



EL HUEVO DE GANSO, un caso único

Ocas felices, chapoteando en el barro, en las alturas de la sierra de Gredos.

¿Recuerdan nuestros lectores el reportaje publicado en estas mismas páginas en el pasado enero sobre “el ganso ibérico con sabor a dehesa?”.

Pues bien, ahora traemos al mismo lugar una segunda parte sobre el ganso, pero referido al huevo del mismo y, más concretamente, al que produce la única empresa española dedicada a ello, Ganso Ibérico de Dehesa -Indeco- en sus instalaciones de la provincia de Ávila, bien diferenciadas de las sevillanas, estas últimas dedicadas a la carne.

Allí, en una helada mañana del pasado febrero, nos desplazamos en nuestro interés por informar a nuestros lectores para conocer sobre el terreno lo que tenía la empresa en Villafranca de la Sierra, pequeña población al sudoeste de Ávila y camino de Extremadura.

Para acabar de situarnos en el lugar, diremos que nos hallábamos en las estribaciones de la sierra de Gredos y a unos 1.200 m de altitud. Tierra escarpada, de monte, con abundante encinar para proporcionar las conocidas bellotas de montanera, aunque algo más pequeñas que las andaluzas y extremeñas.

Las instalaciones

Realmente es de lo que menos podemos hablar ya que, aparte del criadero, las de las ocas en producción de la granja en cuestión eran muy sencillas, al aire libre, siendo simples cobertizos sin aislar, con el frente al mediodía abierto y el opuesto cubierto con balas de paja.

El piso de tales cobertizos es de tierra apisonada, pero cubierta de paja, que se extienden manualmente, a diario, entre dos personas con el fin de proporcionar un buen lecho a las ocas.

El extremo de la simplificación es que no se dispone de ponederos en el propio sentido de la palabra ya que las ocas ponen los huevos en el suelo, en ambos lados del cobertizo y en una zona algo excavada, aunque cubierta igualmente de paja.

El pienso se reparte en comederos de obra lineales, asequibles solo por un lado, así como en tolvas situadas en el parque exterior. El agua de bebida, en los clásicos bebederos de canal.

Las instalaciones cuentan con video-vigilancia nocturna, para evitar intrusiones. Además, tienen



El alojamiento de las ocas: un simple cobertizo medio abierto, pero con el costado norte formado por balas de paja.

sueltos dos mastines de León, siendo curioso ver cómo las ocas se hallan acostumbradas a ellos, y viceversa, es decir, ignorándose aun dentro del mismo cercado.

La granja no dispone de electricidad de red, proveyéndose de ella por medio de un generador. Sin embargo, dada la calificación de “ecológicos” para los huevos que producen, no desean suministrar luz artificial para complementar el día natural.

La explotación se encuentra registrada en el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente -MAGRAMA-, requisito indispensable para poder vender los huevos para el consumo, al igual que si se tratara de una granja de gallinas ponedoras. De esta forma se ve obligada a llevar los mismos control que en éstas, incluyendo los actualmente obligados en la lucha contra las *Salmonellas*.

Las ocas

La mayoría de las de esta explotación son de la raza francesa de Toulouse, de la variedad conocida como “sin babero”, de un vistoso color marrón grisáceo en el dorso, más claro en el pecho y con el abdomen blanco, aunque también disponen algunas de la raza Embden, blancas, para probar sus resultados. Según Soames -1989- son las ocas más tranquilas y apenas agresivas. En cuanto a lo del “babero”, se trata de una papada que mostraba la raza original de Toulouse, la típica antiguamente para la producción del exquisito foie gras de oca de esta región del mediodía francés, más pesada aun que la actual, pero que por su difícil manejo ha ido desechándose para ello.

En la granja visitada disponían de tres manadas en rotación permanente, cada una de unas 800 a 1.000 ocas, diferenciándose en principio por la fecha de su entrada en los locales de producción, a unas 15-16 semanas de edad, aunque más adelante se puedan juntar. Con ellas tienen algunos machos -con escasa diferenciación sexual, aunque algo más pesados-, pero no para reproducción sino para estímulo sexual con el fin de “activar la puesta”, según nos dijeron. Sin embargo, no sabemos hasta que punto



El lugar de puesta, en el suelo, en la instalación de la foto anterior.

ello compensa pues también nos indicaron que entre ellos a veces se observan algunas peleas.

El peso de las ocas de Toulouse adultas es de unos 6 a 7 kg, según nos indicaron, lo que coincide relativamente con la bibliografía consultada sobre el tema -Anónimo, 1904, 6,8 a 8,1 kg; Soames, 1986, 9,1 a 10 kg; Dudley-Cash, 2004, 6,9 kg-

Las ocas de esta raza son muy dóciles y se dejan conducir fácilmente, en el exterior, cuando se las lleva en pastoreo, conducidas por un perro pastor. Muy diferentes, pues, de otras razas de ocas blancas, de notable agresividad, manifestada por sus graznidos e intentos de ataque frente a extraños.

La crianza de las ocas que vimos en nuestra visita se había realizado en parte en las instalaciones de la empresa, en Sevilla, ya descritas en el reportaje publicado en este medio. Pero en ocasiones se crían también en una instalación adecuada para ello, que tienen en la misma finca.

La raza Toulouse de ocas es muy longeva y pueden vivir, produciendo huevos, hasta 8-10 años, aunque no sabemos hasta que punto sería rentable hacer esto en la actualidad. Otra cosa es la vida productiva de las otras ocas reproductoras que tienen en Sevilla, y que, según nos indican, mantienen en puesta de 2 a 3 años.



El reparto manual de paja sobre el suelo es un trabajo que se realiza a diario.

El manejo

La granja que describimos se halla dedicada exclusivamente a la producción de huevos de oca para el consumo, siendo la única en su género en España.

Los huevos se recogen del suelo, por no disponer de nidos, sino de unas zonas adosadas a los costados de la nave, con el piso, de tierra, algo hundido, pero recubierto igualmente de la paja extendida en el resto del local. Se hacen dos recogidas diarias, a las 8 de la mañana y a las 5 de la tarde, siendo un trabajo muy pesado pues los cuidadores han de agacharse para ello y rebuscar entre la paja, en donde las ocas los han escondido al hacerse un hueco para poner.

Si, por alguna razón especial, se retrasa la recogida diaria de los huevos, aumenta mucho la proporción de los sucios, lo que obliga a limpiarlos para poder venderlos. Esto se hace con un cepillo, ya que la legislación actual, al igual que con el huevo de gallina, no permite su lavado.

Debido a su abundante plumaje y a su grasa, las ocas no sufren por el frío y de lo único que deben preocuparse en la granja es de que tengan agua corriente y que no se les hiele la de los bebederos. En cambio, las ocas soportan peor la lluvia, especialmente si va acompañada de viento.



La trabajosa puesta de un huevo, al lado de otros anteriores de las compañeras.

En el momento del año de nuestra visita las ocas estaban encerradas, aunque con acceso a parques, a excepción de los días de lluvia, cuando el terreno está encharcado, ya que ensuciarían mucho los huevos.

Como regalo especial, para que viésemos el comportamiento de estos animales en el pasto, nos hicieron una demostración de cómo conducían a una manada en libertad. Para ello fuimos a otra finca en la cual tenían una manada en un cercado, abriéndolo y haciendo que un perro pastor las condujera por la ladera de una montaña con una buena pendiente. La perfecta coordinación del pastor y del perro en el manejo de la manada, cuesta arriba, es algo que no olvidaremos fácilmente.

En relación con la presencia de alimañas, dicen que ocasionalmente han tenido problemas con la entrada nocturna en los corrales de zorras y garduñas. Sin embargo, en pleno campo, el mayor peligro es el águila aunque, es curioso ver que, para defenderse, las ocas se agrupan entre sí, formando una piña para que el águila tenga menos oportunidades en capturarlas que estando aisladas.

En la granja no precisan dar alguna medicación o tratamiento anti-stress ya que son aves ecológicas. El plan de higiene comprende, al terminar con un lote, la desinfección del local y el campo con los productos ecológicos autorizados, así como el obligado vacío sanitario.

Producción

Las ocas de Toulouse comienzan su puesta a unos 5 meses de edad y, más concretamente, entre 22 y 24 semanas, y ponen en dos temporadas anuales, en primavera y otoño. Tienen una temporada invernal de puesta que suele iniciarse en noviembre y finalizar en febrero, en la que pueden recogerse de 15 a 20 huevos, seguida de otra primaveral, que comienza casi inmediatamente, en marzo y finaliza en mayo-junio, con una producción algo mayor, de unos 20 a 25 huevos.

En conjunto, pues, la “temporada” invernal de puesta a veces empalma con la primaveral, por



Un magnífico ejemplar de oca de Toulouse.

no haber pausa entre ellas. Pero no nos queda claro si esto es casual o provocado por el manejo y/o la alimentación.

Las cifras que encontramos en otras fuentes sobre la puesta son muy diversas, yendo de 30 a 60 huevos anuales, hacia el máximo en el primer año y descendiendo luego en los siguientes. En Inddeco nos indican que si en el primer año se pueden recoger unos 40 huevos entre las dos fases, en el segundo podrían recogerse de 35 a 40. Otra referencia -Soames, 1986- indica que las ocas de Toulouse ponen entre 2 y 8 años de edad, reduciendo su producción a partir del primer año a razón de 1 ó 2 huevos por año (*).

Alimentación

En el tema de la alimentación, apenas entramos en detalles, aunque nos indican que utilizan unas raciones especiales en harina, con ingredientes de tipo ecológico, formulado por su nutrólogo. En su composición entra alrededor de un 40 % de maíz, un 30 % de trigo, un 20 % de harina de soja, un corrector, etc., este último de tipo especial y suministrado por un laboratorio.

(*) Las referencias sobre ocas son muy escasas, recomendando la lectura de: 1) Soames, B. "Producción de gansos". Ed. Acricbia, 1986; 2) Farrell, D. 16th Annual Australian Poultry Sci. Symp. 2004.



La recogida de los huevos, del suelo, es el trabajo más pesado que se realiza a diario.



Pastoreando a las ocas, algo de lo que sabe mucho este inteligente perro.

Lo que caracteriza a los huevos de oca de esta explotación, 100 % ecológicos, es la explotación de las aves en libertad, con salida a parque, en invierno, y acceso a pasto en el resto del año.

Este pasto es el disponible en una finca propia de encinar, al igual que las que se tienen en Andalucía y Extremadura para la cría del cerdo ibérico en este régimen. De esta forma, la elevada proporción en ácidos grasos de la bellota -especialmente oleico- influye en la del huevo de oca, lo que es valorado positivamente por los compradores.

Dado que a la bellota, en el campo, las ocas solo tienen acceso durante los meses de octubre a febrero, al comentar en la granja como compensan su falta en el resto del año, nos dicen que cambiando la fórmula de pienso, aumentando los niveles de cereales de la misma. De esta forma, para ocas adultas tienen un pienso de producción y otro para épocas de "descanso", este último con unos niveles algo inferiores en proteína y calcio y superiores en fibra.

Aprovecharemos para indicar al respecto que Farrell, en la antes citada referencia, recomienda los siguientes niveles de nutrientes para ocas en producción:



Un ejército no formaría mejor que estas ocas, en esta bonita imagen bajo los encinares de Gredos.

- Energía Met.	2.200 - 2.500 kcal/kg
- Proteína bruta	13,00 - 14,80 %
- Lisina	0,58 - 0,66 %
- Metionina	0,23 - 0,26 %
- Calcio	2,60 - 3,00 %
- Fósforo (total)	0,56 - 0,60 %

El huevo

Veamos finalmente algunos apuntes sobre el huevo de oca, el objetivo final de este reportaje.

Según nos indicaron, el huevo de oca pesa de media unos 250 g, con extremos desde 120 hasta 320 g, lo que ya coincide con las referencias antes citadas. El peso va aumentando, como con las gallinas, a medida que progresa la puesta y la edad de las aves.

En cuanto a la composición porcentual de los tres componentes principales de los huevos de oca, los datos suministrados por la empresa fueron los siguientes:

Cáscara	19 - 20 %
Albumen	43 - 47 %
Yema	34 - 38 %



Abriendo un huevo fresco de oca.

En comparación con el huevo de gallina, con un 10-11 % de cáscara, puede verse que el de oca tiene una proporción mucho más alta de ésta, lo que ya se evidencia al abrirlo y observar su grosor. En cuanto a sus componentes nutricionales, si bien en cuanto a la yema la diferencia es relativamente pequeña -el de gallina contiene un 33-34 %-, en la clara sí es elevada, por tener el de oca mucha menos que éste -un 56-58 %h-. Esta diferente proporción de clara/yema explica lo que seguidamente exponemos en cuanto a la mucho más alta cantidad de grasa del huevo de oca.

Los huevos producidos en la explotación no se clasifican pues, de acuerdo con el baremo aplicado a los de gallina, todos ellos pasando de 73 g, serían XL.

Desde un punto de vista nutricional también merece la pena comparar los valores hallados para estas dos especies -ven 100 g de sus componentes comestibles-:

Especie	Oca (1)	Oca (2)	Gallina (3)
Energía, KJ	752	848	593
Humedad, g	-	67,9	79,9
Proteína, g	15,1	13,4	12,7
Grasa, g	12,7	16,3	9,7
Ac. grasos saturados, g	3,2	5,5	2,8
Hidratos de carbono, g	1,5	1,0	0,68
Sodio, g	0,08	0,14	0,14

Esta comparación nos revela, como ya cabía suponer, que el huevo de oca tiene un contenido mucho más elevado que el de gallina en grasas, de lo que deriva su mayor proporción, también, en ácidos grasos saturados y su mayor valor energético. Sin embargo, más importante que esto es que la relación entre las grasas insaturadas -mono y poli- y las saturadas en el huevo de oca es aproximadamente -alrededor del doble- que la que hay en el de gallina, lo que es muy interesante por los efectos beneficiosos de aquellas sobre la distribución de las proteínas plasmáticas.

Los huevos de ganso de la empresa se venden a restaurantes de categoría -** y ***- y pastelerías, teniendo un éxito creciente, hasta el punto de que no cubren la demanda actual. Tienen un sabor muy intenso, seguramente por su mayor contenido en grasa, y son más densos -menor proporción de humedad -que los de gallina.

La fecha de su caducidad comercial que señalan es el doble que la habitual para los huevos de gallina, de 50 días si se mantienen a temperatura ambiente y de unos 60 de si se mantienen en frío.

José A. Castelló
jacastello@avicultura.com

1. Laboratorios Microal. Sevilla, 2013
 2. Laboratorios Aquimisa. Sevilla, 2013
 3. El Gran libro del huevo. Ed. Instituto de Estudios del Huevo, 2009

Análisis del sector del foie gras de 5 países europeos

Un estudio publicado recientemente -2013- en el boletín de información del ITAVI -Instituto Técnico de la Avicultura de Francia, por P. Madrange y col. sobre la organización y la competitividad del sector del foie gras de 5 países europeos, entre ellos España, creemos que merece ser resumido en esta sección para aquellos lectores con interés en el mismo.

La producción

El estudio comienza indicando que entre 5 países -Francia, Bulgaria, Hungría, España y Bélgica, por este orden de importancia- producen el 95 % de todo el foie gras del mundo, con Francia a la cabeza, con el 75 % de la misma -19.900 t, en el 2011-, siendo a la vez el primer consumidor -el 71 % del total mundial-.

Bulgaria -2.600 t en 2011- destina la casi totalidad de su producción a Bélgica y Francia, para los conserveros de estos países, al igual que Hungría -2.450 t-, aunque en este caso se trata de foie gras de oca.

España y Bélgica ocupan el 2º y el 3º lugar, respectivamente, en el consumo mundial de foie gras. En el caso español, además de las 850 t de producción local, se importan 607 t de Francia y unas cantidades muy inferiores de Bélgica y Hungría.

Legislación

A destacar, la Directiva 98/58/CE, concerniente al conjunto de las producciones ganaderas, que define los grandes principios del bienestar animal, así como la recomendación del Consejo de la UE de 22-6-1999 previendo el cambio de las jaulas individuales de embuchado a las colectivas antes de finalizar el 2011.

En este aspecto, mientras que Bulgaria y Hungría han cumplido esta legislación, Francia y España no, continuando con las jaulas individuales. En Francia, el Gobierno ha permitido un aplazamiento de 5 años para adaptarse a la misma, mientras que en España las modificaciones están en curso, esperándose que para fin del 2012 la mayor parte de las granjas ya la hayan cumplido.

Genética

Toda la genética del pato proviene de 3 seleccionadores franceses: Breheret, Grimaud Frères y Orvia. Referente a las ocas, en Hungría se trabaja con programas de selección.

Ni Bélgica ni España disponen de salas de incubación para patos, por lo que se proveen de patitos recién nacidos de Francia. Y Bulgaria y Hungría cuentan con salas de incubación que reciben huevos de sus propias granjas o bien importados de Francia.

Costes de producción

Son similares entre 4 de los países analizados, variando entre 13,7 y 14,6 € por pato, aunque distanciándose significativamente en el caso belga, con un coste de 21,5 €. La causa de esta diferencia se halla principalmente en el coste de la alimentación, un 60 % más elevado en Bélgica que en Francia, así como en el coste del patito recién nacido, que tienen que importar del sur de ésta.

Mientras que Francia, Bulgaria y Hungría disponen de la suficiente

producción de alimentos para la producción de patos para foie gras, Bélgica y Francia tienen que importar todo o parte del mismo de Francia. En el caso de Bélgica, debido a un clima poco favorable para la producción de maíz, mientras que en el de España se trata de disponer de un producto de una calidad fitosanitaria superior para el embuchado con maíz entero.

Organización

En Francia y Hungría se dispone de una buena coordinación de sus respectivos sectores gracias a unas potentes organizaciones de producción, de tipo cooperativo en aquella o independientes e industriales en ésta.

En Bulgaria las empresas integran la producción mediante contratos con los criadores, aunque al renovarse de forma anual, ello es un elemento de fragilidad que frena las inversiones. Ni en este país ni en España se cuenta con algún tipo de apoyo gubernamental específico para la producción de foie gras.

Imagen del producto

El foie gras representa una imagen de identificación nacional en Francia, asociada principalmente a un producto del sudoeste del país. En Hungría ocurre lo mismo con el producto de las ocas grasas, con una categoría superior para su mercado exportador.

En Bélgica y España, sus producciones de foie gras no tienen ninguna imagen negativa, aunque los potenciales compradores tienden a asociarlas con Francia. En España, un envite real de este sector es el de conseguir segmentar el mercado para permitir una mejor valorización del producto nacional.

El consumo

Francia, Bélgica y España son los tres primeros consumidores de foie gras de todo el mundo. Bulgaria y Hungría no tienen una salida interior significativa, incluso en este último país disponiendo de un ligero consumo ligado al turismo.

España muestra un balance de unas 1.671 t anuales, con casi exactamente la mitad debido a su propia producción y el resto a la diferencia entre la importación y la exportación ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Esto representa un consumo per cápita de unos 36 g al año, lo que ya viene a coincidir, aproximadamente, con las 1.630 t anuales y los 40 g per cápita que se mostraban en un estudio del 2005 del Ministerio de Agricultura.

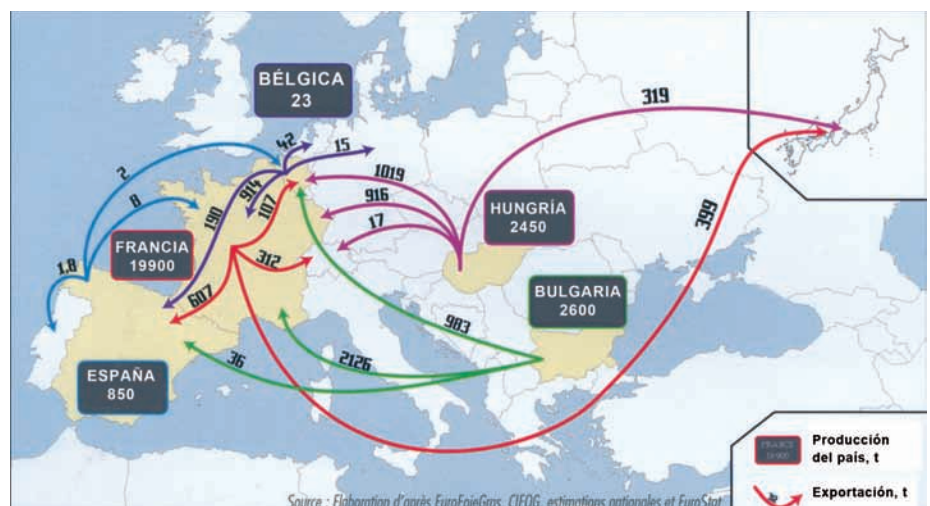


Fig. 1. Producción y principales flujos de foie gras crudo de los principales países europeos (De EuroFoieGras, CIFOG, estadísticas nacionales y Eurostat)