

BUENAS PRÁCTICAS EN EXPLOTACIONES DE PALMÍPEDAS GRASAS PARA LA PRODUCCIÓN DE FOIE GRAS Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL PATO

Asociación Interprofesional de Palmípedas Grasas (Interpalm)

¿Qué es el foie gras?

Atendiendo al [Reglamento \(CE\) N° 543/2008 de la comisión de 16 de junio de 2008, de comercialización de carnes de aves de corral](#), se define foie gras como el producto que se obtiene del hígado graso de patos (de la especie *Cairina muschata x Anas platyrinchos*) y ocas que han sido cebados de manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado. Este proceso fisiológico se produce en las aves palmípedas para acumular energía en forma de grasa antes de iniciar sus largas migraciones. Un foie gras es necesariamente el hígado sano de un pato o de una oca adultos, robustos y saludables, criados según la tradición y, sobre todo, cumpliendo con la regulación europea.

El Reglamento (CE) N° 543/2008 también indica el peso mínimo que debe alcanzar el hígado de un pato para poder denominarse foie gras, y son los siguientes, dependiendo de si se trata de una oca o un pato:

- El hígado de pato tendrá un peso neto mínimo de 300 gramos.
- El hígado de oca tendrá un peso neto mínimo de 400 gramos.

Los productos elaborados con foie gras que se comercializan atienden a distintas denominaciones que vienen definidas en el [Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos](#):

- «Foie gras entero» cuando el producto esté constituido por uno o varios lóbulos, desvenados, limpiados, sazonados o condimentados.
- «Foie gras» cuando se componga de trozos de lóbulos, desvenados, limpiados, sazonados o condimentados.
- «Bloc de foie gras» cuando el producto está reconstituido por un medio mecánico.
- «Parfait de foie» el producto debe contener, al menos, el 75 % de hígado de pato u oca de la especie *Cairina muschata x Anas platyrinchos*, que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado.
- «Paté» es la pasta cárnica, pasteurizada o esterilizada, elaborada a base de carne o hígado, o ambos, a los que se les puede añadir menudencias y otros ingredientes,

condimentos y aditivos y que se han sometido a un proceso de picado, sin perjuicio del uso de la denominación paté por otros productos no cárnicos. Se presenta en dos formas, para cortar o para untar. Los patés podrán denominarse «de foie» únicamente cuando se elaboren a partir de hígado graso de pato u oca de la especie *Cairina muschata x Anas platyrinchos*, que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado, conteniendo al menos un 20 % de éste.

¿Qué países son productores de foie gras en Europa?

A nivel europeo, **los cinco países productores de foie gras son Francia, Bulgaria, Hungría, España y Bélgica**, por volumen de producción. La producción ancestral de foie gras se remonta a más de 4.500 años en la época de los faraones, en Egipto.

Actualmente, el primer productor europeo de foie gras es Francia, país en el que el foie gras está considerado patrimonio culinario y cultural, al igual que en Hungría. España, ocupa la cuarta posición en producción de foie gras de pato.

¿Qué es Interpalm?

La **[Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas \(Interpalm\)](#)**, constituida y reconocida por el Ministerio de Agricultura en 2010, surge de la necesidad de integrar a todos los eslabones de la cadena de valor del foie gras y productos derivados del pato en nuestro país (ganadería; cría, sacrificio y despiece; transformación).

Desde su creación **Interpalm ha impulsado el buen funcionamiento, el desarrollo y la sostenibilidad de la cadena de valor de las palmípedas grasas; así como, la promoción y mejora de la información y conocimiento de los productos del sector**. La interprofesional desempeña un papel esencial en la articulación, coordinación e impulso del sector y sus empresas en todas aquellas áreas relacionadas con su actividad y entre sus objetivos están:

- Velar por el adecuado funcionamiento de la cadena de valor de las palmípedas grasas
- Mejorar el conocimiento, la eficiencia y la transparencia de los mercados, en especial mediante la puesta en común de información y estudios que resulten de interés para los miembros de la interprofesional
- Desarrollar métodos e instrumentos para mejorar la calidad de los productos del sector
- Mejorar la coordinación entre los diferentes operadores
- Impulsar la difusión de conocimientos sobre el sector y desarrollo de actuaciones para facilitar una información adecuada a los consumidores

A nivel europeo, **Interpalm forma parte de la Federación Europea de Foie Gras «Euro Foie Gras»**, constituida en julio de 2008 por los 5 países europeos productores de foie gras, con el fin de dar a conocer su oficio, así como explicar y concretar los proyectos comunes que mejoren y armonicen prácticas para todo el sector.

Nuestro compromiso con la transparencia y las buenas prácticas en la producción de foie gras y productos derivados del pato es un hecho que se materializa en el trabajo diario de explotaciones de cría, recría y cebo y en los mataderos en los que se produce este alimento milenario.

Miembros

Estructuralmente Interpalm tiene entre sus miembros representantes de la rama productora y de la rama de transformación y comercialización del sector de las palmípedas grasas, estando constituida por tres asociaciones:

- RAMA DE PRODUCCIÓN (91%)
Asociación de Empresas de Cría y Engorde de Palmípedas Grasas
- RAMA DE TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN (80%)
Asociación de Empresas de Sacrificio y Despiece de Palmípedas Grasas
Asociación Sectorial del Hígado Graso (ASEHGRA)

Actualmente, en 2019, en Interpalm se integran un total de 39 socios: 24 socios ganaderos, 6 mataderos y 9 socios transformadores.

Interpalm, una asociación responsable

Las demandas de la sociedad y de un mercado cambiante y muy exigente, llevan a la asociación a reforzar su compromiso mediante la autorregulación adaptándose a la normativa vigente y las necesidades del sector. Por ello, se han desarrollado distintas acciones, en consonancia con las líneas de trabajo planteadas por la interprofesional, que se mencionan a continuación:

- Elaboración del **Manual de bioseguridad y buenas prácticas ganaderas en explotaciones de palmípedas para la producción de foie gras** en 2017 por el Grupo Técnico de Ganadería, y supervisado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Permitiendo que los profesionales del sector dispongan de la información relativa a los protocolos y procedimientos de bioseguridad conforme a la norma y adaptados a las particularidades sanitarias y productivas de esta especie.

Atendiendo a lo establecido en el manual, se realizan periódicamente auditorías de cumplimiento en las distintas explotaciones de nuestros socios con el fin de garantizar la seguridad e higiene de las mismas.

Estas auditorías han sido realizadas por una auditora independiente que ha emitido un informe de recomendaciones para la adecuación de la actividad y las explotaciones a la normativa vigente.

Durante 2018 se han realizado dos auditorías de cumplimiento del manual de bioseguridad.

- Elaboración, durante el año 2018, de la **Guía de etiquetado de los productos derivados de palmípedas grasas de ASEHGRA** por el Grupo Técnico de Etiquetado. En colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y aprobada por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
- En ese sentido, preocupada por el respeto al bienestar de los animales, [«Euro Foie Gras»](#) elaboró la [Carta europea para la producción de palmípedos grasos](#) con los compromisos derivados de la experiencia de los criadores, que deben regir la actividad de crianza, conforme a los 12 principios contenidos en el «Welfare Quality Project».

1. Los animales no deben sufrir hambre prolongada, sino que deben recibir un régimen suficiente apropiado tanto en cantidad como en calidad
2. Los animales no deben sufrir de sed prolongada, sino que deben tener acceso al agua en cantidad suficiente
3. Los animales deben contar con un lugar confortable para dormir
4. Los animales deben contar con un confort térmico, es decir, no deben ser expuesto al calor o al frío excesivo
5. Los animales deben disponer del espacio suficiente para poder desplazarse libremente
6. Los animales deben estar exentos de lesiones físicas
7. Los animales deben estar exentos de enfermedades, y el criador debe garantizar un buen nivel de higiene y cuidados
8. Los animales no deben sufrir dolores provocados por los cuidados, las manipulaciones, una matanza o procedimientos quirúrgicos inadecuado
9. Los animales deben tener la posibilidad de expresar un comportamiento social normal y no dañino
10. Los animales deben tener la posibilidad de expresar los comportamientos característicos de su especie
11. Los animales deben ser manipulados con precaución en cualquier situación, y los manipuladores deben permitir el establecimiento de una buena relación hombre-animal
12. Se deben evitar las emociones negativas, como el miedo, el peligro, la frustración o la apatía, y se deben favorecer las emociones positivas como la seguridad o la satisfacción

Compromiso con las buenas prácticas

En nuestro profundo compromiso con las demandas actuales de la sociedad y su preocupación por el bienestar animal y las buenas prácticas, se está desarrollando un Código de Buenas Prácticas en Explotaciones de Palmípedas Grasas para producción de foie gras y derivados del pato, con el fin de garantizar y exponer el trabajo adecuado que se lleva a cabo, conforme a la legislación vigente, en nuestras instalaciones para la producción de foie gras.

Continuando con lo iniciado en el Manual de bioseguridad, en el Código se recogerán y detallarán las buenas prácticas de manejo realizadas en las explotaciones de palmípedas, que garantizan las condiciones higiénico-sanitarias de las mismas y el excelente trabajo de todo el personal, que recibe formación constante para desempeñar adecuadamente su actividad. Todo ello, con el objetivo de conseguir el idóneo entorno y ambiente que asegure el bienestar de las palmípedas.

Asimismo, figurarán los requerimientos mínimos de espacio y ambiente en las distintas fases de producción de foie gras tanto en las instalaciones como en el transporte, atendiendo a lo establecido en la normativa y mostrando el minucioso trabajo de todas las explotaciones que forman parte de la interprofesional.

Marco legal

El desarrollo normativo del sector de palmípedas es muy limitado, por lo que desde Interpalm, **en nuestro profundo compromiso con las demandas actuales de la sociedad y su preocupación por el bienestar animal**, estamos desarrollando un Código de Buenas Prácticas en Explotaciones de Palmípedas Grasas para producción de foie gras y derivados del pato con el fin de garantizar y exponer el trabajo adecuado, siguiendo la legislación vigente, que se lleva a cabo en nuestras instalaciones para la producción de foie gras.

En este sentido, la legislación que aplicamos es la siguiente:

- [Reglamento \(CE\) nº 1/2005 del Consejo de 22 de diciembre de 2004, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas](#) y por el que se modifican las Directivas 64/432/CEE y 93/119/CE y el Reglamento (CE) nº 1255/97. (DOUE nº 3, de 05/01/2005)
- [Reglamento \(CE\) nº 543/2008 de la Comisión de 16 de junio de 2008, por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento \(CE\) nº1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral](#) (DOUE nº157, de 17/06/2008)

- [Reglamento \(CE\) nº 1099/2009 del Consejo de 24 de septiembre de 2009 relativo a la protección de animales en el momento de la matanza.](#) (DOUE nº 303, de 18/11/2009)
- [Real Decreto 348/2000, de 10 de marzo, por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 98/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.](#) (BOE nº 61 de 11/03/2000).
- [Real Decreto 1084/2005, de 16 de septiembre, de ordenación de la avicultura de carne.](#) (BOE nº233, de 29/09/2005)
- [Real Decreto 37/2014, de 24 de enero, por el que se regulan aspectos relativos a la protección de los animales en el momento de la matanza.](#) (BOE nº28, de 01/02/2014)
- [Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.](#) (BOE nº147, de 18/06/2014)
- [Real Decreto 542/2016, de 25 de noviembre, sobre normas de sanidad y protección animal durante el transporte.](#) (BOE nº297, de 09/12/2016)
- [Recomendación relativa al pato criollo o de Berbería \(*Cairina moschata*\) y los híbridos de pato criollo y de patos domésticos \(*Anas platyrhynchos*\).](#) Adoptada el 22 de junio de 1999
- [Recomendación relativa a las ocas domésticas \(*Anser anser f. domesticus*, *Anser cygnoides f. domesticus*\) y sus cruces.](#) Adoptada el 22 de junio de 1999.

Referencias bibliográficas

- Comisión Europea (CE): https://ec.europa.eu/commission/index_es
- Boletín Oficial del Estado (BOE): www.boe.es
- Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE): <https://eur-lex.europa.eu/oj/direct-access.html?locale=es>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA): www.mapa.gob.es
- Federación Europea de Foie Gras (Euro Foie Gras): www.eurofoiegras.com
- [Informe de bienestar animal en la producción de foie gras de patos y ocas de la Comisión Europea, 16 de diciembre de 1998](#)