

El sector avícola logra una reducción del 95% en el uso de antibióticos desde 2016

Dentro de su proyecto **Nutrición Sostenible** para fomentar la reducción del uso de antibióticos en producción animal y en línea con el concepto One Health, una sola salud, humana, animal y medioambiental, Nanta pone a disposición del sector dos nuevos estudios: **“Avicultura de carne: Camino recorrido desde 2016”** y **“Avicultura de puesta: Camino recorrido desde 2016”**.

Estos informes recogen los resultados de las auditorías realizadas a lo largo de toda la geografía peninsular, desde 2016, en granjas avícolas de puesta y de carne, basadas en las orientaciones del **“Manual de Recomendaciones de buenas prácticas”** para cada especie, que se asienta sobre cinco bloques de trabajo: alimentación, sanidad, instalaciones, bienestar y formación.

Ambos informes ponen de manifiesto el buen trabajo realizado en estos cinco años por el sector avícola de carne y puesta, habiendo conseguido una reducción del uso de antibióticos del 95% en aves desde el 2016, gracias a la instauración tanto de medidas profilácticas como aquellas relativas a bioseguridad en granja.

Consúltelo aquí: <https://cutt.ly/ChBDCDZ>



COAG denuncia que la caída de los precios dificulta la viabilidad de muchas explotaciones avícolas

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (www.coag.org) denuncia que el desplome de un 70% de los precios del pollo en origen ha puesto contra la acuerdas a las más de 5.500 explotaciones profesionales avícolas de nuestro país.

El desplome de los precios en origen (-70%) pone contra las cuerdas a más de 5.500 explotaciones profesionales avícolas. El aumento del consumo en hogares no compensa la brutal caída en el canal HORECA (-60%), al que se deriva un 25% de la producción total. En temporada alta, el turismo absorbe 6 de cada 10 kilos de

pollo que se producen en nuestro país. COAG pide al Ministerio de Agricultura un plan de choque urgente para evitar el cierre de una parte importante de las “pymes avícolas” durante el primer trimestre de 2021.

Consúltalo aquí: <https://cutt.ly/nhBDkIB>



CNO. DE COGULLADA 65 C/H (Mercazaragoza) 50014 Zaragoza

976 464 396 - <https://ebro.org> @LonjadelEbro

31 DE DICIEMBRE 2020

**LONJA
DEL EBRO**

n°28

**BOLETÍN INFORMATIVO
MESA DEL POLLO**

31 DE DICIEMBRE 2020

Avianza

AVIANZA será a partir de ahora la nueva marca de la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola, denominación que también ha sido solicitada al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para ampliar su ámbito funcional.



LONJA DEL EBRO
Índice de precios orientativos,
no vinculantes

| AVES | | 30/12/20 | | |
|----------------------------------|-------------------|----------|----------|--|
| Pollo Vivo. € Kg. sobre (granja) | Precio | Var. | F.Estab. | |
| Pollo Vivo Estándar | 0,80 | = | 30/12/20 | |
| Pollo Vivo Asador | 0,80 | = | 30/12/20 | |
| Pollo Canal € Kg.s./matadero | | | | |
| Pollo Canal Estándar | Tendencia repetir | = | 30/12/20 | |
| Pollo Canal Asador | Tendencia repetir | = | 30/12/20 | |
| Pollos Canal Reparto | | | | |
| Pollo Canal Estándar | Tendencia repetir | = | 30/12/20 | |
| Pollo Canal Asador | Tendencia repetir | = | 30/12/20 | |

Último informe semanal de coyuntura publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación correspondiente a la semana del 14 al 20 de diciembre

Según el último Informe semanal de Coyuntura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para la semana 51, que va del 14 al 20 de diciembre, semana de repetición de precios en las canales de los pollos. En el mercado de los huevos subida de un céntimo de euro en la docena de huevos, tanto de la Clase L como de la Clase M, lo que significan incrementos semanales del 1,43% y del 1,64%, respectivamente.

 NOTICIAS



Último informe semanal de coyuntura publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación correspondiente a la semana del 7 al 13 de diciembre

Según el último Informe semanal de Coyuntura del **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** para la semana 50, que va del 7 al 13 de diciembre, semana de repetición de precios en las canales de los pollos, si bien las cotizaciones se mantienen un -13,79% por debajo de las registradas en la misma semana de 2019. En el mercado de los huevos estabilidad en las cotizaciones de la docena de huevos de la Clase L (0,00% de variación semanal) y subida del 1,67% en las de la Clase M.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación anima al sector a participar en la convocatoria que se espera para primeros de año

A primeros de año se prevé la publicación de la próxima convocatoria europea de programas de promoción alimentaria, que estará dotada con 173 millones de euros de los 182,9 millones con los que se ha dotado la iniciativa. Contará, además, con un elevado porcentaje de cofinanciación por parte de la Unión Europea, entre el 70 y el 80 por ciento.

Este programa de trabajo de política de promoción presta especial atención a la promoción de productos y métodos agrícolas que contribuyan más directamente a los objetivos del Pacto Verde Europeo y da prioridad a las frutas, hortalizas y productos ecológicos, así como a la agricultura sostenible. Está diseñado para aumentar la competitividad del sector y facilitar su expansión por los mercados agroalimentarios mundiales.

Consúltalo aquí: <https://cutt.ly/ihBAK96>



guiainfantil.com



La interprofesional "Propollo" cambia su marca a la nueva "Avianza"

AVIANZA (www.avianza.org) será a partir de ahora la nueva marca de la Asociación Interprofesional Española de Carne Avícola, denominación que también ha sido solicitada al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para ampliar su ámbito funcional.

Tras más de 25 años de actividad, dejará atrás su nombre de "Asociación Interprofesional de la Avicultura de Carne de Pollo del Reino de España" o "Propollo", como era conocida habitualmente. La nueva denominación está pendiente de su autorización por parte del MAPA, pues supone la ampliación del ámbito funcional de la interprofesional a los sectores de carne de pollo, pavo y codorniz.

Este cambio de marca busca un doble objetivo: por un lado, representar de forma más amplia la composición y diversidad de sus asociados, pues aglutina a más del 95% del sector avícola español, incluyendo la producción de carne de pollo, pavo y otras aves.

En total 65 empresas asociadas, entre ellas las principales integradoras nacionales e internacionales que operan en nuestro país, con más de 5.000 granjas, 280 centros de despiece y procesamiento, y un total de 45.000 empleos directos e indirectos. La producción conjunta de esta industria supera los 720 millones de ejemplares cada año, y una facturación anual por encima de los 2.300 millones de euros.

El segundo objetivo de la nueva denominación AVIANZA es potenciar su imagen en el plano internacional, apoyándose además en el sello Avianza Export. Considerada una de las prioridades de sus asociados, la actividad fuera de nuestras fronteras busca poner en valor la calidad y confianza en los productos avícolas españoles, tanto en Europa como en otros mercados de gran demanda, como China, Japón, Emiratos Árabes Unidos o Qatar, entre otros. El reciente acuerdo con el ICEX es uno de los pilares de este plan de acción.

Consúltalo aquí: <https://cutt.ly/fhBSbJF>

Avianza Challenge busca incentivar el consumo de carne avícola en Delivery

La acción, en colaboración con Linkers y la Academia Bocuse d'Or España, busca mostrar la riqueza gastronómica de productos como pularda, picantón, capón, pavita o codornices, y su versatilidad para la preparación de platos especiales en establecimientos de restauración.

Avianza ha lanzado Avianza Challenge 2020, una iniciativa que tiene como objetivo dar a conocer las variedades más conocidas de ave de nuestro país para la preparación de platos originales durante estas Navidades, entre ellos la pularda, el picantón, el capón, la pavita o la codorniz. Además, se pretende mostrar a los restaurantes y locales de hostelería que deciden dar el salto a la comida a domicilio que hay interesantes alternativas en nuestra riqueza gastronómica para llegar con propuestas muy atractivas para sus clientes, explorando nuevas sensaciones, preparaciones y alternativas más allá de la comida rápida.

Consúltelo aquí: <https://cutt.ly/ghBSFAP>

