

ARS-0-P-067



FUNDACION PARA LA
INNOVACION AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

***MANUAL DE MANEJO
DEL
POLLO GRANJA***



**Leopoldo Rojas Urzúa.
Javier Perez Gaete.
Estela Rubio Contreras.
1998**

I N D I C E

INTRODUCCION	1
1. DEFINICIÓN O CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO	2
1.1. Filosofía del Label	2
1.2. Concepto de Granja	2
1.3. Genética	2
1.4. Certificación del Pollo Granja	5
2. ANTECEDENTES DE MERCADO Y PERSPECTIVAS	7
2.1. Situación de la Producción de carne de ave en el país	7
2.2. Disponibilidad total de carne en el país	7
2.3. Exportación	10
3. EXPERIENCIA EN CHILE	11
4. INFRAESTRUCTURA Y MANEJO	12
4.1. Ubicación	12
4.2. Construcción	12
4.3. Equipos	14
4.4. Praderas	15
4.5. Manejo ambiental	16
4.6. Preparación pabellón de crianza y engorda	19
4.7. Preparación de equipos	20
4.8. Recepción de pollitos en el gallinero	21
4.9. Manejo de crianza y engorda en la pradera	22
4.10. Alimentación y nutrición	22
4.11. Control peso vivo	25
4.12. Control de calidad del agua	26
4.13. Consumo de agua	27
4.14. Bioseguridad	27
4.15. Sanidad	28
4.16. Enfermedades	28
4.17. Registros	30

5. FAENACION	30
5.1. Despacho de las aves a matadero	30
5.2. Rendimientos	30
6. COSTOS	31
7. COMERCIALIZACION	33
8. ANEXOS	
8.1. Reglamentación del Label Vasco de Calidad	
8.2. Planilla de registro de datos	

Anexo 2

INTRODUCCION

Hoy día, la producción y consumo de ave tiende a diversificarse, esto obedece al deseo de obtener productos por parte del consumidor lo más sano posibles. En este contexto se observa en el mercado de las carnes de aves de países como Francia y España el concepto de Pollo Granja.

Este Pollo Granja, es un material genético diferente a las aves existentes en el país, como así mismo requiere un manejo de crianza y nutrición distinto obteniéndose un producto final con sabor, color, textura, consistencia y grasa (infundia) diferente al Pollo Broilers.

En el mercado nacional de carnes de origen avícola se encuentran; aves enteras, trozadas, cecinas de ave y otras cuyo origen son el pollo y pavo broilers, no existiendo otra alternativa para los consumidores de éstas.

Dadas las características del Pollo Granja este se orienta hacia aquellas personas que ya sea por razones de salud o gustos inclinados hacia lo natural, requieren de una carne de ave con escasa grasa y sabor a pollo de campo.

La explotación del Pollo Granja en el país requiere que los medianos y pequeños agricultores conformen una organización que permita producir y comercializar el producto bajo estrictas normas de calidad fijadas por ellos a través de una cadena productiva de integración que englobe las etapas productivas de: fábrica de alimentos, reproductoras, incubación, crianza - engorda, faenación y comercialización.

no corresponde

enfaticar más.
Tiene certificación?

¿que incluye el manual?

1. Definición o Caracterización del Producto

1.1. - **Filosofía del Label.**

A través del Manual se usará el vocablo "Pollo Granja".

1.2.- **Concepto de Granja.**

El concepto de Granja es un producto que tiene tres características fundamentales:

- Cubrir necesidades del consumidor
- Fidelizar su compra
- Ser rentable ?
- Edad de faenación tardía. *... que necesita de cosas...*
- Un tipo de crecimiento lento y con piel fina.
- Una alimentación diferente.
- Una textura de carne más firme que la del pollo industrial.

Los productos Label alcanzan un sobrepeso con respecto al Pollo Broilers en Francia de un 116%, en USA el 14% y en el resto de los países europeos entre el 10 y 15% de su valor respectivo.

Esta perfectamente definido en la legislación francesa como signo oficial de garantía de calidad de productos agrícolas y alimentarios, garantizado legalmente por la puesta en marcha de un sistema de control integral, en el que se incluye normativa sobre origen de las aves, normas de crianza, alimentación, instalaciones, controles exigidos, sacrificio y comercialización.

¿ cual? Frente a esta realidad países como Francia y España en los últimos años han desarrollado un mercado de pollos, de una calidad y presentación diferente denominado Pollo de Granja, que es un ave de color rojo, piel fina y patas (metatarsos) amarillas que recuerda al tradicional Pollo de Campo. Así, las empresas productoras de líneas genéticas de aves han ofrecido al mercado líneas de pollos de campo que instan ofrecer al consumidor una imagen de mayor calidad y por tanto una alternativa de carne aviar.

El auge del Pollo de Granja proviene básicamente de la búsqueda de sustitutos del pollo Broiler, para satisfacer a paladares más exigentes, como asimismo la obtención de una alimentación más depurada.

1.3.- **Genética.**

En el cuadro 1, se presentan 2 líneas genéticas francesas de crecimiento lento que están autorizadas y reconocidas para la obtención del Pollo Granja, como así mismo en las fotografías 1 y 2 se observan las características de la hembra y el macho reproductor.

Así la línea genética para obtener el Pollo Granja corresponde a los híbridos producto del cruzamiento de hembras JA57 y SA51 con machos T457N o T451N, donde la letra N indica el gen (Na) cuello desnudo, respectivamente, obteniéndose una imagen comercial distinta basada en el color del plumaje, color y textura de piel, color caoba o rojizo para simular los colores tradicionales del campo y/o granja y cuyas características zootécnicas se presentan en cuadro 2 y fotografía 3.

Para importar el material genético, es perentorio que antes de iniciar cualquier actividad, como construcción de galpón y otras, debe necesariamente dirigirse al Servicio Agrícola Ganadero (SAG) Departamento de Protección Pecuaria oficinas centrales en Avenida Bulnes 140 Santiago. Además debe contactarse con la oficina del SAG que corresponda al lugar donde llevara a cabo la actividad productiva. Esta institución le indicará a través de informativos, resoluciones y decretos, si procede o no la autorización para realizar su proyecto.

reducción

**Cuadro 1.
Líneas Genéticas para obtención del
Pollo Granja.**

	Cuello Pluma		Cuello Desnudo	
Hembra	Macho	Pollo Resultante	Macho	Pollo Resultante
JA57	T457	S757	T457N	S757N
SA51	T451	S751	T451N	S751N

	<p>Características de la Hembra Reproductora:</p>
<p>Fotografía 1.- Hembra Reproductora de Pollo Granja</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plumas de color rojo. - Patas y pico de color amarillo. - Piel amarilla.
	<p>Características del Macho Reproductor:</p>
<p>Fotografía 2.- Macho Reproductor de Pollo Granja.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuello desnudo. - Plumas rojas y negras en la cola. - Patas y pico amarillo. - Piel extrafina y amarilla.

Cuadro 2
Características Zootécnicas.

1.- Cuello	desnudo (cogote pelado)
2.- Patas y pico	amarillas
3.- Piel	extra fina
4.- Emplume	lento
5.- Plumas	rojas
6.- Peso vivo	2 kg.
7.- Días de crianza	85 días
8.- Conversión alimentaria	2,95
9.- Consumo de alimento total	6,26 kg. (16°C a 22°C)



Fotografía 3.-
Piel fina, color de plumas y emplume lento del Pollo Granja

1.4. - Certificación del Pollo Granja.

*¿
falta de producción al tener
necesidad de certificación
reglamentación para exportar a
Chile.*

Las características que la definen se encuentran para una mejor comprensión en el anexo 1, titulado Label Vasco de Calidad, a través de dicho anexo el lector podrá cerciorarse de la trascendencia del Pollo Granja.

1.4.a.- Existencia de reglamentación técnica:

En ella se recoge todo lo referente a la producción del pollo Granja desde que es pollito de 1 día, hasta el pollo faenado para la venta. Conviene resaltar que toda la reglamentación de Granja corresponde a criterios y objetivos controlables por resultados y medias, permitiendo situarse de este modo como un producto final de calidad superior.

*¿existe en Chile?
¿quién elabora?
elaborada?*

1.4.b.- Organismo Certificador:

Responsable de los controles, englobando todos los sectores implicados en la producción de pollo granja: Fábrica de Alimentos, Reproductoras, Planta de Incubación, Pabellones de Crianza – Engorda, Faenación y Comercialización.

*¿existe en Chile?
¿quién elabora?
¿a quién se le vende?
¿de quién depende?*

1.4.c.- Plan de Control riguroso:

Durante todo el proceso de producción Label se prevé un plan de control de diferentes criterios de producción definidas en la reglamentación técnica. El organismo certificador, cualquiera que sea, debe ajustarse con la apertura de las fronteras en Europa, a la norma EN/45011 y que en Chile está homologado con la NCH2411, cuyo objetivo es promover la confianza en la forma en que se realizan las actividades de certificación de los productos. En dicha norma se describen los criterios generales que debe cumplir un organismo certificador para ser reconocido a nivel nacional y europeo como competente y fiable.

Esta norma establece los criterios que deben seguir los organismos certificadores que efectúan la certificación de conformidad de productos con normas mediante ensayos iniciales y eventualmente la evaluación y aceptación de un sistema de control de calidad de una industria, seguido por una supervisión que tiene en cuenta ensayos de muestras provenientes de la fábrica y del comercio.

1.4. d.

Introducción

7

Se denomina canal el pollo faenado sin cabeza, cogote, patas y víceras.

La normalización Pollo Granja precisa las características de la canal que a continuación se enumeran:

- a.- El desplumado será total.

- b.- La canal será ligeramente alargada y armoniosa en sus proporciones, presentando un estado de conformación con desarrollo muscular fácilmente apreciable.

- c.- La canal no presentará ningún hueso roto ni desarticulado, y la piel deberá ser entera y lisa, hidratada, firme y con poros poco marcados.

- d.- La coloración del engrasamiento será óptima según subdivisiones de control:
 - I.- Grasa intramuscular equilibrada. Junto a un buen grado de jugosidad y tersura, tendrá el nivel de ligereza característico del pollo criado libre en pradera.
 - II.- Grasa subcutánea ligera presencia y repartida homogéneamente.
 - III.- Grasa retroperitoneal espesor de capa limitado, no extendiéndose en superficie más allá de la zona citada.

- e.- La carne es jugosa, con el sabor pronunciado y peculiar de pollo granja.

- f.- Su color se observa de un tono más oscuro que la carne del pollo broiler y presenta un índice amarillo muy superior en la pechuga.

- g.- En la textura, sabor y cocción la carne de pollo granja es más seca y dura que la de las carnes comerciales y el caldo presenta menos grasa y más sabor a pollo que el industrial.

2.- Antecedentes del Mercado y Perspectivas

2.1.- Situación de la producción de carne de ave en el país.

Hoy día, la producción y consumo de carne de ave tiende a diversificarse y no sólo circunscribirse al pollo broiler o pollo industrial y surgen en el mercado nacional el pavo, lo que es aún más, se ha incorporado valor agregado al presentarse las cecinas de pollo, pavo y variadas presentaciones de producto terminado, como carne molida de pavo, aves trozadas, deshuesadas, pechuga, trutros, alas, envasadas en bandejas con envoltorios plásticos transparentes y en papel absorbente, agregando además la línea de cecinas finas de ave como el jamón, chorizo y vienasas. Se presenta a su vez también en el mercado el denominado "pollo grano" que corresponde a un pollo broiler de 30 días de edad con un peso vivo de 600 gr. y otros, todo lo cual insta a la población a adquirir productos más sanos.

Frente a esta realidad países de Europa como Francia y España en los últimos años han desarrollado un mercado de pollos de una calidad y presentación diferente denominado Pollo Granja.

El auge del Pollo Granja, proviene básicamente, de la búsqueda de sustitutos del pollo broiler, que satisficiera los paladares más exigentes, como así mismo la búsqueda de una alimentación más depurada y natural. Esta situación llevó a realizar en Chile el proyecto denominado "Introducción del Pollo Granja en Chile" con material genético procedente de Francia el cual dio los resultados esperados, que se analizan en el punto 3, rotulado Experiencia en Chile.

2.2 Disponibilidad total de carnes en el país

La disponibilidad total de carnes en 1997, estimada como beneficio más importaciones menos exportaciones alcanzó a 919.093 toneladas, lo que expresado como disponibilidad per cápita corresponde a 62,8 kg. Esto representa un crecimiento cercano a un 5% en relación al año anterior. Con ello se completan 11 años de crecimiento consecutivo en que el consumo aparente de carnes per cápita ha subido en 33,2 kg. con una variación de 112% en la disponibilidad total. En el cuadro 3 se presenta la disponibilidad total de carnes período 1986-1997 de acuerdo a las diferentes especies.

Cuadro 3
Disponibilidad Total de Carnes (período 1986-1997)

TONELADAS						
Año	Bovino	Ovino	Porcino	Ave	Otras	Total
1986	180.941	11.066	75.430	73.915	9.121	350.473
1987	176.257	12.100	88.286	100.752	9.170	386.565
1988	200.292	10.324	100.187	110.324	8.741	429.868
1989	225.941	9.323	113.393	110.853	10.248	469.758
1990	245.422	7.927	121.656	117.895	10.807	503.707
1991	241.987	9.093	121.434	137.548	11.533	521.595
1992	237.164	10.395	131.660	212.685	10.969	602.873
1993	270.751	9.878	144.559	256.276	8.099	689.563
1994	294.179	8.273	156.812	294.353	7.308	760.925
1995	324.378	7.487	171.112	312.222	10.905	826.104
1996	340.803	6.952	183.422	334.100	11.574	876.851
1997	363.528	7.092	199.506	337.401	11.566	919.093

Fuente : ODEPA 1998

Nota : Aves, incluye carne de pavos

Durante el año 1997, la oferta nacional de carne de bovino subió a 363.528 toneladas lo que significa un consumo per cápita de 24,8 kg. no obstante los incrementos observados la cifra de consumo de carne bovina por habitante, la mayor desde 1974, fue seguida de cerca por la carne de aves, que arrojó una cifra récord de 23 kg., cosa que ha sucedido en los últimos 5 años.

En cuadro 4, se aprecia que durante los últimos 11 años existe un aumento de la disponibilidad de carne en todos los tipos con la sola excepción de la carne de ovino.

En el gráfico 1 y 2 se presenta; disponibilidad de carne por habitante en el año 1997 y la distribución del consumo de carne de aves en igual período, respectivamente.

Para el año 1998 ODEPA estima que la disponibilidad total de carne per cápita ascendería a aproximadamente 64,6 kg., liderada por la bovina seguida por la de aves y cerdo donde las aves aumentarían en un 6% y con ello podría alcanzarse una disponibilidad total cercana a 960.000 toneladas.

*menores x
habit.*

Cuadro 4
Disponibilidad de carnes por habitante año.

KILOS/HABITANTE/AÑO						
Año	Bovino	Ovino	Porcino	Ave	Otras	Total
86	14,7	0,9	6,1	6,0	0,7	28,4
87	14,1	1,0	7,0	8,0	0,7	30,8
88	15,7	0,8	7,9	8,7	0,7	33,8
89	17,4	0,7	8,7	8,6	0,8	36,2
90	18,6	0,6	9,2	8,9	0,8	38,1
91	18,1	0,7	9,1	10,3	0,9	39,1
92	17,4	0,8	9,7	15,6	0,8	44,3
93	19,6	0,7	10,5	18,6	0,6	50,0
94	21,0	0,6	11,2	21,0	0,5	54,3
95	22,8	0,5	12,0	21,9	0,8	58,0
96	23,6	0,5	12,7	23,1	0,8	60,7
97	24,8	0,5	13,6	23,0	0,8	62,7

Fuente : ODEPA 1998
Nota : Aves, incluye carne de pavos

Gráfico 1
Disponibilidad de carnes/Hab/año 1997

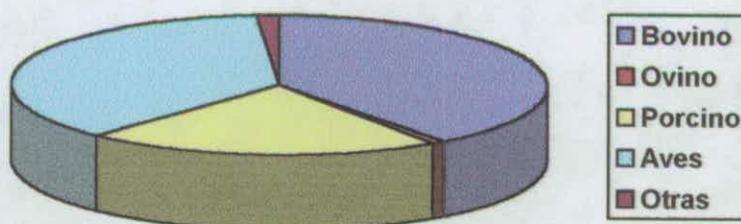
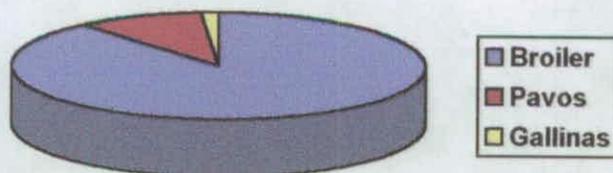


Gráfico 2
Distribución del consumo de carnes de ave 1997



Se estima que este aumento en la demanda interna de carnes está asociado al incremento del ingreso de las personas que se observa en Chile en el último decenio.

2.3 Exportaciones

Las exportaciones de carne que realiza el país *principalmente* preferentemente corresponden a ovino, porcino y aves.

Durante 1997 se exportaron cerca de 3300 toneladas de carne ovina, por un valor de US\$ 7.500.000, cifra superior a la del año anterior. Por su parte las exportaciones de cerdo alcanzan la cifra de 10.000 toneladas por un valor de US\$ 22.700.000. A su vez la carne de ave exportó un volumen aproximado a las 14.000 toneladas de carne por un valor de US\$ 17.500.000 destacándose el fuerte crecimiento relativo de las exportaciones de carne de pavo.

De acuerdo a lo expuesto se observa que el sector aves tiene un crecimiento sostenido en el tiempo con su consiguiente demanda y se estima para el año 2000 un consumo de 25 kg. / hab / año según estudios de la Asociación de Productores Avícolas (APA).

3.- Experiencia en Chile

Durante el transcurso del año 1998 la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) a través de la unidad ejecutora Javier Perez, ubicada en la Sexta Región, Provincia de Colchagua, desarrolló y ejecutó el Proyecto de Introducción del Pollo Granja en Chile. En las conclusiones de dicho Proyecto se observa que la adaptación biológica de las aves al País se presentó acorde con las exigencias de la línea genética, además, el Análisis Químico Proximal (AQP) de la canal con piel y sin piel que se presenta en cuadro 5, la evaluación sensorial y el estudio de mercado coinciden en la calidad del producto.

no se refiere

Se observa una mayor cantidad de proteínas y menor contenido de grasa que el pollo industrial.

Además la evaluación sensorial expresa que la carne de Pollo Granja es más seca y dura que las carnes comerciales y a su vez en las comparaciones de las carnes y caldo de cocción, la diferencia entre las muestras comerciales y el pollo Granja fue altamente significativa. En cuanto al caldo de cocción, el del Pollo Granja fue encontrado con menos grasa y con más sabor a pollo que el de los pollos comerciales.

Por otra parte la genética actual del Pollo Granja con cuello desnudo o emplumado permite diferenciar dos tipos de este pollo, ya no sólo por su aspecto visual sino por su comportamiento en lo que se refiere a depósitos de grasa corporales.

Cuadro 5
Comparación de AQP de Canal con y sin piel del Pollo Granja

Parámetros	Canal sin piel	Canal con piel
% Humedad	75.7	75.2
% Proteínas (Nx6,25)	21.7	19.1
% Materia Grasa	2.0	4.9
% Ceniza	0.7	0.8
% Fibra cruda	< 0,1	< 0,1
Cal/100g	88.6	121.0
Indice de Ac Tio Barbitúrico mg/Kg	1.9*	5.5*
Indice de Peroxido meqO2 act/Kg	0.4	11.1
Ca mg/Kg	136	136
Fe mg/kg	11.1	5.8
%P	0.2	0.1
* Expresado como molnaldehido		

4.- Infraestructura y Manejo

4.1.- Ubicación.

Es necesario que la parcela en la cual se va a ubicar el galpón se encuentre en un lugar de fácil acceso en lo que a caminos se refiere como así mismo relativamente distante el galpón de la casa habitación del propietario.

La orientación del galpón debe ser con los frentes al viento predominante en la zona, como asimismo observar que el terreno tenga buen drenaje con el objeto de evitar humedad en el piso.

HACER ESQUEMA-----

4.2.- Construcción.

Se necesita un galpón de dos aguas con lucarna de 6 m. de ancho por 17 m. de largo, determinando una superficie de 100 m² con una densidad de 10 aves/m², en el dibujo 1, se presenta un corte transversal del galpón. Para la cubierta de techo se recomienda material que tenga condiciones de aislantes y duración.

Las paredes laterales y frontales del galpón deben reducirse a un pretil de madera (bastidores) de 60 a 70 centímetros de altura que permita dar salida a los pollos cuando éstos lleguen a la etapa de pastoreo (a los 30 días de edad). Cubriéndose el resto de las paredes con malla gallinero. La superficie cubierta con la malla debe poseer cortina de arpillera, de manera que sirva como regulador de temperatura, humedad y ventilación.

El piso debe estar a 25 cm. sobre el nivel del suelo bien compacto y no requiere estar pavimentado.

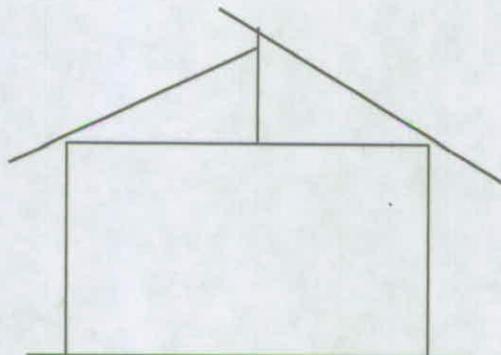
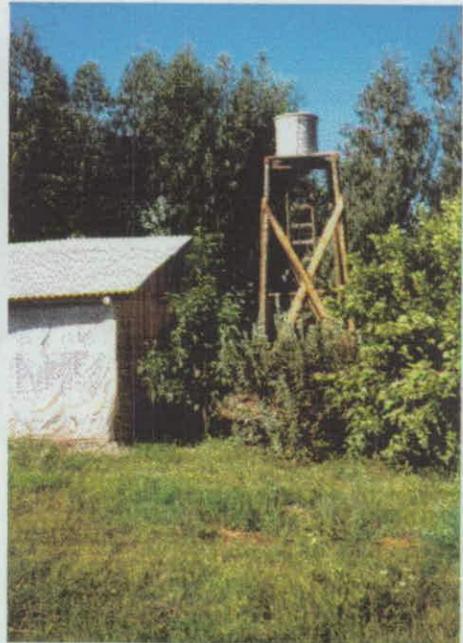
En las fotografías 4 y 5 se observa galpón con las cortinas, praderas, torre de agua y en la fotografía 4 el bastidor que permite el acceso de los pollos a la pradera.



**Fotografía 4.-
Galpón con cortinas y praderas.**



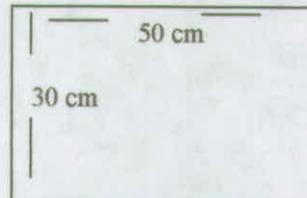
**Fotografía 5 y 6.-
Vista lateral cortinas y bastidores**



**Dibujo 1.-
Techo dos aguas con
lucarna**

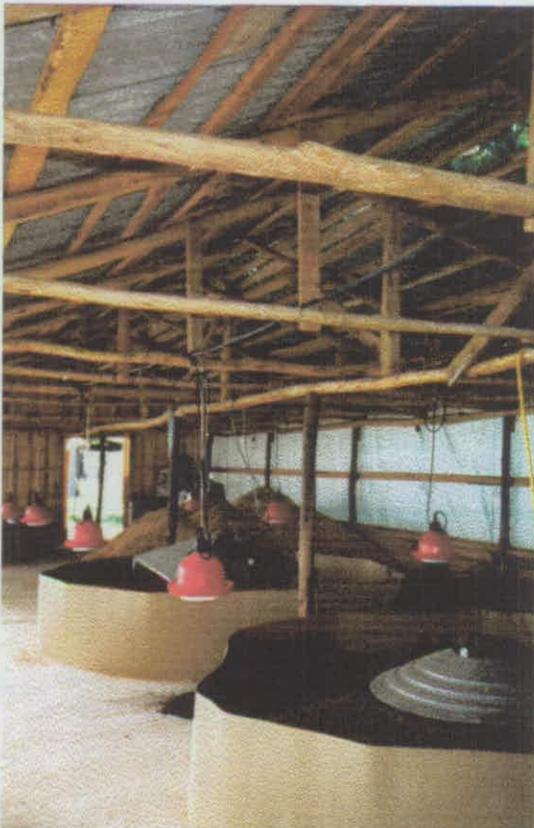
4.3.- Equipos.

Durante los primeros 10 días de vida se debe contar con los calefactores, materiales para confeccionar el anillo de guarda (cartón corrugado, viruta) además se utiliza un bebedero de sifón cónico por cada 100 pollitos y un comedero de iniciación, observar medidas en dibujo 2, con 50 cm. de largo, 30 de ancho y 10 cm. de alto, (bandeja) por cada 75 pollitos

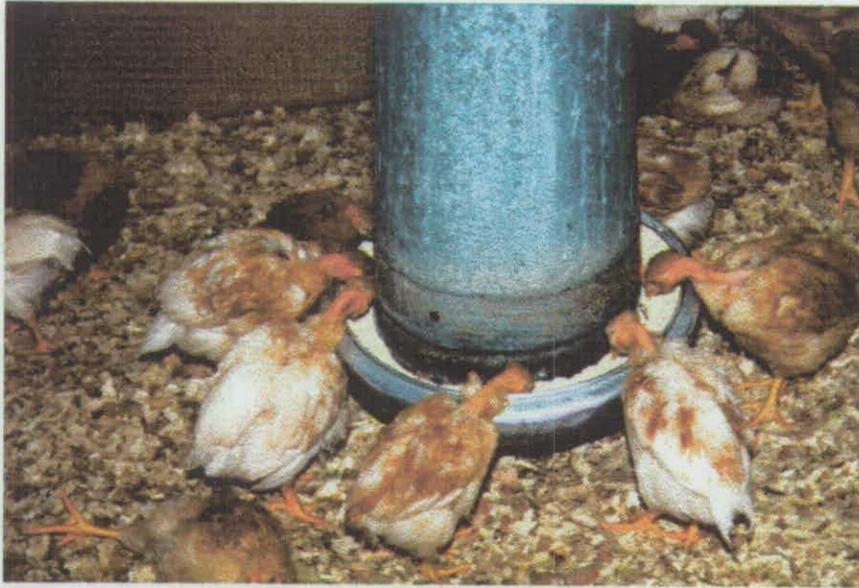


**Dibujo 2.-
Comedero iniciación**

A partir del día 11 de edad se van intercalando los equipos para aves adultos. Estos equipos consisten en un comederos Tolva de 25 kg., por cada 25 aves y un bebederos automáticos tipo Plasson por cada 150 aves. En las fotografías 7 y 8 se aprecian los equipos de crianza.



**Fotografía 7.-
Bebederos Campanas, cercos, viruta y estructura interna de galpón.**



Fotografía 8.-
Comedero de Tolva.

4.4.- Praderas.

Las aves pastorean en una pradera natural a razón de 2 aves/m.2. Dicha pradera esta constituida principalmente por gramíneas y leguminosas. Periódicamente se deben realizar cortes dependiendo del crecimiento vegetativo de los pastos. La extensión de la pradera debe cerrarse en su contorno con malla gallinero 5014 con el propósito de impedir que las aves se alejen demasiado del pabellón o que sean atacadas por depredadores. Las zonas que se destinen para pradera deberían contar con árboles que proporcionen sombra abundante lo cual al pollo granja le es muy beneficioso.

4.6.- Manejo Ambiental

El manejo ambiental es determinante para un buen desarrollo de las aves por lo tanto, deben extremarse las medidas de manejo, poniendo énfasis en los siguientes aspectos:

A.- Temperatura: El calor o frío extremos son perjudiciales para la salud y la productividad de las aves. La temperatura ambiental debe ser lo más estable posible; las temperaturas ideales en crianza se presentan en cuadro 6 y un manejo adecuado de éstas en dibujo 3 y fotografía 9.

Cuadro 6
Necesidades de Temperatura en Crianza

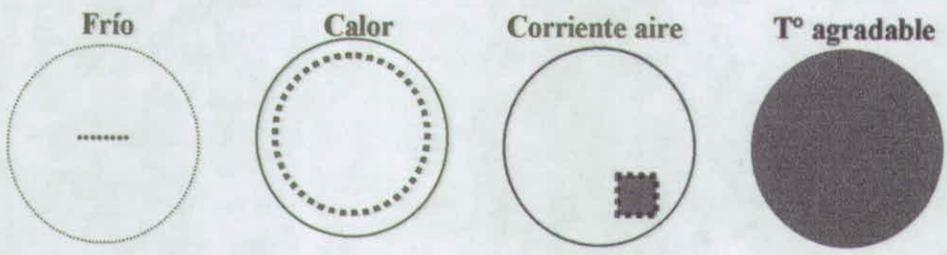
Edad	T°Ambiente	T°Máxima Bajo la Campana
1ª semana	24	32-34
2ª semana	23	30
3ª semana	22	28
4ª semana	21	26
5ª semana	20	24

A partir de la 6ª a la 12ª semana permanecen a temperatura ambiente, la que no debe ser inferior a 18°C.

La temperatura se registra diariamente en un termómetro denominado de máxima y mínima a una altura de 5 cm. sobre la cama.

Uno de los requerimientos fundamentales para los pollos en los 20 primeros días de vida es mantener temperaturas ambientales adecuadas ya que su aparato termoregulador no le permite por sí solo conservar su temperatura corporal de 42°C. Para proporcionar la temperatura que el pollo requiere se recomienda usar criadoras a gas licuado u otro tipo de combustible o lo que recomiende su fabricante, con capacidad de 500 a 1000 aves.

Observación práctica de la temperatura en el círculo de crianza en el dibujo 3



**Dibujo 3.-
Comportamiento de los pollitos según Temperatura.**



**Fotografía 9.-
Adecuado manejo de temperatura con la campana**

B.- Ventilación: La finalidad de este manejo es vital y no debe confundirse con corrientes de aire en el galpón:

- Suministrar el oxígeno que necesitan las aves.
- Eliminar gases tóxicos producidos en el pabellón tanto por las aves, cama y combustión de las campanas o calefactores.
- Eliminar el exceso de humedad.
- Regular el exceso de calor.
- Eliminar las partículas de polvo en suspensión.

La ventilación se regula a través del manejo de las cortinas.

C.- Humedad: (Ideal 60%-70%) el exceso y la falta de humedad son causantes de enfermedades respiratorias y digestivas que deterioran el estado de la cama, deshidratando las aves y afectando el rendimiento de producción de éstas.

D.- Densidad: Se requiere de una densidad de 10 aves por metro cuadrado, cuando se encuentran en el pabellón, mientras que en la pradera se manejan un ave por cada 2 m² a partir de los 30 días de edad hasta el final de la crianza.

4.7.- Preparación Pabellón de crianza y engorda

Antes de la llegada de los pollitos se debe preparar el pabellón y el equipo que se necesita para efectuar la crianza.

- a) Este se deberá limpiar minuciosamente, eliminando todo vestigio de crianzas anteriores (cama y plumas principalmente).
- b) Lavar con agua, de manera de eliminar el polvo y así asegurar la acción eficaz de los desinfectantes, recuerde que el desinfectante ejerce su acción cuando las superficies y los objetos que se van a desinfectar se encuentran completamente limpios así raspe, barra y lave el pabellón.
- c) Desratizar y eliminar los accesos de insectos y pájaros.
- d) Desinfección, hágalo con un pulverizador de alta presión, para llegar a todas las zonas de difícil acceso. Se pueden usar productos tales como 1 Stroke, Lphag en dosis de un litro de desinfectante por 250 litros de agua, para el tipo de galpón diseñado.
- e) Posteriormente se debe efectuar las siguiente labores:
 - Distribuir cama de viruta sobre el piso del pabellón (10 cm. de espesor). Que actuará como un material aislante y absorbente de humedad.
 - Suspender la fuente de calor(campana).
 - Armar cerco o anillo de guarda en forma de círculo alrededor de la fuente de calor, con cholguán o cartón corrugado, teniendo como mínimo 3 metros de diámetro y una altura de 70 cm. del nivel del suelo. Su función principal es mantener a los pollitos cerca de la fuente de calor y de alimentación durante los primeros 10 días de la crianza, evitar corrientes de aire a la altura de los pollitos y evitar muertes por asfixias al no permitir que se agrupen en ángulo de 90 grados.

4.8.- Preparación de Equipos.

Los comederos, calefactores y bebederos se deben lavar y desinfectar con los productos antes mencionados, en la misma dosificación y a su vez, revisar minuciosamente los equipos para asegurarse de su buen funcionamiento, antes de la llegada de los pollitos.

Posterior a la desinfección los equipos se distribuirán en el siguiente orden:

a) Calefactor, campana o criadora:

Generalmente son de una capacidad para 500 pollitos, la energía que utiliza es a gas licuado, se cuelga a una altura de 80 cm. aproximadamente sobre el nivel de la viruta y al centro del anillo de guarda o círculo.

b) Comederos:

Durante los primeros 3 días se usaran los fondos de las cajas de embalaje de los pollitos, al cuarto día se comenzaran a reemplazar paulatinamente por bandejas de madera las que serán cambiadas a las 2 semanas de crianza por los comederos de aves adultas (Tolvas), los cuales deben ir colgados para que se encuentren siempre a la altura del lomo del pollo (dibujo).

c) Bebederos:

Se dispondrá de un bebedero de iniciación por cada 100 pollitos, los que se reemplazaran en forma gradual por los bebederos automáticos al séptimo día de crianza.

Estos se van subiendo para mantenerlos a la altura de la cabeza del ave (dibujo)

4.9.- Recepción pollitos en el pabellón (gallinero)

Una vez revisado e instalado los diferentes equipos, anillo de guarda o círculo y la viruta, el galpón ya se encuentra en condiciones de recibir a los pollitos. Además se debe llevar a cabo las siguientes actividades.

a) *Galpón:*

Debe estar cerrado, cubierto con las cortinas por los costados, y los equipos con la distribución correspondiente.

b) *Calefactores:*

Estos se debe encender con el anticipo necesario, para que la temperatura a nivel de la cama sea de 32°C a 34°C.

c) *Abastecimiento de agua:*

Se pondrá en los bebederos de iniciación a lo menos dos horas antes de la llegada de los pollitos, con el objeto que esta se encuentre a temperatura ambiente. Se recomienda que la primera agua este diluida con azúcar en dosis de medio kilo por 10 litros de agua con el propósito de hidratar a los pollitos debido a las horas que han transcurrido, desde el nacimiento hasta la distribución en los cercos.

d) *Control de peso:*

Es importante registrar el peso individual de a lo menos el 10% de los pollitos con el objeto de observar su desarrollo.

e) *Distribución y conteo de los pollos:*

Los pollitos se dispondrán de acuerdo a la capacidad de las campanas criadoras (500 o 1.000), es fundamental conocer exactamente el número inicial de pollitos por campana, como así también la calidad física de cada uno de ellos.

Un pollito sano debe presentar las siguientes características:

- *Deben ser de tamaño uniforme.*
- *De aspecto vigoroso.*
- *Libres de defectos físicos (falta de un ojo, picos y patas chuecas.)*
- *Ombigo bien cicatrizado libre de infecciones.*
- *Alertas a reacciones del medio ambiente.*

f) *Alimentación:*

Dar maíz molido después que todos los pollitos ^{hayan} bebido agua azucarada, una vez que han consumido el ^{maíz} repartir el alimento denominada granja inicial que se entregará hasta los 28 días de edad.

g) *Luz:*

Esta deberá ser constante durante las primera 48 horas con el objeto de mantener a los pollitos activos desde el punto de vista de la alimentación. Posteriormente requieren sólo luz natural.

- h) *Vigilancia:* Durante la primera noche hay que tener cuidado con los desplazamientos de los pollitos en el cerco de guarda especialmente cuando se producen estampidas provocadas por cortes de luz, apagones de campanas, aparición de roedores, ladridos de perros y otros que pueden provocar muertes por asfixia.

4.10.- Manejos de Crianza y Engorda en la Pradera

Cumplido los 30 días de edad, el pollo granja debe salir a pastoreo a través de los bastidores del galpón, durante los primeros 15 días es aconsejable guardar los pollos en las noches, posteriormente ellos se acostumbran a regresar al galpón cuando lo estiman necesario y si las condiciones del clima lo permitan no requiere que durante la noche se cierren los bastidores y las cortinas especialmente entre la 7ª y la 12ª semana de edad. Este manejo es producto única y exclusivamente de la observación del encargado de los pollos.

4.11.- Alimentación y Nutrición.

De acuerdo al crecimiento de las aves se necesitan tres tipos de alimentos denominados Pollo Granja Inicial, Pollo Granja Engorda y Pollo Granja Final, administradas en los períodos de ~~0~~ a 28 días de edad, de 29 a 56 días de edad y 57 a 81 días de edad respectivamente. Los cuales a su vez aportan los elementos necesarios que se presentan en el cuadro 9.

Usted debe solicitar que un especialista en nutrición aviar le formule el alimento para poder elaborarlo de acuerdo a los requerimientos nutritivos, la cantidad de alimento a elaborar por tipo y la disponibilidad de materia prima, se presentan en los cuadros 7, 8 y 9.

Cuadro 7.
Requerimientos Nutritivos por tipo de alimentos

Tipo alimento		Inicial	Engorda	Final
Período		0-28 días	29-56 días	57-81 días
Proteína (%)		20	18,5	16,5
E. M. Kcal/Kg		2800	2900	2950
Calcio (%)		1,2	1,1	1
Fósfor disponible		0,48	0,44	0,39
Metionina (%)		0,54	0,46	0,42
Metio-Cistina (%)		0,85	0,77	0,7
Lisina (%)		1,14	1	0,8
Sodio (%)		0,15	0,15	0,15
Acido Linoleico (%)		1,0	1,0	1,0
VITAMINAS				
Vitamina A*	UI	12.500	10.000	10.000
Vitamina D3*	UI	2.500	2.000	2.000
Vitamina E*	mg	30	30	30-100
Vitamina K3*	mg	2.5	2.0	2.0
Vitamina B1*	mg	2.5	2.0	2.0
Riboflavina*	mg	8.0	6.0	6.0
Ac. Pantotenico*	mg	15	10	10
Piridoxina*	mg	3.5	3.0	3.0
Niacina*	mg	40	30	30
Ac. Fólico*	mg	1.0	0.8	0.8
Vitamina B12*	mg	0.02	0.01	0.01
Vitamina C*	mg	30	--	--
Biotina*	mg	0.2	0.10	0.1
Colina*	mg	600	500	500
* mg o UI/kg				

El consumo de alimento de acuerdo a los requerimientos expresados para 1000 aves y por tipo de alimento durante las 11 semanas se observa en cuadro 8.

Cuadro 8
Consumo de Alimento Total expresado en kg. para 1.000 aves

Tipo de alimento	Kilos
Inicial	1000
Engorda	2500
Final	3000
Total	6500

El alimento debe fabricarse de acuerdo a los requerimientos que se presenta en el cuadro 7, permitiendo un desarrollo armonioso de los animales y evitando una engorda excesiva. La elección de las materias primas debe eliminar la aparición de gustos anormales y son única y exclusivamente de origen vegetal, como se observa en el cuadro 9.

Cuadro 9.
Listado de Materias Primas para elaboración de alimentos.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Maíz, Trigo, Avena, Cebada - Afrecho de Soya - Afrecho de Maravilla o girasol - Lupino - Gluten de Maíz - Sorgo Grano - Mezclas de Vitaminas y Minerales - Conchuela - Fosfatos Inorgánicos - Coccidiostatos |
|---|

Después que fabrique cada partida de alimento, guarde una muestra de un kilo, con el objeto de solicitar un análisis denominado químico próximo para determinar si lo que fabricó y lo que se formuló de alimento corresponden a la realidad.

Registre su consumo diario de alimento. Mantenga los comederos a la altura del lomo del pollo y así no perderá alimento, recuerde que alimento que se pierde no se transforma en carne por lo tanto se desvirtúa el negocio

Coccidiostato

Se debe incorporar al alimento el coccidiostato que exista en el mercado retirandolo 7 días antes del período de faenación de los pollos.

Vitaminas.

Se usan mezclas vitamínicas comerciales denominadas Mezcla Vitamínica Broiler Inicial y Final, con una dosis de 25% sobre la recomendación del fabricante, esto por que las mezclas disponibles en el mercado nacional contemplan los requerimientos de vitaminas que aportan los ingredientes de origen animal, los cuales no son usados en las raciones del Pollo Granja. Salvo que usted pueda mandar a hacer su propia mezcla de vitaminas.

Minerales

El aporte de minerales se obtiene a través de mezclas comerciales denominadas minerales para aves.

Eficiencia de Conversión Alimenticia (ECA)

Al término de la crianza usted debe sumar el total de alimento consumido por los pollos, por lo tanto si al despacho de las aves al matadero en los comederos sobró alimento, este debe ser recolectado y pesado para descontarlo del alimento consumido de las aves.

El alimento consumido dividido por los kilos totales de aves vivas recepcionadas en el matadero le dan un parámetro denominado eficiencia de conversión alimenticia (ECA).

$$ECA = \frac{\text{Kilos de alimentos consumido (total)}}{\text{Kilos peso vivo en matadero}}$$

4.12.- Control de Peso Vivo.

A la llegada de las aves y semanalmente se realizan controles de peso a lo menos 10% de las aves. Realice los controles siempre el mismo día y a una hora determinada con una balanza que a lo menos tenga lectura cada 25 gramos y compare su peso con el estándar del ave especificado en Cuadro 10

Cuadro 10.
Peso Estándar Semanal

Semanas	Estándar g.
0	38
1	83
2	188
3	335
4	529
5	740
6	950
7	1160
8	1370
9	1580
10	1790
11	1997
12	2000

4.13.- Control de calidad de agua.

Uno de los factores que merece especial consideración es el concerniente a la disponibilidad y calidad del agua.

Se debe realizar un examen físico – químico - bacteriológico del agua de bebida de las aves, el cual debe cumplir con las exigencias que se presentan en el cuadro 11, y comparar con los resultados obtenidos.

Cuadro 11.
Exigencias de calidad del agua.

BACTERIOLÓGICO	EXIGEN CIA
RECUENTO TOTAL MESOFILOS ufc/ml	-- -
RECUENTO COLIFORMES ufc/ml	0
QUIMICO	
CALCIO mg/l	100-200
MAGNESIO mg/l	30-50
SULFATO mg/l	250
FIERRO mg/l	0,05-0,2

4.14.- Consumo de agua.

Debe ser siempre limpia, fresca, libre de gérmenes como se expresa en el cuadro 11, y el consumo promedio por 100 aves/días se observa en cuadro 12.

Cuadro 12.
Consumo Promedio de Agua en litros/100 aves día

Edad (semanas)	Litros de agua/día
1	2
2	3.2
3	5.1
4	7.8
5-7	11.0
8-10	14.4
11-13	15.9

4.15.- Bioseguridad.

Se denomina Bioseguridad a todas aquellas medidas tendientes a evitar presencia de enfermedades en el galpón.

La bioseguridad implica una serie de medidas tales como:

- Controlar roedores e insectos
- Lavar y desinfectar equipos y galpones
- Mantener aves de una misma edad dentro del galpón
- Evitar el ingreso injustificada de personas ajenas a la crianza, aquellas personas que visiten el establecimiento deberán a lo menos desinfectar los zapatos en una pileta que contiene desinfectante denominada pediluvio.
- Cercar con malla el recinto que incluye el galpón y la pradera
- Prohibición absoluta de mantener gallinas caseras en las inmediaciones del plantel.
- Es recomendable destruir las aves muertas por incineración o depositarlas en una fosa que se encuentre tapada.

4.16.- Sanidad.

Los pollitos de un día de edad deben recibirse con vacuna Marek HVT. Se debe administrar vía oral a través del agua: Vacuna contra la Bronquitis Infecciosa denominada Mass 5 y vacuna Gunboro D 78, al primero y quince días de edad respectivamente. Sin perjuicio de otras vacunas que pueda recomendar su Médico Veterinario asesor.

Es necesario consignar que en el manejo del pollo granja cualquier droga, remedio, medicamento que se administra a las aves son de única y exclusiva responsabilidad del médico veterinario asesor.

4.17.- Enfermedades

Las enfermedades más corrientes que afectan al Pollo Granja no difieren de las del pollo industrial, existe una mayor predisposición a enfermedades parasitarias internas (lombrices y otras), en atención a que los pollos realizan pastoreo.

Entre las enfermedades más comunes se encuentran:

a) PICAJE

Estas aves son propensas al picaje, por lo tanto se requiere mantener una cuidadosa ventilación. Es necesario consignar que en atención a su piel fina debe cuidarse el manejo de los equipos que no presenten elementos que produzcan heridas en la piel ya que posteriormente van a determinar decomiso de la canal cuando el pollo es faenado. Como se aprecia en la fotografía 10.



✓ Foto 10.-
Picaje

b) AMPOLLA DE LA PECHUGA.

Las causas de decomiso del pollo granja corresponde a ampolla de la pechuga y uno de los factores predisponentes es la calidad y la cantidad de cama usada en la crianza, la cual debe permanecer siempre seca y mullida.

Se denomina cama la mezcla de viruta, paja de trigo y/o de arroz que se distribuye sobre la superficie del suelo del galpón cuyo objetivo es absorber la humedad del ambiente y dar mayor bienestar al ave. Debe ser aproximadamente de unos 5 cm. de altura.

4.18.- Registros.

En anexo 2, anote las aves muertas diariamente, como asimismo los consumos de alimentos y a su vez registre el peso vivo que obtuvo de sus aves cada semana.

5.- Faenación.

5.1.- Despacho de las aves al matadero.

Las aves deben estar en ayunas 6 a 8 horas antes de ser despachadas al matadero, como así mismo el trayecto o el tiempo de traslado no debe sobrepasar más de dos horas o encontrarse no más allá de 100 km. de distancia entre el gallinero y el matadero.

El proceso de faenación se realiza de acuerdo a las normas internas de cada una de las plantas faenadoras de aves.

5.2.- Rendimiento

Para determinar dicho parámetro se requiere conocer los kilos de peso vivo de las aves recepcionadas en el matadero versus los kilos de peso de las aves faenada. Se considera bueno un 80%.

6.- Costos.

Para cumplir con los requerimientos de la producción del Pollo Granja se presentan en cuadro 13, 14 y 15 los Costos de Inversión y Producción respectivamente. Se hace presente que la unidad básica de 1.000 pollos obedece a la reglamentación internacional de Pollo Granja, presente en anexo 1.

Por otra parte es necesario consignar que el precio del pollito de un día es un valor estimado en relación al precio de mercado del pollo broiler ya que en la actualidad en el país no existe el abastecimiento de estos, en atención a la falta de reproductoras de pollo Granjas.

El ciclo de producción es de 4 meses de crianza, más dos semanas de limpieza y desinfección para preparar el pabellón de crianza como así mismo se contempla un operario por mes.

Cuadro 13
Costos de Inversión para Unidad de producción de 1.000 Pollos

Item	Medida	Cantidad	Valor Unitario \$	Valor Neto Total
Construcciones				
Pabellón Crianza	M2	100	19.000	1.900.000
Equipos				
Comedero final	Unidades	40	4.300	172.000
Bebedero Final	Unidades	6	7.313	43.878
Campana Criadoras	Unidades	1	80.000	80.000
Regulador de Presión	Unidades	1	5.860	5.860
Planchas Cholguán	Unidades	2	3.169	6.338
Termómetros max- min	Unidades	1	6.800	6.800
Mtrs.Cortinas	M2	34	1.000	34.000
Alambre Negro	Kg	5	415	2.075
Total Equipos				350.951
Total Inversión				2.250.951

Cuadro 14
Calculo de Depreciación Mensual

Vida útil Construcción y equipos	
En Meses	180
Depreciación Mensual \$	12.505

Cuadro 15
Costo de Producción de 1.000 pollos

Item	Medida	Cantidad	V. Unit	Total
Preparación crianza				
1 stroke	litros	1	4.172	4.172
neosidol	cc	63	27	1.674
Pulverizadora	arriendo	1	16.949	16.949
Klerat	kilos	1	7.458	3.729
Viruta	sacos	150	85	12.712
Sub-Total				39.235
Crianza				
Alimentos	kilos	6.500	106	688.559
Gas	cilindros	20	3.941	78.814
Pollos de 1 dia	unidad	1.000	169	169.492
Sub-Total				936.864
Bioseguridad				
Vacuna BI*	frascos	1	6.050	6.050
Vacuna IBD**	frascos	1	18.481	18.481
Sub-Total				24.531
Recursos Humanos				
Operario Avícola	Mensual	4	52.500	210.000
Sub-Total				210.000
Depreciaciones	Mensual	4	12.505	50.021
Total General				1.260.651

* Vacuna Bronquitis Infecciosa – Mass 5

** Vacuna contra la enfermedad de Gumboro.

7.- Comercialización

Considerando que el Pollo Label es un producto de elite que requiere en primera instancia de una organización de Productores de Pollo Granja que comprenda toda la cadena productiva: reproductoras, planta de incubación, pabellones de engorda, matadero, comercialización y fábrica de alimentos, con la finalidad de crear la normativa del Pollo Granja haciendo notar las cualidades organolépticas del producto.

Esta organización permitiría abaratar los costos de producción, aunar esfuerzos para dar a conocer las bondades del producto.

De acuerdo a las últimas conversaciones con especialistas franceses en la producción de Pollo Granja, el sobreprecio que alcanza éste en el mercado respecto al broilers corresponde a un 100%.

Anexo 1

Los artículos del Reglamento del Label Vasco de Calidad no se presentan en orden correlativo, en atención que por razones didácticas se hizo abstracción de ellos.

REGLAMENTACIÓN DEL LABEL VASCO DE CALIDAD*

CAPITULO I GENERALIDADES

Artículo 1.- La certificación de calidad otorgada por el Label Vasco de Calidad «Baserriko Oilaskoa» se extenderá a los pollos criados en la Comunidad Autónoma del País Vasco con las características establecidas en este Reglamento. Su expresión será en euskera o en castellano. Como consecuencia no se podrá otorgar el Label de Calidad «Baserriko Oilaskoa» a ningún otro tipo de pollo que el reconocido en este Reglamento, ni se podrán utilizar nombres, expresiones, marcas o distintivos que, por su similitud fonética o gráfica, puedan inducir a confusión con el término y sello objeto de esta Reglamentación.

Artículo 2.- La defensa del Label Vasco de Calidad Alimentaria «Baserriko Oilaskoa»> la aplicación de su Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento y el fomento y control de calidad del producto, se encarga al Consejo Regulador del Label Vasco de Calidad Alimentaria y al Comité Profesional del Label «Baserriko Oilaskoa».

CAPITULO II

DEFINICIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Artículo 3.- Se denominará «Baserriko Oilaskoa» al pollo de raza de tipo Atlántico y crecimiento lento que cumpla las características exigidas en este Reglamento.

Artículo 4.- La edad mínima en el momento del sacrificio del pollo que opte al Label «Baserriko Oilaskoa» será de 11 semanas a contar desde su nacimiento.

Artículo 5.- Solamente obtendrán el Label Vasco de Calidad Alimentaria aquellos pollos que cumpliendo la legislación vigente, reúnan los requisitos enunciados en los artículos 3 y 4, sean de categoría comercial A y además tengan las siguientes características:

- 1.- La comercialización se realizará con la siguiente presentación:
 - Canal eviscerada sin patas ni cabeza.
 - Canal eviscerada sin patas ni cabeza y con menudencias (contri, pana y corazón). Estas vísceras irán en el interior de la canal dentro de una bolsa.
- 2.- El peso de la canal del pollo con Label Vasco de Calidad deberá comercializarse en 1.250 g.
- 3.- El desplumado de las canales de pollo será total.

4.- Deberá estar prácticamente exento de cañones y vello. Las tolerancias de este parámetro en caso de ser definidas, serán establecidas por acuerdo entre el Comité Profesional y el Organo de Control del Label.

5.- La canal será ligeramente alargada y armoniosa en todas sus proporciones, presentando un estado de conformación con desarrollo muscular fácilmente apreciable.

6.- El esternón, longitudinalmente será ligeramente curvado y algo puntiagudo; transversalmente, poco anguloso pero no plano.

7.- La canal de pollo no presentará ningún hueso roto, ni desarticulado.

8.- Su coloración estará bien determinada, amarilla dorada y homogénea.

9.- La piel deberá ser entera, lisa, hidratada, fina y con poros poco marcados.

10.- El grado de engrasamiento será el óptimo. Se diferencian cuatro niveles de valoración del engrasamiento, que se tendrán en cuenta al aprobar los pollos con Label:

a) Grasa intramuscular. Deberá estar equilibrada, permitiendo a la vez que un buen grado de jugosidad y ternura, un nivel de ligereza característico del pollo criado libre en pradera.

b) Grasa subcutánea. Ligera presencia, repartida homogéneamente por toda la superficie de la canal. No se permitirán acúmulos no ordinarios de grasa.

c) Grasa cutánea. La canal deberá estar prácticamente exenta.

d) Grasa retroperitoneal. En esa zona, el espesor de la capa de grasa deberá ser limitada, no permitiéndose acúmulos desmesurados, ni engrasamientos que en superficie se extiendan más allá de la zona retroperitoneal citada.

Se cuidarán especialmente la dieta y la actividad de los pollos a fin de aproximarlos al grado óptimo de equilibrio.

11.- La carne deberá responder a las características de firme, jugosa y de sabor pronunciado y característico de esta estirpe de pollo.

CAPITULO III

DELIMITACION DE LAS ZONAS DE PRODUCCION

Artículo 7.- El Pollo que opte al Label Vasco de Calidad "Baserriko Oilaskoá" será producido en explotaciones situadas dentro del determinado ámbito geográfico.

CAPITULO IV

PRODUCCION

SECCION I.- TIPO DE POLLITO

Artículo 9.- Solamente serán autorizadas estirpes seleccionadas de crecimiento lento.

Artículo 10.- Todos los pollitos que se estén destinando a la producción de pollo para el Label deberán proceder de una única estirpe o de un único cruzamiento de estirpes.

Artículo 11.- El suministro de pollitos que opten al Label Vasco de Calidad «Baserriko Oilaskoa» se realizará desde centros de incubación aprobados por el Comité Profesional del Label « Baserriko Oilaskoa».

Estos centros de incubación deberán estar registrados en los Organos Administrativos correspondientes del territorio donde se encuentren y contar con los permisos y controles suficientes que garanticen un nivel de calidad óptimo en los pollitos que suministren mediante:

- Certificados de estirpe o de cruzamiento de estirpes de los pollos suministrados.
- Plan de nacimientos y reposición de reproductores.
- Certificados de Servicios Veterinarios Oficiales.
- Otros datos de interés.

Para ello cada partida contará con la documentación necesaria (expedida por los Organos Oficiales correspondientes) para garantizar dicha calidad: certificados de estirpe o de cruzamiento de estirpes, fechas de nacimiento, identificación de reproductores, certificados de Servicios Veterinarios Oficiales y todos aquellos documentos que el Comité Profesional considere oportunos.

Artículo 13.- Los centros de incubación deberán establecer un contrato de suministro con la Asociación de productores de pollo para Label a la que provean.

A través de este contrato la Asociación de productores deberá asegurar el cumplimiento por parte del centro de incubación de las características establecidas en este Reglamento para los pollitos.

SECCION 2.- CRIANZA

Artículo 14.- Las condiciones técnicas de cría y manejo en las explotaciones deberán ser las establecidas por este Reglamento y por las disposiciones del Comité Profesional.

Dichas condiciones deberán permitir un desarrollo óptimo de los pollos, a fin de conseguir la calidad perseguida. No se podrán utilizar productos o sistemas de producción que no cumplan la normativa vigente o que dañen la calidad del pollo.

Artículo 16.- El número de pollos mínimo por ciclo que deberá ponerse en producción por explotación será de 1.000 pollos.

Artículo 17.- La cantidad máxima de pollos en producción por explotación en ningún momento podrá ser superior a 6.000.

Artículo 18.- El tamaño del lote de producción de cada Unidad Productiva será de 1.000 pollos como máximo y de 500 como mínimo. A estos efectos, se considera Unidad Productiva al conjunto de edificios; zonas de pradera que conforman las instalaciones mínimas necesarias para que se críe un lote de producción.

Artículo 19.- Los pollos que opten al Label Vasco de Calidad "Baserriko Oilaskoa" se criarán desde su nacimiento en contacto directo con el suelo.

Artículo 20.- Una de las características más importantes, a cuidar en la producción del «Baserriko Oilaskoa» que opte al Label Vasco de Calidad es su crianza libre en pradera. Se considera pradera a aquella en la que se cumplan las siguientes características:

- Superficie mínima: 2 metros cuadrados por pollo
- Densidad de la hierba: de media a media alta, homogénea en su distribución.
No deberá haber más de un 30 % de la superficie total con una densidad inferior.
- Características de la hierba: sana, procurando el desarrollo de las variedades más apropiadas para alimentación.
- Altura de la hierba: entre 6 y 15 cm, a partir de la quinta semana del comienzo de la cría.

Cada Unidad de Producción en cría deberá tener delimitada la extensión de su pradera. Esta delimitación deberá ser suficientemente clara.

Como mínimo se utilizará para señalar la delimitación, una estaca por cada ángulo del perímetro. Las estacas contarán con una señal específica para su identificación.

Artículo 21.- El acceso de las aves a la pradera se realizará como muy tarde a las cinco semanas de edad, y estableciéndose los medios necesarios para favorecer la salida de las aves. La salida a la pradera deberá facilitarse desde las nueve de la mañana hasta el anochecer.

Artículo 22.- Queda prohibido el corte de uñas y picos a los pollos

Artículo 23.- Finalizada la etapa de crianza, en cada lote de producción, y una vez fuera los animales, se vaciarán completamente los locales. Seguidamente, estos serán limpiados, desinfectados y desinsectados, comenzando a partir de esta fecha el vacío sanitario que como mínimo será de 14 días. Los bebederos, comederos y demás utensilios de la explotación deberán ser así mismo limpiados, desinfectados y desinsectados convenientemente.

Artículo 24.- Se establecerá un vacío sanitario superior a 14 días en las unidades de producción, en los siguientes casos:

- a) Cuando de forma consecutiva o con cierta frecuencia se de la circunstancia de que el porcentaje de canales clasificadas en las categorías B y C (según Normativa Vigente) procedentes de un mismo lote sea superior al 10%.
- b) Cuando se realicen tratamientos profilácticos y terapéuticos con una reiteración que supere los parámetros medios habituales.

Las Asociaciones de productores deberán realizar el seguimiento adecuado de los datos de producción, sacrificio y clasificación de sus productores a fin de supervisar el cumplimiento de este punto.

Artículo 30.- A partir de las 5 semanas de edad de los pollos y cuando las condiciones climáticas permitan que los mismos se encuentren en el exterior.

Artículo 31.- La zona delimitada como pradera deberá contar con una superficie mínima por pollo de 2 metros cuadrados. En ese espacio se deberá contar con una superficie sombreada de no menos de 0,2 metros cuadrados por pollo.

Artículo 32.- 1.- El cultivo de la pradera, si se realiza, se hará con precaución y estudiando los productos que se utilicen para el abonado y en otras tareas, de manera que no se vean afectados el estado sanitario de los pollos ni sus características organolépticas.

2.- El período de reposo que se establece para las praderas de las Unidades de Producción será de un mínimo de ocho semanas entre ciclos de cría, no debiéndose reutilizar la pradera hasta que la regeneración de la hierba sea óptima.

Se considera de interés y se debe procurar disponer de dos zonas de pradera independientes para posibilitar su uso en rotación.

Artículo 33.- Para evitar riesgos sanitarios, no deberán situarse o permitirse el acceso de otros animales a las zonas colindantes de las Unidades de Producción.

Artículo 34.- Las Unidades de Producción y Explotaciones deberán tener en cuenta factores de drenaje, pendiente, vientos dominantes, otras explotaciones cercanas, posibles riesgos sanitarios en el entorno, etc. en su orientación y ubicación así como los materiales que se utilicen en la construcción del edificio de cría, a fin de asegurar una independencia y separación razonables entre dichas Unidades de Producción para obtener buenas condiciones de crianza. El Comité Profesional, previo informe del Organo de Control del Label y a solicitud de la Asociación de productores correspondiente deberá aprobar la utilización de las Unidades de Producción.

Artículo 35.- La distancia mínima existente entre edificios de cría dependerá de la edad de los pollos que se críen en ellas y será la siguiente:

- Entre lotes de la misma edad: 20 metros
- Entre lotes de edad diferente, siempre que esta diferencia sea mayor de 4 semanas: 100 metros
- Entre lotes de edad diferente, cuando la diferencia es inferior a 4 semanas: 500 metros.

La distancia se medirá en línea recta, en espacio abierto.

Artículo 36.- La orientación y el diseño del edificio favorecerán una buena ventilación del interior, permitiendo un ambiente sano para los pollos. La ventilación forzada no está permitida.

Artículo 37.- Debe existir una higiene rigurosa en todo el local manteniéndose una yacija o cama seca y protegida especialmente del agua procedente de los bebederos.

2.- Deberá echarse en cada comienzo de ciclo una yacija o cama en viruta en el suelo de los edificios de cría. La yacija deberá ser de viruta de pino o similar, debiendo poseer una gran capacidad de absorción. La cantidad a echar será la suficiente para obtener entre 10 y 15 cm. de altura en toda la superficie del recinto.

Artículo 38.- Aquellas instalaciones que, aun no cumpliendo estrictamente todas las normas, presenten a criterio del Organo de Control del Label, características globales suficientes para la producción de pollo con Label, podrán ser aprobadas provisionalmente.

SECCION 4.- ALIMENTACION

Artículo 39.- Para la alimentación de los pollos podrán utilizarse piensos comerciales y otros, todos ellos conteniendo un mínimo del ochenta por ciento (80%) de cereales, siendo el cereal más abundante el maíz, componente éste que en ningún caso podrá suponer menos del 60% del total de su alimentación. El tipo de alimentación y los piensos en general deberán ser aprobados por el Comité Profesional y el Organo de Control.

Artículo 40.- El tipo de alimentación y las raciones han de permitir un desarrollo armonioso de los animales, sin engorde y engrase en exceso.

Se prestará especial atención a la calidad de las materias primas que componen la alimentación de los pollos. El tipo de alimentación deberá eliminar los riesgos de aparición de gustos anormales.

Artículo 41.- 1.- Durante las cuatro primeras semanas de cría, los productos que compongan la alimentación de iniciación no contendrán aditivos grasos, ni harinas de pescado.

2.- A partir del día 29 de su nacimiento, se permitirán las siguientes materias primas en la ración alimentaria de los pollos:

- Los cereales, preferentemente maíz y sus derivados. (Con un mínimo de 80%).
- Los afrechos de soya, girasol y raps.
- Los granos de oleaginosas.
- Los aceites vegetales.
- Las harinas de alfalfa y sus derivados.
- Los alimentos con función de complementos minerales.
- Las grasas, siendo el porcentaje de grasas totales inferior al 5%.

3.- Se permitirá, previa aprobación del Comité Profesional y del Organo de Control, la utilización de otras materias primas, siempre que haya garantías suficientes sobre las mismas o que se compruebe su idoneidad mediante las oportunas experimentaciones.

Artículo 42.- Previa aprobación del Comité Profesional y del Organo de Control, se permitirá la utilización de aquellos aditivos autorizados en la Legislación vigente, salvo los que a continuación se exponen, que quedan expresamente prohibidos:

- Antibióticos: Queda prohibida su utilización como factores de crecimiento y como economizadores de alimentos.
- Agentes emulsionantes, estabilizantes, espesantes y gelificantes: los lignosulfitos líquidos quedan prohibidos .
- Colorantes: La ración no podrá contener más de cuarenta y cinco miligramos de xantofilas por kilogramo de ración.
- Vitaminas: El empleo de vitamina A no podrá ser superior a cinco mil U.I. por kilogramo de ración.
- Factores de crecimiento: Quedan prohibidos.

Como mínimo los últimos cinco días antes del sacrificio del pollo que opte al Label de Calidad, las raciones alimentarias estarán exentas de todo tipo de aditivo.

Asimismo queda prohibida la distribución sistemática de alimentos medicinales a excepción de los medicamentos antiparasitarios.

SECCION 5.- PROFILAXIS Y TRATAMIENTOS.

Artículo 43.- 1.- Todas las prescripciones de profilaxis y de higiene serán dictadas, homologadas y controladas por los Servicios Veterinarios de la Administración correspondiente. Las intervenciones terapéuticas estarán limitadas sólo a situaciones estrictamente necesarias para el buen mantenimiento del estado sanitario de los pollos.

2.- En caso de enfermedad, todos los tratamientos serán hechos bajo control veterinario y consignados en detalle en la ficha de control.

3.- Los tratamientos no podrán realizarse durante los diez últimos días que preceden a la fecha del sacrificio.

CAPITULO V

SACRIFICIO Y ACONDICIONADO

Artículo 44.- Todo pollo que opte al distintivo mencionado en exploraciones y plantas homologadas y aprobadas por el Organo de Control del Label de Calidad. Además estas exploraciones y plantas deberán estar inscritas en los registros correspondientes.

Artículo 45.- El sacrificio deberá realizarse a una edad mínima de setenta y siete días.

Artículo 46.- El sacrificio debe realizarse en mataderos que respondan a las normas de la Reglamentación Técnico - Sanitaria en vigor. En cualquier caso, dichos mataderos deberán recibir la aprobación y homologación del Organo de control e inscribirse en los registros correspondientes.

Artículo 47.- 1.- Las condiciones de recogida, transporte y espera antes del sacrificio deben ser tales que ocasionen el mínimo de agresiones a los animales.

2.- Para evitar el estrés de los animales durante el transporte, el tiempo transcurrido desde la explotación hasta el matadero no podrá ser superior a dos horas. En caso de que sea superior, se deberán explicar las razones de la mayor duración, que deberá ser justificable. En todos los casos se procurará un adecuado acomodo a los animales, especialmente en trayectos largos o en condiciones climáticas extremas.

3.- La zona de espera del matadero debe mantenerse limpia y con una ventilación adecuada.

4.- La técnica de sacrificio y el proceso en general deberá estar aprobado por el Organo de Control.

Artículo 50.- Las instalaciones han de limitar al mínimo la absorción de agua de las canales, no debiendo utilizarse más de 2,5 litros de agua por canal en el lavado de cada canal. Queda prohibida la refrigeración por inmersión y cualquier otra manipulación no permitida en la Legislación vigente. Después del lavado, se realizará un escurrido de los pollos.

Artículo 51.- El control de la temperatura y de la humedad en la sala de acondicionamiento deberá evitar la condensación en la superficie de las canales, en particular a la salida y entrada de la sala.

Artículo 52.- Una vez lavada la canal, se pasa a la cámara de refrigeración. En ésta, la temperatura de la canal deberá situarse a menos de 12°C en el plazo máximo de una hora. Una vez alcanzada dicha temperatura la canal deberá permanecer en la cámara durante al menos 4 horas. Al final de este período la temperatura de la canal deberá encontrarse entre los 0° y 4° C.

La cadena de frío se mantendrá de forma continuada y a lo larga de todo el proceso de acondicionamiento, manipulación, transporte y comercialización, tal y como está establecido en la Legislación en vigor.

Artículo 53.- El control sanitario de las aves antes y después del sacrificio (inspección «ante-mortem» e inspección «post-mortem») se realizará debidamente y por el Servicio de Inspección veterinaria correspondiente.

Artículo 54.- Las operaciones de acondicionado se llevarán a cabo en el matadero, en una sala destinada a dicha labor. En la misma, la temperatura será inferior a 12° C.

CAPITULO VI

ENVASADO Y ETIQUETADO

Artículo 59.-1.- El acondicionado y etiquetado de las canales de pollo se realizará en la sala de acondicionado.

2.- Se deberá señalar en cada pollo la fecha limite consumo preferente, siendo ésta como máximo de ocho días después del sacrificio, excluyendo el día que se realiza éste.

Artículo 61.- El envase, además de cumplir la legislación vigente y en particular el Real Decreto 1125/1982, debe asegurar la fácil identificación del producto, así como la adecuada protección del mismo. Los materiales utilizados deben ser nuevos, limpios, inodoros y no causar alteraciones al producto.

Artículo 62.- Asimismo el etiquetado cumplirá Legislación vigente y en particular el Real Decreto 212/1992. Entre otros datos, de manera clara aparecerán, el nombre y domicilio del envasador, junto con el número de Registro Sanitario y el nombre del expedidor, en caso que éste sea distinto del envasador.

Artículo 65.- El Comité Profesional llevará un control de las etiquetas y envases donde se encuentre el símbolo del Label con el fin de vigilar su adecuada utilización, que no se produzcan imitaciones y que su redacción o presentación no provoque desprestigio para el Label de Calidad o vaya en contra de sus fines.

CAPITULO VII

CONTROL DE CALIDAD

Artículo 68.- El Comité Profesional establecerá los sistemas de control que estime necesarios en la cadena de proceso del producto, en producción, sacrificio, acondicionado, conservación y almacenamiento, transporte, envasado y manipulación y en la comercialización, a fin de asegurar que el producto que llegue identificado con los símbolos del Label de Calidad cumpla todos los requisitos establecidos en el presente Reglamento y demás normativa aplicable. Por lo tanto, las inspecciones de control y la recogida de muestras para su posterior análisis, podrán darse en cualquier momento del proceso de producción, sacrificio, manipulación y comercialización.

Artículo 71.- Tras el proceso de sacrificio y acondicionado, personal preparado y específicamente designado, deberá realizar la clasificación de las canales aptas y no aptas para el label.

Tras la comprobación de la aptitud de la canal para ser amparada por el Label Vasco de Calidad, aquellas que hayan sido seleccionadas serán identificadas de acuerdo con la forma y exigencias establecidas.

El personal designado para la clasificación de aptitud de los pollos deberá estar en estrecho contacto con el Organismo de Control, a fin de mantener criterios de clasificación homogéneos y acordes con las características del Pollo con Label establecidas en el capítulo II.

Artículo 73.- Para el control y supervisión de la cadena de proceso del producto (producción, sacrificio, acondicionado, envasado, comercialización etc..) y su posterior análisis, así como para la certificación de los procesos, podrán contratarse los servicios de empresas especializadas en tales labores y establecer el sistema de control que consideren oportuno.

Artículo 74.- Todos los agentes económicos que participan en la cadena de proceso del producto (desde el productor hasta el punto de venta) podrán ser controlados por el Consejo Regulador y el Comité Profesional y aceptarán voluntariamente dichos controles, aportando todos aquellos datos e información que los Organismos de gestión del Label les requiera, facilitando al máximo la realización de las inspecciones.

Artículo 75.- Para facilitar el adecuado seguimiento y control del Label «Baserriko Oilaskoa», todas las Explotaciones y Unidades de Producción de los productores inscritos en las asociaciones aprobadas para el Label, llevarán una identificación clara del lote de producción y una ficha de seguimiento con las posibles incidencias en las propias explotaciones.

CAPITULO VIII REGISTROS

Artículo 76.- El Comité Profesional del Label «Baserriko Oilaskoa» o quien dicho Comité designe, dispondrá de los siguientes registros:

- a) Registros de Entidades o Asociaciones de productores y de los productores en ellas inscritos para la obtención del Label «Baserriko Oilaskoa».
- b) Registros de industrias aprobadas para efectuar el sacrificio, acondicionado y envasado del Pollo «Baserriko Oilaskoa» con Label Vasco de Calidad.

Artículo 77.- 1.- Por cada asociación de productores se llevará al día un registro de las explotaciones de los productores miembros y de sus unidades de producción, su situación productiva y otros datos que se señalen de interés. Este registro y sus modificaciones deberán ser comunicados al Organo de Control y al Label Vasco de Calidad. Asimismo serán puestos a su disposición en cualquier momento en que sean requeridos.

2.- Cada productor llevará a su vez un libro de producción e incidencias donde se consignarán los siguientes datos:

- Identificación de los pollitos (acompañados de certificado de origen, estirpe, etc..)
- Plan de crianza:
 - * Programa de alimentación
 - * Programa de profilaxis
 - * Tratamientos realizados y duración de los mismos
- Controles realizados por servicios veterinarios
- Fecha de entrega de los lotes de producción y matadero
- Lugar de sacrificio, acondicionado y envasado
- Pollos propuestos para el Label y pollos amparados por lote
- Vacíos sanitarios realizados
- Otro tipo de información que el Comité Profesional considere necesario.

Este libro se llevará al día y será puesto a disposición del órgano de control del Label o de inspectores de Asociación en el momento en que se solicite. Este libro será entregado por cada asociación al Comité Profesional al final de cada año.

3.- Desde el momento de su inclusión en los registros correspondientes, las asociaciones, los productores y las industrias quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento.

Artículo 78.- Las Asociaciones de productores llevarán al día los registros y sistemas de control, que le permitan conocer la situación de producción y las posibles incidencias significativas que se den tanto en las instalaciones como en los animales de cada una de las Unidades de producción de sus socios. En caso de incidencias significativas, deberán comunicar los hechos al Organo de Control del Label inmediatamente.

Artículo 79.- 1.- Los mataderos llevarán un libro o registro de acuerdo con el modelo adoptado por Comité Profesional, en el que figure la identificación de los pollos sacrificados para el Label, con la siguiente información:

- Código del productor y del lote de producción
- Asociación en la que está inscrito
- Día de sacrificio
- Cantidad sacrificada de cada lote presentado a labelizar
- Cantidad identificada con Label
- Numeración de identificativos del Label utilizados
- Cantidad de producto no amparado y el motivo.
- Incidencias en el proceso.
- Destino.

2.- El Comité Profesional y el Organo de Control del Label podrá requerir otros datos que crean convenientes o de interés. Al igual que en el anterior apartado el Comité Profesional podrá requerir la entrega del libro de registro o copia del mismo si lo considera de interés.

3.- El productor y el matadero deberán comunicar el destino comercial de los Pollos amparados siempre que lo solicite el Organo de Control.

CAPITULO IX

SOLICITUD

Artículo 80.- 1.- Podrán solicitar el Label «Baserriko Oilaskoa,> aquellas Asociaciones o Entidades de productores de pollo con sede en la Comunidad Autónoma del País Vasco y con sus explotaciones registradas en la misma.

Para ser autorizados para el uso del Label, las Asociaciones o Entidades que deseen entrar al Label deberá contar entre sus asociados con no menos de 14 socios titulares de un mínimo de 14 explotaciones, que deberán estar incluidas en los planes de producción.

2.- Los mataderos que deseen trabajar con pollo con label de Calidad, deberán cumplir las exigencias definidas para el ámbito geográfico señalado en el Capítulo III.

3.- Para poder acceder al Label las asociaciones de productores y los mataderos, deberán dirigir una solicitud de inscripción en los mencionados registros simultáneamente a la Dirección de Política Alimentaria del Gobierno Vasco y al Consejo Regulador del Label Vasco de Calidad Alimentaria, acompañadas de la documentación, información y comprobantes que en cada caso sean requeridos y especialmente los siguientes:

a) Las asociaciones de productores deberán aportar.

- Nombre o razón social y domicilio de la Asociación de productores.
- Relación de los productores inscritos que opten al Label Vasco de Calidad, indicando para cada uno de ellos los siguiente datos:
 - * Identificación de sus explotaciones:
 - Datos de la explotación
 - Número y tipo de unidades de producción por explotación
 - Ubicación de las unidades de producción
 - Datos significativos de su explotación y de las explotaciones colindantes (tipo de producción, distancia en zonas de producción de otros animales)

b) Los mataderos deberán presentar la siguiente documentación y verificar los siguientes extremos:

c) -Inscripción en los Registros exigidos en la Reglamentación vigente.

- Alta en el Registro correspondiente de Licencia Fiscal
- Homologación de la planta y del proceso de sacrificio, clasificación, envasado de identificación por parte del Organo de Control del Label.
- Documento por el que se compromete a respetar y cumplir toda la Normativa que les sea aplicable.
- Designación de una persona responsable del seguimiento de los procesos que se realicen en el mataderos en orden al cumplimiento de la Reglamentación del Label.

4.- En las solicitudes de inscripción, tanto las asociaciones de productores como los mataderos se comprometerán al cumplimiento de las obligaciones derivadas de toda la normativa relativa al Label Vasco de Calidad Alimentaria. Las asociaciones de productores comprometerán a cada productor inscrito que opte al Label al cumplimiento de dicha normativa de la manera que crean más conveniente. Si lo estima oportuno el Comité Profesional del Label "Baserriko Oilaskoa" podrá requerir el compromiso expreso de cada productor de respeto y aceptación de la normativa relativa al Label Vasco de Calidad.

5.- Asimismo para poder optar a la inscripción de los registros mencionados, los productores y mataderos deberán tener situadas sus explotaciones dentro de la zona delimitada en el capítulo III del presente Reglamento y cumplir las disposiciones establecidas al respecto.

6.- Las asociaciones harán llegar al Comité Profesional las altas, bajas e información actualizada de los cambios que se den en sus registros.

CAPITULO X

DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 81.- 1.- Las asociaciones de productores, los productores en ellas inscritos que figuren en los registros del Label Vasco de Calidad, tendrán los siguientes derechos:

- Comercializar con Label Vasco de Calidad toda producción de pollos que cumpla los requisitos establecidos en el presente Reglamento.
- Ser informados, si lo solicitan, de todos los aspectos relacionados con el Label Vasco de Calidad «Baserriko Oilaskoa», reglamentos, controles, gestión promocional y demás cuestiones de interés.

2.- Los mataderos registrados podrán realizar las operaciones, para el amparo con el Label, en sus instalaciones, siempre y cuando cumplan las normas establecidas al efecto. Así mismo, podrán ser informados, siempre que lo soliciten de los aspectos relacionados con el Label Vasco de Calidad «Baserriko Oilaskoa», en aquellas cuestiones que les afecten.

Artículo 82.- La inscripción en los registros conllevará las obligaciones siguientes:

- Cumplir las normas que determinen por los órganos competentes del Label y las disposiciones de este Reglamento.
- Realizar las labores de inspección y control que les definan los Organos de Gestión del Label.
- Permitir la libre entrada de los órganos del Label en fincas y edificios donde se produzca, sacrifique y acondicione pollo destinado a obtener el Label Vasco de Calidad, o se almacenen elementos que tengan relación con la producción, sacrificio o manipulación.
- Poner a disposición de los órganos del Label toda aquella información que les fuera solicitada.
- Colaborar en los procesos de control que sean efectuados.
- Denunciar las irregularidades y fraudes, que se aprecien en cuanto al Label Vasco de Calidad «Baserriko Oilaskoa».
- Asumir las sanciones derivadas del incumplimiento de la normativa del Label Vasco de Calidad Alimentaria.
- Satisfacer las cuotas que se establezcan en su caso con el fin de sufragar en la parte que se defina los gastos que se derivan de la vigilancia y cumplimiento de la presente normativa, así como los gastos promocionales y de publicidad.
- En el caso de los mataderos, estos deberán realizar las operaciones de comprobación suficientes en centros de sacrificio y acondicionado, a fin de que el producto que opte al Label Vasco de Calidad «Baserriko Oilaskoa», cumpla las características definidas en este Reglamento, para dichos procesos.

CAPITULO XI

SALVAGUARDIA Y PROTECCION DEL LABEL VASCO DE CALIDAD ALIMENTARIA

Artículo 83.- Son objetivos del Label Vasco de Calidad Alimentaria «Baserriko Oilaskoa»:

- Servir al consumidor, permitiéndole identificar el origen de los productos con total seguridad.
- Garantizar al consumidor un exigente nivel de calidad en el producto identificado.
- Evitar el fraude, tanto de origen como de calidad en los productos amparados, a través de un continuado proceso de control y supervisión realizado por empresas especializadas.
- Defender la labor de los productores amparados en la medida que el consumidor podrá apreciar de manera inequívoca el producto y la calidad ofrecidos.

Artículo 84.- La Administración de la Comunidad Autónoma Vasca, a propuesta del Consejo Regulador y del comité Profesional podrá tomar todas aquellas medidas que se consideren oportunas ante las acciones u omisiones de los agentes económicos y sociales que vayan en detrimento o dañen los objetivos del Label Vasco de Calidad en los distintos ámbitos de actuación y, en especial:

- En relación al producto físico: producción, transporte, conservación, manipulado, limpieza, identificación y presentación.
- Actividades comerciales: especulación de producto, fraude y políticas comerciales inadecuadas o incompatibles con los objetivos del Label Vasco de Calidad.
- Acciones comunicacionales: publicidad negativa, información incorrecta o equívoca, daños a la imagen pública.
- Propiedad industrial, símbolos, distintivos y marcas.
- Otros ámbitos en que sea necesario actuar para salvaguardar los objetivos.

*Fuente: Departamento de Agricultura y Pesca 191 Orden de 26 de Octubre de 1993 del Consejero de Agricultura y Pesca por la que se reconoce el Label Vasco de calidad alimentaria "Baserriko Oilaskoa" y se aprueba su reglamento técnico. Nº 13 ZK B.O.P.V. jueves 20 de Enero de 1994.

Anexo 2

REGISTRO MORTALIDAD

DÍA SEMANA								TOTAL			
								SEMANAL	ACUMULADO	% SEM	% ACUM
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											

FECHA LLEGADA	
ORIGEN	
CANTIDAD RECIBIDA	

CONSUMO DE ALIMENTOS

								SEMANAL	TOTAL	PESO VIVO OBT.
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										

FECHA LLEGADA	
ORIGEN	
CANTIDAD RECIBIDA	