

Gallinas de puesta

Ocho granjas de producción de huevos integran en La Rioja un sector dispar que empieza a remontar tras la reconversión sufrida en 2012

La producción de huevos alcanza los 2,6 millones de docenas, con un censo de algo más de 100.000 gallinas ponedoras

Texto y fotografías: *Ch. Díez*

La granja de La Floreta tiene 48.000 gallinas ponedoras.

Hay pocas más de 100.000 gallinas ponedoras en La Rioja, 80.000 menos que en el año 2000. La producción anual ronda los 2,6 millones de docenas de huevos, la mayor parte destinados al consumo local a través de tiendas de alimentación tradicional y de hostelería. El sector avicultor lo integran en esta comunidad ocho granjas: a las seis de gallinas criadas en jaulas se han incorporado recientemente una de camperas y otra de producción ecológica. Es un sector dispar en tamaño que empieza a remontar tras la reconversión que tuvo que afrontar en 2012, con la entrada en vigor de la nueva normativa de bienestar animal.

La reconversión que las granjas de avicultura de puesta tuvieron que acometer en 2012 para aplicar la normativa comunitaria sobre bienestar animal ha tenido algunas repercusiones, tanto en el sistema productivo como en el mercado del huevo, que han sumido al sector en un periodo de inestabilidad durante los dos últimos años. A grandes rasgos, la norma ha obligado a cambiar todas las jaulas con el fin

de dotar a las gallinas de más espacio donde moverse (750 centímetros cuadrados para cada animal), mayor intimidad a la hora de poner los huevos (nidales aislados y con luz tenue) y zona de esparcimiento y descanso (yacijas para picotear y escarbar, y aseladeros para dormir).

La fuerte inversión que estas reformas supusieron para el sector, subvencionada en parte por la Administración, llevó a

algunos avicultores a cerrar las explotaciones, y a los que decidieron seguir, a reajustar sus censos a la baja o a ampliar las instalaciones para mantenerlos. En La Rioja, salvo una granja que decidió cerrar, el resto acometieron las reformas con pérdida del 13% del parque de gallinas. El impacto fue mayor en el ámbito nacional, donde el número de ponedoras cayó en torno al 22%, según datos de la Asociación Española de Productores de Huevos. El menor número de ponedoras provocó también una caída en la producción que se tradujo en el mercado en un incremento sustancial del precio del huevo. En 2013, este sector fue el más dañado en las cuentas económicas del agro riojano, con una reducción del valor de las producciones del 30%, prácticamente lo mismo que había subido el año anterior por el aumento de las cotizaciones del huevo, según las estimaciones realizadas en la Coyuntura Agraria de la Consejería de Agricultura.

Tres años después de la reconversión, el análisis de su repercusión llega de la mano de las dos principales granjas de avicultura de puesta de La Rioja, ambas con gallinas criadas en jaulas. Avícola La Floreta, de Uruñuela, con 48.000 aves, y Alberto Fontecha, de Nájera, con 23.000, agrupan a más de la mitad del censo de ponedoras de la comunidad autónoma. Juan Leza Marín, propietario de La Floreta junto a su hermana Inmaculada, ofrece datos bastante contundentes de las consecuencias que la reforma ha tenido en esta explotación: una disminución de 60.000 a 48.000 gallinas, un aumento del porcentaje de muertes por picaje del 3 al 7% y una ligera reducción de los rendimientos, tanto por el incremento de roturas de los huevos (del 4 al 10%) como por cambios en el manejo. “Los políticos harán las cosas con el afán de mejorar, pero muchas veces Bruselas pilla muy lejos de la realidad”, señala. Y se explica: “Está claro que las gallinas tienen más espacio para moverse con estas jaulas, pero las bajas han aumentado mucho. El picaje es un hábito que se extiende en la manada y tienden a picarse en la cloaca cuando están abiertas para poner el huevo y enseguida se produce una infección. Cuantas más gallinas hay en la jaula más muertes

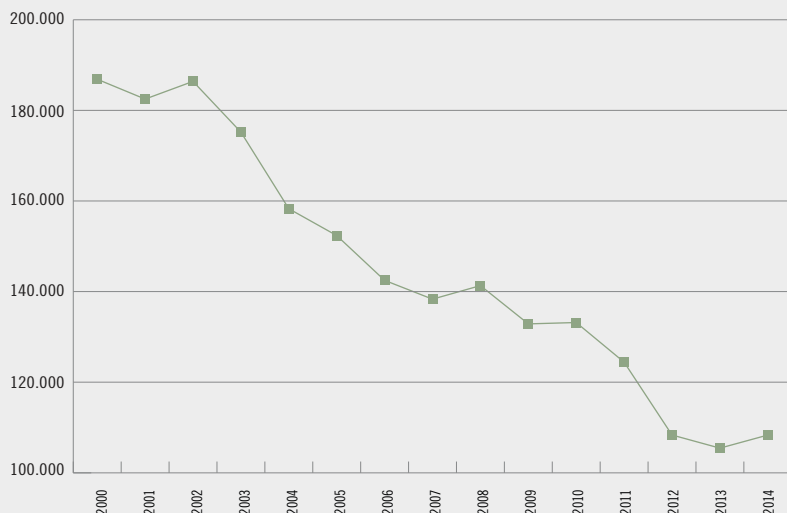


Juan e Inmaculada Leza Marín en una nave de puesta.

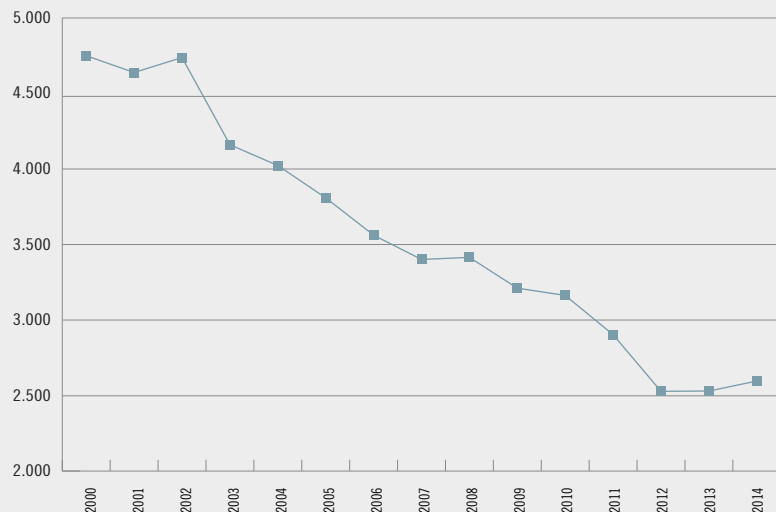


Alberto Fontecha, en la sala de clasificación de su granja en Nájera.

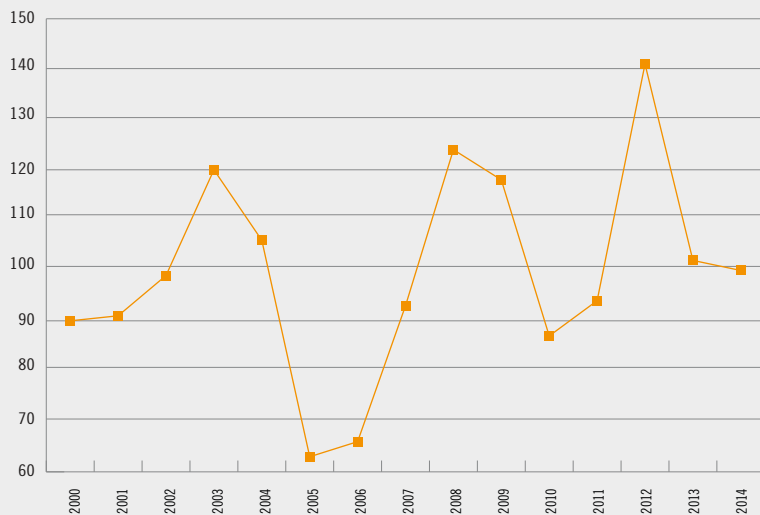
Evolución del censo de gallinas ponedoras industriales en La Rioja



Evolución de la producción de huevos en La Rioja (miles de docenas)



Evolución de los precios medios de los huevos en La Rioja (€/100 doc.)



se producen y vemos que se ha duplicado el número de bajas sin ninguna duda". En cuanto a las producciones, Juan reconoce que están próximos a alcanzar los rendimientos que obtenían antes de la reforma, al ir adaptándose poco a poco al nuevo sistema de producción: "no es exactamente el mismo manejo si tienes jaulas con cuatro individuos que con 50, pero vamos aprendiendo y los veterinarios están utilizando pienso con un poco más de energía porque la gallina sufre más desgaste al hacer más ejercicio".

De parecida opinión es Alberto Fontecha: "sin duda cuesta más producir un huevo ahora, con este tipo de jaulas, porque hay más retirada de huevos. Con estos nuevos nidales manchan más el huevo y el que se ha roto, moja o mancha a los que vienen detrás y hay que retirarlos todos". En su opinión, "como ganadero, el cambio de jaulas no ha supuesto ningún beneficio".

Han sido dos años de agonía para el sector. A estos cambios impuestos desde Bruselas, se suma la situación económica del país, que ha acabado por mermar el consumo incluso en productos que, como el huevo, son imprescindibles en la cesta de la compra. "Es posible que se haya perdido alguna plaza, pero no da esa sensación en el mercado. Desde luego, eso de que íbamos a estar menos e íbamos a vender mejor...; ha sido todo lo contrario", señala Leza. "Pudo haber cierto desabastecimiento al principio mientras las granjas estaban haciendo las inversiones, pero en cuanto todo el mundo estuvo en plena producción han sido dos años horribles. Ahora mismo empezamos a levantar cabeza por la desgracia de otros." El avicultor se refiere al reciente brote de gripe aviar que ha obligado a sacrificar millones de gallinas en Estados Unidos y México provocando un desabastecimiento de huevos que ha permitido a terceros países acceder a ese mercado. De hecho, ahora mismo, el lote de huevos que no pueden vender en el mercado local, y que comercializan en el extranjero a través de una granja de Zaragoza, lo están vendiendo más caro que la producción que distribuyen en La Rioja.

Además de estas dos granjas avícolas, otras cuatro, en Autol, Lardero, Pradejón y

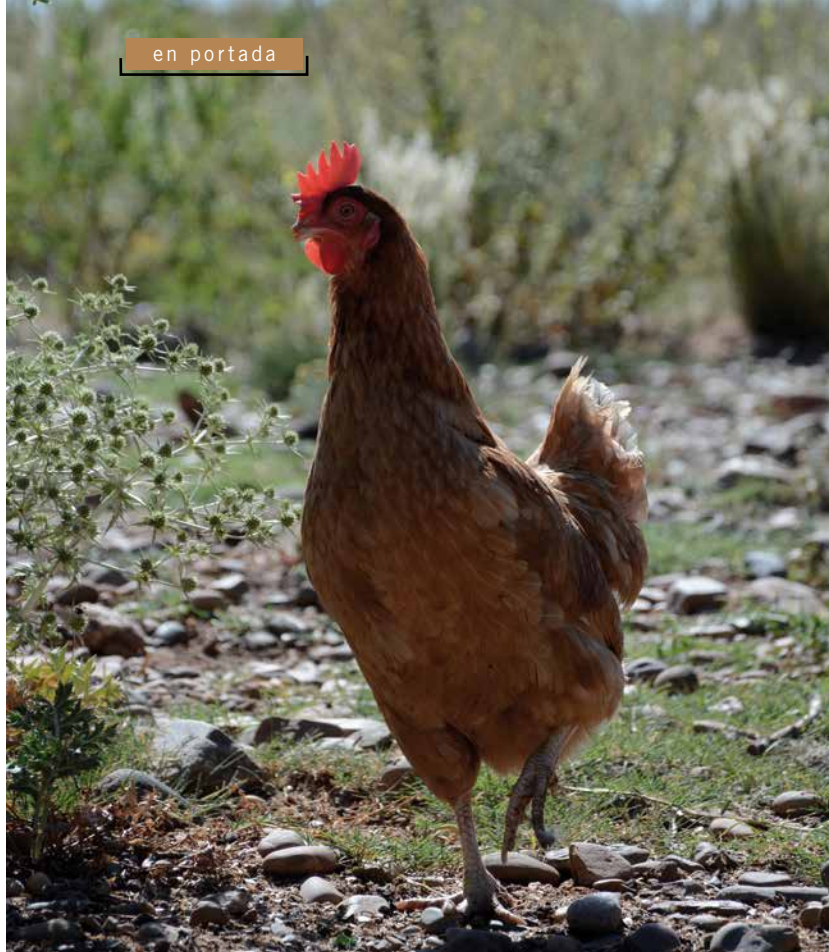
Santo Domingo de la Calzada, con capacidades que van de las 8.000 a las 15.000 aves, realizan la producción con gallinas en jaulas y han tenido que adaptarse a las exigencias de bienestar animal. Este, el de las jaulas, ha sido el sistema tradicional en la avicultura de puesta y prácticamente el único hasta 2014, cuando se sumaron al sector dos nuevos ganaderos, esta vez con sistemas alternativos de producción: las gallinas camperas y las ecológicas. A pesar de sus reducidas dimensiones –tienen 2.500 y 1.000 gallinas respectivamente–, han logrado diversificar el sector e incrementar ligeramente unos censos que año tras año han ido perdiendo efectivos, hasta el punto de que el sector ha adelgazado en 80.000 ponedoras desde el año 2000. Ahora mismo hay 108.346 ponedoras industriales y otras 16.400 gallinas son criadas en casas particulares para autoabastecimiento de huevos. La producción comercial ronda las 2,6 millones de docenas de huevos; a comienzos de siglo eran 4,7 millones de docenas. El valor de la producción de huevos supone el 3,5% del sector ganadero, alcanzando los 3,9 millones de euros en 2012.

Los alternativos

Las dos nuevas granjas creadas recientemente: Los huevos de Rosalinda, en Arrúbal, de producción ecológica y regentada por Damián Santiago, y la Granja del Moncalvillo, que Sergio Quintín ha montado en Sotés, con gallinas camperas, pertenecen a los sistemas llamados “alternativos”; por ser minoritarios frente a la producción en jaulas.

El manejo de estas ganaderías se realiza en gallineros de suelo con una densidad máxima de 9 gallinas por metro cuadrado en camperas y 6 en ecológicas; y acceso a parques exteriores durante todo el día, que también tienen que cumplir unos requisitos en cuanto a superficie mínima y acondicionamiento (bebederos y refugios para protegerse de los depredadores, por ejemplo). Además, las gallinas camperas y ecológicas no tienen el pico recortado para que puedan picotear y escarbar en el suelo; a las criadas en jaulas se les recorta cuando tienen menos de diez días.

En el caso de las ecológicas, además, deben alimentarse con pienso ecológico



Los parques al aire libre son una de las características de los sistemas alternativos. En la imagen, la granja Los huevos de Rosalinda.



Damián Santiago, rodeado de sus gallinas ecológicas.



Sergio Quintín, en su granja de gallinas camperas de Sotés.



Selección de huevos en la granja La Floreta para retirar todos los huevos rotos o manchados.

y los parques exteriores deben tener esta certificación. Y no se les pueden administrar tratamientos antibióticos o de síntesis química salvo que sea imprescindible.

Una de las mayores dificultades que entraña la cría en suelo es “el acueste”. Sergio Quintín, que montó la granja hace año y medio con una ayuda a la primera instalación, sabe lo que es enseñar a acostarse a 1.500 gallinas. “Hay que subir a los aseladeros (las baterías de diferentes alturas donde duermen las aves) una por una y a mano a todas las gallinas, noche tras noche hasta que se acostumbran todas”, señala.

Con las sustanciales diferencias de manejo que suponen los sistemas de jaulas o de suelo, como esta que comentamos del acueste, los ciclos productivos son muy similares y se inician con la entrada en las instalaciones de pollitas de 16 o 17 semanas, que, tras un periodo de adaptación de un mes aproximadamente, comienzan la puesta a las 20 semanas. En La Rioja, el principal suministrador de pollitas de puesta es la explotación agropecuaria de Casas Blancas en Cidamón. A las 22 semanas, las gallinas alcanzan su momento álgido de producción, que dura entre 5 y 6 meses. Cuando la puesta empieza a decaer, al año de estar en la granja aproximadamente, con unas 80 semanas

de vida, las gallinas van al matadero y, tras la limpieza y desinfección de las naves, se mete un nuevo lote.

En los momentos de plena producción cada gallina suele poner un huevo cada 26 horas, alcanzando rendimientos medios de 310 huevos por gallina y año. Estas son las cifras que maneja La Floreta y que podrían extrapolarse al resto de granjas comerciales. Fontecha, por ejemplo, obtiene unos 18.000 huevos diarios (1.500 docenas) con un parque de 23.000 gallinas y Quintín, con sus camperas, unos 1.200 de 1.400 gallinas. En producción ecológica, los rendimientos son un poco inferiores, 75-80 huevos de cada 100 gallinas.

La producción de huevos está directamente ligada a las horas de luz que tienen las gallinas. De ahí que todas las granjas sigan un programa de estimulación aprovechando al máximo las horas que marca la legislación: 16 horas de luz, que suelen coincidir con la luz natural, y 8 horas de oscuridad para que los animales descansen. Normalmente, los periodos de puesta se producen durante las primeras horas del día, de ahí que las camperas y ecológicas salgan a los parques a partir de media mañana, cuando el grueso de los huevos se encuentra ya en los nidales situados en el interior de las naves.

La alimentación

Uno de los factores que más influye en la calidad del huevo, junto a la frescura y el tamaño, es la alimentación. Y lo cierto es que la dieta de las gallinas parece planificada por un nutricionista. La base del pienso son los cereales –cebada, trigo y maíz– y la soja como aporte de proteína; que se complementa con correctores como magnesio, metionina y fósforo; el carbonato se añade para endurecer la cáscara, sal y un bactericida contra la salmonela. La Floreta presume de “cocinar para sus gallinas” al ser la única granja que elabora su propio pienso comprando la cebada y el trigo a los agricultores de la zona y el maíz en la ribera navarra; la soja, al no haber producción local, la adquiere directamente en puerto.

Fontecha lleva gastando pienso a la explotación de Casas Blancas 30 años, prácticamente desde que montó la granja. Y Quintín también lo adquiere en esta explotación riojana.

Cada gallina come unos 120 gramos diarios de pienso y devuelven en forma de huevo unos 60-70 gramos. “Son unas máquinas”, señala Juan. La alimentación es el principal gasto en estas explotaciones y supuso para ellos un alivio la bajada de los precios de los cereales coincidiendo con las reformas en las granjas. “Si nos



La alimentación es una de las claves de la calidad del huevo. En la imagen, la granja de Fontecha.

pilla en plena subida no quedamos uno vivo”, advierte.

La carestía del pienso es uno de los quebraderos de cabeza de Damián Santiago. Para su granja ecológica tiene que suministrar a las gallinas pienso con certificación ecológica, que ahora está comprando a un proveedor del País Vasco. Pero está buscando la manera de conseguir todos los ingredientes de forma alternativa. Los cereales sería fácil comprarlos a agricultores ecológicos en Rioja Alta, ¿pero la proteína que aporta la soja, cómo sustituirla? La respuesta la encontramos en un terreno anejo a su pequeño huerto donde ha preparado una cuna para la cría de lombrices. En una base de gallinaza y cascarilla de arroz tiene alimentándose 100.000 lombrices, de las que piensa obtener, bien en vivo o bien molidas en forma de harina (“todavía lo estoy investigando”, señala), la proteína necesaria para alimentar a sus gallinas. En septiembre quiere incorporar otras 500.000 lombrices, para lo que abrirá una nueva suscripción de micromecenazgo (*crowdfunding*), como ya hizo para poner en marcha la granja en 2013. Entonces consiguió 15.000 euros mediante pequeñas aportaciones de particulares. Además de con lombriz, también está haciendo pruebas con germinados que cultiva en un pequeño in-

vernadero. “El germinado es riquísimo en nitrógeno, el fósforo se puede conseguir a partir de harina de hueso y el potasio hirviendo cáscara de plátano.” La filosofía de Damián es hacer una granja integral donde cada subproducto se reemplace en el ciclo productivo de sus gallinas o su huerto ecológico. “A los niños les explico que las lombrices sirven de alimento a las gallinas, las gallinas hacen caca que va a la lombriz y la lombriz hace caca que va a la huerta”. La granja de Rosalinda es el escenario de un cuento fabuloso donde cada espacio tiene un nombre y donde él, dice, no quiere ser ingeniero ni ganadero, “quiero ser mago y que esa magia se traslade a la granja”.

Historias

Si Damián pudo montar su granja gracias a la solidaridad de particulares y Sergio lo hizo con una ayuda para la incorporación de jóvenes ganaderos, provenientes ambos de sectores ajenos al agrario, las historias de La Floreta y Fontecha son de más largo recorrido. Alberto Fontecha tenía 10 años cuando murió su padre, pastor de ovejas, y el gusanillo de ser él también ganadero le acompañó hasta que con 26 años decidió montar un pequeño gallinero en el viejo corral. Durante una temporada estuvo vendiendo huevos por

los pueblos en un Ford Fiesta hasta que se hizo autónomo, se compró una C15 y decidió montar la granja en las afueras de Nájera. 33 años después produce 1.500 docenas de huevos diarios y tiene cinco trabajadores en plantilla. Con una importante minusvalía en la visión, dice haber acometido la reforma por ellos y por su hija, que ya está trabajando con él y cogerá el relevo.

Juan e Inmaculada se emocionan al relatar la historia de La Floreta porque el impulsor del proyecto, su padre Antonio, falleció hace dos años, al poco de cumplir la granja el medio siglo, que celebraron con una jornada de puertas abiertas en la que recibieron a 1.400 personas. “Era un emprendedor, se compró cien pollas y empezó con cuatro jaulas mal puestas hasta que hizo una granja a las afueras del pueblo. Luego nos trasladamos a unos prefabricados que hay al otro lado del camino y finalmente montamos estas instalaciones. No nos lo podíamos creer, con los carros automáticos, el agua todo el día enchufada..., antes teníamos que hacer todo a mano y no podíamos guardar ni un día de fiesta”, señala Juan, que junto a sus hermanos se hizo cargo de la explotación en 1992, cuando se jubiló el padre. “E intentaremos que la cosa continúe”, dice sonriente. Sus hijos están trabajando a su lado.



Cada gallina pone al año unos 310 huevos. En la imagen, recogida de huevos de La Floreta.

La calle

Desde que la gallina pone el huevo hasta que llega al consumidor no lo toca nadie. Las granjas disponen de sistemas automatizados de recogida y clasificación de los huevos. Del nidal ruedan por desnivel hasta una cinta de recogida que va avanzando cada poco tiempo para que no se agolpen en el mismo sitio y evitar así roturas. Aunque, como hemos visto, a veces no se consigue. Esta cinta traslada los huevos hasta un elevador vertical que recoge la puesta de los distintos niveles de jaulas y de ahí, a través de una cinta transportadora, llegan a la sala de clasificación. En primer lugar, se retiran todos los huevos rotos, que se destruyen, y los que tienen alguna fisura o están sucios, que se destinan a pasteurización para elaborar ovoproductos (mayonesas por ejemplo). Solo pasan esta primera selección los huevos totalmente limpios y sin roturas, los que salen al mercado. “Solo tocamos los huevos en este punto, cuando quitamos los desclasificados”, señala Juan. Luego se clasifican en función del tamaño en cuatro categorías XL, L, M y S. Todo automático, la máquina los pesa, los deposita en las hueveras y, antes de salir para el reparto, un operario abre cada estuche y comprueba que no se haya roto ninguno en el proceso.

La Rioja produce cada año más de 30 millones de huevos. Los hogares riojanos consumen unos 50 millones, según el panel de consumo alimenticio del Ministerio de Agricultura, lo que supone una media per cápita de 162,85 huevos anuales (2014). A esta cifra de consumo doméstico habría que sumarle el gasto en hostelería. Estos datos indican que la capacidad productiva de las ocho granjas riojanas es sustancialmente inferior a las necesidades de consumo regional. Sin embargo, prácticamente toda la producción de la región compite en el mismo segmento, el de las tiendas de alimentación tradicional y la hostelería, con alguna incursión, en el mismo tipo de establecimientos, en las poblaciones vecinas de Álava, Burgos o Navarra. El tamaño de las explotaciones no permite su entrada en las grandes superficies e hipermercados.

Solamente una granja, La Floreta, dispone de hueverías propias de venta de huevos. Han llegado a tener cinco, cuatro en Logroño y una en Miranda. La del mercado de San Blas en la capital riojana y la de la localidad burgalesa han cerrado en los últimos tres años: “Mantenemos la de Duques de Nájera porque es la primera que abrimos y nos da pena cerrarla”, señala el ganadero. Fue su buque insignia, el relevo de aquella lonja que alquiló su

padre en Vara de Rey donde un día por semana podían vender hasta 3.000 docenas de huevos. “En las granjas pequeñas como la nuestra, señala Juan, el mercado lo tenemos en la calle y la calle está desapareciendo”. Es una afirmación contundente y de una literalidad aplastante. Conocen la calle desde hace mucho, tanto que antes de abrir aquella primera lonja, Antonio, el fundador, llegaba a Logroño con la furgoneta, abría las puertas y la gente formaba colas para llevarse cinco o seis docenas de huevos en los calderos de fregar.

Los hábitos de compra cada vez más ligados a los hipermercados de grandes superficies y cadenas de supermercados, y la competencia de huevo foráneo a precios más competitivos están haciendo mella en un sector de pequeño tamaño que se disputa el mismo trozo del pastel, por otro lado, cada vez más menguado. Al igual que La Floreta, el resto de granjas realiza un reparto propio de los huevos a las tiendas, bares y restaurantes del entorno.

La granja Los huevos de Rosalinda ha ideado, además, otra estrategia para salir al mercado: la venta a través de un club de consumo, en el que tiene 300 clientes que van a recoger sus huevos dos veces por semana a ocho “puntos de encuentro”, como Damián, muy amante de las metáforas, llama a las tiendas de alimentación donde suministra sus huevos. Al ser su producción ecológica también vende en tiendas especializadas en este tipo de alimentación de La Rioja y cada sábado, en el mercado agroecológico que se celebra en la capital riojana con venta directa al consumidor. En su oferta encontramos una *delicatessen*: los huevos trufados, que vende a seis euros la media docena. “Es muy sencillo, pones los huevos en un recipiente herméticamente cerrado durante seis días. Por la porosidad de la cáscara, el huevo capta el sabor a trufa. Si quieres algo distinto, te compras unos huevos de estos y quedas como un rey.”

El reconocimiento hacia los productos locales ha llegado también a los restaurantes, apostando por los huevos ecológicos en el caso de Francis Paniego, o por los camperos como el Cachetero o el Egües.

La etiqueta del huevo

Tanto el envase como el propio huevo facilitan al consumidor mucha información sobre su procedencia y la forma de cría de las gallinas, pero además, permiten seguir el rastro del alimento desde que sale de la granja hasta que es consumido (la llamada trazabilidad), una forma de garantizar la seguridad alimentaria.

En la cáscara del huevo va impreso un código que identifica la forma de cría de la gallina, el lugar de producción (país, provincia y municipio) y la granja de la que proviene. Estos dígitos, que son obligatorios en todos los huevos frescos, pueden ir acompañados de otra información adicional, como es la fecha de puesta, el consumo preferente o la marca comercial.

PRIMER DÍGITO

Forma de cría de las gallinas

- 0: ecológicas
- 1: camperas
- 2: suelo
- 3: jaulas

SIGUIENTES DÍGITOS

Identificación de la granja

- 26 provincia
- 104 municipio
- 96 granja

SEGUNDO Y TERCER DÍGITO

País de producción

ES (España)

3ES26010496

Durante el proceso de clasificación y envasado, se seleccionan para el consumo humano los huevos de **categoría A**, los que tienen la cáscara limpia e intacta, ya que los huevos no se lavan ni se limpian. Y tampoco pueden ser refrigerados a temperaturas inferiores a 5 °C

En función de su peso se clasifican en:

- **XL** (súper grandes): de 73 g o más.
- **L** (grandes): de 63 a 73 g.
- **M** (medianos): de 53 a 63 g.
- **S** (pequeños): menos de 53 g.

La frescura es un parámetro determinante en la calidad del huevo. Un huevo fresco debe venderse al consumidor en los 21 días posteriores a la fecha de puesta, aunque se puede consumir hasta la fecha de consumo preferente indicada en el estuche (28 días desde el día de la puesta).

Los envases deben tener la siguiente información:

- Número de huevos estuchados, su categoría y tamaño
- Fecha de consumo preferente
- Forma de cría
- Explicación del código marcado en el huevo
- Identificación de la empresa productora y clasificadora.

Para los vendidos **a granel**, los establecimientos autorizados también deben informar de todos estos parámetros a los consumidores y asegurar su procedencia. Además, deben ir acompañados de una referencia sobre el modo en que deben conservarse, es decir, indicando que deben mantenerse refrigerados después de su compra.

Los huevos de **categoría B** se destinan para industria alimentaria (ovoproductos) y no alimentaria.

Aspectos a tener en cuenta

- La forma de cría no implica diferencias en la composición nutritiva del huevo.
- Los huevos no se diferencian en calidad por ser blancos o morenos. El color de la cáscara se debe a la raza de la gallina.
- Los huevos no deben lavarse hasta justo antes de consumirlos. La cáscara tiene una película natural que protege al huevo frente a microorganismos externos.
- La calidad del huevo tiene que ver con la alimentación de la gallina, la frescura y también el tamaño, mejor cuanto más pequeño.