

# POLLO CERTIFICADO EN EUROPA UNA VISIÓN GENERAL

*Miguel Valls*  
*Servicio Técnico Hubbard*

**L**a Certificación es la acción de garantizar que un producto se corresponde con las especificaciones que se dan del mismo, del productor hasta el consumidor. Se hace desde una perspectiva de normalización y para diferenciar el producto, y se basa en criterios objetivos, medibles, controlables y significativos para el consumidor.

En el caso del pollo, está en relación con el “concepto” de producto definido que comprende la genética elegida, el tipo de alojamiento, la alimentación y las condiciones de cría, lo que puede resultar en distintas características organolépticas y fisicoquímicas del producto final.



## ¿Qué entendemos por Pollo Certificado?



En general, certificar un pollo significa que, entre el que lo produce, el que lo vende, y el que lo consume, hay un tercero que lo audita y da fe de que responde a lo que el productor y comercializador anuncian.

**Es una garantía de conformidad al concepto definido y de trazabilidad desde el productor hasta el consumidor.**

En el caso del Pollo Certificado, esto **se aplicó por primera vez en Francia a principios de los años noventa**, por la iniciativa comercial de los distribuidores de ese país, para producir un ave con un plus de calidad al pollo convencional.



Se creó un producto intermedio entre el broiler convencional de crecimiento rápido y el tradicional Label Rouge de crecimiento lento, cruzando una hembra reproductora Label, que aporta alta productividad, rusticidad y calidad de la carne, con un macho convencional que aporta las características tradicionales de crecimiento y rendimiento de partes nobles.



Resultó ser una solución muy bien equilibrada en relación calidad-precio, ya que ofrecía realmente un aumento significativo de la calidad por un incremento muy razonable del coste de producción, y un buen compromiso en términos de sostenibilidad, porque mejoraba sensiblemente los índices productivos de los pollos Label Rouge. Además, este tipo de ave ha ido encajando muy bien en los sucesivos requerimientos de bienestar animal y cría sin antibióticos, en comparación al producto convencional.

## ¿Son todos los pollos certificados iguales?

**Deberían serlo, pero no lo son.** El término “Certificado” se ha constituido en una categoría comercial paralela a las denominaciones oficiales contempladas en nuestra legislación vigente, pero esto no significa que respondan todos al mismo condicionado o características.

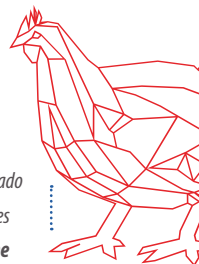
La legislación europea (CE N.º 543/2008) contempla distintas “Menciones Reservadas Facultativas” para aves de corral de carne:

- Alimentado con un ...% d...
- Extensivo en interior
- Campero
- Campero tradicional
- Campero criado en total libertad

El Pollo Certificado **se ha acogido inicialmente a las condiciones del Sistema Extensivo en Interior**, pero además de cumplir con la legislación, se ha buscado transmitir esta diferenciación al consumidor con un sello de certificación de calidad que le otorgan las sociedades de certificación que los auditan.

Sin embargo, **con el tiempo se han ido introduciendo variaciones** en diferentes direcciones sobre la iniciativa francesa y sobre los términos de marketing europeos.

*Por ejemplo, el más reciente desarrollo del **Chicken of Tomorrow** (38 Kg/m<sup>2</sup>; GMD máxima de 50 g/día) en **Holanda**, que quizás no deberíamos incluir en la categoría de “Certificado” sino más como un “convencional +” ya que este concepto está entre el pollo convencional y el Pollo Certificado. Ha sido diseñado por la industria avícola y los supermercados holandeses para sustituir totalmente, en el mercado de carne fresca doméstico de este país, al pollo convencional de crecimiento rápido, por razones de bienestar animal.*



## ¿Qué criterios de certificación existen en Europa?

Los criterios de diferenciación que se utilizan pueden resumirse en los siguientes:



### GENÉTICA DE CRECIMIENTO LENTO

Es el criterio más importante ya que es el que aporta los cambios tanto en la composición del producto, sus características organolépticas como fisicoquímicas.

Es este crecimiento lento el responsable de la **mejora en la calidad de la carne**, de proporcionar más tiempo para formar un esqueleto robusto que prevenga problemas locomotores y por tanto de bienestar animal, y también de tener una menor carga metabólica con la consecuente prevención de posibles problemas cardiovasculares.

El ave modelo para las sociedades de referencia en bienestar de diversos países europeos es el **JA757** (JA57 x M77). Se suele concretar en los siguientes criterios:

- ✓ **Edad Mínima:** se inicia a partir de los **56 días de vida**, por lo que se precisa de un ave de crecimiento lento para tener un peso comercial aceptable a esta edad.
- ✓ **Ganancia Media Diaria Máxima:** se considera un pollo de crecimiento lento cuando tiene ganancias máximas de hasta **45 a 50 gr/día**.



### ALIMENTACIÓN

En general se pretende garantizar la ausencia de productos de origen animal y la calidad del alimento mediante:



**% de productos vegetales**  
(lo normal es 100%)



**% de cereales**  
(entre 65-80%)



**% de maíz**  
(se puede establecer un % mínimo)



### BIENESTAR ANIMAL

En primer lugar, es consecuencia directa del crecimiento lento, que nos da una tasa metabólica más baja con menos problemas cardiovasculares, una mejor y más fuerte estructura ósea y una mayor rusticidad general. En segundo lugar, consecuencia de las condiciones de alojamiento. Aquí destacamos:



**Densidad:** una limitación de aves/m<sup>2</sup> o Kg/m<sup>2</sup> supone un factor de bienestar animal evidente.

En nuestro país suele tomarse como referencia las especificaciones del pollo Extensivo en **Interior de 15 aves o 25 Kg/m<sup>2</sup>**. Pero no es siempre así, existen diferencias dependiendo del país y el concepto de producto al que nos refiramos.



**Parque exterior / Jardín de invierno:** factor de bienestar animal y de contribución a la calidad organoléptica de la carne. Se cuantifica con los m2 de espacio exterior por ave y también con los metros lineales de trampillas de salida. Existe un sistema intermedio llamado “Jardín de Invierno” nacido en países fríos donde el ave tiene un parque adjunto a la nave, con luz natural, pero que puede cerrarse al exterior mediante una cortina para prevenir las bajas temperaturas y el contacto con aves silvestres. No posee sistema de calefacción, ni suministro de agua y alimento. Su superficie puede variar entre el 15 al 25% de la de la granja.



**Enriquecimiento/Material extra:** como balas de paja o distintos objetos a disposición de las aves como entretenimiento o para que puedan expresar su comportamiento natural.



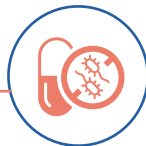
**Luz natural:** en sistemas confinados se trata de que las aves puedan criarse con la luz natural en lugar de estar bajo luz artificial controlada toda su vida.



### TRAZABILIDAD

A lo largo de toda la cadena, desde el productor hasta el consumidor. Supone un factor fundamental del sistema de certificación.

Recientemente se ha iniciado la introducción de la novedosa tecnología Blockchain como sistema descentralizado y sin intermediarios para que el consumidor pueda comprobar directamente a través de un código QR todo el proceso de producción del producto que está comprando.



### SIN ANTIBIÓTICOS

Este criterio responde a la preocupación general por el incremento de las resistencias bacterianas que venimos detectando. Una vez más, es la menor velocidad de crecimiento la que aporta la rusticidad que permite prescindir de ellos.



### CALIDAD DE LA CARNE

No es propiamente un criterio que se publicite al consumidor, como los anteriores, pero sí creo que hay que mencionarlo por como el crecimiento lento resuelve los problemas de miopatías (pechuga de madera, estrías blancas o pechuga espagueti) que venimos registrando en los últimos años en aves de crecimiento rápido.

## ¿Qué tipos o conceptos de pollos certificados hay en Europa?

Algunos ejemplos



### REINO UNIDO

También **tiene su sistema particular especialmente sensible al bienestar animal y al precio.** La RSPCA (*Royal Society for Prevention of Cruelty to Animals*)

es la referencia en este mercado para la diferenciación de productos basada en el bienestar animal. El **crecimiento lento**, la **densidad**, **acceso al exterior**, la **luz natural** y el **enriquecimiento** son los criterios básicos en que se basa su certificación con el sello común de: **Asegurado RSPCA.**

En el mercado británico se sitúa alrededor del **8% de la producción total de pollos** (sin olvidar que UK es importador neto de carne de pollo). Los tipos existentes corresponden al pollo de mínimo 56 y 81 días con salida al exterior (*Free Range*), y RSPCA *Assured* confinado.



### FRANCIA

El país con una mayor **normalización**, donde existe una asociación de Certificaciones de Conformidad, la **ADCCPA** (*Association pour le Développement de la Certification de conformité de Produit Agro alimentaire*) que es la que regula las certificaciones, no solo en el caso del pollo, sino de todos los productos agroalimentarios.



**Poseen un sello único y común para el etiquetado del pollo certificado, lo que le simplifica enormemente al consumidor saber qué tipo de producto está comprando.**

Todas las certificaciones de conformidad en Francia se rigen por criterios de diferenciación muy uniformes:

- Mínimo de 56 días
- 100% vegetal
- Mínimo de cereales
- Trazabilidad total

No tiene nada que ver con la certificación Label Rouge, la más antigua (unos 60 años ya) y numerosa en Francia, que fue el origen del “Campero criado en total libertad” de la norma europea (mínimo de 81 días, 12 aves y 25 kg/m<sup>2</sup>, salida libre de 2 m<sup>2</sup>/ave, etc.).

**Actualmente alrededor del 28% de la producción de pollo francesa es de crecimiento lento:**

- 18% de Label Rouge
- 9% de pollo Certificado
- 1% de pollo Ecológico



## HOLANDA

Es un caso particular. En este país, presionados por las organizaciones ecologistas, la Asociación Holandesa de Bienestar Animal (*Dierenbescherming*) ha desarrollado el concepto “Mejor Vida” (*Beter Leven*), con 3 categorías que se reflejan en el etiquetado a través de las 3 estrellas:



56 días confinado + jardín de invierno



56 días Aire Libre



Ecológico

Además, el mercado ha ido todavía más lejos con el pollo *Chicken of Tomorrow* sustituyendo a los pollos convencionales para el mercado de carne fresca local desde 2014. Este concepto se encuentra entre el Pollo Certificado y el convencional. Utiliza líneas de crecimiento lento, las aves son criadas con densidades máximas de 30 a 38 Kg/m<sup>2</sup> y en algunos casos se demandan ventanas con luz natural. Cada cadena de supermercados ha definido sus propios criterios de diferenciación para el *Chicken of Tomorrow*.

	Convencional (media)	'Chicken of Tomorrow'		Beter Leven 1 estrella
		'New AH Chicken' (AH)	'New Standard Chicken' (Jumbo)	
<b>Estirpe</b>	Crec. rápido	Crec. lento	Crec. lento	Crec. lento
<b>GMD (g/d)</b>	Actual (±60-65 g/d)	Max. 50 g/d	Max. 45 g/d	±45 g/d
<b>Edad sacrificio (d)</b>	Sin limite	Min. 45 días	Min. 49 días	Min. 56 días
<b>Edad real (d)</b>	35-42	49	53	56
<b>Densidad Max. (kg/m<sup>2</sup>)</b>	42	38	30	25
<b># broilers/m<sup>2</sup> real</b>	21	15.5	12.5	10.5
<b>Material Extra</b>	No	Balas de paja	Balas de paja + grano	Balas de paja + grano
<b>Acceso exterior</b>	No	No	No	Jardín invierno
<b>Uso de ventanas</b>	No	No	SI	SI
<b>Ritmo día/noche</b>	Min. 6h osc. (4h en 1 p)	Min. 6h osc.	* Luz Natural * Min. 8h o.	* Luz Natural, Min. 8h o.
<b>Método aturrido</b>	Eléctrico + 2-fase CO <sub>2</sub>	Eléctrico + 2-fase CO <sub>2</sub>	Eléctrico + 2-fase CO <sub>2</sub>	2-fase CO <sub>2</sub>

Actualmente el producto de tipo certificado supone más del 30% de la producción de pollos en Holanda. De este porcentaje aproximadamente 5/6 partes son de *Chicken of Tomorrow* y 1/6 parte de *Beter Leven*.



## ESPAÑA

El **pollo certificado todavía constituye un pequeño nicho de mercado** de alrededor del 3% de la producción total de pollo, y no tenemos un organismo agroalimentario que normalice las certificaciones de conformidad en el sector avícola.

Nos hemos ajustado a los términos del marketing europeos y al ejemplo francés, y adoptamos los criterios que rigen en el resto de países con un concepto de producto similar: edad mínima de 56 días, alimentación 100% vegetal, % mínimo de cereales, densidades máximas de 25kg/m<sup>2</sup>, e incluso existe alguna certificación que incluye el acceso a parque exterior.

En España ha sido la distribución quien ha tomado la iniciativa demandando a las distintas integraciones un producto certificado bajo estos mismos criterios, y **actualmente son ya nueve las empresas avícolas que están produciendo este tipo de ave.**

Sin embargo, no falta quien, basa su producto en el único criterio del color que, aunque sea objetivo, medible y controlable, no parece que aporte mucho al consumidor como plus de calidad.

**El pollo certificado en Europa, una visión general**

DESCÁRGALO EN PDF

