



La Carne, presente en la alimentación de la gran mayoría de los españoles

La carne está presente en la alimentación de más del 90 % de los españoles según se desprende del último informe Ipsos Global Advisor. Según este estudio internacional, el 75 % de los encuestados se considera omnívoro y, por tanto, incluye la carne como producto fundamental de su alimentación, y un 16 % se declara flexitariano, es decir, también consume carne, pero de manera más ocasional. Según el estudio, las otras

Consumo de huevos en España ha crecido

En España, el consumo de huevos ha crecido por segundo año consecutivo. A la hora de comprarlos, los criterios que priman son el tamaño, el precio y, por último, el sistema de producción. Huevos ecológicos, camperos, criados en jaula y en suelo... Luego llegan los morenos, que copan el mercado, y los blancos, que cada vez se prodigan menos. Tampoco hay que olvidar los de codorniz, que son pequeñitos, pero con un público que adora su sabor. El huevo es un alimento muy nutritivo.

opciones alimentarias presentes en la población española son la vegetariana (2 %), vegana (1 %) y pescetariana (1 %).

Todo ello concuerda con el Informe de Consumo Alimentario en España, en el que se sitúa el consumo per cápita en 50 g al día de carne y 35 g al día de productos cárnicos, lo que está incluso **por debajo de las recomendaciones de ingesta que hacen los especialistas en nutrición y los organismos internacionales de salud.**

Tal y como señala la plataforma Carne y Salud, el consumo de carne es adecuado en todas las etapas de la vida por su contenido en proteínas, vitaminas del grupo B (B1, B3, B6 y B12) y minerales como el hierro, potasio, fósforo y zinc.

Así, una alimentación variada y equilibrada con un adecuado aporte de todos los grupos de alimentos

Aunque durante años estuvo denostado, pues sobre él pesaban serias sospechas de aumentar de manera significativa el colesterol sanguíneo, hace tiempo que perdió vigencia esta consideración.

De hecho, desde la **Fundación Hipercolesterolemia Familiar (FHF)** nos animan a consumirlo, pues de lo contrario nos estaríamos perdiendo un alimento muy saludable. **“Se pueden consumir hasta 7 huevos enteros a la semana para la población general y de 3 a 4 huevos enteros a la semana en personas con el colesterol alto, pudiendo consumir más claras”**, informan desde la web de este organismo.

Al parecer, la ciudadanía sigue a pies juntillas esta recomendación, pues por segundo año consecutivo **el consumo ha crecido en España un 7%**. ¿Qué criterios seguimos a la

como carnes, frutas y verduras, cereales integrales, leche, huevos y pescados, entre otros, permite alcanzar los requerimientos diarios de macro y micronutrientes. En concreto, en España las necesidades de **las vitaminas B6 y B12 están cubiertas gracias al consumo de carne y productos cárnicos.**

[https://carnica.cdecomunicacion.es/;](https://carnica.cdecomunicacion.es/)

11/12/2018

hora de comprar huevos? Tenemos muy en cuenta la frescura (38%), el tamaño (21,8%), el precio (17,4%) y, por último, el sistema de producción (14,9%). En definitiva, todavía nos importa poco que el animal haya recibido una alimentación ecológica, ande libremente o pase sus días metido en una jaula.

<https://www.alimente.elconfidencial.com;>

11/12/2018

Convenio de colaboración entre ASAV y COIAL

El día 13 de diciembre se ha firmado el convenio de colaboración entre la Asociación Avícola Valenciana y el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Levante (COIAL).

Dada la extensa regulación y complejidad del procedimiento de tramitación y otorgamiento de la autorización ambiental integrada (AAI); teniendo en cuenta que COIAL puede realizar la verificación de la documentación con carácter previo a la presentación de la solicitud ante la Administración; creemos que con la firma de este convenio se podrá **agilizar**, en la medida del posible, **la tramitación de los expedientes avícolas y fomentar la avicultura en la Comunidad Valenciana.**

El presente convenio tendrá por objeto gestionar las actividades que a continuación se indican:

- Realización de acciones tendentes a informar sobre el convenio de **verificación documental para las AAI**;
- Aplicación de un descuento en el precio del certificado de verificación documental a los asociados a ASAV y **preferencia sobre otros expedientes de otros sectores**. Este **descuento será el 15% al respecto de las tarifas del servicio**;
- **Atención a los socios de ASAV para resolver eventuales dudas sobre procedimientos técnico-administrativos para la puesta en marcha de instalaciones ganaderas**. La Secretaría Técnica del COIAL atenderá tales dudas en horario de 16:30 a 18:30 de lunes a jueves, y podrán ser vía telefónica o presencial previa cita;
- Creación de una **comisión de seguimiento de aspectos regulatorios** con el objetivo de que los Asociados estén informados de las evoluciones regulatorias que pudiesen afectarles.



Cómo abordar la desinformación sobre los sistemas de producción animal

Los productores y los políticos necesitan hacer más para abordar la desconfianza y las ideas falsas del público tienen sobre los sistemas de producción y las intervenciones asociadas con enfermedades de la producción. Es una de las conclusiones principales del estudio realizado en el marco del proyecto ProHealth Europe que agrupa a un consorcio de centros de investigación y de empresas de producción ganadera de varios países de la UE que han estado trabajando durante 5 años sobre la mejora de la sanidad de los animales.

Los productores y quienes diseñan las políticas necesitan hacer más para afrontar la desconfianza y los conceptos erróneos que la gente tiene sobre los sistemas de producción y las intervenciones asociadas con enfermedades de la producción.

La investigación, realizada en Finlandia, Alemania, Polonia, España y el Reino Unido como parte del proyecto europeo ProHealth, también reveló preocupaciones de los consumidores sobre el uso de antibióticos en la producción avícola y porcina y el hecho de que muchos no estaban familiarizados con la forma en que se producen los alimentos que consumen. La publicación de las investigaciones llevadas a cabo en cinco países europeos muestra que el público cree que los métodos modernos de producción animal pueden romper dos de sus conceptos considerados esenciales para el bienestar animal: el trato humano y la "naturalidad".

La autora principal, Beth Clark, de la Universidad de Newcastle, dijo que los productores debían considerar:

- **Trabajar con organismos independientes y de confianza como**

organizaciones de bienestar animal y esquemas de calidad para elevar las normas;

- Los consumidores prefieren las **intervenciones más "proactivas" para tratar enfermedades de la producción**, como mejorar el alojamiento y las medidas de higiene;

- **Ofrecer información desde las empresas sobre cuándo y por qué se emplean los antibióticos** o se utilizan intervenciones más reactivas, para ayudar a disipar las preocupaciones públicas sobre la salud y seguridad.

- **Comunicar información transparente mediante el uso de sitios web** de las empresas para transmitir la información a aquellos que deseen buscar proactivamente, y estar abiertos a entrar en comunicación con los consumidores

- **Trabajar con los medios de comunicación para destacar las buenas prácticas**, incluyendo ejemplos de medidas de gestión proactivas utilizadas para prevenir las enfermedades.

- **Promover mejor coordinación en la cadena de suministro y cooperación para asegurar que todas las partes interesadas están trabajando juntas** para apoyarse unas a otras y transmitir mensajes consistentes y precisos al público.

La investigadora también pidió a los legisladores de la UE considerar diseñar regulaciones para seguir reduciendo el uso de antibióticos y mejorar la comunicación sobre la creciente transparencia de la industria para ayudar a abordar las preocupaciones públicas y resolver las desinformaciones.

Otras áreas para considerar que se recogen en las publicaciones del grupo investigador son:

- Asegurarse de que la legislación de bienestar animal implantada recoge las preocupaciones de los consumidores que no compran productos de origen animal, como los vegetarianos y veganos.
- Construir lazos más formales entre legislación y percepción opinión pública, con más consultas y estudios con procesos sistemáticos de revisión de los mismos. Es importante que las normas mínimas adecuadas estén implantadas, dadas las cambiantes percepciones y preferencias de los consumidores a lo largo del tiempo.
- Guía sobre etiquetado pública más clara para informar a los consumidores y ayudar a la toma de decisiones.

Beth Clark dijo que una mejor comprensión de cómo los consumidores relacionan los sistemas alimentarios y la comunicación transparente ayudaría a mejorar la confianza en la cadena alimentaria.

Boletín Noticias del Huevo 20/2018; 11/12/2018



El veterinario aclara la muerte por Salmonelosis

En 2016, durante la celebración de una de las fiestas más importantes de la Tacita de Plata, el Carnaval de Cádiz, **se produjo una intoxicación masiva en un bar de la ciudad gaditana, resultaron afectadas 165 personas originarias de diez provincias españolas diferentes.** De esas personas, **una acabó falleciendo a causa de una toxiinfección alimentaria por salmonela**, según detalló el informe del forense. Concretamente, todas las personas se vieron afectadas debido a la ingesta de bocadillos de tortilla en mal estado.

Ahora el caso parece haber dado un vuelvo tras un informe veterinario de la Junta de Andalucía solicitado por el Juzgado de Instrucción. Dicho informe elaborado por el inspector veterinario del departamento de Sanidad Animal, aclara que, tras una inspección tres días después del brote en la granja avícola que surtió de huevos al bar se apreció la existencia de "riesgo para

España planea vender pollos a Cuba

Se trata de un acuerdo de intenciones por el que se pondría en marcha un proyecto de 50 millones de euros por el cual empresas españolas, lideradas por el Grupo Inmobiliario Kodysa, que ha extendido sus actividades al sector agroalimentario, **suministrarán unos 400.000 pollos** frescos cada semana, lo que cubriría un 30% de la demanda local y ayudaría a aliviar parcialmente el crónico desabastecimiento de carne y otros alimentos en la Isla, reportó EFE.

El proyecto avícola también incluiría el suministro de piensos y contaría con "una participación pública del Estado" a través de la Compañía Española de Financiación del Desarrollo (COFIDES), aunque esta sería "minoritaria", indicó una fuente de Moncloa.

El memorando de entendimiento ha sido uno de los frutos de la visita de la comitiva de Sánchez a Cuba, entre cuyas prioridades destaca la de abrir nuevas posibilidades de negocio para los empresarios españoles en la Isla, donde **ya hay establecidas**

la salud pública" y se dictaminó la "inmovilización cautelar de las gallinas de la nave", según recoge *Diario de Cádiz*.

Además, detectaron que **“faltaba por realizar el autocontrol de salmonela que resulta preceptivo cuando la edad de las gallinas está comprendida entre las 22 y las 26 semanas de vida”**. Los referidos controles en las aves productoras deberían haber sido practicados obligatoriamente entre el 21 de diciembre de 2015 y el 18 de enero de 2016 y, sin embargo, no se realizaron, lo que motivó que se instruyese un **expediente sancionador contra el dueño de la granja, una sanción de 600 euros y el sacrificio de todas las gallinas, 2.490 ejemplares**.

<https://www.animalshealth.es/>;

13/11/2018

unas 250 compañías del país europeo.

España se está consolidando como el segundo mayor socio comercial de Cuba (por delante de Venezuela y por detrás de China) y sus exportaciones a Cuba aumentaron un 5,7% interanual en el período entre septiembre de 2017 y agosto de 2018, hasta alcanzar los 921,12 millones de euros (unos 1.045 millones de dólares), según datos oficiales.

La avicultura de carne en Cuba está bajo mínimos por la obsolescencia de las instalaciones, la dificultad para abastecerse o fabricar piensos de calidad y la estatalización de las granjas de pollos que desincentiva la eficiencia productiva. Es frecuente también en las granjas del Estado el desvío de pienso y aves a la economía sumergida

<https://avicultura.com/>; 03/12/2018

Las avícolas Padesa y Aves Nobles unifican marca

Las avícolas Padesa y Aves Nobles y Derivados estarán más unidas que nunca. Ambas empresas, pertenecientes al grupo Padesa, **compartirán la misma marca, 'Aldelís'**, presentada ayer en la sede de Aves Nobles y Derivados en

Zaragoza.

La nueva marca irá **sustituyendo progresivamente tanto a 'Casa Matachín'**, marca de Aves Nobles para sus elaborados y precocinados frescos de pollo y pavo, **como a 'Padesa'**, utilizada por el grupo para los canales y despieces frescos. La implantación **culminará el próximo mes de enero**. La evolución de ambas marcas a 'Aldelís' responde a la necesidad de adaptarse tanto a las nuevas tendencias de mercado como a las demandas de los consumidores. El objetivo es mejorar el conocimiento de ambas marcas por parte de los clientes y unificar el canal de comunicación con los mismos. 'Aldelís' es una marca innovadora y gastronómica, dirigida a todas aquellas personas que disfrutan comiendo y cuidando de su alimentación. A través de su imagen, la marca muestra una clara apuesta por la calidad y el origen de los ingredientes. El etiquetado de los productos frescos muestra el origen de su producción, una producción controlada a través de sus 325 granjas de proximidad, todas ellas bajo un estricto control, donde nacen y se crían sus aves. Por su parte, el etiquetado de los productos elaborados muestra los diversos ingredientes utilizados para elaborar cada receta.

“Aldelís también refuerza a través de su imagen su compromiso con el medio ambiente”, explica David Botaya, director general de Aves Nobles y Derivados. “De este modo” -añade-, “se ha procedido a implantar en todos sus productos la bandeja transparente, que permite un mejor reciclado de la misma, y se ha disminuido la superficie de su etiquetado en un 18%, reduciendo así el consumo de papel”.

Con la llegada de 'Aldelís' al mercado, se consolida y fusiona el mejor hacer del grupo empresarial: la garantía de una materia prima de calidad a través de Padesa, así como la transformación de estos ingredientes en recetas gastronómicas, de las manos de Aves Nobles y Derivados, en un único proceso controlado.

El grupo Padesa está encabezado por **la propia Pavos y Derivados (Padesa)**, una empresa de Amposta (Tarragona), que **gestiona directamente las granjas de reproductoras y la sala de incubación** que abastecen a las granjas del grupo. Además, es la encargada del **sacrificio y despiece primario de pollo y**

pavo en sus instalaciones de Amposta y Roquetes. Para la comercialización, además de su propio equipo de ventas, recurre a **varias empresas comerciales** donde participa mayoritariamente: **Kovo** (82%), de Madrid; **Martín y Santiago** de Alicante; **Unión de Polleros Aragón** (50%), de Zaragoza; **Exclusivas J.A. Fernández** (75%), de El Ejido (Almería); **Algarra y Ortega**, de Granada; y la cadena de pollerías Pollos Planes (80%), de Valencia. Asimismo, mantiene participaciones diversas en **empresas auxiliares como Piensos Procasa y Procasa**, que le suministra el pollo.

Por su parte, **Aves Nobles y Derivados**, donde Padesa participa con un 75%, se ha especializado en la fabricación de elaborados y precocinados de pollo y pavo, logrando ya una **facturación de 94 M€ en 2017, algo más de un tercio de lo que el grupo afirma haber consolidado en 2017: 275 M€.**

<https://www.alimarket.es/>; 12/11/2018



Servicio de higienización de explotaciones avícolas

CECAV pone a disposición del sector avícola el servicio de higienización de explotaciones frente a Salmonella mediante bacteriófagos.

Los bacteriófagos son los microorganismos más abundantes en la naturaleza. Viven en simbiosis con las bacterias, su organismo diana. Son naturales, específicos y autolimitantes. Están presentes ubiquitariamente en el medioambiente que nos rodea, solo tienen receptores para las células procariotas y una vez no tienen bacterias en las que replicarse, reducen su número hasta su estado inicial.

Desde su descubrimiento a principios del siglo XX, se han venido empleando en la medicina humana para tratar infecciones. Actualmente, es una terapia común en algunos países frente a infecciones y como tratamiento preventivo sobre alimentos envasados.

Los autofagos son bacteriófagos aislados del mismo ambiente donde se aísla la bacteria diana, en este caso, la Salmonella de explotaciones avícolas. **Mediante este nuevo servicio, se pretende reducir la prevalencia de Salmonella en las explotaciones avícolas, junto con el resto de medidas ya implantadas (bioseguridad, limpieza y desinfección, vacunación, autocontrol).**

CECAV ha sido beneficiario de un proyecto de investigación H2020, de financiación europea, que tiene como objetivo la prevención y control de Salmonella y E.coli en el sector avícola mediante el uso de bacteriófagos.

La Conselleria de Agricultura ha emitido su opinión favorable sobre el empleo de los bacteriófagos para el control de Salmonella en las explotaciones avícolas de la Comunidad Valenciana.

Si está interesado en este nuevo servicio, le invitamos a ponerse en contacto con el CECAV en el 964592387



A cost-effective solution for controlling *Salmonella* and *Escherichia coli* in poultry production



Lanzan en Francia el primer protocolo de etiquetado de bienestar animal en carne de aves

Casino Group, uno de los principales operadores en el área de supermercados en Francia, acaba de poner en marcha un **protocolo de información sobre bienestar animal en el etiquetado de sus productos de carne de aves**, siendo el primero de este tipo en Francia. Para ello la compañía ha trabajado con tres firmas dedicadas a temas de bienestar animal. Con la etiqueta busca la **transparencia** sobre las condiciones de reproducción, transporte y sacrificio de los animales, brindando al consumidor **información clara y confiable**. Se ha elaborado una tabla con 230 medidas con las que se evalúa el nivel de bienestar animal, incluidas cuestiones como la densidad de población, el área exterior, la atención y el método de sacrificio. El etiquetado proporciona valoraciones sobre los procesos que garantizan una **mejora significativa del bienestar animal y van más allá de los requisitos legales**. Los cuatro niveles son: superior, bueno, bastante bueno y estándar.

La etiqueta se encuentra en una parte del envase cerca del peso/precio y actualmente está disponible en las tiendas de supermercados Geant Casino y Casino.

Tina Schuler, directora ejecutiva de Casino Group, asegura que "Los primeros productos han sido etiquetados y, por lo tanto, se informará a los consumidores sobre el nivel de bienestar de los pollos comercializados enteros y al corte de la marca Casino Terre y Saveurs. Este etiquetado está destinado a extenderse en otros pollos de engorde de la marca Casino y también más allá del perímetro de los productos de Casino".

La compañía está pensando en implementar una estructura asociativa que apoyaría el enfoque del etiquetado de bienestar animal e integraría a nuevos actores que deseen etiquetar sus productos de acuerdo con la tabla de referencia establecida.

<http://www.eurocarne.com/>, 13/12/2018

Jornada sobre antibiorresistencias en avicultura



El **próximo día 18 de diciembre de 11:00 a 14:30h** se celebrará en las instalaciones de ASAV/CECAV la Jornada sobre Antibiorresistencias en Avicultura.

Para los socios de ASAV la inscripción es gratuita, pero esta se debe realizar hasta el 17 de diciembre de 2018. Por lo que debe remitir el boletín de inscripción a m.barea@cecav.es o llamar al teléfono 964592387. Las plazas son limitadas. Puede encontrar el díptico de la jornada en nuestra página web: www.asav.es
