegurada. Las razones de esto, ¿son simplemente casualidad o cabría pensar en razones oscuras?

La escasa conexión de los productos, unida al poco sentido asociativo de los españoles, ha determinado que nuestro país sea un excelente productor de huevos y un deficiente comercializador.

Sería necesario invertir de manera clara en comercialización, sin olvidarnos naturalmente de los parámetros productivos. De lo contrario estaremos poniendo el futuro de la avicultura de puesta de nuestro país enteramente en manos de especuladores e importadores.

Las organizaciones en torno a las cuales están reunidas la inmensa mayoría de los avicultores tampoco han tomado cartas en el asunto y, al momento presente, el sector está inmerso en un mar de dudas, del que será difícil salir.