

Dossier de prensa

2020



Índice

1.	La interprofesional.....	2
2.	Nuestro sector	3
3.	Conoce todo sobre el foie gras.....	5
4.	Proceso de producción	11
5.	Foie gras y otros productos del pato.....	15
6.	El foie gras, un producto gourmet.....	17
7.	Valores nutricionales del producto	18
8.	Nuestros asociados.....	19

La interprofesional

El sector productor de foie gras se agrupa a nivel nacional entorno a la **Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas (Interpalm)**, constituida y reconocida por el Ministerio de Agricultura en 2010 y en la que están representados todos los eslabones de la cadena de valor del foie gras en nuestro país (ganadería, sacrificio, despiece y transformación).

Interpalm está constituida por las siguientes asociaciones:

- **Rama de producción:** Asociación de Empresas de Cría y Engorde de Palmípedas Grasas
- **Rama de transformación y comercialización:** Asociación de Empresas de Sacrificio y Despiece de Palmípedas Grasas
- **Asociación Sectorial del Hígado Graso (ASEHGRA)**

A nivel europeo, Interpalm forma parte de la **Federación Europea del Foie Gras (Euro Foie Gras)**, constituida en 2008, junto con las federaciones de productores de Francia, Bulgaria, Hungría y Bélgica.

Interpalm articula una serie de funciones dentro del sector de las palmípedas grasas. Por un lado, coordina la actividad de las empresas asociadas y ayuda a la promoción de las mismas. Y por otro, realiza el intercambio de información y estudios de interés entre los asociados. Todo ello bajo el adecuado cumplimiento de la normativa y de la información que se traslada al consumidor.

La interprofesional se estructura en tres grupos de trabajo:

- **Grupo Técnico de Etiquetado**, encargado de dar respuesta a las consultas relacionadas con el etiquetado y la normativa vigente y ha desarrollado la Guía de Etiquetado de ASEHGRA
- **Grupo Técnico de Ganadería** estudia y analiza todos los temas relacionados con las buenas prácticas animales y la bioseguridad. En este sentido, ha desarrollado el Manual de Bioseguridad de Interpalm y es el encargado de elaborar el Código de buenas prácticas en explotaciones de palmípedas grasas para la producción de foie gras y productos derivados del pato
- **Grupo Técnico de Exportación** analiza y gestiona la apertura de nuevos mercados y las consultas relacionadas con la exportación





Nuestro sector

Datos del sector



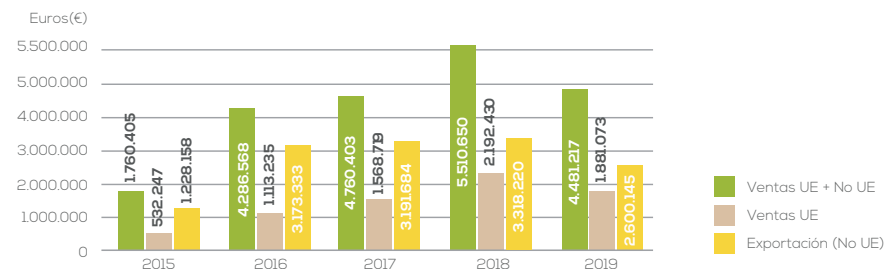
España es el **cuarto productor europeo** de foie gras, por detrás de Francia, Bulgaria y Hungría, y el **segundo consumidor a nivel mundial**.



La producción de foie gras en España se localiza principalmente en las zonas de **Castilla y León, Navarra, País Vasco, Cataluña y Aragón**.



Ventas fuera de España

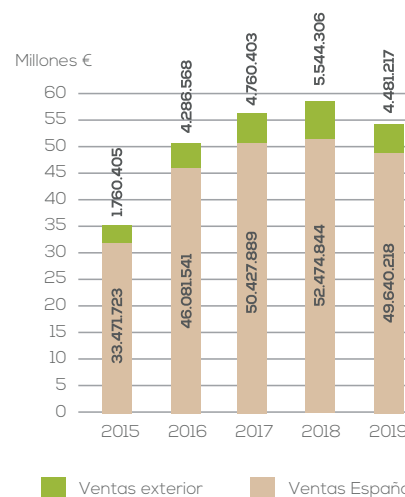


Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, Finlandia, Francia, Holanda, Irlanda, Italia, Lituania, Polonia, Portugal, Reino Unido, Rumanía, Suecia

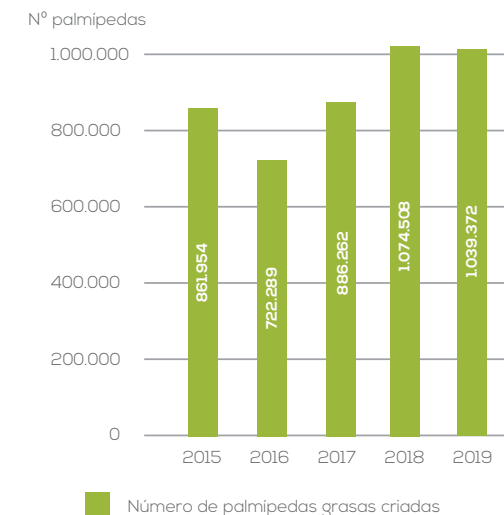


Andorra, Angola, Arabia Saudí, Argentina, Australia, Bahrein, Chile, Colombia, China, Costa Rica, Costa de Marfil, Emiratos Árabes Unidos, Filipinas, Guatemala, Hong Kong, Japón, Jordania, Kuwait, Líbano, Marruecos, México, Nueva Zelanda, Omán, Panamá, Qatar, República Dominicana, Suiza, Túnez, Tailandia, Uruguay

Ventas globales



Cría de pato Mulard en España



España ha criado a más de **un millón de patos** y ha producido más de **600 toneladas** de foie gras en 2019, pero además comercializa el resto de productos que se obtienen del pato y que son muy apreciados tanto en el mercado nacional como internacional, tal y como demuestran las exportaciones.



En cuanto al **consumo en fresco**, España ocupa la segunda posición a nivel mundial en 2018, con más de **3.150 toneladas (63 g/hab)**, por detrás de Francia, que lidera el ranking mundial con 18.210 toneladas (272 g/hab), seguido de Japón en tercer lugar con 953 toneladas (8 g/hab).

El medio rural

La **producción de foie gras** en España se encuentra principalmente en las zonas rurales de Castilla y León, Navarra, País Vasco, Cataluña y Aragón. De esta manera, esta actividad contribuye a fijar la población y dinamizar la economía de las zonas rurales de España, donde se localizan todas las granjas autorizadas para la cría de pato.

Conoce todo sobre el foie gras

Un manjar de faraones

La historia del foie gras se remonta hasta la **época de los faraones** donde trataban a la oca como un animal sagrado. Es el sentido práctico del hombre el que le lleva a utilizar este animal para la producción de un manjar muy apreciado por la corte. Esas prácticas quedan patentes en los murales hallados en la tumba de TI, poderoso consejero real de un Faraón de la Vª dinastía, donde se pueden apreciar diferentes prácticas el proceso de elaboración del foie gras.

Esta práctica se extendió poco a poco desde Egipto hacia el Mediterráneo hasta llegar a los griegos, que también cebaban a sus ocas para producir foie gras. Por su lado, los **romanos** fueron los que lo introdujeron como plato gastronómico. Marco Gavio Apicio fue un gastrónomo al que se le atribuye el único libro sobre cocina romana que ha llegado hasta nuestros días, en el que se habla de la alimentación de los gansos con higos desecados para engordar sus hígados.

Con la **caída del Imperio Romano, 450 d.C.**, la tradición del cebo de ocas cambia de manos, y son los Visigodos los que lo continúan. En **Al Ándalus**, el agrónomo sevillano Ibn Al Awwam redactó entre finales del siglo XII y principios del XIII el *Libro de la Agricultura*, en el que desvela el secreto para hacer engordar los hígados de pato, con una pasta hecha a base de sésamo tostado y de hortalizas. El secreto del agrónomo sevillano es compartido por otros, como Ibn El Beithar, célebre farmacólogo malagueño que vivió en el **siglo XII**. Este último cuenta que “el hígado de pato que se ha cebado preparando su alimento con leche es muy delicado y muy alimenticio”.

Con la llegada del maíz a **Europa en 1496**, empieza a generalizarse su uso hasta dejar los higos casi en el olvido.



En la época de los faraones trataban a la oca como un animal sagrado



Los romanos fueron los que lo introdujeron como plato gastronómico



¿Qué es el foie gras?

El foie gras es necesariamente el **hígado sano** de un pato o de una oca adultos, robustos y saludables, **criados** básicamente **al aire libre en granjas**, sobre todo del norte de España. Representa una actividad ganadera similar a la de cualquier otra especie como son el porcino, el vacuno o el ovino.

El foie gras debe provenir de ocas o patos cebados. Para obtener la denominación "foie gras", los hígados deben tener un **peso mínimo de 400 g** para el **hígado de oca** y **300 g** para el de **pato**.

Debido al **alto valor** del foie gras y para asegurar la autenticidad y calidad de los productos que llegan a los consumidores, **la legislación establece normas claras sobre la forma de cría** y las características que debe tener el hígado para poder ser comercializado como foie gras.

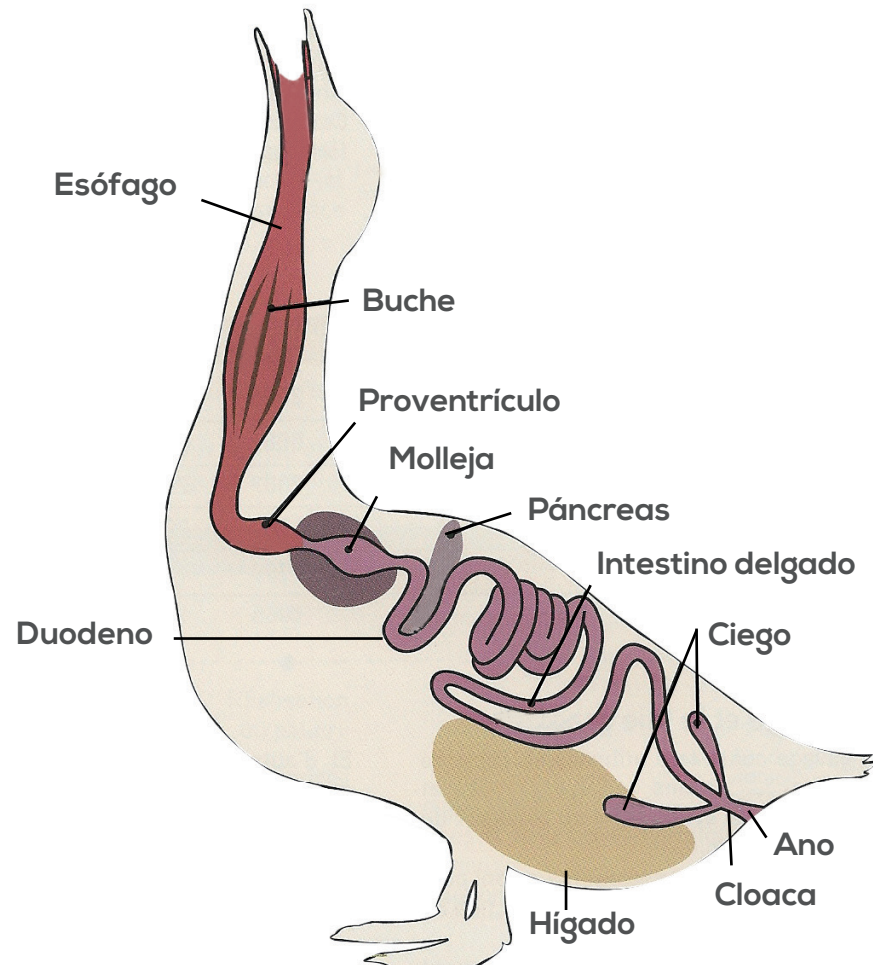
La denominación foie gras está regulada por el Reglamento (CE) N° 543/2008 de la comisión de 16 de junio de 2008, relativo a la comercialización de aves de corral. Se define foie gras como el hígado de la oca o de patos de las especies *Cairina moschata* o *Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos* que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado.

Fisiología del pato

Las aves migratorias, entre las que se encuentran patos y ocas, poseen la capacidad fisiológica natural de almacenar grasa en su hígado y abdomen, como fuente de energía. Este proceso es absolutamente necesario para poder afrontar sus largos viajes migratorios. El cebo del pato genera una esteatosis hepática reversible en el animal que hace que este órgano engrase y tenga esas características especiales que son particulares del foie gras.

La reversibilidad significa que si el pato deja de comer, su hígado recupera su tamaño normal, proceso que ocurre en este tipo de aves cuando llegan a su destino tras las migraciones.

Por tanto, cuando hablamos de foie gras estamos refiriéndonos siempre a un **hígado y a un pato u oca absolutamente sanos, criados cumpliendo con la regulación europea**.



Representación esquemática del tracto digestivo de un pato

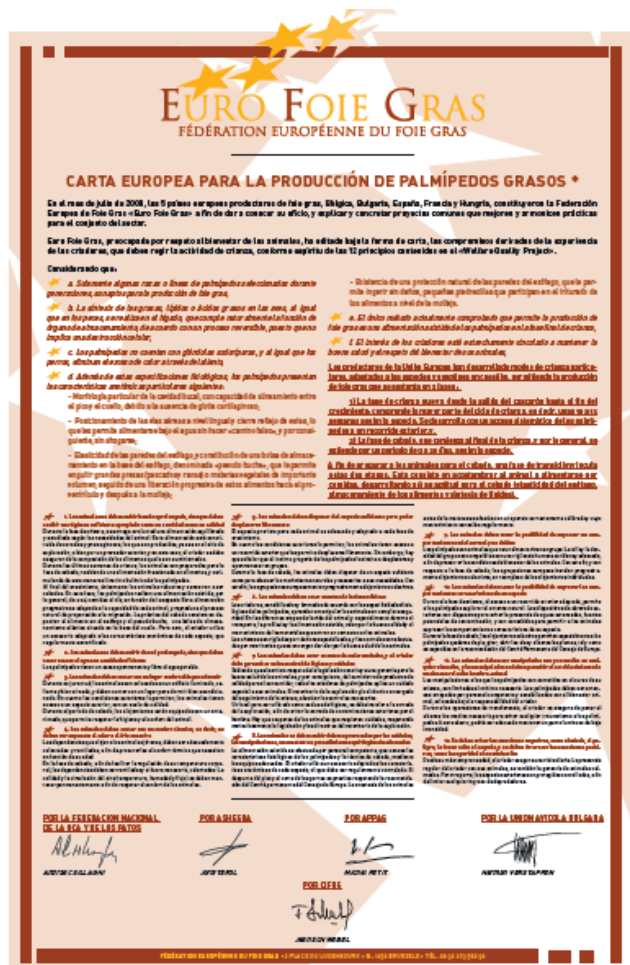
Compromiso con el bienestar animal

Sin bienestar animal, no hay foie gras

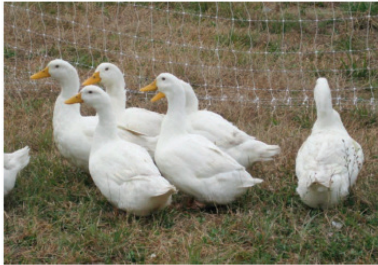
Todas las empresas de Interpalm cumplen estrictamente con la reglamentación nacional y europea en todas las fases del foie gras. En **nuestro profundo compromiso con el bienestar animal**, aplicamos buenas prácticas en explotaciones de palmípedas grasas para la producción de foie gras y productos derivados del pato, que estamos recogiendo en un Código.

En el código se recogerán 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.

En ese sentido, «Euro Foie Gras», preocupada por el respeto al bienestar de los animales, elaboró la **Carta europea para la producción de palmípedas grasas** con los compromisos derivados de la experiencia de los criadores, que deben regir la actividad de cría, conforme a los 12 principios contenidos en el «Welfare Quality Project».



**Manual de bioseguridad y
buenas prácticas ganaderas en
explotaciones de palmípedas
para la producción de foie gras**



Noviembre 2017



**Guía de etiquetado
de los productos derivados
de palmípedas grasas**



Interpalm, una asociación responsable

En 2017, el Grupo Técnico de Ganadería, bajo la supervisión del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, elaboró un **Manual de bioseguridad y buenas prácticas ganaderas en explotaciones de palmípedas para la producción de foie gras** que recoge toda 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.

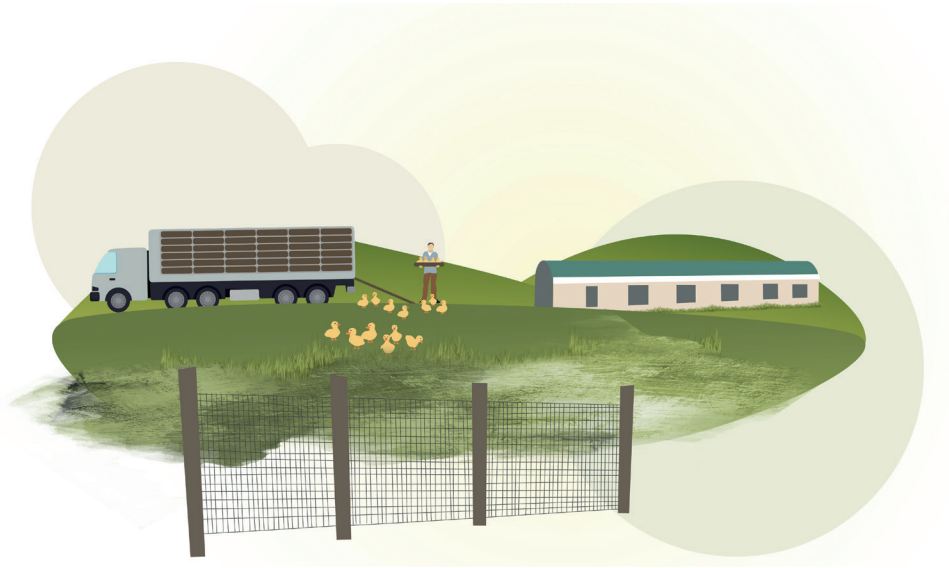
Por otro lado, en 2018 el Grupo Técnico de Etiquetado, en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y con la aprobación de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), desarrolló la **Guía de etiquetado de los productos derivados de palmípedas grasas de ASEHGRA**, con el objetivo de armonizar los criterios de etiquetado de todos los operadores del sector y contribuir a la clarificación del contenido de las etiquetas de los productos obtenidos del pato, lo cual mejorará la información que se ofrezca al consumidor.

Proceso de producción

El **ciclo de producción** de las palmípedas grasas, mayoritariamente patos en el caso español, tiene una **duración de 14 a 16 semanas** desde la eclosión de los huevos hasta el final de su crecimiento. En este proceso, se pueden diferenciar **cuatro fases (cría, recría, cebo y fase final)**.

Durante el ciclo de producción, los animales tienen acceso al exterior el 90% de su vida, siendo la mayor parte de la cría al aire libre, y **sólo el 10% restante lo pasan en naves acondicionadas**, donde se controlan las condiciones de iluminación, temperatura, ventilación y humedad.





Recepción de los patitos de un día

El proceso se inicia con la **llegada de patitos de un día que proceden de Francia**, donde se encuentran las incubadoras, y comienzan la fase de cría.



Cría

Esta fase tiene una **duración de 3 semanas** y los patitos se encuentran en su mayoría en las naves acondicionadas con posibilidad de acceder al exterior, en las que se controlan las condiciones de temperatura, iluminación, humedad y ventilación. La alimentación a base de maíz y el agua están disponibles a voluntad.

Recría

La fase de recría es la de mayor duración, **de 9 a 11 semanas**, en las que los patos se encuentran en el exterior y tienen acceso a las naves acondicionadas, donde disponen de alimento y agua a voluntad. Durante esta fase las palmípedas se preparan para la fase de cebo.



Cebo

Durante la fase de cebo, que tiene una **duración de 10 a 14 días**, los patos viven en **parques colectivos**, ya que las jaulas individuales están prohibidas en toda Europa, y **reciben una alimentación pautada dos veces cada 24 horas, entre 200 y 500 g**. Cada una de estas tomas dura de **3 a 6 segundos** y es llevada a cabo por **profesionales cebadores cualificados y experimentados**. Este proceso es necesario para conseguir los 300 g de peso mínimo del hígado para que se pueda denominar foie gras, tal y como se recoge **en el Reglamento (CE) Nº 543/2008 de la CE de 16 de junio de 2008** por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) n 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral.





Fase final del proceso

Una vez finalizada la fase de cebo, los **patos sanos que tienen entre 14 y 16 semanas, se trasladan al matadero para el sacrificio**, donde se obtiene el foie gras y las partes nobles para su transformación.

La fase de sacrificio comprende las actividades de descarga de los animales de los camiones de transporte, el colgado, aturdido y sacrificio. Estas operaciones son realizadas por profesionales con la debida formación y siguiendo estrictamente los protocolos de bienestar establecidos por los mataderos.



Distribución

El foie gras y otros productos derivados del pato se distribuyen a tiendas y restauración para su consumo y disfrute. Este es el resultado final de todo un proceso que destaca la **calidad y versatilidad de este manjar**.

Foie gras y otros productos del pato

Productos según el porcentaje de foie gras

- 🌿 **Con el 100% de foie gras:** foie gras entero, bloc de foie gras, foie gras con trozos.
- 🌿 **Con el 75% de foie gras:** parfait de foie.
- 🌿 **Con el 20% o más de foie gras:** mousse de foie.

Existen otros productos derivados que contienen un porcentaje menor al 20% de foie gras que nunca podrán tener en su denominación la palabra foie gras.

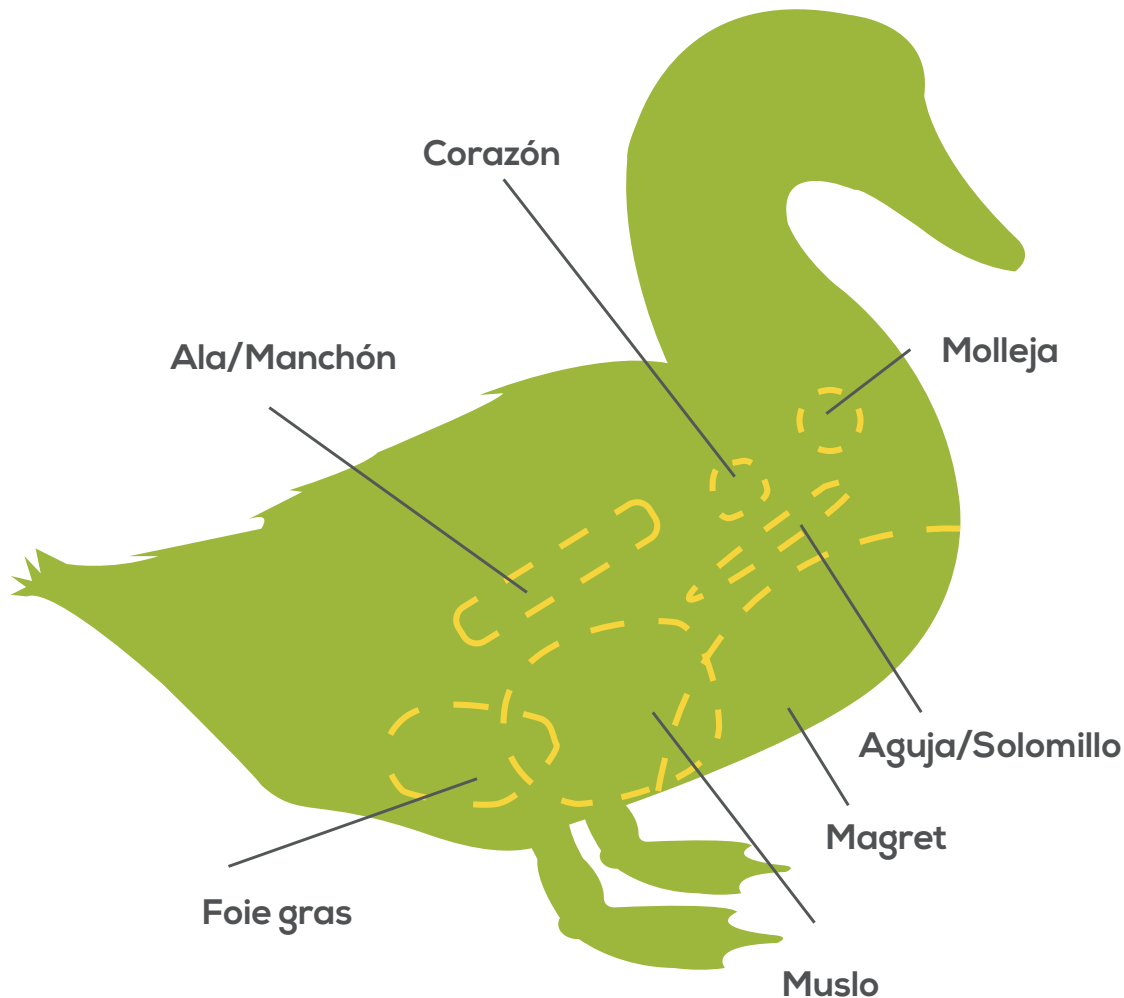
Denominaciones de productos elaborados

Según el nivel de cocción del foie gras, que determina su conservación, se diferencia entre:

- 🌿 **Foie gras fresco:** hígado crudo, presentado normalmente en pieza entera o loncheado. Se puede presentar refrigerado o congelado.
- 🌿 **Foie gras en semi-conserva:** hígado cocido (dentro de una tarrina, tarro de vidrio, una lata o una bolsa al vacío). El tratamiento térmico utilizado se produce a una temperatura de cocción de entre 72°C y 85°C. Esto permite establecer una caducidad de entre 3 y 6 meses a una temperatura de conservación de 3°C a 5°C. Con esta forma de preparación, el producto pierde poca grasa, lo que hace que mantenga todo su sabor y calidad.

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

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



Otros productos del pato

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:

- 🌿 **Magret:** es el filete de pechuga de los patos y ocas de las especies *Cairina muschata* o *Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos*, según establece el Reglamento (CE) 543/2008 de 16 de junio
- 🌿 **Aguja o solomillo:** es la parte interna del músculo pectoral pegado a la carcasa. Se trata de una pieza de entre 30 g y 40 g y es la parte menos grasa.
- 🌿 **Muslo:** se puede utilizar para asar o para preparar confit de pato utilizando para lo primero las piezas más pequeñas y las más grandes para la cocción en confit.
- 🌿 **Ala:** también conocida como "manchón" es la primera falange del ala, suele pesar unos 150 g. Esta pieza se puede utilizar para elaborar confit o prepararla asada o en otras elaboraciones.
- 🌿 **Molleja:** se trata de una pieza tierna y untuosa de unos 25 g.
- 🌿 **Corazón:** pieza de unos 50 g y de textura más firme.
- 🌿 **Piel:** se utiliza principalmente para elaborar la grasa de confitar.

El foie gras, un producto gourmet

El **foie gras** es uno de los **productos más selectos** y apreciados por chefs y gourmets de todo el mundo. Es un producto de **gran calidad** que está presente en gran número de recetas por su gran **versatilidad**. Esta exquisitez gastronómica que ha llegado a nuestras mesas y elaboraciones desde la más remota antigüedad.

En España es el **gran protagonista de celebraciones señaladas en el calendario**, junto a familias y amigos con los que compartir esta delicia. El foie gras es un producto gourmet con una personalidad inconfundible.

Este producto incluso **tiene la consideración de patrimonio gastronómico nacional en Hungría**, donde se le reconoce como Hungaricum, y en Francia, patrimonio Gastronómico y Cultural como indiscutible seña de identidad nacional.





Valores nutricionales del producto

Foie gras

El foie gras es rico en ácidos grasos insaturados, y contiene proteínas, minerales (sodio, magnesio, fósforo, potasio, calcio, hierro y zinc), y vitaminas (A, C, B, E y ácido fólico).

Composición de los lípidos	Foie gras	Aceite de oliva	Mantequilla
Ácidos grasos saturados	27%	17%	52%
Ácidos grasos monoinsaturados	57%	65%	23%
Ácidos grasos poliinsaturados	12%	13%	2%

Carne de pato

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

Aporta otras vitaminas como riboflavina, niacina, B6 y B12, las cuales contribuyen al metabolismo energético normal; y minerales, ya que supone una buena fuente de selenio, fósforo y zinc.

Por cada 100 g de carne de pato	
Agua	64,70 g
Calorías	227 kcal
Grasas totales	17,20 g
Ácidos grasos monoinsaturados	8,17 g
Ácidos grasos poliinsaturados	2,27 g
Ácidos grasos saturados	5,91 g
Proteínas	18,10 g
Vitamina B5 o ácido pantoténico	1,6 ug —

El pato es rico en vitamina B5, por lo que **ayuda a combatir el estrés y la migraña, y contribuye a reducir el colesterol**

Nuestros asociados

En la interprofesional se integran 25 granjas, 6 mataderos y 9 plantas de transformación

LAS CUMBRES DE VALDEOSMA

Burgo de Osma
Ciudad de Osma
(SORIA)
(+34) 975 360 305



Caracierzos, S.L.
Santa Eulalia
(TERUEL)
(+34) 978 86 05 08



COGAVI, S.L.
Villamartin de Campos
(PALENCIA)
(+34) 979 769 288



Coll Verd,
Productes De L'ànec, S.A.
Vilamalla (GIRONA)
www.collverd.com



Delicass Sociedad
de Alimentación, S.A.
Larrabetzu (VIZCAYA)
www.delicass.com



Progust, S.L.
Riudellots de
la Selva (GIRONA)
www.imperia.es



Katealde Artesanos, S.L.
Alsasua
(NAVARRA)
www.katealde.com



Lerín Agropecuaria, S.L.
Lerín
(NAVARRA)
(+34) 948 530 301



Canard, S.A.
Abejar
(SORIA)
www.malvasia.com.es



Martiko, S.A.
Bera
(NAVARRA)
www.martiko.com



Selectos de Castilla, S.A.
Villamartin de Campo
(PALENCIA)
www.selectosdecastilla.com



Soriapalm S.L.U.
Abejar
(SORIA)
(+34) 975 373 552



Turotrans, S.A.
Santa Eulalia del Campo
(TERUEL)
www.tierramudejar.es



Asociación Interprofesional de las Palmípedas Grasas · www.elfoiegras.es

**gerencia@elfoiegras.es
91 721 79 28**