



EURO FOIE GRAS

FEDERACIÓN EUROPEA DEL FOIE GRAS





¿QUIÉNES SOMOS?

Euro Foie Gras es la Federación europea del foie gras, que desde 2008, reúne a las federaciones de **Bélgica, Bulgaria, España, Francia y Hungría**.

A través del intercambio de experiencias y conocimientos se desarrollan acciones comunes. Esta proactividad de nuestro sector, a nivel europeo, permite responder a los numerosos desafíos que pueden surgir tanto a nivel nacional como internacional.

El foie gras es un producto gastronómico tradicional, cuya producción está estrechamente vinculada a la identidad gastronómica de los cinco países productores y contribuye a la influencia culinaria europea en el mundo. Nuestra federación promueve estos valores de **calidad y tradición** que enriquecen nuestros territorios y hacen que nuestros productos sean únicos.



NUESTROS COMPROMISOS

- ▶ **Calidad del producto:** ofrecer a los consumidores un producto de calidad es una de nuestras principales preocupaciones. Como herederos de una tradición ancestral, nuestros productores pueden valerse de un savoir faire de excelencia.
- ▶ **Bienestar:** el bienestar de nuestros animales es fundamental y por ello hemos publicado en forma de carta los compromisos que deben regir nuestra actividad.
Esta carta para la producción de palmípedas grasas se basa en los 12 principios de la iniciativa europea «Welfare Quality Project».
- ▶ **Salud:** somos proactivos y nos comprometemos diariamente con la salud de nuestros animales y por la aplicación de medidas de bioseguridad. Apostamos por mantener la cría al aire libre, característica fundamental de nuestro sector.
- ▶ **Apertura y transparencia:** las granjas de nuestros productores están abiertas a visitas para que todos aquellos interesados puedan descubrir por sí mismos los aspectos de la profesión y la realidad de la producción de foie gras.



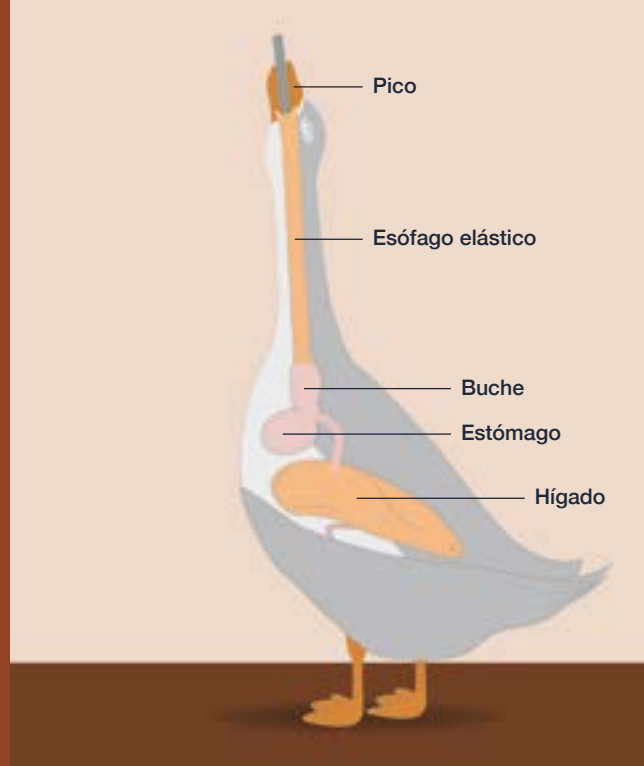
PASOS EN LA PRODUCCION DE FOIE GRAS

La cría de palmípedas grasas es una actividad avícola nacida de la observación, desde los tiempos del antiguo Egipto, de un fenómeno natural de almacenamiento de grasas en el hígado de las aves migratorias.

La producción de foie gras en la Unión Europea se divide en dos fases:

- ▶ **La fase de cría:** entre 10 y 15 semanas, dependiendo de la especie, las palmípedas tienen acceso a un parque exterior y pueden ir y venir libremente de la granja al campo.
- ▶ **La fase de engorde:** en promedio entre 9 y 12 días para los patos y 12 a 15 días para los gansos, las palmípedas se encuentran en viviendas colectivas en una nave.

La producción europea de foie gras es extensiva y esencialmente al aire libre ya que los animales pasan el 90% de su vida en el exterior. Nuestros criadores quieren preservar estas especificidades para satisfacer así la demanda de los consumidores de productos de calidad.



¿QUÉ ES EL CEBO?

Las palmípedas tienen un gran apetito y comen con avidez en ciertos periodos. Además, tienen características anatómicas particulares: pueden alinear el pico y el cuello gracias a la ausencia de glotis cartilaginosa, las paredes del esófago son muy elásticas ... Esto les permite tragar rápidamente grandes cantidades de alimentos como peces grandes o ranas y las predispone a la fase de engorde durante la producción de foie gras.

Sólo las razas o variedades de palmípedas seleccionadas pueden producir foie gras.

- ▶ Una vez preparados para la fase de engorde, los animales adultos se colocan en viviendas colectivas. Estas viviendas cumplen con todos los requisitos de la Recomendación del Consejo de Europa de 1999.
- ▶ El cebo es la alimentación de palmípedas con conocimiento y destreza por parte de profesionales cualificados. Solo los patos o gansos saludables recibirán de 2 a 3 veces al día una ración de alimento que consiste en llenar su buche (bolsa que las aves tienen en la garganta y en el que reciben la comida antes de que entre en el estómago).

Esto produce naturalmente el engorde del hígado, un fenómeno no patológico y completamente reversible. Un hígado graso, por tanto, es un órgano sano.



EL SECTOR DEL FOIE GRAS EUROPEO EN CIFRAS

- ▶ **17 260 toneladas** de foie gras en 2017 en la UE, es decir:
 - ▶ 16 144 toneladas de foie gras de pato
 - ▶ 1 116 toneladas de foie gras de ganso
- ▶ **50 000 empleos directos** en la UE, con una facturación de 4 mil millones de euros.
- ▶ **90 % del foie gras del mundo.** Los otros principales productores son China, Estados Unidos y Canadá.
- ▶ **192 millones de euros** de comercio intracomunitario.
- ▶ **52 millones de euros** en exportaciones fuera de la UE en 2017, principalmente a Japón, Suiza, Hong Kong e Israel.



DIFERENTES PRODUCTOS DE CALIDAD

Foie gras, sí, ¡pero no sólo!

¿Lo sabía? Diferentes productos provienen de la producción de palmípedas grasas:

- ▶ **El foie gras:** se puede comprar crudo para distintas preparaciones o procesado « listo para consumir ». Existen tres denominaciones para los productos procesados: **foie gras entero, foie gras y bloc de foie gras.**
- ▶ **El magret:** cocida o ahumada, la pechuga de pato proviene exclusivamente de un pato o de un ganso cebado para la producción de foie gras.
- ▶ **El confit:** método de conservación tradicional para la carne de ganso y pato, el confit también deriva de animales cebados para la producción de foie gras.

Todos estos productos pueden degustarse solos, pero también pueden resultar exquisitos como complemento de platos, ensaladas, aperitivos e incluso postres, para el deleite de su paladar.

En resumen, ¡las palmípedas grasas son un producto de alta calidad con multitud de posibilidades!



El foie gras europeo es ...

- ▷ *Proximidad y confianza*
- ▷ *Gastronomía y sabor*
- ▷ *Marca de calidad*