



“Aves de España”, garantía para una alimentación saludable, segura y asequible

➡ **Jordi Montfort**

Secretario general de AVIANZA

Resumen: Este artículo detalla los datos básicos y la realidad actual del sector avícola de carne en España, prioritario en el ámbito ganadero, donde la carne de ave es la más consumida, y que representa un volumen de más de 1,4 millones de toneladas de carne avícola producidas al año. Un sector que engloba a más de 5.000 granjas, con casi un centenar de empresas integradoras que dan empleo, directo e indirecto, a más de 40.000 personas.

Asimismo, el autor explica los objetivos de la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola (AVIANZA) con la denominación “Aves de España”, para demostrar el máximo compromiso con las medidas de calidad, medio ambiente, fomento al consumo, seguridad alimentaria, sostenibilidad y bienestar animal europeas, además de impulsar la consolidación del sector avícola como un referente de calidad y profesionalidad en el mercado exterior para favorecer las exportaciones.

Palabras clave: *Aves de España, avicultura de carne, pollos, pavos, codornices, carnes blancas, dieta mediterránea.*

El sector avícola es un pilar esencial en la dieta y economía española. El pollo, el pavo, las codornices y la carne blanca en general son de las más saludables y nutritivas que hay. España es uno de los principales productores en Europa, cumpliendo con las normativas de bienestar animal, seguridad alimentaria y sostenibilidad, que son los pilares de Aves de España.

La carne de aves es una de las más asequibles del mercado, dato que obtiene una gran relevancia dado el contexto económico en el que se encuentra inmerso el país, con la inflación y la subida de insumos como principales desencadenantes de la crisis actual. Por ello es clave contar con productos cárnicos como los avícolas, prioritarios en una sociedad con menor poder adquisitivo y, a la vez, con cada vez más problemas de obesidad y de enfermedades relacionadas directamente con una mala alimentación.

CONTRIBUCIÓN A LA DIETA MEDITERRÁNEA

La dieta mediterránea es conocida por ser una de las más saludables del mundo, y los productos avícolas, como el pollo, el pavo y la codorniz se ajustan perfectamente a este patrón alimenticio. Son opciones magras y ricas en proteínas que encajan bien con el consumo de verduras, frutas y aceite de oliva. Por ello, el consumo de productos avícolas es una parte integral de la dieta española y estos productos están presentes en una gran variedad de recetas regionales y nacionales.

Entre las características nutricionales y gastronómicas de las carnes de aves destacan las siguientes:

- **Proteína magra:** La carne avícola es una excelente fuente de proteína magra de alta digestibilidad, lo que la hace compatible con la dieta mediterránea que se centra en alimentos ricos en proteínas, pero bajos en grasas saturadas. Esto puede ayudar a mantener la saciedad y promover la salud muscular.
- **Bajo nivel en grasas saturadas:** En comparación con otras fuentes de proteínas animales, la carne avícola tiende a ser más baja en grasas saturadas. La dieta mediterránea promueve la ingesta limitada de grasas saturadas, lo que puede ayudar a mantener la salud cardiovascular.
- **Versatilidad culinaria:** La carne avícola es versátil y se puede preparar de muchas maneras diferentes, lo que la hace adecuada para una amplia variedad de platos mediterráneos. Puede ser a la parrilla, asada, guisada, horneada o utilizada en sopas y ensaladas, lo que permite una variedad de opciones gastronómicas saludables.

- **Fuente de nutrientes:** Además de la proteína, la carne avícola también proporciona nutrientes importantes como hierro, zinc, fósforo y vitaminas del grupo B, como la niacina y la vitamina B12. Estos nutrientes son esenciales para mantener la salud.

UN SECTOR PRODUCTIVO ESENCIAL PARA ESPAÑA

Pero, además de su contribución a la alimentación española, el avícola es un sector prioritario en el ámbito ganadero de nuestro país, donde la carne de ave es la más consumida en España, y que representa un volumen de más de 1,4 millones de toneladas de carne avícola producidas al año. Este sector engloba a más de 5.000 granjas, casi un centenar de empresas integradoras que dan empleo, directo e indirecto, a más de 40.000 personas.

Estas cifras avalan la excelente producción española, garantizada por el Modelo Europeo de Producción y en el que el bienestar animal es una cuestión principal, junto con la sostenibilidad de todos los productos avícolas, así como la seguridad alimentaria y el origen "Aves de España". Sobre estas bases, el sector avícola garantiza la calidad de la carne avícola en España. Asimismo, las granjas, plantas de producción y de procesamiento avícolas son también referentes internacionales por la aplicación de nuevas tecnologías (economía circular, eficiencia energética, Big Data, 5G, blockchain, cloud...).

A nivel medioambiental, el sector avícola trabaja junto al resto del sector ganadero-cárnico español de forma coordinada para reducir, en los próximos años, en un 30% las emisiones de gases de efecto invernadero atribuibles a esta actividad, ya de por sí una de las más sostenibles y eficientes por las fuertes inversiones de las empresas y granjeros españoles en pro de



la sostenibilidad integral. El consumo energético en granjas e industrias cárnicas se verá disminuido en un 38% y en un 22%, respectivamente, con los proyectos que se lleven a cabo también se reducirá la huella hídrica por kilogramo de producto final en un valor medio del 18%.

En cuanto a la huella de carbono, la producción de carne de ave tiene una huella de carbono más baja en comparación con otras carnes. Las aves convierten eficientemente el alimento en proteína, lo que reduce las emisiones de gases de efecto invernadero por kilogramo de carne producida.

Es necesario remarcar también las grandes medidas de la cadena avícola en materia de seguridad alimentaria, bienestar animal y bioseguridad. Los centros de producción y de procesamiento avícola son instalaciones de máxima bioseguridad, donde la crianza de pollos y carne avícola en general se produce en condiciones de control y auditoría permanente de seguridad, trazabilidad y calidad.

Todos estos procesos son necesarios y ayudan a poner en valor a un sector del que dependen muchos colectivos en España, desde los agricultores que cultivan los cereales y forrajes para alimentar al ganado, pasando por la industria de fabricación de piensos, los ganaderos, las industrias cárnicas, la industria de sanidad animal, los profesionales veterinarios, el sector de logística y transporte ganadero y cárnico, las industrias auxiliares (de maquinaria agrícola, instalaciones ganaderas, instalaciones para la industria, frío, etc.), la distribución organizada (cadenas de supermercados e hipermercados) y la distribución minorista especializada (carnicerías-charcuterías).

En definitiva, el sector avícola desempeña un papel vital en la alimentación española en términos económicos, nutricionales y medioambientales. Contribuye al crecimiento económico del país, proporciona alimentos ricos en nutrientes esenciales y se adapta a la diversidad de la cocina española. Además, su producción sostenible es un paso hacia un futuro más responsable con el medio ambiente.

El sector avícola no sólo es un motor económico, sino también un pilar para la salud y la sostenibilidad integral (social, económica y medio ambiental) en la sociedad española.

CAMBIOS NORMATIVOS Y DE MERCADO

A pesar de ser uno de los sectores estratégicos de la producción cárnica española, la avicultura vuelve a estar en el punto de mira de posibles cambios norma-



tivos con consecuencias importantes para el modelo productivo del sector, como los que pueden derivarse de las recomendaciones publicadas del dictamen de la EFSA (Agencia Europea de Seguridad Alimentaria) sobre bienestar animal.

En paralelo, constatamos también que el encarecimiento de los precios de los piensos ha sido especialmente relevante para las empresas avícolas, puesto que la alimentación de las aves representa aproximadamente el 70% de los costes de la producción. Concretamente, los precios de los piensos para el engorde de pollo acumulan una subida media del 61,5% en dos años.

Asimismo, la entrada de pollo low cost de mercados exteriores ha supuesto también una amenaza para la competitividad de nuestro sector y, por último, la guerra de Rusia contra Ucrania, uno de los mayores proveedores de pienso del mundo, es obviamente un reto más al que se enfrenta el sector avícola y que lo sitúan en una posición crítica.

Pero, a pesar de la situación socioeconómica tan complicada que estamos viviendo, el avícola es un sector que está en plena evolución fruto del trabajo y la inversión de empresas y productores que han trabajado fuertemente en la innovación y la mejora continua. Así, uno de nuestros objetivos prioritarios en este año es la promoción en los mercados internacionales de la marca España y de nuestras empresas asociadas, así como potenciar las exportaciones. Porque por encima de todo, las Aves de España son y seguirán siendo un referente de la calidad, la riqueza gastronómica y de nuestro orgullo como país agroganadero. ■

COMPROMISO INTERPROFESIONAL DE "AVES DE ESPAÑA"

La Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola (AVIANZA) agradece a todos los consumidores su confianza en las aves españolas, así como a los miles de productores que cada día muestran su absoluto compromiso con los valores de la alimentación que queremos para nosotros, nuestros hijos y las próximas generaciones. Y lo hacemos a través de una denominación que nos une, carnes de "Aves de España".

¿Qué significa la certificación "Aves de España"?

Las empresas que cuenten con la licencia de uso "Aves de España" dispondrán de un sistema certificado que incluirá estrictos requisitos de trazabilidad, calidad, seguridad alimentaria, sostenibilidad y bienestar animal, identificando en el mercado a las aves de corral para la producción de carne (pollo, pavo y codorniz); así como la carne (fresca, refrigerada o congelada, ya sea envasada o a granel); y productos elaborados, transformados o procesados con su carne.

¿Cómo se puede identificar un ave certificada?

Los productos que cumplan con todos los requerimientos del reglamento se certificarán como "Aves de España" en su envase o etiqueta para identificarse. Gracias a la tecnología QR, se podrá escanear el logo de Aves de España y así conocer de cerca toda la información del origen y trazabilidad del producto que se está consumiendo.

¿Quién otorga la licencia de uso "Aves de España"?

El cumplimiento de los requisitos del reglamento por parte de los operadores y su certificación se realiza a través de auditorías externas realizadas por las entidades de certificación acreditadas.

Esta certificación está impulsada por AVIANZA, la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola (carne de pollo, pavo y codorniz), una organización con 30 años de actividad que agrupa a más de 65 empresas asociadas y que defiende los intereses del sector avícola tanto en nuestro país como en el mercado internacional.

AVIANZA representa a más del 90% de las compañías vinculadas al sector avícola, tanto de carne de pollo, pavo y otras aves. En total, suma más de 5.000 granjas y centros de producción, 281 salas de despiece y procesamiento, que dan empleo directo a más de 40.000 profesionales.

¿Qué demuestra el uso de "Aves de España"?

"Aves de España" demuestra el máximo compromiso con las medidas de calidad, medio ambiente, fomento al consumo, seguridad alimentaria, sostenibilidad y bienestar animal europeas. Además, impulsa la consolidación del sector avícola como un referente de calidad y profesionalidad en el mercado exterior para favorecer las exportaciones.

¿Cuáles son los principales objetivos de la creación de "Aves de España"?

- Mayor confianza de los consumidores por la transparencia de los procesos de calidad.
- Aumentar el prestigio del sector y sus productos.
- Favorecer el consumo local.
- Mejorar la producción en el sector.
- Favorecer los productos avícolas españoles como mayor calidad y bienestar que los importados.
- Apoyar las exportaciones: Estándar de calidad asegurado.