

## La producción de ocas

### Situación actual del mercado en España

La producción de ocas, en todas sus variantes, ha sido una de las producciones avícolas «alternativas» que, desgraciadamente, menos desarrollo y difusión han tenido en España, quedando por detrás de la de pavos, patos y aves cinegéticas. Existen causas de tipo técnico y comercial o divulgativo que explican este fenómeno, sin embargo no parecen suficientes como para dejarla de lado, sobre todo cuando en España tenemos una raza autóctona, la Oca del Empordà.

**PELAYO CASANOVAS INFIESTA**

**G**eneralizando, puede decirse que son dos los tipos de producciones más importantes: La producción de carne y la producción de foie gras. Sin embargo es necesario especificarla algo más, pues esta clasificación simple puede llevar a error.

Las ocas destinadas a la producción de foie gras se embuchan para obtener el hígado graso hipertrofiado y resultan ser animales muy grandes cuya carne, grasa en exceso, se utiliza para despiece y preparados cárnicos. («Cassoulet», «Confit», «Maigret», cuellos rellenos, etc.).

Estas ocas pueden ser de razas con plumaje tanto blanco como gris, si bien en Francia se utilizan preferentemente razas grises (La Toulouse y sus stirpes: Landesa y Gersoise) y en los países del Este de Europa, blancas (Babat).

Las ocas destinadas exclusivamente

a la producción de carne (canales enteras o despiece), suelen ser razas de plumaje blanco (Oca del Rhin, oca de Siam) y se utilizan sus finas plumas para la confección de almohadas, abrigos, etc.

Debido a la baja puesta anual de estos animales (40-80 huevos/año según las razas), los huevos se utilizan casi exclusivamente para incubar.

Finalmente es de destacar la producción de grasa abdominal de estos animales, sobre todo aquellos que han sido embuchados, que se utilizan con fines culinarios.

### LA PRODUCCION DE CARNE

Criar ocas para carne implica, fundamentalmente, una primera fase de arranque hasta la 6.<sup>a</sup> semana aproximadamente en un local con ambiente controlado y de la 6.<sup>a</sup> a la 13-15.<sup>a</sup> sema-

nas de vida, momento en que se sacrifican, pueden vivir al aire libre, ya sea en parques o pastando en cercados (Itavi, 1983).

La alimentación de la 1.<sup>a</sup> a la 8.<sup>a</sup> semanas se basa en un pienso de arranque de 18-20% de Proteína Bruta y 2.750-2.900 kcal EM/kg. (Rousselot, 1974) (INRA, 1985).

De la 8.<sup>a</sup> semana hasta el sacrificio pueden recibir un pienso de engorde de un 16-18% de PB. y 2.600-2.700 kcal EM/kg. (Rousselot, 1974) (INRA, 1985).

Es importante recordar que las ocas son animales que pastan por naturaleza y un aporte de forrajes a la dieta es aconsejable, aunque en engorde no sería estrictamente necesario. El forraje es sobre todo adecuado para los reproductores y animales en mantenimiento (etapas previas a la puesta o al embuchado) por un lado porque parece ser que evita el excesivo engorde de los reproductores, además de aportar vitaminas, lo cual mejora la fertilidad.

Las ocas sacrificadas a las 14-15 semanas alcanzan unos pesos que pueden variar según las razas entre 3,5 y 4,5 kg para las hembras, y 4,5 y 6 kg para los machos.

### LA PRODUCCION DE FOIE GRAS

Las ocas criadas para foie gras se crían de igual manera que las de carne hasta las 8 semanas, posteriormente entran en una fase de mantenimiento



Las ocas pueden vivir desde la 6.<sup>a</sup> semana al aire libre, ya sea en parques o pastando en cercados.

hasta las 13 semanas, se inicia entonces una fase de pre-embuchado, para preparar a los animales y a las 16 semanas se inicia el embuchado que dura entre 16 y 28 días según la aptitud y resistencia de los animales, la intensidad del embuchado y la habilidad del embuchador (Rousselot, 1985).

El embuchado consiste en forzar al animal a comer tres veces al día mediante un embudo que lleva un motor eléctrico y un tornillo sin fin, una mezcla de maíz hervido, grasa animal, sal y opcionalmente habas, antibióticos, fermentos lácticos, etc.

La alimentación durante mantenimiento no debe ser muy rica para no engrasar en exceso a las ocas (2.500-2.600 kcal/kg y un 14-15% PB y hasta un 10% de Fibra Bruta) (Rousselot, 1974) (INRA, 1985) e ir preparando su aparato digestivo para el embuchado. En esta época es muy aconsejable dejarlas pastar o darles forrajes *ad libitum* ya que su contenido en fibra hace que aumente el tamaño del buche en las ocas, lo que llevará a una mayor capacidad de alimento de embuchado por parte de las ocas.

En el pre-embuchado se da una alimentación similar a la de embuchado para acostumbrar a los animales y consiste en una mezcla de 60%, de maíz, 20% de harina de carne y 20% de torta de cacahuete, además de forrajes a voluntad. (Rousselot, 1985).

Las ocas embuchadas dan unos hígados grasos de unos pesos que pueden oscilar entre 600 y 900 g. (Avignon, 1981).

Es necesario resaltar la necesidad de tener el matadero en la propia explotación pues los animales embuchados no se deben transportar dado que se producirían muchas bajas. Sin embargo debe estudiarse en cada caso si el porcentaje de bajas puede compensarse con la no inversión en mano de obra e infraestructuras que supone el matadero propio.

Las ocas embuchadas llegan a alcanzar los 8-10 kg de peso vivo, por tanto son excesivamente grandes para su consumo enteras y se procede a su despiece o a la confección de platos



Preselección de los foie gras de oca.

preparados típicos de la cocina francesa y que ya se han mencionado.

## BREVE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es importante diferenciar los diferentes productos que se obtienen del hígado de la oca y nombrarlos correctamente, pues existe una gran confusión en este aspecto.

Los diferentes productos son (Avignon, 1981), (Alimarket, 1991):

- Foie gras de oca entero: 100% de foie en 1 ó 2 trozos.

- Foie gras de oca entero trufado: Igual pero con un mínimo de un 3% de trufa.

- Foie gras de oca: De 90 a 100% de foie gras de oca con la posibilidad de aglomeración de varios trozos.

- Bloque de foie gras de oca: Trozos de foie gras aglomerados con 50% de trozos enteros del hígado y el resto puede ser foie gras reconstituido.

- «Parfait» de foie gras de oca: Foie gras mezclado y reconstituido al vacío (75% o más de foie gras).

- Paté de hígado de oca: 50% de foie gras envuelto de un relleno que puede ser carne de oca o incluso carne y/o hígado de otras aves o de cerdo generalmente.

- «Galantine» de hígado de oca: 35% de foie gras de oca mezclado con un relleno como el anterior.

- Puré de hígado de oca: Como el anterior pero con un 20% de foie gras de oca.

Queda claro pues que no es lo mismo el foie gras que el paté, confusión extendida y provocada en ocasiones por los propios productores en la nomenclatura de sus productos.

## SITUACIÓN ACTUAL DEL MERCADO

En cuanto a la producción de carne se puede decir que en España no hay granjas que se dediquen a ello, sencillamente porque no hay mercado. Sólo existen una pequeña producción

CUADRO I. PRINCIPALES FABRICANTES DE FOIE GRAS Y PATES DE PATO U OCA EN ESPAÑA. (Alimarket, 1992)

Empresa	Ubicación	Producción 1991		
		Foie gras (t)		Patés
		Elaborado	Fresco	
Conservas Martiko, S.A.	Navarra	16	28	331
Artesanos del Pato, S.A.	Vizcaya	14	20	196
S.A.T. Sehisa	Girona	6,5	13	33
Coll-Verd, S.A.	Girona	3	20	—
S.A.T. Patés Zubia	Guipúzcoa	2	—	8
Charcutería y Cocinados, S.A.	Girona	0,5	—	2
Tres Lises, S.A.	La Rioja	—	—	—

en explotaciones familiares que se dedican a ella como actividad marginal.

En Cataluña existen granjas que producen ocas de raza Rhin o Empordanesa sobre todo para venta en pequeñas cantidades en los mercados de la zona.

Ni siquiera en los principales países productores de ocas, la producción de razas exclusivamente cárnicas tiene importancia.

Es mucho más frecuente considerar la carne como un producto «secundario» de las ocas que se destinan a la producción de foie gras.

La producción de foie gras en España es ya más importante y ésta se concentra en el Norte de la Península, concretamente en Navarra, País Vasco, Cataluña y La Rioja, sin embargo es preciso señalar que ninguna de las empresas que se dedican en España a esta producción lo hacen exclusivamente a la de foie gras de oca, sino que conjuntamente a la de oca y de pato. De hecho España es el 6.º productor mundial de foie gras de pato, mientras que la producción de foie gras de oca es insignificante aún. (Casas, 1993).

Además en los últimos años la producción de foie gras de oca ha sido desplazada en Francia y España por la de pato. Las razones son por un lado económicas pues una oca requiere ser embuchada tres veces al día y un pato dos (con el consiguiente aumento de los costes de mano de obra) y por otro lado organolépticas ya que aunque tradicionalmente se considera al foie gras de oca como de mejor calidad, el sabor más fuerte del de pato es más apreciado por los consumidores.

El mercado de foie gras de oca y pato representó en España en 1991, 147 t de producto, de las que 123 t correspondieron a producción nacional (menos un 5% que fueron exportadas congeladas) y 29 t a importaciones de hígados en fresco o refrigerados, procedentes en un 97% de Francia.

De este pequeño volumen, sólo 42 t se comercializaron elaboradas y el resto se destinaron en fresco a la industria conservera y restauración. (Alimarket, 1991).

Los principales puntos de consumo en España son: La Comunidad Autónoma de Madrid, el País Vasco, Valencia, Cataluña, Baleares y Canarias. (Casas, 1993).

En el resto de Europa la producción de foie gras la acaparan los Países del Este y Francia. La producción de carne, como ya se ha comentado, consiste fundamentalmente en utilizar las ocas embuchadas para preparar transformados, y por ello está ligada a la de foie gras. Solamente Alemania destaca como importante consumidor de oca de carne, y aparte de importar grandes

tierra es propicia para la producción de maíz y la mano de obra es baratísima (embuchan a las ocas cada tres horas). Todo ello hace que sus costes de producción sean bajos y tengan un producto muy competitivo.

El 90% del foie gras de oca que se elabora en Francia procede de ocas húngaras (la Babat), ya que Francia no es capaz de satisfacer la demanda de este producto pues se ha centrado quizá en exceso en la producción de foie gras de pato. (De Vilallonga, 1992).

Francia es el primer productor de



Ocas ampurdanesas de dos semanas de edad.

cantidades de ocas de Francia, produce también oca de carne. (Rhin sobre todo).

Actualmente el productor de foie gras de oca más importante de Europa es Hungría que está produciendo foie gras a bajo precio y vende a Francia, Japón, Austria, Suiza, Alemania y recientemente a España. (De Vilallonga, 1992).

En Hungría se crían las ocas en total libertad en grandes bosques hasta la edad de ser embuchadas, la

Europa de foie gras de pato y el segundo de foie gras de oca, estimándose su producción total de foie gras en 1991 en 8.580 t de las cuales unas 650 t son de foie gras de oca. (Alimarket, 1991) (Ministerio de Agricultura Francés, 1991 cit. en Casas, 1993).

Del total, 3.540 t fueron comercializadas directamente y 5.040 t se destinaron a la industria conservera. (Alimarket, 1991).

Francia produce más del 65% de la producción mundial de foie gras, y



En Francia se utilizan preferentemente ocas de razas grises, como la Toulouse y sus estirpes.

parece que su producción sigue creciendo a pesar de la crisis.

También destacan como productores de foie gras de oca Bulgaria y Polonia, aparte de España en que la producción es sobre todo de foie gras de pato.

Los principales consumidores europeos de foie gras son Francia, Alemania, Suiza, Bélgica y Austria.

### PERSPECTIVAS DE FUTURO

Como se ha podido comprobar, la producción de ocas para foie gras en España es pequeña y la de ocas para carne exclusivamente inexistente.

Lo cierto es que la producción de oca para carne no tiene a mi entender grandes perspectivas porque al ser un animal de gran tamaño y precio caro (1.100 ptas./kg peso eviscerado aprox.) entra a competir con animales como el pavo o el pato, cuyo consumo está mucho más extendido. Si bien los ale-

manes comen oca en la festividad de San Martín o en Navidad, en nuestro país no existe prácticamente ninguna tradición similar, pues la costumbre de comer oca en las fiestas mayores de los pueblos de Girona por ejemplo, se ha ido perdiendo.

Sin embargo la producción de foie gras y de los transformados cárnicos que se derivan de las ocas embuchadas puede tener un crecimiento en España como el que está teniendo el pato. El foie gras es un producto caro (3.500-4.500 ptas./kg en fresco y 8.000-15.000 ptas./kg elaborado) que da

unos márgenes económicos muy importantes.

En Cataluña tenemos la oca del Empordà, la única raza de ocas autóctona de nuestro país y que como se ha hecho con otras razas autóctonas de aves, se podría seleccionar para la producción de foie gras y potenciar así un producto nuestro.

Ello apoyado además en la posibilidad que tiene el Norte de España (por sus condiciones climatológicas) de criar ocas en libertad, en pastos, como hacen los húngaros rebajando costes de alimentación.

No cabe duda que el primer paso sería un estudio de las posibilidades del mercado español, pero tampoco debemos olvidar que en estos momentos Francia es país deficitario en foie gras de oca y lo tiene que importar de Hungría en un 90%.

Francia como España han apostado por el foie gras de pato, sobre todo por la mayor sencillez de producción, pero en Francia los entendidos valoran más el foie gras de oca y por ello este país ha tenido que recurrir a las importaciones.

Potenciar el foie gras de oca del Empordà como «algo nuestro» y de calidad (y a un precio razonable) es la única forma de introducirse en el mercado y competir con el prestigioso foie gras de oca francés. ■

CUADRO II. EVOLUCION DE LA PRODUCCION FRANCESA DE FOIE GRAS

Años	t	Patos %	Ocas %
1975	1.756	—	—
1980	2.182	69	31
1985	3.238	79	21
1988	4.850	88	12
1989	5.352	87	13
1990	5.864	89	11

(Ministerio de Agricultura francés, 1991 cit. en Casas, 1993).

CUADRO III. EVOLUCION DE LAS IMPORTACIONES FRANCESAS DE FOIE GRAS FRESCO (en t)

Años	Total	Hungría	Israel	Polonia	Bulgaria
1980	1.078	721	195	87	40
1985	1.424	931	240	121	84
1986	1.495	919	243	155	165
1987	1.498	939	232	139	139
1988	2.020	1.332	267	158	179
1989	2.548	1.668	249	216	251
1990	2.620	1.539	353	244	430

(ITAVI, 1991 cit. en Casas, 1993).

### BIBLIOGRAFIA

- ALIMARKET. 1991. *Patos: evolución a tres bandas*. Alimarket, n.º 47.
- AVIGNON. 1981. *Oies et canards*. Flammarion, París.
- CASAS. 1993. *Estudi d'una explotació d'aves per a la producció de foie gras*. TFC, Universitat de Lleida.
- DE VIALLONGA. 1992. *Solo para gastronomos: Hungría, el primer productor de ocas, exporta su foie gras*. La Vanguardia, 10-11-1992.
- ESPINÓS, R. 1990. *Al rico pato: la producción de foie gras alternativa al sector lácteo*. La Vanguardia, p. 64, 19-12-90.
- INRA. 1985. *Alimentación de los animales monogástricos*. Mundi Prensa Madrid.
- ITAVI. 1983. *Producción de foie à rôtir*. ITAVI, París.
- ROUSSELOT, D. 1974. *L'élevage de foie son évolution grâce à la recherche*. Bulletins techniques d'Information. N.º 292. Mont-de-Marsan.
- ROUSSELOT, D. 1985. *L'élevage et garage des oies*. INRA. Mont-de-Marsan.