

La industria del pollo para carne

INTRODUCCIÓN

En avicultura industrial, cuando se habla del pollo para carne - en el argot avícola, "broiler"⁽¹⁾ se pretende definir a un tipo de ave, de ambos sexos, cuyas características principales son su rápida velocidad de crecimiento y la formación de unas notables masas musculares, principalmente en la pechuga y las patas, lo que le confiere un aspecto "redondeado", muy diferente del que tienen otras razas o cruces de la misma especie, explotadas para la puesta.

El corto período de crecimiento y engorde del broiler, unas 6 ó 7 semanas - lo ha convertido en la base principal de la producción masiva de carne aviar de consumo habitual. Este es pues el principal protagonista de esta obra, aunque en ella también se dedique un espacio a tratar de otros tipos de pollos, de crecimiento lento, que en algunas ocasiones cubren una cierta parte del mercado.

La popularización del broiler como carne de ave de consumo masivo obedece a unos motivos bien definidos:

- es una carne nutritiva y apta para todas las edades,
- es la mas barata de producir,
- es fácil de preparar,
- no tiene ninguna contraindicación por motivos religiosos.

(1) Se entiende por "broiler" el ave joven procedente de un cruce genéticamente seleccionado para alcanzar una alta velocidad de crecimiento.

Aparte de ello, el disponer de las infraestructuras necesarias para el desarrollo del sector de la cría de pollos es algo mucho más rápido que en el caso de cualquier otra producción cárnica. Esto es lo que ha hecho que fuera estimulado por todos los gobiernos que, además, lo han visto con interés porque, debido a su bajo coste de producción, la carne de pollo es un artículo deflacionario.

Ello no obsta para que, en contrapartida, la carne de pollo tenga unos inconvenientes que han frenado su consumo, en algunos casos, cuando se ha llegado a un nivel muy alto de éste, como pueden ser los siguientes:

- el hecho de ser el pollo una carne barata en comparación con otras, de lo que se deriva el cansancio de su repetición,
- la mala prensa que ha tenido, que ha dado pie a falsa opinión popular de que los pollos "industriales" están alimentados con hormonas, productos químicos, antibióticos, etc.
- la opinión popular, también con base en ello, de que los pollos actuales son peores que los de antes - unas aves más viejas con una carne más "hecha" -,
- la consideración social de que el pollo actual es un producto "de poca categoría" para ofrecer a unos invitados.

Esto ha hecho que, en general, en tanto en los países en vías de desarrollo se ha fomentado la cría de broilers, aumentando consecuentemente el consumo de forma muy rápida, en los ya desarrollados éste se halle o bien estancado o bien creciendo muy lentamente, a lo que no es ajeno el deseo natural de diversificar la elección del alimento.

DESARROLLO DEL SECTOR: EL MODELO AMERICANO

Aunque el consumo de carne de ave se conoce desde la antigüedad, los primeros intentos para la crianza masiva de pollos se llevaron a cabo en Estados Unidos a fines del siglo XIX. Pero no fue hasta la década de 1920-1930 en que comenzó a tomarse en

serio en ese país la explotación de granjas dedicadas exclusivamente a ello. En buena parte esto se debió al descubrimiento del método de sexaje cloacal, por Masui, en 1927, que permitió separar a las hembras de los machitos recién nacidos, dedicando aquellas a la puesta y aprovechando a éstos - que hasta entonces se desechaban - para su engorde.

En los primeros años la producción se llevaba a cabo fundamentalmente a partir de los machitos sobrantes de la reposición de lotes de ponedoras, aunque poco a poco se hizo evidente la necesidad de trabajar con aves que dieran unos superiores rendimientos cárnicos. Esto supuso, en un principio, el empleo de las razas de aves denominadas "de doble utilidad" - Rhode Island, New Hampshire, etc. - que, siendo de un tipo "semipesado", a la par que servían para la puesta, tenían un crecimiento algo superior que los pollos procedentes de las típicas gallinas Leghorn, de tipo blanco.

Poco a poco, mediante cruces de estas razas y la lenta introducción, a partir de la II Guerra Mundial, de otras de tipo "pesado" - la Plymouth blanca, fundamentalmente, junto con machos mejorados de la Cornish -, el sector fue evolucionando con el fin de conseguir unos crecimientos cada vez mas acelerados. De esta forma, a mediados del pasado siglo, en tanto que con un híbrido corriente, de raza semipesada, se tardaba unas 9 semanas para llegar al kilo de peso vivo, con una conversión alimenticia de cerca de 3 kg de pienso, con las incipientes aves pesadas, que entonces comenzaban su carrera, se conseguían ya unos 1,3 kg de peso y una conversión de unos 2,4 kg. de pienso.

Unos años mas tarde - en la década de los 50 -, hacen su aparición, en Estados Unidos, los primeros contratos de integración, como forma de defenderse la producción de los baches de precios que habían ocurrido a consecuencia de la falta de adecuación de la oferta y la demanda, con el consiguiente hundimiento de los precios. Mediante esta forma contractual una empresa aportaba los pollitos, el pienso y sus servicios técnicos para que los avicultores, poseyendo un gallinero, aportasen el mismo, junto con los medios para llevar a cabo la crianza y su trabajo, a cambio de un estipendio que o bien fuese independiente de los altibajos que pudiese sufrir el mercado, o bien compartiese el riesgo de ello.

El éxito de esta figura - conocida como "integración vertical", tema que se trata en profundidad en el capítulo 9 - pronto hizo que fuese aplicada también en España y otros países europeos, que por aquellos años se hallaban al respecto mucho más retrasados que Estados Unidos.

En España se puede decir que la industria del broiler como tal no comenzó hasta fines de los años 50, con la puesta en marcha de una serie de medidas liberalizadoras de la economía y, entre ellas, la entrada de las primeras estirpes de aves pesadas, procedentes de Estados Unidos y la posibilidad de utilizar una soja de importación para la fabricación de piensos compuestos. La realidad es que hasta entonces no se disponía ni de medios - genética, alimentación, etc. -, ni de las instalaciones necesarias para llevar a cabo la crianza de las cantidades crecientes de pollos que pronto iba a exigir el desarrollo económico que estaba experimentando el país.

No obstante, al igual que antes había ocurrido en Estados Unidos, el crecimiento de la producción de carne de ave, que en los años 60 aumentaría tremendamente en Europa y en España, por más que significase la creación de una importante fuente de riqueza y una interesante diversificación de la economía ganadera, también trajo consigo sucesivos y periódicos hundimientos de precios, con la consiguiente ruina de los criadores. La respuesta de la producción fue en parte la misma que en Estados Unidos, con el establecimiento de las primeras empresas integradoras, generalmente dependiendo de una fábrica de piensos y más raramente de una sala de incubación o de un matadero.

Con todo ello, movidos por las reglas de la competencia del libre mercado y por el afán de superación, las granjas de selección norteamericanas dedicadas a la genética aviar estaban ofreciendo a los criadores unas aves cada vez más perfeccionadas en cuanto a su velocidad de crecimiento. Unido esto a una mejora de su conversión alimenticia y a unos rendimientos cárnicos cada vez superiores, al cabo de pocos años daría paso a la lógica competencia de algunas empresas europeas de genética - del Reino Unido, Países Bajos y Francia, principalmente -, que, con el tiempo, igualarían o incluso superarían en resultados a los primitivos seleccionadores norteamericanos.

Con todos estos cambios, el sector español del broiler ha tenido un desarrollo, en el último medio siglo, similar al de los países más desarrollados, aunque con un grave inconveniente: su dependencia del exterior. Ello es así en cuanto a genética, por no contar España con ninguna granja de selección, a alimentación, por tener que importar buena parte de los cereales y la casi totalidad de la soja y otras materias proteicas e incluso en el sector farmacéutico, por la necesidad de los aditivos y productos farmacológicos necesarios para llevar a buen fin la crianza de los pollos.

Para concluir este repaso histórico diremos que en los últimos años el principal protagonista de los avances que han tenido lugar en el sector ha seguido siendo la genética, aun sin descartar el papel que ha tenido la alimentación, por la confección de unas raciones cada vez mejor equilibradas o la mejora de las instalaciones, que hoy brindan a los pollos unas condiciones para su crianza infinitamente mejores que las que tenían tan solo medio siglo atrás. Y aunque la competencia entre las granjas de selección ha dejado en el camino a muchas, la escasa media docena existentes al escribir estas líneas en todo el mundo está proporcionando a los criadores unos pollos que, de año en año, están adelantando un día su fecha de salida al mercado, justificando la pregunta que a veces ha surgido acerca de cual será el techo a alcanzar en este campo.

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CARNE DE AVE Y/O DE POLLO

Antes de iniciar todo lo que seguirá en relación con las producciones, a nivel mundial o regional, una aclaración inicial: la de no confundir entre "carne de ave" y "carne de pollo" ya que la primera abarca, además de éste, la carne de las gallinas de desvieje y la de otras especies avícolas, como el pavo, el pato, la perdiz, el faisán, el avestruz, etc. El tema es importante para interpretar bien las informaciones estadísticas ya que, en relación con el consumo total de carne de ave, el de pollo de granja o "broiler" es, aproximadamente, de:

- un 61 %, en Francia e Italia,
- un 81 %, en los Países Bajos y el Reino Unido,
- un 90 %, en España,
- un 85 %, en todo el mundo.

Estos datos nos muestran que, en comparación con Francia e Italia, en España la carne de ave consumida mayoritariamente es la de pollo, teniendo un consumo muy bajo de la de pavo: alrededor de 1 kg "per cápita" de origen nacional, aparte de alrededor de 1,2 kg importados, principalmente de Francia. Ello indica, además, que en España existe un buen potencial de crecimiento para estas otras carnes de ave si se saben posicionar correctamente en el mercado.

Para comprender la importancia creciente de la avicultura de carne en el mundo creemos conveniente observar los datos de la tabla 1:

Tabla 1. Evolución de la población mundial y de las producciones de carne total y de carne de ave (pesos canal) en los últimos 30 años. (*)

Años	1970	1980	1990	2000
Población mundial, millones	3.600	4.440	5.266	6.055
Producción total de carnes, millones TM	104	140	168	203
Proporción de carne de ave, millones TM	15	26	41	66
Proporción de carne de ave sobre el total, %	15	19	24	32
Consumo de carne de ave por persona y año, Kg	4,4	5,8	7,8	11,0

(*) FAO, 2001

Estas cifras nos muestran que:

1. En tanto que la producción mundial de carne en total se ha doblado en los últimos 30 años, la de carne de ave se ha cuadruplicado.
2. Pese al aumento de la población mundial - un 68 % en los últimos 30 años -, la carne de ave de que hoy se dispone permite un consumo "per cápita" cada vez más elevado.

La producción de carne de pollo, excluyendo el pavo y el pato, de los principales países se muestra en la tabla 2, mientras que en la tabla 3 se expone la de los integrantes en la Unión Europea:

Tabla 2. Principales países productores de carne de pollo. (*)

Países	Miles ton/año
Estados Unidos	13.981
China	8.755
Unión Europea	6.161
Brasil	5.900
Méjico	1.861
Japón	1.200
Tailandia	1.117
Canadá	917
Argentina	895
Malasia	759
Irán	725
Federación Rusa	705
Indonesia	682
Turquía	642
Australia	593
Perú	580
India	575
Total mundial	56.944

(*) ITAVI, 2001

Dentro de cada país, sin embargo, la producción de carne de pollo se halla muy localizada en determinadas regiones. Así, por ejemplo, según datos de 1997, tenemos las siguientes concentraciones de su total nacional:

- en Estados Unidos, el 30 % entre Georgia y Arkansas,
- en Francia, el 55 % entre Bretaña y el País del Loire,
- en Italia, el 62 % entre el Véneto y Lombardía,
- en el Reino Unido, el 29 % entre East Anglia y el Sudeste de Inglaterra,
- en España, el 48 % entre Cataluña y Andalucía.

Tabla 3. Producción de carne de pollo de los países integrantes de la Unión Europea. (*)

Países	Miles ton/año
Gran Bretaña	1.130
Francia	1.102
España	1.006
Italia	630
Países Bajos	614
Alemania	502
Bélgica-Luxemburgo	292
Portugal	228
Dinamarca	181
Grecia	155
Irlanda	94
Suecia	88
Austria	82
Finlandia	57

(*) ITAVI, 2001

Finalmente, desde el punto de vista de las carnes de aves "competitivas" a la de pollo, vale la pena indicar que la situación varía mucho de un país a otro, aunque en general cabe considerar a la de pavo en primer lugar, seguido de la de pato.

En lo que respecta al pavo, Francia, con un 31 % de su consumo de carne de ave procedente de esta especie, Italia - un 24 % -, el Reino Unido - un 20 % - y Estados Unidos -un 16,5 % - son los líderes, en tanto que en lo que respecta al pato son los países asiáticos - Vietnam, con un 31 % de su producción aviar, China, con un 19 % y Tailandia, con un 10 % - los principales productores.

■ COMERCIO INTERNACIONAL DE CARNE DE AVE

Lo que no puede hacerse, sin embargo, es, de una forma simplista, comparar los datos de las tablas anteriores con la población de cada uno de los respectivos países, pues ello sería asumir un comercio internacional nulo - sin importaciones ni exportaciones -,

aparte de despreciar el consumo del turismo, lo cual es evidente que no ocurre. El ejemplo mas claro de esto lo tenemos en el caso de los Países Bajos, en donde alrededor del 70 % de su producción se destina al comercio intracomunitario, mientras que en cuanto a la exportación hay una serie de países cada vez mas activos, como Brasil, Tailandia, Estados Unidos, Francia, etc. Diremos de paso que en el caso de España, con un comercio internacional mínimo en este campo, la cifra de producción debería ser muy similar que la del consumo, aunque mas adelante haremos unas matizaciones sobre ello.

Para comprender mejor este aspecto del comercio internacional insertamos seguidamente las tablas 4 y 5 con los datos de los países mas activos al respecto:

Tabla 4. Principales países exportadores de carne de ave, el año 2000. (*)

Países	Miles ton/año
Estados Unidos	2.825
Unión Europea	1.047
Brasil	947
Hong Kong	791
China	491
Tailandia	323
Canadá	119
Hungría	110
Total mundial	6.499

(*) ITAVI, 2001

En relación con las tablas precedentes deseamos puntualizar algunos aspectos:

- 1) Los flujos del comercio internacional cambian tan rápidamente que los datos de un período determinado tienen escasa validez al cabo de pocos años. Ejemplos destacados de esto son Brasil, que en los últimos 10 años ha quintuplicado sus exportaciones, Tailandia, que las ha triplicado, etc.

Tabla 5. Principales países importadores de carne de ave, el año 2000. (*)

Países	Miles ton/año
Hong Kong	1.034
Rusia	985
China	866
Japón	575
Unión Europea	394
Arabia Saudita	373
Méjico	284
Canadá	150
Emiratos Árabes	110
Ucrania	90
República Sudafricana	87
Singapur	71
Corea del Sur	64
Kuwait	58
Total mundial	5.308

(*) ITAVI, 2001

2) Dentro de la Unión Europea Francia es el primer exportador, con el 37 % del volumen indicado en la tabla 4.

3) Un 20 % de las exportaciones de canales de pollos de Estados Unidos va dirigido a Rusia, país que, a su vez, un 70 % de las que requiere las compra a los norteamericanos.

4) El aparente comercio exterior de Hong Kong no debe sorprender por cuanto se realiza a través de China, aunque estadísticamente se contabilice por separado.

5) Arabia Saudita y los otros países de la zona son unos importantes compradores de pollos, abasteciéndose principalmente de Brasil y Francia.

■ ESPAÑA: PRODUCCIONES

Como ya hemos visto, España es uno de los principales productores mundiales de carne de ave, proviniendo el 90% de ella

del pollo. Sin embargo, también se ha visto que su comercio internacional es muy escaso, lo que significa una autosuficiencia al respecto. De hecho el escaso comercio exterior en este campo - prácticamente todo el intracomunitario - ha sido mas bien coyuntural que obedeciendo a una clara vocación exportadora, que no ha existido.

Sin embargo, en el análisis de los datos españoles debemos hacer una puntualización importante en relación con las fuentes de información. Si en el mundo, en general, el análisis de los datos estadísticos que se publican por parte de diversos organismos ya es complejo, en el caso de España el problema se acrecienta por la falta de datos fiables. En realidad, son varios los organismos a los que uno puede recurrir para informarse sobre el sector: el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación - MAPA -, las Consejerías de Agricultura de las Comunidades Autonómicas, la Organización Interprofesional del Pollo - PROPOLLO -. la Asociación Nacional de Mataderos de Aves y Conejos - AMACO -, etc. Sin embargo, en muchas ocasiones los datos que se manejan a veces son incompletos y otras contradictorios, no "casando" los de una procedencia con otra - incluso dentro del mismo Organismo -, detectándose "saltos" incomprensibles de un año con el siguiente, etc.

Con estas limitaciones, amén de las derivadas de los cambios de metodología estadística que a veces se han introducido por parte de algunos de los citados Organismos, veamos lo que puede decirse sobre las magnitudes del sector de la producción de carne de ave.

La evolución histórica de la producción de carne de ave se muestra en la tabla 6.

Como puede verse, lo mas destacado de estos datos es el tremendo crecimiento de la producción avícola de la década de los años 60, a consecuencia del llamado "Plan de Estabilización Económica" de 1958 y de la apertura del mercado nacional al exterior, con la consiguiente posibilidad de importación de estirpes selectas, materias primas para piensos, equipos avícolas, etc. Sin embargo, luego, tras sucesivas crisis provocadas por un crecimiento desorbitado de la producción y del ajuste de la vieja ley de

Tabla 6. Producción española de carne de pollo. (*)

Años	Peso canal, miles ton.
1960	12,7
1970	499,0
1980	761,9
1990	836,6
2000	863,3
2001	906,3

(*) MAPA: Anuarios varios y Bol. Mensual de Estad. Agraria

la oferta y la demanda, en los últimos 20 años puede decirse que, pese a su continuo crecimiento, los niveles a los que se ha llegado se han movido relativamente poco.

Por Comunidades Autónomas, la producción española de carne de ave se muestra en la tabla 7.

El origen de la producción española de broilers, en una situación de "normalidad" del mercado - aunque este vocablo sería de interpretación muy elástica - vendría reflejado en la tabla 8.

En una revisión histórica, la renovación anual de este parque de reproductoras se ha movido entre unos 4,6 a 5,4 millones en las décadas 1980-1990, aumentando luego hasta alrededor de los 6 millones en los últimos años - con un "record" de 6.380.000 en 1998 -. En la práctica, oscila fuertemente en función de las circunstancias del mercado del pollo, debido a la inelasticidad de la demanda y a las consiguientes crisis que han provocado la desaparición, en los últimos años, de diversas empresas del sector y a la absorción y/o fusión de otras muchas.

EL CONSUMO DE CARNE DE POLLO, EN ESPAÑA

El tema es conflictivo debido a la disparidad de datos sobre el mismo y a su diferente interpretación, aunque no por ello podemos dejar de abordarlo.

Tabla 7. Carne de pollo producida en España en 1998. (*)

Provincias y Comunidades Autónomas	Peso canal, toneladas	Miles de broilers
A Coruña	3,573.2	2,372.9
Lugo	14,271.1	9,051.0
Ourense	41,052.0	26,194.8
Pontevedra	29,736.3	17,641.1
Galicia	88,632.6	55,259.8
P. de Asturias	1,163.8	658.3
Cantabria	1,484.4	965.9
Alava	11,490.0	7,284.0
Guipúzcoa	7,882.2	5,017.0
Vizcaya	1,440.9	1,089.9
País Vasco	20,813.2	13,390.9
Navarra	32,151.6	18,291.7
La Rioja	8,249.7	4,340.1
Huesca	1,312.0	798.6
Teruel	-	-
Zaragoza	22,641.1	13,730.1
Aragón	23,953.1	14,528.8
Barcelona	81,185.1	47,042.0
Girona	38,521.1	26,110.0
Lleida	94,349.2	55,346.0
Tarragona	73,933.9	35,779.0
Cataluña	287,989.3	164,277.0
Baleares	6,728.2	4,313.3
Avila	6,132.2	3,680.5
Burgos	8,071.6	5,778.7
León	12,981.6	8,387.0
Palencia	-	-
Salamanca	-	-
Segovia	9,169.4	5,802.5
Soria	-	-
Valladolid	20,040.9	12,687.9
Zamora	1,223.1	772.0
Castilla y León	57,618.8	37,108.6

(Continúa)

(Continuación) **Tabla 7. Carne de pollo producida en España en 1998. (*)**

Provincias y Comunidades Autónomas	Peso canal, toneladas	Miles de broilers
Madrid	23,128.6	15,349.9
Albacete	3,898.0	2,421.0
Ciudad Real	-	-
Cuenca	-	-
Guadalajara	19,665.9	12,636.7
Toledo	4,614.7	2,857.2
Castilla-La Mancha	28,178.6	17,914.9
Alicante	15,259.1	9,923.5
Castellón	14,849.4	8,818.8
Valencia	90,983.5	54,527.9
C. Valenciana	121,092.1	73,270.2
R. de Murcia	22,411.5	13,145.6
Badajoz	6,654.6	4,347.1
Cáceres	1,496.0	994.6
Extremadura	8,150.6	5,341.7
Almería	10,621.2	6,272.3
Cádiz	5,924.1	3,949.0
Córdoba	5,971.9	3,672.6
Granada	21,438.0	13,333.7
Huelva	532.3	307.0
Jaén	16,534.4	10,767.7
Málaga	12,172.1	7,348.7
Sevilla	73,227.4	43,168.3
Andalucía	146,421.4	88,819.3
Las Palmas	3,521.9	2,121.6
S.C. de Tenerife	4,213.2	2,767.8
Canarias	7,735.1	4,889.4
Total	885,902.5	531,865.5
Otros sacrificios	52,728.1	35,059.5
ESPAÑA	938,630.6	566,925.0

(*) Anuario de Estadística Agroalimentaria 2000.

Esta conflictividad nace precisamente de la divergencia existente entre los datos procedentes de dos fuentes diferentes del mismo MAPA: el Boletín Mensual de Estadística, que, entre otras cosas, se refiere a las producciones ganaderas, y la obra "La alimentación en España", que detalla lo que comemos los españoles, con desglose de ello en función del lugar de compra, de las distintas áreas geográficas, etc.

De ahí que para comprender mejor esta contradicción, a continuación de la tabla 9, en la que mostramos la evolución del consumo de carne de pollo en España hasta 1985, basada solo en los datos de producción del MAPA, en la tabla 8, al lado de éstos

Tabla 8. Origen de la producción española de broilers. (*)	
Producción total anual de carne de pollo, kg	900.000.000
Peso canal	1,65
Broilers sacrificados al año	545.500.000
Mortalidad en crianza, %	5
Pollitos para carne nacidos	574.200.000
Incubabilidad, %	83
Huevos cargados, al año	691.800.000
Huevos incubables por ave, al año (2)	140
Parque nacional de reproductoras	4.941.000

(*) Estimaciones propias

(#) En base a 130 pollitos en 40 semanas de producción + 4 de pre-puesta y otras 4 de limpieza.

Tabla 9. Evolución histórica del consumo de carne de pollo en España, hasta 1985. (*)

Años	Kg per cápita y año
1965	5,7
1970	9,5
1975	16,5
1980	18,5
1985	19,3

(*) MAPA, "Producciones ganaderas"

Tabla 10. Evolución del consumo de carne de pollo en España, en los últimos años, según 2 fuentes distintas del MAPA . (*)

Años	Población, española	Producción, miles tm millones	Consumo <i>per cápita</i>	Cantidad comprada, miles tm	Consumo, <i>per cápita</i>
1987	38,7	775	19,5	797	20,5
1988	38,9	806	20,7	763	19,5
1989	39,1	808	20,7	729	18,6
1990	39,3	807	20,5	700	17,8
1991	39,4	848	21,5	718	18,2
1992	39,5	825	20,9	720	18,2
1993	39,5	813	20,6	730	18,5
1994	39,6	851	21,5	682	17,3
1995	39,6	904	22,8	637	16,2
1996	39,6	866	21,9	681	15,9
1997	39,6	884	22,3	623	15,7
1998	39,6	879	22,2	639	16,3
1999	39,7	875	22,0	642	16,0
2000	39,7	863	21,7	670	16,7

(*) Datos de producción: "Boletín Mensual de Estadística"; datos de compra: "La alimentación en España", ed. 2001.

exponemos también los datos en base a la compra de pollos, tomados de la citada obra, cuya primera edición se remonta a 1987.

Comentando en primer lugar los datos de la tabla 9, vemos que el crecimiento del consumo de pollo fue muy rápido hasta 1975, lo que tiene su explicación en las circunstancias socio-económicas comentadas al comienzo de este capítulo. Sin embargo, a partir de entonces sufre un brusco frenazo, estabilizándose alrededor de los 18-19 kg "per cápita".

Posteriormente, la evidente disparidad de datos entre los consumos deducidos de las dos fuentes que se muestran en la tabla 10 nos conduce a hacer las siguientes matizaciones:

1. De los datos de producción de carne de pollo hay que deducir, por un lado, el balance del comercio exterior y, por otro, la influencia del turismo, ya que solo así podemos llegar a conocer lo que queda a disposición del consumidor español, es de-

cir, la cantidad comprada. Pero de los datos de 1998 referidos a aquel, así como del conocimiento de que ese año tuvimos 72,3 millones de visitantes con una pernoctación media de 9,8 días, suponiéndoles un consumo medio similar al español (¿ 18 kg ?) , deducimos:

Producción española	879 miles tm	
Importaciones	89 "	
Exportaciones	- 45 "	
Consumo estimado turismo	- 35 "	
Disponibilidad real	888 miles tm	(lo que equivale a 22,4 kg "per cápita")

En consecuencia, pese a este ajuste, nos quedamos aproximadamente en la misma situación, con un desfase evidente entre lo que se consume, según una fuente u otra.

2. Los datos sobre las cantidades "compradas" proceden de la encuesta realizada por el MAPA en 5.400 hogares, 700 establecimientos de restauración y 200 instituciones, cuyos datos se analizan periódicamente de forma estadística. Sin embargo, al igual que en cualquier estudio de este tipo, pueden adolecer de un margen de error que, pese a no indicarse, cabría suponer del orden de un ± 5 %.

3. Estos datos acerca de la carne de ave "comprada" se refieren a la fresca, bien sea en forma de canales enteras de pollo o a partes de ellas y no incluyen lo adquirido en forma indirecta, es decir, de lo procesado en forma de croquetas, hamburguesas, salchichas, San Jacobos, etc. Sin embargo, aun no disponiendo de datos exactos acerca de la producción de tales productos elaborados, bien en forma de cocinados o precocinados, por informaciones de Alimarket estimamos que, en 1997, se hallaría en torno al 2,3-2,7 % del total, aunque progresando rápidamente pero sin llegar a alcanzar actualmente mas de un 3-4 % - como orientación, en 1998 en Francia esto representaba el 4,2 % del total -.

Aun así, corrigiendo los datos de la última columna de la tabla 10 por un consumo estimado de un 3 % del total en forma de productos elaborados, nos encontramos con que el total, deducido por esta vía, sería de 17,2 kg per cápita y año, cifra aun muy alejada de la anterior.

Llegados a este punto, hemos de reconocer que la respuesta correcta sobre el consumo real de carne de pollo en España no la conocemos, aunque es palpable la lenta pero continua progresión del consumo de productos elaborados, pero en detrimento de las canales enteras. Sin embargo, nuestra opinión es la de que sí ha experimentado un cierto declive en los últimos años, creyendo que las causas de este retroceso son las que ya hemos apuntado al comienzo de este capítulo, por mas que en los últimos años se hallaría relativamente estabilizado..

A efectos comparativos, creemos interesante exponer, por último, el consumo de carne de pollo en otros países de nuestro entorno mas inmediato:

Tabla 11. Consumo *per cápita* y año de carne de pollo en la Unión Europea, en 2000. (*)

Países	Kg
Reino Unido	22,4
España	22,2
Portugal	22,1
Irlanda	20,4
Bélgica/Luxemburgo	17,5
Grecia	16,8
Países Bajos	16,7
Dinamarca	16,1
Francia	12,9
Finlandia	12,2
Austria	11,2
Italia	10,6
Suecia	9,0
Alemania	8,1

(*) ITAVI, 2001

Como único comentario sobre esta tabla, puede verse que los datos de España coinciden con las cifras de producción del MAPA, suponiendo que son de esta fuente, por lo que si, la estimación para los otros países también se ha hecho con esta base, pueden darse los mismos desfases que acabamos de comentar en relación con el consumo.

Volviendo a España, veamos, por último, la distribución de las compras de pollos. Según el MAPA, su evolución ha sido la siguiente:

Tabla 12. Distribución de las compras de pollos en España, en % del total. (*)		
Años	1987	2000
En el hogar	89,3	78,9
En hostelería y restauración	6,7	18,8
En instituciones	4,0	2,3

(*) MAPA (La Alimentación en España, 2001)

Como puede verse, hay una clara tendencia a aumentar el consumo de pollo fuera del hogar, lo que es lógico a la vista del creciente hábito de realizar el almuerzo fuera de éste y a la conveniencia económica de incluir a esta carne en los menús mas populares.

Otras peculiaridades de las preferencias del consumidor por el peso de las canales -cada vez mayores -, su presentación comercial - con aumento del despiece - , su pigmentación - amarilla en Cataluña y el Norte, y blanca en el resto de España -, etc. son igualmente interesantes para ser tenidas en cuenta por el sector productor. Sin embargo, su análisis se aparta del objetivo de esta introducción al sector.

En cambio, consideramos interesante, por último, exponer unos datos de la ya citada obra que relacionan el consumo de pollo con el de otras carnes. En resumen son los siguientes:

- el consumo de carne de vacuno, situado en 11 kg per cápita y año en 1987, ha experimentado un lento declive, hasta situarse últimamente en 9,8 kg.
- con el de carne de cerdo ha ocurrido al revés, aumentando desde 9,3 kg per cápita y año, en 1987, hasta 13,3 en el 2000, lo que significa un incremento desde el 13,9 % sobre el total de carne consumida hasta un 20,3 %.
- en las otras carnes -ovino, caprino, conejo y las transformadas - apenas han habido cambios, representando en total alrededor de unos 21 kg per cápita y año.
- el consumo de carne pollo, sin embargo, ha reducido su incidencia en el total de las carnes, pasando en estos años que analizamos de un 30,6 % a un 25,5 %.

■ RETOS PARA EL FUTURO

En orden de prioridades, a nuestro criterio, los retos y/o problemas que se presentan al sector del broiler en España, para los próximos años son los siguientes:

1. Mejorar la imagen de la calidad del pollo de granja ante el consumidor, con lo que aumentaría su consumo, hoy estancado, cuando no en declive, como acabamos de ver.
2. Continuar en la línea iniciada hace pocos años en cuanto a aumentar el "valor añadido" del pollo mediante un incremento del despiece o de la presentación de productos elaborados, precocinados o no.
3. Continuar velando por la sanidad de la carne de pollo, tanto a nivel de granja como del matadero, hoy en entredicho por el alarmismo generado por los medios de comunicación a causa de contaminaciones con dioxinas, salmonelas, residuos de antibióticos, etc.
4. Mejorar el entendimiento entre los representantes de las integraciones y los de los criadores, en el marco de la

Interprofesional del Pollo - PROPOLLO - con el fin de consensuar unas relaciones contractuales mas claras, bajo mediación de la Administración.

5. Estar preparados para la indudable competencia de países extracomunitarios - Brasil, Estados Unidos, Tailandia, etc. - que, en una política de globalización, en los últimos tiempos ya han iniciado su desembarco en España y en la Unión Europea, con unos productos de un coste muy inferior a los nuestros.

6. Intentar, a largo plazo, reducir la dependencia que se tiene actualmente de un número muy limitado de estirpes, procurando una mayor diversificación en ello, cuando no el promover las iniciativas nacionales para la creación de alguna propia.

7. Estar alerta ante una muy probable legislación comunitaria en relación con el bienestar del pollo, que posiblemente obligará a reducir la densidad de población de muchas granjas, tal vez en dependencia de la calidad del control ambiental de las mismas, con la consiguiente repercusión sobre los beneficios del avicultor integrado.

ALTERNATIVAS A LA PRODUCCIÓN DEL POLLO "INDUSTRIAL"

En la producción de carne de ave del género "*Gallus*" no todo se acaba con el pollo del que nos hemos ocupado hasta ahora, el broiler, que algunos califican, quizás peyorativamente, de "industrial", para destacar lo moderno de su concepción, en contraposición con el clásico pollo de antes.

En efecto, en la última década especialmente, primero en Francia, por su tradicional gastronomía, y luego en otros países - Bélgica, Holanda, el Reino Unido, etc., aunque en mucha menor extensión - han empezado a popularizarse otros tipos de pollos que, bajo diversas denominaciones - camperos, "labels", etc. - están compitiendo con aquel. Todos ellos tienen un coste de producción significativamente superior que el del broiler y, por consiguiente, solo son de consumo esporádico, razón por la cual nunca llegarán a ser un competidor serio del broiler. De todas

formas, bien sea por atribuírseles una calidad superior, bien por algunos escándalos alimentarios en los últimos años - las dioxinas belgas, por ejemplo -, la cuestión es que actualmente se halla justificado que una pequeña parte del consumo de carne de ave se derive hacia unas aves "etiquetadas" o "certificadas" que parece que inspiren mayor confianza para algunos.

Ello va unido, además, a las muy elevadas inversiones que ha de realizar hoy quien quiera dedicarse a la cría de broilers pues, a diferencia de hace solo 2 o 3 décadas, cuando había quienes se iniciaban en el negocio tal vez con un criadero para no más de 5.000 a 10.000, hoy no se entendería que alguien lo hiciera con menos de 20.000 a 30.000. Como más adelante se verá, al tratar de la economía de la producción, ello representa un desembolso muy considerable, no al alcance de todos los bolsillos - y que tampoco aconseja el endeudamiento bancario para acceder a ello -, siendo esta situación muy diferente de la de aquellos "pequeños" criadores de pollos label o camperos que, con unas producciones muy modestas escalonadas, pueden iniciarse en el sector avícola por este medio.

El tema es lo suficientemente interesante como para dedicarse unos capítulos al final de esta obra, por lo que no insistiremos ahora más en él.