

# CARNE DE AVE EUROPEA: UNA ELECCIÓN SOSTENIBLE

RICA EN  
PROTEÍNAS

VERSÁTIL

SABROSA

Para obtener orientación sobre dietas equilibradas y saludables, consulte las Pautas dietéticas alimentarias nacionales:  
[https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8\\_en](https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8_en)

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

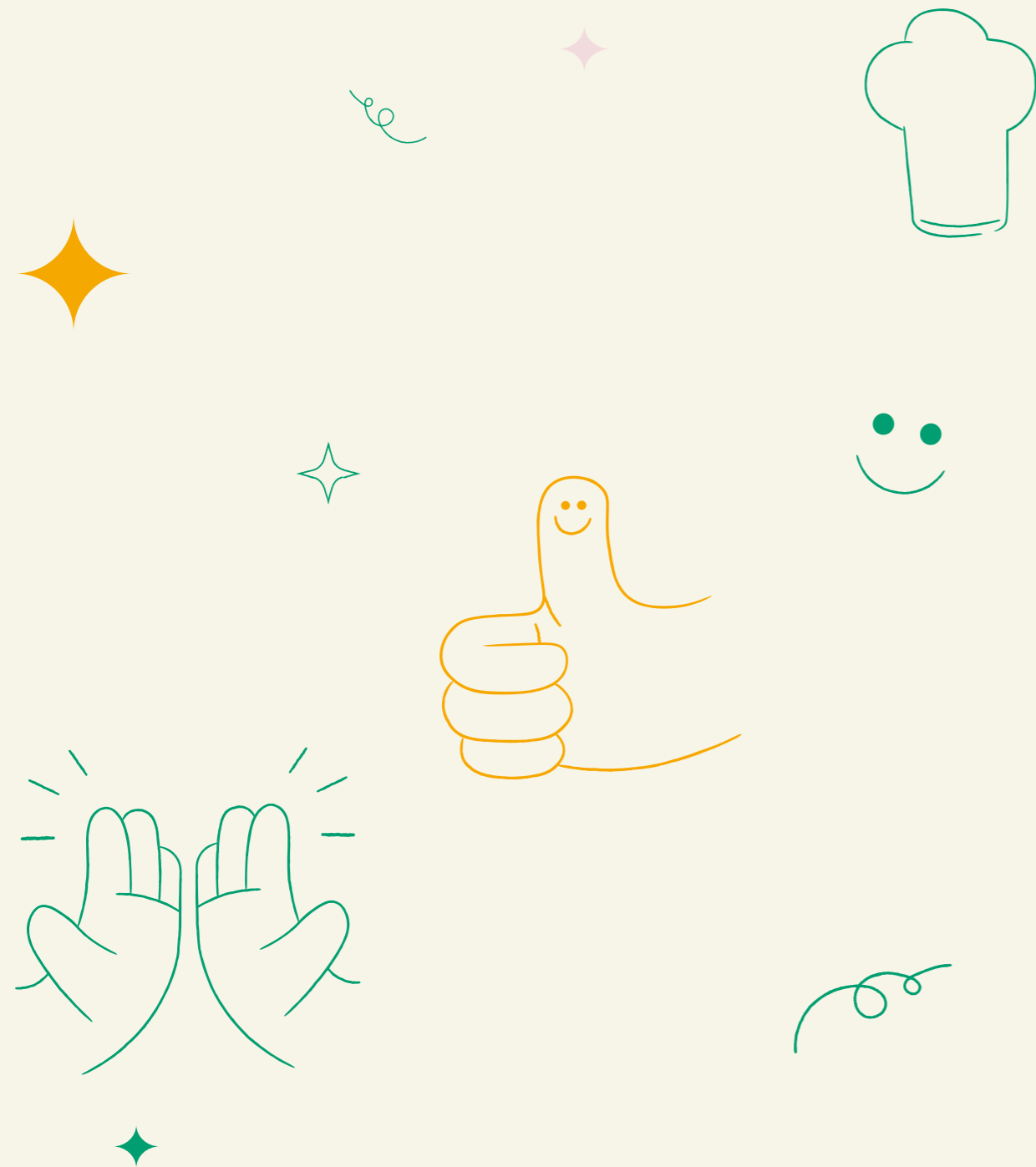








# CARNE DE AVE EUROPEA: UNA ELECCIÓN SOSTENIBLE

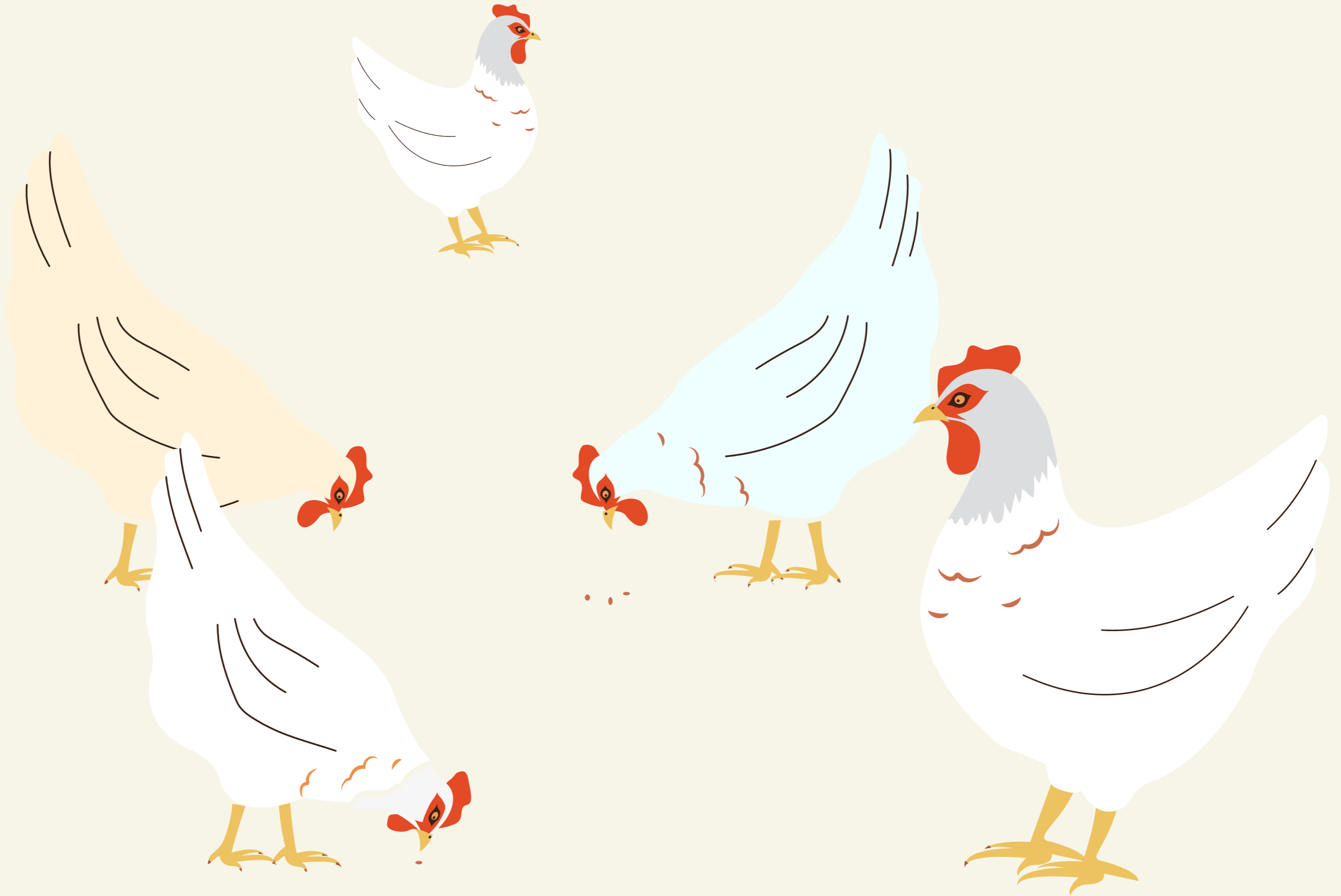


## Índice



1	El Sector Avícola Europeo	8
2	Información del sector avícola en España	12
3	La cadena de valor de la carne de ave	14
4	La sostenibilidad en el sector avícola europeo	16
5	El desperdicio de alimentos	21
6	Programa EURSPO	23
7	Indicadores	24





# Sector avícola europeo: producción y consumo

## El sector avícola europeo se esfuerza por un sistema alimenticio más sostenible

La carne avícola europea es reconocida en todo el mundo por sus altos estándares de calidad y por hacer un uso más eficiente de los recursos. Los productores y actores involucrados en el sector avícola europeo son conscientes de la importancia de la sostenibilidad en toda la cadena de producción y se guían por los objetivos de la Estrategia «De la Granja a la Mesa» de la Comisión Europea, que busca crear sistemas alimentarios justos, saludables y respetuosos con el medio ambiente. La Unión Europea mantiene algunos de los estándares más altos del mundo, y se consiguen mantener con estrictas normativas de la UE y constantes esfuerzos dentro del sector, para mejorar las condiciones de producción enfocándose en la conservación de recursos y el bienestar animal. Este compromiso con la mejora continua garantiza la sostenibilidad y el éxito del sector avícola europeo. Con unas notables cifras de consumo y exportación, la Unión Europea se ha convertido en un actor importante en la producción mundial de carne de ave. El sector se esfuerza por establecer un estándar global de sostenibilidad, subrayando su papel como actor clave en el desarrollo de un sistema alimentario resiliente y sostenible a nivel mundial.

## La Unión Europea es el cuarto productor más grande del mundo

La Unión Europea se ha convertido en un líder mundial en la producción de carne de ave y así lo demuestran sus significantes estadísticas de consumo y exportación. La carne de ave es una importante fuente de proteínas y un alimento básico para muchos ciudadanos europeos.<sup>1</sup> Por lo tanto, los productores y actores involucrados están comprometidos para ofrecer un producto que sea responsable con el planeta, los animales, los consumidores y la sociedad en su conjunto. Con estos esfuerzos, el sector busca la sostenibilidad optimizando el uso de recursos para producir carne de alta calidad mientras minimiza el desperdicio. El sector reconoce la importancia de la concienciación del consumidor y tiene como objetivo educar

a los consumidores sobre la sostenibilidad, la resiliencia y la trazabilidad de los productos avícolas europeos. Esta iniciativa permitirá a los consumidores tomar decisiones informadas y elegir la carne de ave europea en lugar de productos de terceros países.

## EURSPO, una iniciativa europea para una mayor concienciación sobre la sostenibilidad del sector avícola europeo

A veces se acusa a la producción de alimentos, especialmente de carne, de agotar los recursos naturales y de tener un impacto negativo en el medio ambiente. Estas acusaciones también llegan al bienestar de los animales, con el uso de hormonas y antibióticos y las posibles consecuencias en la salud humana y la seguridad. Nuestro objetivo principal es difundir información precisa y sensibilizar a los consumidores sobre los beneficios reales del sector y sus esfuerzos hacia la sostenibilidad ambiental, social y económica.

En respuesta, las cuatro asociaciones avícolas europeas CIPC de Francia, KRD-IG de Polonia, BVH de Alemania y AVIANZA de España han lanzado una ambiciosa iniciativa, EURSPO, destinada a difundir información veraz sobre la sostenibilidad de la producción y el consumo de carne de ave europea. El objetivo de esta iniciativa es crear una situación beneficiosa para todos: los consumidores bien informados pueden tomar decisiones informadas al adquirir productos, ya sea en supermercados o en restaurantes. Todos los actores de la cadena de suministro avícola europea están comprometidos para garantizar productos de alta calidad que cumplan con estrictos estándares de bienestar animal, medio ambiente y seguridad alimentaria. Además, mejorar la sostenibilidad en este sector beneficiará directamente a nuestro planeta, al sector agrícola y a la sociedad en su conjunto promoviendo métodos de producción más respetuosos con el medio ambiente, combatiendo el desperdicio de recursos y apoyando el empleo y las áreas rurales.



<sup>1</sup> Health claim already foreseen in the Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02006R1924-20141213&qid=1665048768108>

## Producción en la UE<sup>2</sup>

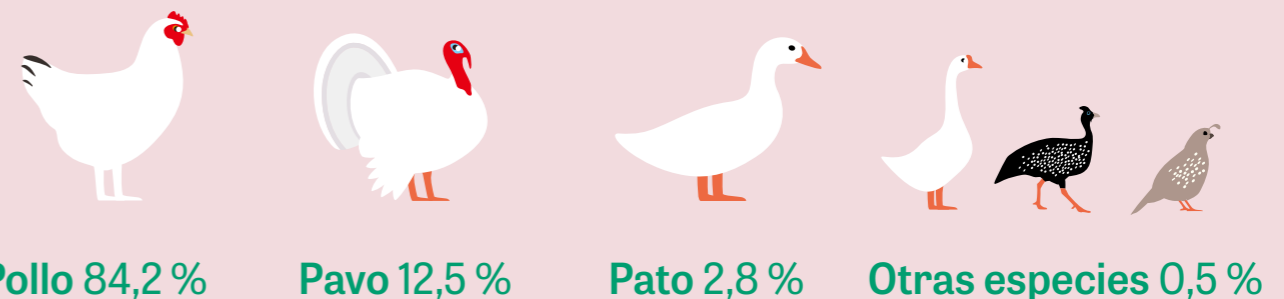


**Producción total en la UE en 2023:**  
**13 328 (000 toneladas de peso de producto)**

### Principales productores de carne de ave de la UE

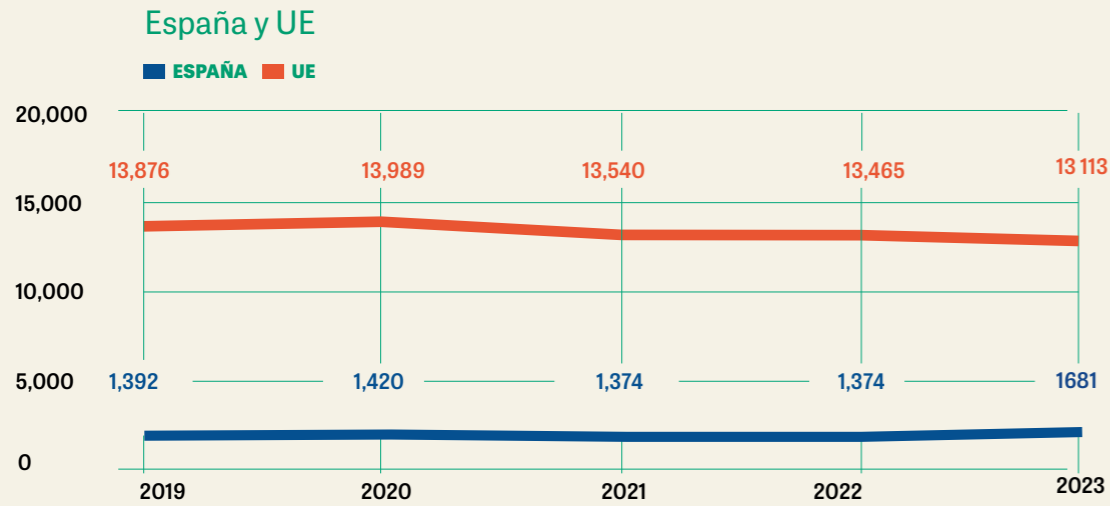


### Principales especies de carne de ave producidas en la UE



<sup>2</sup> European Commission, DG AGRI DASHBOARD : POULTRY MEAT, 2024. agriculture.ec.europa.eu

## Producción nacional y europea de carne de ave en toneladas de peso (2019-2023)



Source: OECD-FAO, Agricultural Outlook 2023-2032. 2023. <https://www.oecd-ilibrary.org/>

## Consumo de carne de ave en una perspectiva global<sup>3</sup>

Se prevé que el consumo global de carne de ave, cerdo, res y cordero aumente para 2032: el consumo global de carne por persona aumentará en un 2%. Se espera que la carne de ave represente el 41% del consumo de proteínas de todas las fuentes de carne en 2032.

Hay una creciente tendencia entre los consumidores de todo el mundo a ser cada vez más conscientes del bienestar animal y a preocuparse por el medio ambiente y la salud. Además, la carne de ave tiene la huella ambiental más baja. En algunos casos, estos cambios de preferencia pueden llevar a una disminución en el consumo de carne por persona, como es el caso de la Unión Europea, donde la carne de res y de cerdo están siendo reemplazadas por carne de ave. Por un lado, la producción de carne de ave se considera generalmente más eficiente y menos intensiva en recursos, lo que la convierte en un tipo de carne más sostenible. Por otro lado, la carne de ave es más asequible en comparación con otros tipos de carne y contiene una combinación saludable de proteínas y bajo contenido de grasa.



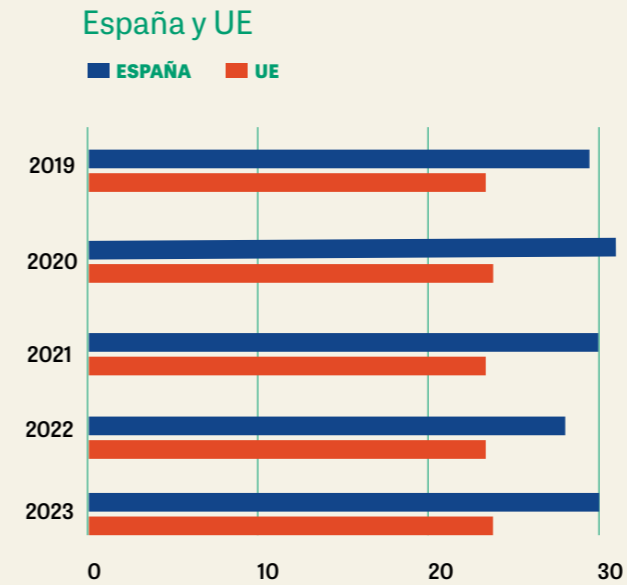
## Apostando por una compra más sostenible e informada

El sector de la carne de ave europea confía en su capacidad para satisfacer estas expectativas cambiantes de los consumidores. El sector está comprometido con cumplir con estrictas regulaciones de la UE que rigen todo el proceso de producción «de la granja a la mesa» y se enorgullece de su dedicación para conservar los recursos naturales, minimizar las emisiones de gases de efecto invernadero y ofrecer carne de ave segura, asequible y de alta calidad a los consumidores.

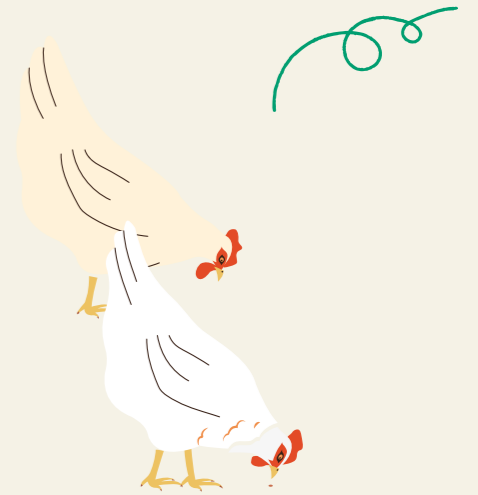
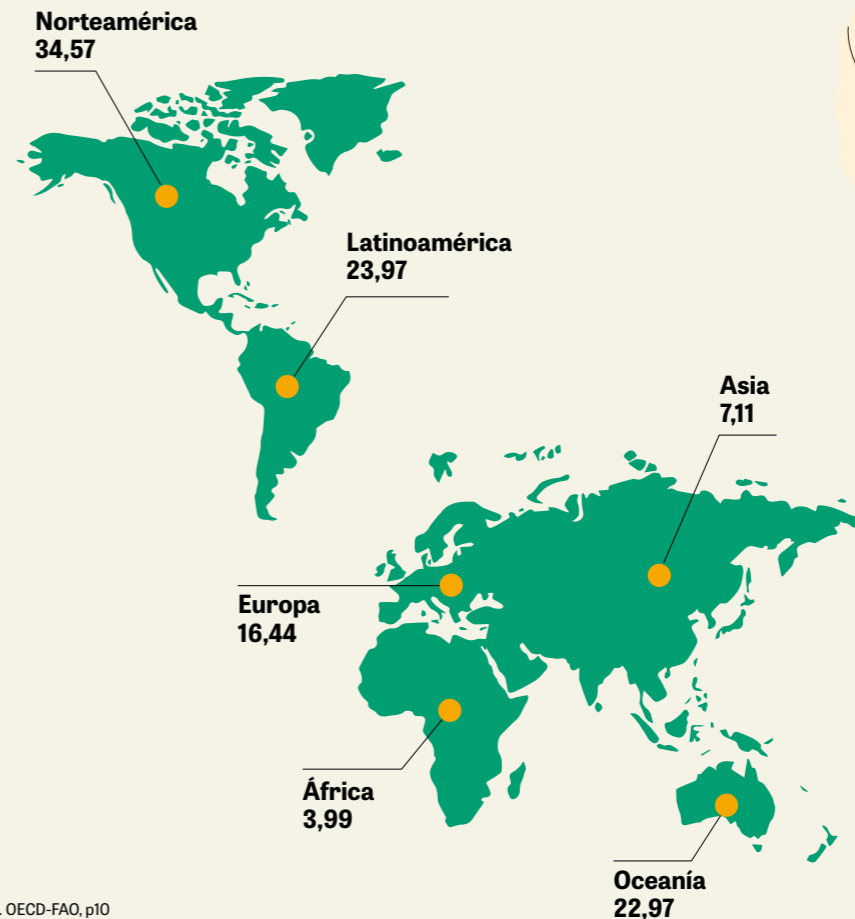
El origen europeo sirve como una garantía de calidad. Independientemente del país europeo de origen, los consumidores pueden confiar en los estándares de seguridad alimentaria, medioambientales y de bienestar animal a los que se adhiere el sector.<sup>5</sup>



## Consumo nacional y europeo de carne de ave en kg por persona (2019-2023)<sup>6</sup>



## Consumo global de carne de ave en kg por persona (2023)<sup>7</sup>



<sup>3</sup> OECD-FAO, Agricultural Outlook 2023-2032. 2023. <https://www.oecd-ilibrary.org/>

<sup>4</sup> ibid. OECD-FAO, p10

<sup>5</sup> AVIAGEN 2022 Sustainability Report

<sup>6</sup> ibid. OECD-FAO, p10

<sup>7</sup> ibid. OECD-FAO, p10

# Información del sector avícola en España

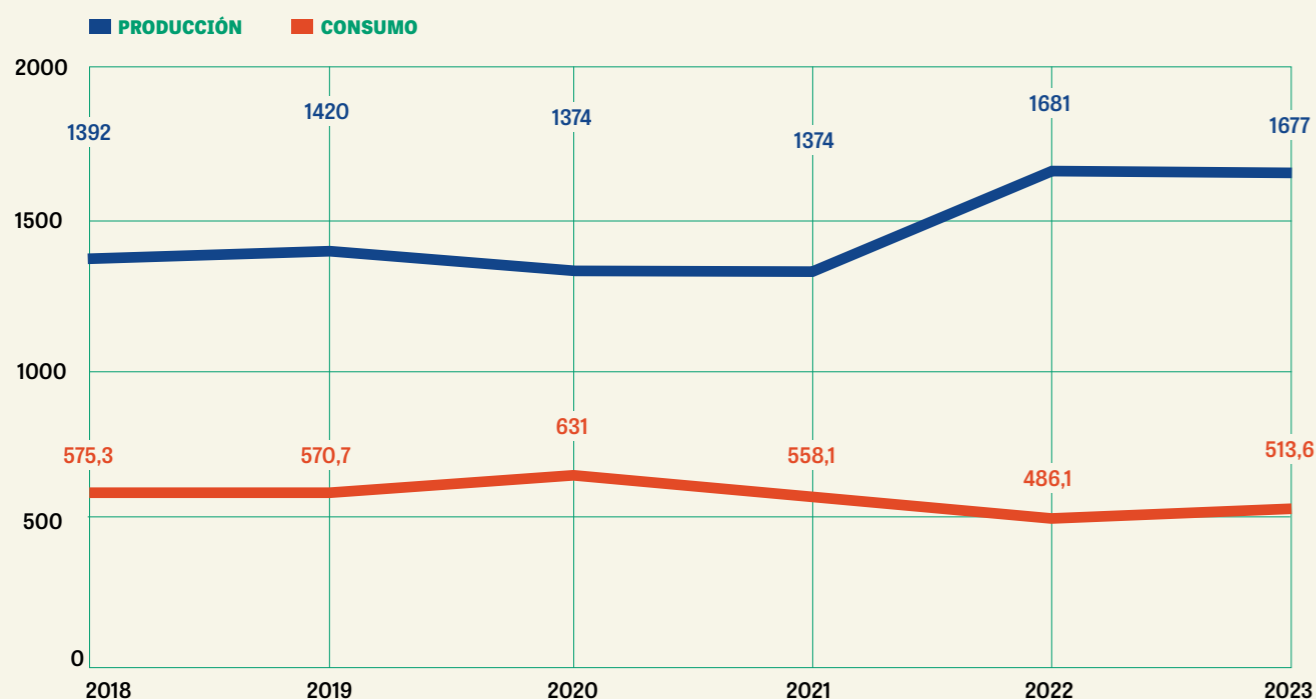
Con un 11,8 % de la producción total de carne de pollo, España es el segundo mayor productor europeo de carne de pollo, después del Reino Unido. La producción tiende a estabilizarse alrededor del millón de toneladas, con un ligero déficit que se cubre principalmente con importaciones de países de la UE.

Con estos datos, España se posiciona como el segundo productor de carne de ave en la UE, con un 12,7 % de la producción total, superada por Polonia (21,2 %) y por delante de Francia, que sufrió los efectos de la gripe aviar en 2022. En conjunto, la producción de carne de ave en la UE disminuyó respecto a 2021, alcanzando 12,8 millones de toneladas.

Según datos del MAPA de 2022, hubo un ligero aumento en la producción de carne de aves y en el número de animales sacrificados. En el caso del pollo, se observó un incremento en ambas áreas: se sacrificaron 793,6 millones de aves, produciendo 1,64 millones de toneladas, lo que representa un aumento del 0,8 % en el número de animales sacrificados y del 0,56 % en la cantidad producida respecto a 2021.



## Producción y consumo de carne de ave en España en miles de toneladas (2018-2023)



MAPA. Avicultura de carne Octubre 2023. 2023. mapa.gob.es

En España, la carne de pollo es la carne fresca más consumida en los hogares. De acuerdo con las últimas cifras registradas de 2023, el consumo de carne de pollo en los hogares de España alcanzó las 513 657 toneladas, lo que representa un aumento del 15 % en comparación con el mismo período del año anterior.

Los datos sobre el consumo de carne de pavo en los hogares son positivos, con un incremento del 7 % respecto a las cifras registradas entre enero y noviembre de 2022.

## Programa para la Reducción de Antibióticos en Pollos de engorde: Resultados y Avances (PRAN)

Desde su implementación, el programa para la reducción de antibióticos en pollos de engorde ha demostrado ser un éxito significativo en la industria avícola española. En 2018, se lanzó este programa con el objetivo de reducir el uso de antibióticos en el sector, promoviendo prácticas más sostenibles y respondiendo a la creciente demanda de los consumidores por productos más seguros y saludables.

El programa ha logrado una rápida difusión y una alta tasa de implementación, gracias a la proactividad de la interprofesional del sector, la disponibilidad de recursos, y la integración del sector avícola. La facilidad de implementación del programa, combinada con buenos resultados, ha permitido que 23 empresas, que representan el 97 % del sector, se adhieran al mismo.

Entre los logros más destacados del programa se encuentra la reducción del 45 % en el uso de todos los antibióticos en tan solo dos años, entre 2018 y 2021. Además, se ha alcanzado una notable reducción del 80 % en el uso de colistina, llegando a un consumo de solo 1 mg/PCU (por cabeza de población unitaria).

## AVIANZA

AVIANZA, la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola, es una entidad que agrupa a los principales actores del sector avícola en España, incluyendo productores, procesadores y distribuidores de carne de aves como pollo, pavo y codorniz. Su misión es promover y asegurar la calidad, seguridad y sostenibilidad de la producción avícola española a través de diversas iniciativas y programas.

AVIANZA trabaja en la mejora continua de las prácticas de producción, fomenta la innovación y la investigación en el sector, y desarrolla campañas de promoción tanto a nivel nacional como internacional. Además, actúa como un interlocutor clave con las autoridades gubernamentales y otras organizaciones, defendiendo los intereses del sector y contribuyendo al desarrollo de políticas y normativas favorables. Su objetivo es fortalecer la competitividad de la industria avícola española y garantizar que los productos avícolas cumplan con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Mirando un período más amplio, entre 2015 y 2019, el programa consiguió una reducción del 71 % en el consumo global de antibióticos en el sector avícola. En el caso específico de la colistina, una sustancia de gran preocupación debido a su importancia en la medicina humana, el consumo se redujo en un impresionante 97 %, alcanzando un nivel de 0,33 mg/PCU.

Estos resultados reflejan el compromiso del sector avícola español con la salud pública y el bienestar animal, demostrando que es posible producir alimentos de alta calidad y seguros mientras se minimiza el uso de antibióticos. Este esfuerzo no solo responde a la demanda de los consumidores, sino que también posiciona a España como un referente en la producción avícola sostenible y responsable.





# La cadena de valor avícola: de la cría a los consumidores, de la granja a la mesa<sup>9</sup>

**1** — **Cría**

El primer paso en la producción de pollos es la cría de gallinas para producir huevos fertilizados. Los pollos utilizados para la producción de carne son conocidos como pollos de engorde. Los huevos de incubación de los pollos de engorde se recolectan varias veces al día y a la incubadora solo se envían los que son de alta calidad, para convertirse en pollitos de engorde.

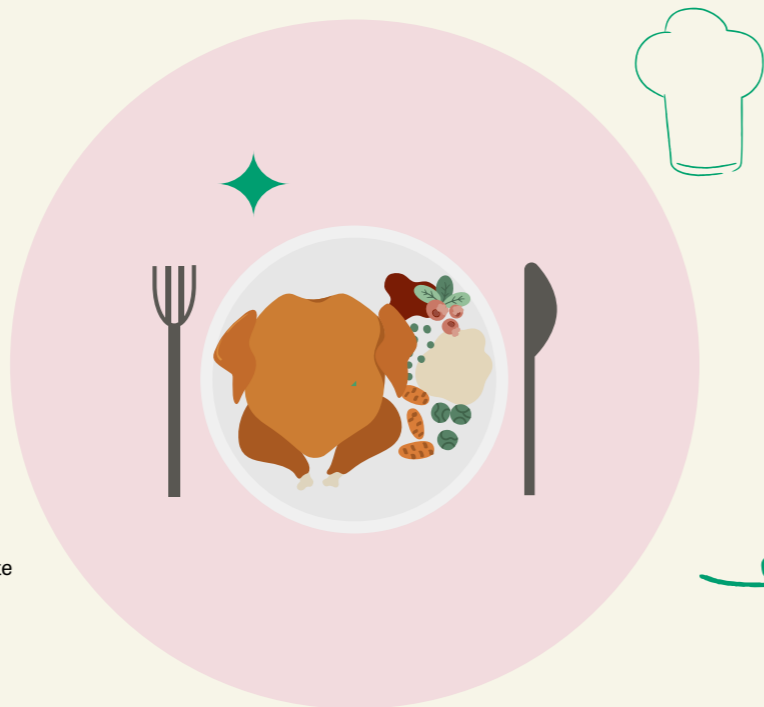
**2** — **Incubación**

Los huevos se recogen e incuban en las incubadoras en un ambiente controlado hasta que los pollitos rompen el cascarón pasados 21 días. Tras ser inspeccionados y vacunados, se transportan a granjas de engorde con unas condiciones controladas.

**6** — **Hora de comer**

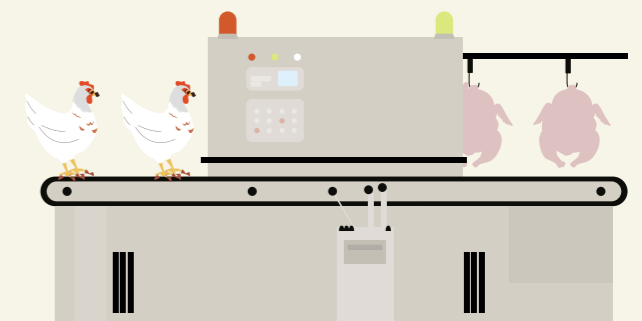


La carne de ave es un pilar asequible de una comida nutritiva. Los consumidores pueden tener la seguridad de que están consumiendo un producto seguro y de alta calidad proveniente de Europa. Es importante que los consumidores comprendan el valor nutricional de la carne de pollo y tomen decisiones informadas sobre su consumo.



**3** — **Granjas de pollos**

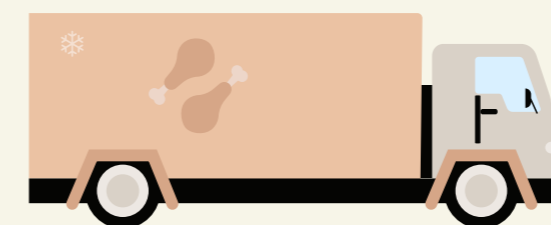
Después de la incubación, los pollitos se llevan a granjas de cría, donde se crían hasta alcanzar la madurez en aproximadamente 5-8 semanas. Las granjas de pollos pueden variar de tamaño, desde pequeñas granjas familiares hasta grandes instalaciones industriales. Los pollos de engorde se crían en sistemas de piso amplios, equipados con avanzados sistemas de ventilación y calefacción, y son monitoreados con innovadoras tecnologías para garantizar óptimas condiciones de bienestar y salud.



**4** — **Procesamiento**

Cuando los pollos han alcanzado el peso ideal para la venta de carne, se recogen y se transportan a la planta de procesamiento. Las plantas de procesamiento son responsables del sacrificio, corte y empaquetado de la carne de pollo. El procesamiento de la carne de pollo es un proceso complejo y regulado que implica varios controles para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad. La carne de pollo procesada se empaqueta y se etiqueta para su distribución a los mercados mayoristas y minoristas.

**5** — **Distribución al mercado**



La etapa de distribución de la cadena de valor del pollo comprende el transporte de productos avícolas desde el lugar de producción hasta el lugar de consumo. Los distribuidores se aseguran de que la carne de ave se mantenga refrigerada durante el transporte desde la planta de procesamiento hasta el mercado. Así, la carne que se compra llega de manera segura a las tiendas de alimentación, mercados y restaurantes locales de todo el país.



<sup>9</sup>SUST EU POULTRY. Production value chain of the poultry sector. 2022-2023. eu-poultry.eu



# Sostenibilidad en el sector avícola europeo



## Carne de ave europea: un sector en sintonía con los tiempos

En el marco del Pacto Verde Europeo y la estrategia «De la Granja a la Mesa», en la cual los 27 Estados miembros de la UE se comprometieron a convertir a la Unión Europea en el primer continente climáticamente neutro para 2050, el sector avícola europeo se ha comprometido a promover sistemas alimentarios justos, saludables y respetuosos con el medio ambiente.

Estamos comprometidos a garantizar alimentos saludables, asequibles y sostenibles para los europeos, ofreciendo a los consumidores una variedad de productos en el mercado, desde la producción convencional hasta la orgánica, y reduciendo el desperdicio de alimentos en la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo.

Esto también se alinea plenamente con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) globales desarrollados por las Naciones Unidas como parte de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, específicamente con el Objetivo 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.<sup>11</sup>

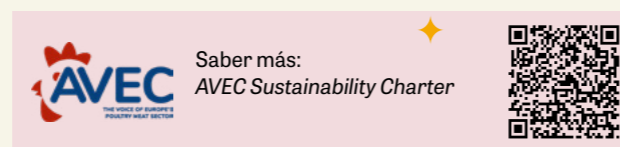
## Trabajar para conseguir el mejor equilibrio entre los 3 pilares de la sostenibilidad

En el sector avícola europeo, la «sostenibilidad» se refiere a la capacidad de la cadena de suministro de satisfacer las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas. Esto abarca una amplia variedad de dimensiones como el impacto ambiental, el bienestar animal, la seguridad alimentaria y la viabilidad económica <sup>12</sup>.

El sector avícola europeo se compromete diariamente con la sostenibilidad y reconoce que siempre hay margen para mejorar. El ambicioso objetivo de crear un sistema alimentario sostenible y resiliente es un proceso continuo



más que un destino final. Nuestro objetivo es encontrar el mejor «punto de equilibrio» entre los tres pilares de la sostenibilidad (ambiental, social y económico) para minimizar la huella ambiental de la producción avícola, garantizando al mismo tiempo altos niveles de salud, bienestar y seguridad alimentaria, así como un ingreso justo para los productores y precios asequibles para los consumidores.

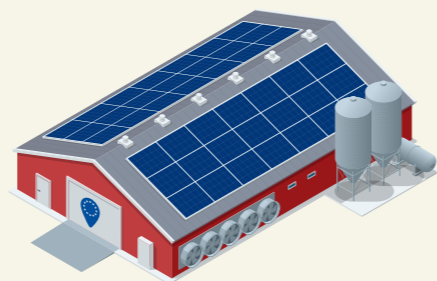


## Sector avícola europeo climáticamente inteligente y ambientalmente sostenible

El sector avícola europeo está constantemente buscando nuevas formas de reducir el uso de los recursos naturales y avanzar en nuestras prácticas sostenibles en las tecnologías de producción, un camino que va en la dirección correcta, ya que la producción de aves tiene una huella ambiental menor que casi todas las demás proteínas animales.

### Reducir las emisiones con una cría mejorada y un acceso sostenible a la alimentación

El consumo de alimentos representa el 70 % de los costos de producción de la carne de pollo y también es responsable de una proporción significativa de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) del sector, llegando a más del 55 % de las emisiones totales, según la FAO<sup>13</sup>.



El sector está promoviendo el desarrollo de alternativas a la soja y cultivos proteicos que se producen localmente en Europa para evitar riesgos de deforestación y tener una cadena de suministro más corta<sup>14</sup>. Gracias a prácticas de cría eficientes, los pollos de engorde de hoy tienen una huella de carbono un 50 % menor que las aves de 1970, y se espera que para 2030 emitan un 15 % menos que sus contrapartes actuales. Las prácticas de cría eficientes deben verse positivamente como una respuesta moderna al desafío de la sostenibilidad, con el objetivo de satisfacer la creciente demanda global de alimentos mientras se minimiza el consumo de recursos.<sup>15</sup>

Los avances en la cría en los últimos 20 años han reducido significativamente la cantidad de alimento necesario por kilogramo de carne de ave, con un menor uso de tierras y menos emisiones de gases de efecto invernadero.<sup>16</sup> Gracias a un enfoque de cría en evolución, las aves de hoy se caracterizan por una mayor viabilidad, resiliencia ambiental, rendimiento de carne y bienestar animal. Estos avances contribuyen a una notable reducción del 28 % en la excreción de nitratos y fosfatos, mitigando los contaminantes potenciales que podrían dañar los terrenos, el agua y los hábitats de los animales<sup>17</sup>.

### Mejorar la huella ambiental a través de tecnologías verdes

Aunque la carne de ave representa la gran mayoría de las emisiones de gases de efecto invernadero, existen otras áreas en las que el sector puede

mejorar, tanto en la granja como en el matadero, así como en etapas posteriores de la cadena.

### Invertir en plantas de biogás

El estiércol, la cama y otros residuos orgánicos de las cadenas de suministro alimentario, como las plumas, se pueden utilizar para producir biogás, lo que aporta un doble beneficio: además de mejorar la gestión de residuos, se obtiene energía de fuentes no fósiles.



### Utilizar las ventajas de la energía solar

La gran disponibilidad de espacio (por ejemplo, los techos de los establos) permite aprovechar el sol como fuente de energía renovable sin ocupar más terreno: ahora muchas granjas están equipadas con paneles solares para generar electricidad o calor.

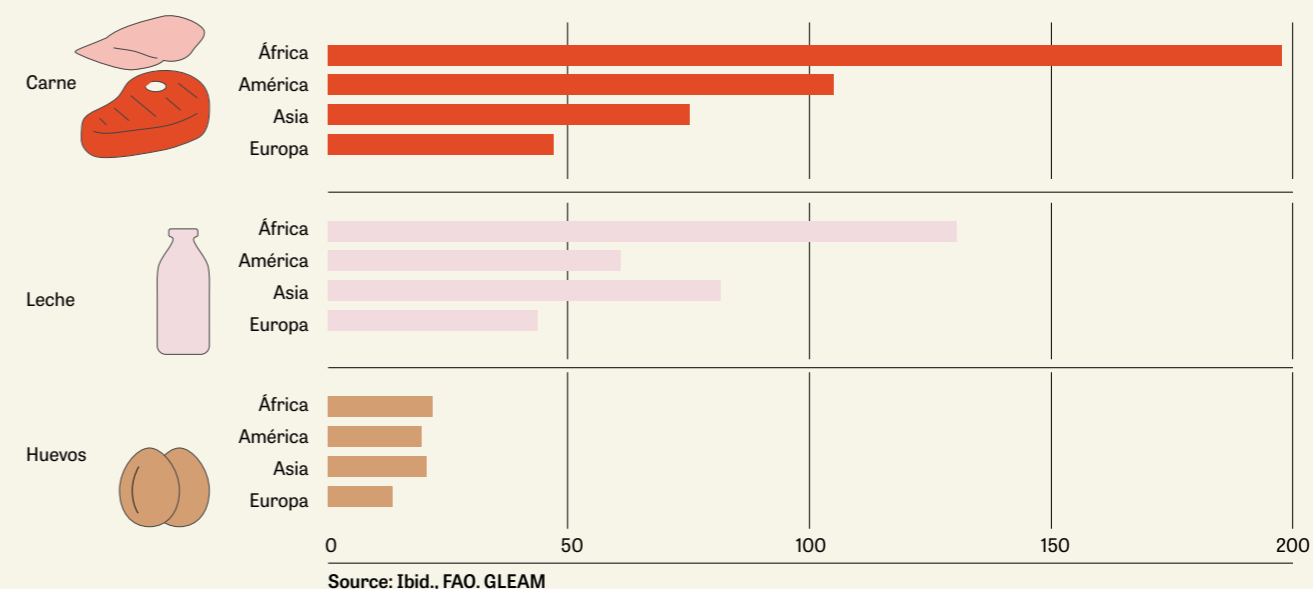
### Monitoreo y minimización del consumo de agua en granjas avícolas

Los establos donde viven y crecen los pollos de engorde están equipados con sistemas informáticos que miden y supervisan el consumo de agua en la granja.

En las granjas avícolas modernas se utilizan sistemas de bebederos tipo «niple» como herramienta adicional para ahorrar agua. Cuando los pollos pulsan el pasador, sale agua, evitando que se derrame por el suelo y asegurando que solo salga agua cuando las aves quieren beber.

La mayoría de los establos avícolas modernos también cuentan con sistemas de enfriamiento que evaporan el agua en un extremo del establo y grandes ventiladores de extracción en el otro extremo.

Emisiones de GEI (kg CO2eq) por kg de proteína animal producida



<sup>13</sup> FAO. Global Livestock Environmental Assessment Model (GLEAM). 2022. fao.org

<sup>14</sup> AVEC. AVEC Sustainability Charter. avec-poultry.eu

<sup>15</sup> Ibid., Associazione Carni Sostenibili p 16

<sup>16</sup> Ibid., Aviagen. p 10

<sup>17</sup> Ibid., Aviagen. p 10

<sup>10</sup> European Commission. Delivering the European Green Deal. 2019. commission.europa.eu/european-green-deal\_en

<sup>11</sup> United Nations. Sustainable Development Goals. 2012. un.org/sustainabledevelopment

<sup>12</sup> Associazione Carni Sostenibili. Meats and cured meats 2019: how much do you really know? 2020. carnisostenibili.it



**Dar valor a los residuos a lo largo de la cadena**

Desde la producción de alimentos hasta la cría, las incubadoras, el procesamiento de alimentos y la distribución, el sector avícola europeo está constantemente buscando soluciones innovadoras para alcanzar el objetivo de prácticas verdes y sostenibles. El enfoque de economía circular garantiza que los residuos de la producción y el procesamiento, como subproductos y pérdidas alimentarias, tengan una nueva vida en el mismo sector o en otro.



◆ **Un sistema alimentario circular y eficiente en el uso de recursos: minimizando el desperdicio desde la producción hasta el consumo.**

El desperdicio de alimentos es un problema económico, ambiental y social. Reducir el desperdicio de alimentos es una oportunidad para disminuir costos y abordar algunos de los problemas ambientales y sociales más grandes de nuestro tiempo: combatir el cambio climático y hacer frente a la inseguridad alimentaria.

**Reciclaje de subproductos a nivel de producción**

A pesar de la degradabilidad inherente del producto comercializado, la carne es, de hecho, la cadena con menos desperdicio social. Las razones de esto se encuentran en la estructura y organización de la cadena de suministro, que permite procesar los subproductos en procesos secundarios, así como en el valor económico, cultural y social que los consumidores otorgan a estos alimentos<sup>19</sup>.

El estiércol y la cama producidos en las granjas avícolas se utilizan para la producción y el cultivo de cultivos y plantas. Los residuos de aves pueden aprovecharse para producir productos de valor añadido, como fertilizantes, alimento para animales, electricidad y polvo de hueso. En la fase de procesamiento, los huesos, la sangre, la piel y las patas de las aves pueden transformarse en harina de ave y/o harina de hueso, un ingrediente clave en el alimento para mascotas<sup>20</sup>.

**El consumo es la fase en la que se genera el mayor desperdicio<sup>21</sup>**

El 54 % del desperdicio de alimentos en Europa se genera en los hogares, lo que equivale a 70 kg por habitante. En el consumo doméstico, el desperdicio se debe principalmente a la sobreabundancia de alimentos comprados, a la incapacidad de consumirlos antes de la fecha de caducidad o a un almacenamiento inadecuado de los alimentos.

**El bienestar animal y el bienestar de las comunidades como principales prioridades**

El aspecto social relacionado con la producción de carne es extremadamente complejo, ya que tiene en cuenta temas muy diferentes y aparentemente distantes: la consideración del bienestar animal y la salud a través del enfoque de «Una Salud», la reducción del uso de antibióticos, la seguridad y calidad alimentaria, el empoderamiento de las áreas rurales, así como la seguridad alimentaria.

◆ Información adicional: saber más sobre «Una Salud»



◆ **Promoción del crecimiento económico y fortalecimiento de las comunidades locales**

En la Unión Europea, los esfuerzos por fomentar el crecimiento económico y fortalecer las comunidades rurales a través de la avicultura van más allá de las prácticas agrícolas. Estos esfuerzos incluyen iniciativas para atraer a las mujeres al sector y promover la igualdad de género en la agricultura. Al diversificar la fuerza laboral y garantizar oportunidades equitativas, la avicultura contribuye al desarrollo socioeconómico de las zonas rurales.

El sector avícola desempeña un papel crucial al proporcionar medios de vida a aproximadamente 370 000 personas en la UE, con un énfasis especial en las granjas familiares (alrededor de 25 000). Estas granjas constituyen la columna vertebral de la industria, sostienen las economías locales y fomentan la resiliencia comunitaria. Además, el compromiso del sector con la innovación continua y la colaboración con especialistas asegura la adopción de prácticas agrícolas sostenibles, mejorando aún más su contribución a la estabilidad económica y el desarrollo rural.



◆ **Salud y bienestar animal altamente regulados**

El bienestar animal ha estado en la agenda de las políticas europeas durante más de cuatro décadas para garantizar que la ganadería de toda Europa cumpla con los mismos requisitos mínimos en todos los Estados miembros. Un momento decisivo fue la introducción de la Directiva del Consejo 98/58/CE sobre la protección de los animales destinados a la ganadería en 1998, seguida de una normativa específica para los pollos de engorde, criados para la producción de carne (Directiva del Consejo 2007/43/CE). Esta directiva establece normas para la densidad máxima de población y asegura un mejor bienestar animal al especificar requisitos para la iluminación, la cama, la alimentación y la ventilación<sup>22</sup>.

Los estándares de la UE garantizan un alto nivel de bienestar animal en todos los Estados miembros con tecnologías que permiten el monitoreo y la regulación en tiempo real de las condiciones de temperatura, gestión de la alimentación, peso de los animales e iluminación.

◆ **Utilizar antibióticos «lo mínimo posible, pero siempre que sea necesario».**

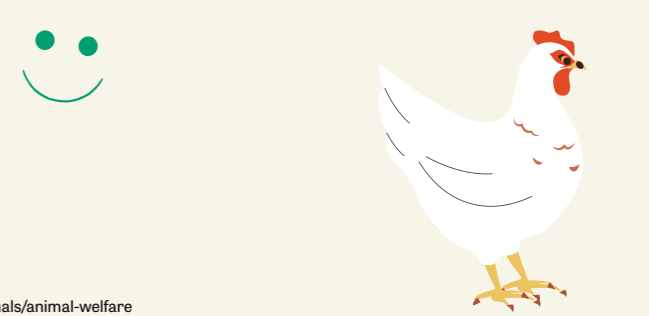
El sector avícola está comprometido con el uso responsable de antibióticos para garantizar la salud animal minimizando la resistencia a los antibióticos. Es necesario aclarar los conceptos erróneos sobre el uso generalizado de hormonas y antibióticos en las granjas. En realidad, las hormonas han estado prohibidas en Europa durante décadas, mientras que los antibióticos, estrictamente regulados, solo se administran bajo supervisión veterinaria y de acuerdo con estrictos protocolos para evitar residuos de antibióticos en la carne y minimizar la resistencia a estos medicamentos.

Recientes iniciativas han llevado a una reducción significativa del uso de antibióticos en la agricultura y en el sector avícola europeo.

**Cómo reducir el uso de antibióticos en la producción avícola**

Para reducir el uso de antibióticos en la producción avícola, la FAO recomienda algunas de las mejores prácticas ya implementadas por los agricultores en la UE:

- Limitar el uso de antibióticos en el tratamiento de aves diagnosticadas como enfermas.
- Evitar el uso preventivo o para fomentar el crecimiento.
- Mantener medidas estrictas de bioseguridad e incluir restricciones para visitantes, cambios de ropa, lavado de manos y desinfección de vehículos.
- Controlar el acceso a potenciales portadores de enfermedades.
- Asegurar un ambiente cómodo siguiendo recomendaciones sobre ventilación, alimentación, iluminación, densidad de población y otras<sup>23</sup>.



<sup>19</sup> Food Waste Index Report 2024, 2024 Food Waste Index Report 2024 | UNEP - UN Environment Programme  
<sup>20</sup> Ibid., Associazione Carni Sostenibili p 16  
<sup>21</sup> Abelha, P., Gulyurtlu, I., Boavida, D. et al. (2003). Combustion of poultry litter in a fluidised bed combustor.  
<sup>22</sup> European Commission. Food waste and food waste prevention - Eurostat, 2024. ec.europa.eu/eurostat

<sup>22</sup> European Commission. Animal welfare on the farm – broiler. 2007. food.ec.europa.eu/animals/animal-welfare  
<sup>23</sup> FAO. How to reduce the use of antibiotics in poultry production. 2021. openknowledge.fao.org



◆ **Un producto culinario rico en proteínas y parte de una dieta equilibrada**

La carne de ave es conocida por su alto contenido en proteínas y desempeña un papel crucial para la masa muscular y la salud ósea, lo que la convierte en un componente recomendado dentro de una dieta equilibrada. Este aspecto nutricional subraya su importancia en la promoción de la salud y el bienestar en general<sup>24</sup>. Según las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (FBDG, por sus siglas en inglés), la carne blanca se recomienda en todos los Estados miembros como parte de una dieta saludable y equilibrada, alternando con el pescado, los huevos y los alimentos de origen vegetal<sup>25</sup>.

Además de su valor nutricional, la carne de ave se caracteriza por su versatilidad y ofrece al consumidor una amplia gama de posibilidades culinarias. Su adaptabilidad en diferentes recetas la convierte en la carne más consumida en el mundo, reflejando su gran popularidad entre los consumidores que buscan opciones de comidas variadas y saludables.

La accesibilidad y la calidad de la carne de ave europea es muy apreciada por los consumidores, allanando el camino para un crecimiento continuo en su consumo. Como se espera que la demanda de carne de ave aumente, existen nuevas oportunidades de mercado para que los productores aprovechen esta tendencia y consoliden aún más la posición de la carne de ave europea en el mercado global.

◆ **Normas de seguridad alimentaria en todo el proceso de producción.**

La UE establece regulaciones y controles muy estrictos de seguridad alimentaria a lo largo de todo el proceso de producción de carne de ave. Estas normas incluyen la supervisión de la calidad de los alimentos, la salud de las aves<sup>26</sup>, las prácticas de higiene y el uso de antibióticos, únicamente cuando sea absolutamente necesario. El objetivo principal es prevenir cualquier riesgo para la salud de los consumidores. La UE está comprometida a proporcionar alimentos seguros, nutritivos, de alta calidad y a precios accesibles para sus ciudadanos. Con medidas como la estrategia «De la Granja a la Mesa», se asegura de que el sector avícola europeo avance hacia un sistema alimentario aún más saludable y sostenible en la UE.



<sup>24</sup> Health claim already foreseen in the Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods and in the EU Register of Health Claims

<sup>25</sup> European Commission. Health Promotion and Disease Prevention Knowledge Gateway. 2024. [knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway](https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway)

<sup>26</sup> Ibid., Associazione Carni Sostenibili p 16

<sup>27</sup> Ibid., p 23, AVEC.

◆ **Asegurar un nivel de producción de carne de ave suficiente**

En un momento en el que la seguridad alimentaria se ha vuelto a convertir en un tema prioritario en la UE y el mundo tras la guerra en Ucrania, el sector avícola europeo está comprometido para mantener niveles de producción suficientes para abastecer a la población de la UE y del mundo con carne de pollo de alta calidad y accesible. Un mundo que albergará a 9 mil millones de personas para el año 2050 necesita un suministro suficiente y de alta calidad de carne de pollo a un precio asequible. Por lo tanto, es fundamental garantizar niveles de producción suficientes en Europa para abastecer a los ciudadanos europeos y a la población mundial con carne de ave de alta calidad<sup>27</sup>.



◆ **Origen europeo: ¡local y de alta calidad!**

La conciencia del consumidor sobre el origen y la calidad de los productos está aumentando en la UE al preocuparse por los métodos de producción y el impacto ambiental. El informe Eurobarómetro de la Comisión Europea destaca la importancia de la agricultura y las áreas rurales para el futuro, con la mayoría de los encuestados expresando su relevancia.



<sup>28</sup> European Commission. Joint Research Centre, Tools, best practices and recommendations to reduce consumer food waste. 2023. [data.europa.eu/doi/10.276charter/](https://data.europa.eu/doi/10.276charter/)

<sup>29</sup> Ibid., European Commission

# ¡Reducamos el desperdicio de alimentos de los consumidores!

Abordar el desperdicio de alimentos es una tarea urgente y multifacética, crucial para mitigar el impacto medioambiental y climático de los sistemas alimentarios y facilitar la transición hacia prácticas sostenibles, garantizando la seguridad alimentaria para una población global en crecimiento.

En 2020 y solo en la UE, se generaron casi 59 millones de toneladas de desperdicio de alimentos, equivalentes a aproximadamente 131 kg por persona, con un valor de mercado de 132 mil millones de euros<sup>28</sup>.

Los desperdicios en el hogar representaron el 53 % del total, con un promedio de 70 kg por habitante con importantes repercusiones ambientales y sociales. Cabe destacar que el desperdicio que ocurre en la fase de consumo de la cadena de suministro, como en los hogares o servicios de alimentos, conlleva una mayor carga ambiental por kilogramo en comparación con el desperdicio a nivel de producción.

Al adoptar procesos de toma de decisiones informados y promover hábitos de consumo consciente, los consumidores pueden reducir eficazmente el desperdicio de alimentos mientras aprovechan al máximo los beneficios nutricionales de los alimentos, incluyendo los productos avícolas.

Los consumidores pueden cambiar muchos comportamientos que llevan al desperdicio de alimentos (por ejemplo, comprar en exceso), pero su capacidad para prevenir este desperdicio está influenciada por varios factores (por ejemplo, políticas relacionadas, factores de estilo de vida). Para que los consumidores reduzcan el desperdicio de alimentos es necesaria la colaboración entre todos los actores en el sistema alimentario y realizar esfuerzos para abordar el problema en un contexto más amplio como parte de las medidas para promover dietas saludables y sostenibles<sup>29</sup>.

El sector avícola europeo tiene un papel clave en esto. Al implementar el programa EURSPO, se concientiza a los consumidores con consejos y recomendaciones sobre la compra, el manejo y el almacenamiento de productos avícolas y la preparación de recetas sabrosas para limitar el desperdicio.

<sup>28</sup> European Commission. Joint Research Centre, Tools, best practices and recommendations to reduce consumer food waste. 2023. [data.europa.eu/doi/10.276charter/](https://data.europa.eu/doi/10.276charter/)

<sup>29</sup> Ibid., European Commission



## Cómo minimizar el desperdicio de alimentos

Aquí algunos consejos útiles que se pueden aplicar diariamente para comprar, elegir, manejar, utilizar y almacenar productos avícolas y evitar el desperdicio de alimentos:

### En casa

- ◆ Planifica cuidadosamente tus comidas: antes de ir a comprar, planifica tus comidas para la semana, incluyendo platos con pollo. Esto te ayudará a comprar solo lo que necesitas y evitar compras excesivas.
- ◆ Utiliza todas las partes: no deseches los huesos o carcasas de pollo después de cocinar. Úsalos para hacer caldo casero, sopas y salsas. También puedes freír la piel para obtener «chips» crujientes.
- ◆ No tires las sobras: sé creativo con las sobras de pollo. Úsalas en sándwiches, ensaladas o sopas para evitar su desperdicio.
- ◆ Entiende las fechas de caducidad: en artículos frescos como el pollo, solo encontrarás fechas de consumo preferente. Los alimentos con fechas de caducidad son aquellos que se echan a perder rápidamente, como la carne, los lácteos y las ensaladas listas para comer. Pueden consumirse en el mismo día de la fecha de la etiqueta, pero nunca después, a menos que se hayan cocinado o congelado.





## CARNE DE AVE EUROPEA: UNA ELECCIÓN SOSTENIBLE

- ♦ Opta por porciones más pequeñas: sirve el pollo en platos más pequeños para evitar comer en exceso. Siempre puedes volver a servir más si es necesario.
- ♦ Guarda el pollo adecuadamente: sigue las instrucciones de almacenamiento del envase del pollo y asegúrate de que la temperatura del frigorífico está entre 1 y 5 °C.
- ♦ Controla tu despensa y tu frigorífico: lleva un control de los productos avícolas que tienes para evitar comprar duplicados y asegúrate de utilizarlos antes de que caduquen.
- ♦ Práctica FIFO (primero en entrar, primero en salir): al guardar carne de ave, utiliza primero los productos más antiguos para evitar que se estropeen. Guárdala en recipientes seguros y utiliza etiquetas para organizar mejor los productos avícolas que aún no has consumido.
- ♦ Gana más tiempo: ¿tu carne de ave está a punto de caducar?
  - ♦ Opción 1: congélala. El pollo o pavo recién comprado es mejor envasarlo en bolsas para congelar antes de congelarlo. Así se podrá mantener bien hasta diez meses.
  - ♦ Opción 2: cocina la carne y consúmela al día siguiente. Cocinada.



### En cafeterías, restaurantes y hoteles

- ♦ Opta por porciones más pequeñas: al comer fuera, elige porciones más pequeñas para reducir la probabilidad de dejar comida en el plato.
- ♦ Llévate las sobras a casa: si no puedes terminar tu plato en un restaurante, pide que te lo pongan para llevar y poder comértelo más tarde.
- ♦ Ajusta tus expectativas sobre la comida: entiende que la disponibilidad de alimentos puede variar a lo largo del día, especialmente en cafeterías y hoteles, y gestiona tus expectativas en consecuencia.

### En una tienda o en el mercado

- ♦ Crea una lista de la compra: haz una lista de los productos que necesitas antes de ir a comprar para evitar comprar más de lo necesario. ¡No te olvides del pollo!
- ♦ Evita ir a comprar con hambre: comprar con hambre puede llevar a compras impulsivas y a adquirir más productos de los que necesitas.
- ♦ Compra la cantidad adecuada: compra pollo en el tamaño de envase apropiado o elige pollo a granel para evitar comprar en exceso.
- ♦ Opta por los cortes magros: al elegir pollo, es mejor seleccionar cortes magros y evitar los procesados que tienen muchas grasas y sodio.
- ♦ Considera productos avícolas imperfectos: busca productos avícolas imperfectos con descuento, aún son frescos y perfectamente seguros y nutritivos.

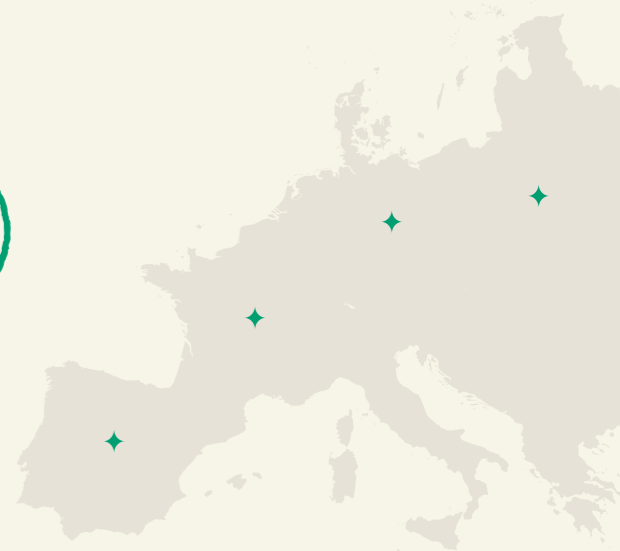


## Programa EURSPO

Este es el lema de «Aves de corral europeas: una opción sostenible» del programa EURSPO, una nueva iniciativa de promoción de dos años realizada por cuatro asociaciones nacionales de aves de corral: CIPC (Francia), KRDI-IG (Polonia), BVH (Alemania) y AVIANZA (España). Su objetivo principal es crear conciencia sobre la sostenibilidad del sector avícola europeo y resaltar su compromiso para conseguir un sistema agroalimentario más sostenible y respetuoso con el medio ambiente en la Unión Europea, con un enfoque particular en la reducción del desperdicio de alimentos.



**Países**  
Francia  
Polonia  
Alemania  
España



♦ **Sensibilizar sobre los beneficios de elegir productos de la UE: es fundamental promover un sistema alimentario justo y sostenible**, informando a los consumidores y profesionales sobre las características específicas de la carne de ave europea en términos de sostenibilidad ambiental, social y económica.

♦ **Desmitificar conceptos erróneos y aumentar el conocimiento sobre el sector avícola europeo sobre sus métodos de producción**, la seguridad y calidad alimentaria, la salud y el bienestar animal, así como la protección del medio ambiente.

♦ **Incrementar la competitividad y el consumo de productos avícolas europeos** con un enfoque especial en promover las partes que menos se consumen de las aves de corral con iniciativas y recetas dedicadas.

♦ **Concienciar sobre el desperdicio de alimentos en los hogares educando a los consumidores** con consejos sobre la compra, el manejo y el almacenamiento de productos avícolas, así como la preparación de recetas sabrosas para reducir el desperdicio.

Durante los dos años del programa, se invita a los consumidores europeos a «hacer una elección sostenible» y optar por pollo europeo, mientras el sector busca el mejor equilibrio entre los tres pilares de la sostenibilidad: ambiental, social y económica.

### Grupos objetivo:

1

**Gente joven**

Individuos de 18 a 35 años de todos los géneros, generalmente con educación básica-media y situación económica variable. Este grupo incluye a estudiantes y jóvenes profesionales que están comenzando sus carreras.

2

**Los responsables de las decisiones en el hogar**

Adultos de 35 a 50 años de todos los géneros, normalmente con un estado económico medio-alto y educación general. A menudo están en etapas avanzadas de sus carreras, trabajando como profesionales o profesionales senior.

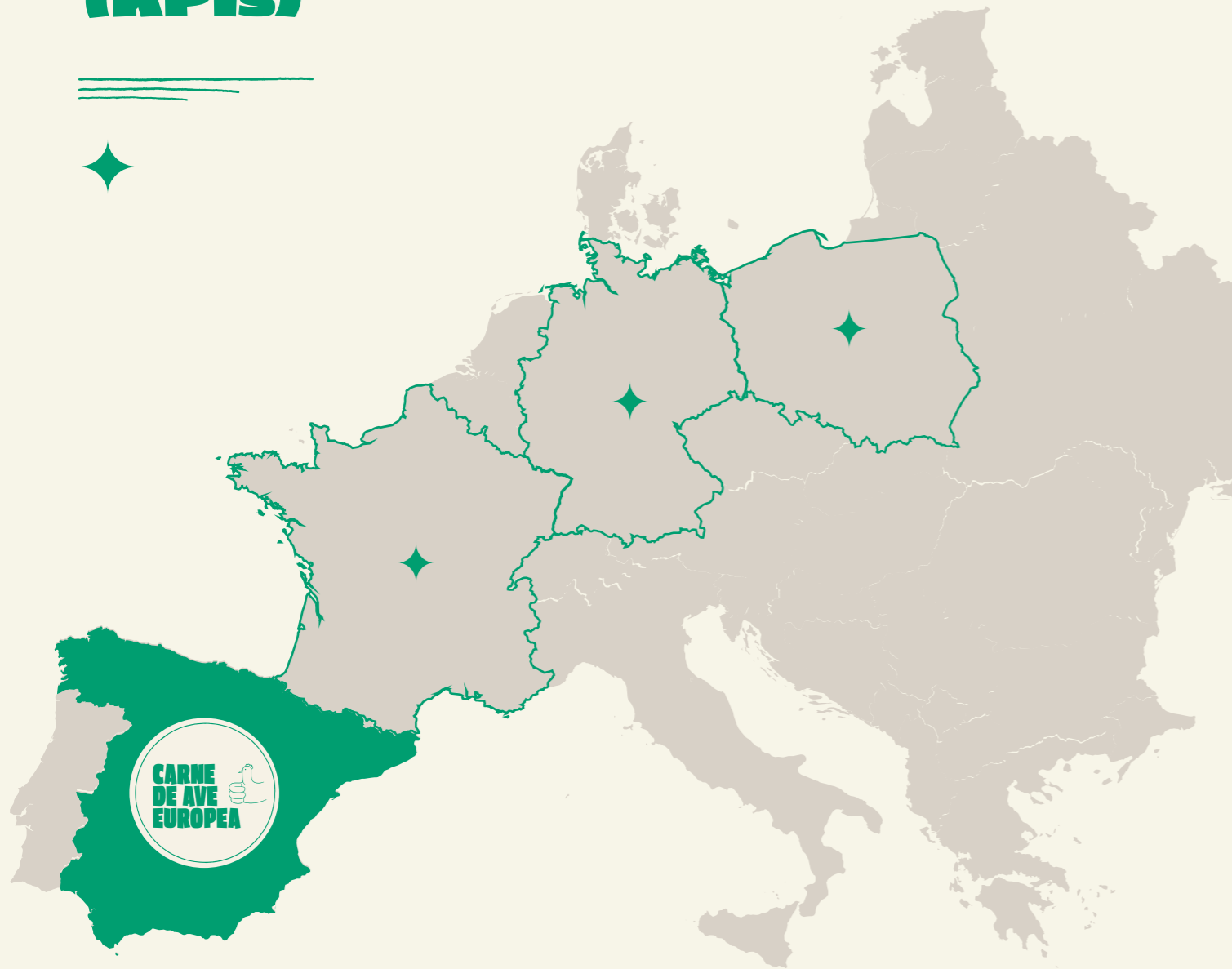
3

**Líderes de opinión**

Expertos en sus campos con alta influencia, buenas habilidades de comunicación y producción de contenido relevante. Abordan temas clave como la sostenibilidad, mejorando su impacto y relevancia.



## Indicadores clave de rendimiento (KPIs)



**¿Cuáles son los objetivos del EURSPO?**

Una campaña europea, cuatro países participantes

Más de 13 millones de consumidores alcanzados globalmente a través de las actividades de EURSPO.

Más de 1,2 millones alcanzados a través de noticias y artículos de prensa

Un sitio web en 5 idiomas

Alrededor de 200 colaboraciones con influencers

Alrededor de 1000 publicaciones en redes sociales

Más de 600 millones de impresiones alcanzadas a través de anuncios en línea

Más de 12 millones de vistas en vídeos promocionales

Eventos en escuelas y universidades, carreras de aves, colaboraciones en televisión y mucho más

Alrededor de 30 eventos dirigidos a consumidores y profesionales

Encuestas a consumidores para evaluar la percepción de la carne de ave en la UE





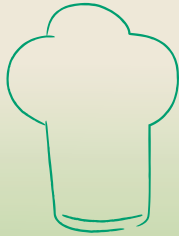
RICA EN  
PROTEÍNAS

VERSÁTIL

SABROSA 😊



# CARNE DE AVE EUROPEA: 😊 UNA ELECCIÓN SOSTENIBLE



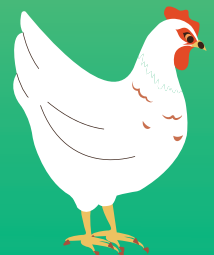
**carne de ave sostenible**



**carne de ave sostenible**



**carnesostenibledeave.eu**



Para obtener orientación sobre dietas equilibradas y saludables, consulte las Pautas dietéticas alimentarias nacionales: [https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8\\_en](https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8_en)

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

Esta publicación está redactada de acuerdo con el anexo del reglamento n.º 1924/2006 sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.