

## Documento de preguntas y respuestas relativas al foie gras y a los productos derivados del pato

### 1. ¿Qué es el foie gras?

El Reglamento (CE) Nº 543/2008 de la comisión de 16 de junio de 2008, establece que se denomina foie gras a:

El hígado de la oca o de patos de las especies *Cairina muschata* o *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos* que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado. Las aves de las que se extraigan dichos hígados deberán haber sido completamente sangradas y los hígados presentarán un color uniforme.

Últimamente se pueden leer noticias que hacen referencia a nuevos tipos “foie gras” alternativos, productos que no cumplen la regulación y por lo tanto no pueden ser considerados en ningún caso como foie gras.

### 2. ¿Qué es un hígado hipertrofiado?

El hígado considerado foie gras es un hígado hipertrofiado, lo que no quiere decir como en ocasiones se tiende a pensar, que sea un hígado enfermo. La hipertrofia celular adiposa del hígado, resultado del proceso de cebo, no es más que la aceleración del proceso natural por el que pasa el hígado de cualquier pato u oca antes de la migración.

El Reglamento (CE) Nº 543/2008 de la comisión de 16 de junio de 2008, que regula la denominación de foie gras, también indica el peso mínimo que debe alcanzar el hígado de un pato para poder ser denominado foie gras, y son los siguientes, dependiendo de si se trata de una oca o un pato:

- los de pato tendrán un peso neto mínimo de 300 gramos.
- los de oca, un peso neto mínimo de 400 gramos.

### 3. ¿Qué categorías podemos encontrar de foie gras fresco?

Podemos consumir el foie gras de diferentes maneras, una de ellas, fresco. Dentro del foie gras fresco podemos diferenciar tres categorías:

- Foie gras extra: foie gras de color amarillo uniforme, sin manchas ni hematomas, de textura firme pero flexible al tacto y mantecosa. El peso oscila, para cada empresa, entre 450 gr. y 680 gr.
- Foie gras primera: foie gras con pequeños defectos de presentación, de color poco uniforme que puede presentar algún hematoma o mancha, de textura

menos flexible y mantecosa que el extra, con un peso que oscila según las empresas entre 500 gr a 700 gr.

- Foie gras segunda: foie gras pequeño y de poca consistencia o excesivamente grandes, con presencia de manchas o hematomas, con un peso de entre 300 gr a 700 gr y que suele emplearse para la elaboración de blocs de foie gras o parfaits.

#### 4. ¿El foie gras se comercializa siempre en fresco?

El foie gras puede comercializarse no solo fresco sino también en conserva o semiconserva junto a otros ingredientes, lo que permite que su conservación aumente.

#### 5. ¿Qué tipos de foie gras puedo encontrar dependiendo del tratamiento al que ha sido sometido?

Dependiendo del tratamiento al que hayan sido sometidos, podemos encontrar los siguientes productos derivados:

- Foie gras fresco: Foie gras crudo, normalmente en una pieza entera o loncheado. Se puede presentar refrigerado o congelado.
- Foie-gras en semiconserva: foie gras cocido (dentro de una tarrina, tarro de vidrio, lata o bolsa al vacío), sazonado o condimentado. El tratamiento térmico se produce a una temperatura de cocción superior a 72°C y la temperatura de conservación debe ser entre 3°C y 5°C. Con esta forma de preparación el producto pierde poca grasa, lo que hace que mantenga todo su sabor y calidad.

Dentro este tipo, se denomina mi-cuit al foie gras entero en semiconserva.

- Foie gras en conserva: En este caso, al foie gras se le somete a un tratamiento térmico de entre 105°C y 108°C en un recipiente hermético. Su conservación puede llegar hasta los 4 años temperatura ambiente, mejorando su sabor con el paso del tiempo.

#### 6. ¿Qué productos elaborados con foie gras puedo encontrar en el mercado?

- Todo foie gras como materia prima cárnica. Todos desvenados, limpios y sazonados o condimentados, sometidos a tratamiento de calor y presión para obtener una conserva o semiconserva:

- Foie gras entero: un foie gras entero o una porción de este. Reglamentariamente solo puede utilizarse esta denominación cuando el producto esté constituido por por uno o varios lóbulos.
- Foie gras: reglamentariamente se utiliza esta denominación cuando el producto se compone de trozos de lóbulos.
- Bloc de foie gras: emulsión (pasta fina) exclusivamente de foie gras. Reglamentariamente se utiliza esta denominación cuando el producto está reconstituido por un medio mecánico.
- Bloc de foie gras con trozos: emulsión (pasta fina) de foie gras con trozos de foie en la masa.
- Con el 75% de foie gras:
  - Parfait de foie: emulsión (pasta fina) cuyo principal ingrediente es el hígado graso de pato triturado, sometido a tratamiento de calor y presión para obtener una conserva o semiconserva

Por último, hay que tener en cuenta que podemos encontrar patés de foie (conteniendo al menos un 20% de foie gras) y patés de pato elaborados con hígado magro de pato, que difieren con estos productos en texturas, aromas y calidad.

## 7. ¿Cómo se consume el foie?

Antes de comprar foie gras hay que tener en cuenta la finalidad que queremos obtener para poder elegir el mejor producto. Después, cada producto tiene su propia preparación.

El foie gras fresco es el que más preparación requiere y se recomienda consumirlo cocinado a la plancha, mientras que los productos elaborados a partir de él pueden consumirse sin apenas preparación en el momento.

## 8. ¿Cómo se conserva el foie gras una vez empezado?

Para conservar adecuadamente el foie gras una vez empezado, hay que tener en cuenta su envase.

Si se trata de un foie gras envasado en lata, al vacío o incluso en papel, nunca debe conservarse en su envase original. Podemos conservarlo en papel film para que no esté expuesto al aire. Si el foie gras está en un tarro de cristal, puede conservarse en el mismo envase, bien cerrado y en la nevera hasta 4 días.

Para conservar adecuadamente el foie gras una vez empezado, siempre se debe conservar en el frigorífico sea fresco, semiconserva o conserva y consumirlo en los siguientes 2-5 días como máximo dependiendo del producto, o según indique el fabricante en su etiqueta.

## 9. ¿Qué diferencias hay entre el foie y el paté?

El foie y el paté son dos productos diferentes. En los productos elaborados, denominamos **“foie gras”** a los productos en los que el hígado graso es el único ingrediente cárnico (foie gras entero y el bloc de foie gras). Comúnmente, se denomina **“foie”** al foie gras crudo que se utiliza en la cocina.

También se utiliza la expresión **“de foie”**, sin **“gras”**, en la denominación de los productos que contienen entre un 75% y un 20% de hígado graso como ingrediente (parfait de foie, mousse de foie, paté de foie...).

En cambio, **“paté” de pato** es una pasta en la que el ingrediente principal es la carne de pato.

#### 10. ¿Qué otros productos de pato se pueden consumir?

El foie gras no es el único producto que se puede obtener del pato, incluso las plumas, de gran capacidad térmica son aprovechadas. Para cocinar podemos encontrar una gran variedad de productos que se pueden dividir en las siguientes piezas:

- **Magret:** corresponde a la parte de hombro-espalda de la masa pectoral, es la pechuga del pato cebado.
- **Aguja o Solomillo:** esta pieza es la parte interna del músculo pectoral (magret) pegado a la carcasa.
- **Muslo:** es el muslo y el contramuslo del pato: el fémur, la tibia y el peroné con la musculatura que los envuelve.
- **Ala:** es el húmero (la primera falange del ala) con la musculatura que le envuelve. También conocida como **“manchon”**.
- **Costillaje:** se puede adquirir junto con las agujitas.
- **Molleja:** algo más grande que el corazón, de textura más firme.

#### Otros productos cárnicos elaborados con el despiece del pato aptitud foie gras:

- **Jamón de pato:** El jamón de pato es un producto curado elaborado a partir del magret (pechuga de pato cebado), sazonado. Se presenta en pieza y loncheado.
- **Confit de pato:** La denominación de confit corresponde a las partes del pato que han sido sazonadas y cocidas en su propia grasa: Confit de muslos de pato, confit de alas de pato, confit de mollejas de pato...

#### 11. ¿De qué tipo es la carne de pato? ¿Cuáles son sus valores nutricionales?

Es una carne muy singular, al ser una carne de ave pero tener características de carne roja. Algunas de sus cualidades, como el aroma, tienen su origen en la cría del animal al aire libre y en su alimentación con maíz.

La carne de pato aporta 190kcal por 100g y proporciona ácidos grasos moninsaturados y poliinsaturados.

Además 100 g de esta carne contienen 1,6 ug de vitamina B5. El aporte energético por cada 100 g de carne de pato es de 227 kcal, lo que supone aproximadamente un 8% de la cantidad diaria recomendada de calorías para adultos de mediana edad y de estatura media que realice una actividad física moderada.

El contenido de proteínas de la carne de pato por cada 100 gr es de 18,10 g. Entre los aminoácidos que componen las proteínas de la carne de pato se encuentran el aspártico, ácido glutámico, alanina, arginina, cistina, fenilalanina, glicina, histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, prolina, serina, tirosina, treonina, triptofano y valina.

La carne de pato también aporta diferentes vitaminas y minerales.

## **Preguntas y respuestas relativas al proceso de producción**

### **1. ¿La producción del foie gras es un proceso regulado?**

La producción ganadera en Europa y España está completamente regulada, desde la cría hasta la llegada del producto al consumidor.

Las empresas que integran Interpalm son un modelo a seguir no solo en España sino en Europa, el consumidor puede estar seguro de la calidad de los productos que estas empresas producen, ello se debe no solo al cumplimiento estricto de la legislación.

### **2. ¿Qué es la alimentación asistida o cebo?**

Una vez preparados, cuando han pasado de 10 a 15 semanas, los animales adultos se colocan en naves especializadas para engorde. El cebo es llevado a cabo por profesionales cualificados y experimentados.

Las palmípedas son grandes comedores. Como muchos pájaros, tienen un pico, una garganta y un esófago que se dilatan para engullir presas de todo tipo, como se puede observar en la naturaleza.

Sólo un pato saludable o una oca adulta (de 10 a 15 semanas), después de un período de cría con alimentación a voluntad, recibirá una ración progresiva dos veces cada 24 h durante unos 12 días para los patos, 16 días para las ocas, que consiste en llenarle el buche.

Diversos estudios científicos han demostrado que el cebo no estresa a los animales y que se acostumbran poco a poco a recibir los alimentos que les procuran el estado de saciedad.

Esta fase representa el 10% del período de cría del animal.

### **3. ¿Sufre el pato en el momento del sacrificio?**

El Reglamento (CE) n° 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, regula la protección de los animales en el momento de la matanza dentro de la Unión Europea y es de cumplimiento e el sector de los patos.

El proceso de sacrificio se lleva a cabo produciendo al animal el menor dolor, estrés y sufrimiento posible. Para ello es necesario aturdir previamente a los animales cuando van a ser sacrificados. Inmediatamente después se procede al proceso de sangrado.

### **4. ¿Se garantizan unas buenas condiciones de vida a los patos en las granjas?**

Los productores de foie gras aplican la legislación europea sobre la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.

La producción de foie gras se rige por la Directiva 98/58/CE relativa a la protección de los animales de granja. Esta Directiva refleja en el marco de la legislación de la UE la adopción por la Unión Europea del Convenio europeo sobre protección de los animales en las explotaciones ganaderas de 1976.

Además, en julio de 2008 España, junto con el resto de países productores de foie gras de la Unión Europea, adoptó la *Carta Europea para la producción de palmípedos grasos*, que recogen los compromisos del sector en la mejora del bienestar animal.