

Marcado y etiquetado del huevo

La trazabilidad de los alimentos ha supuesto un cambio cualitativo en las garantías alimentarias y sanitarias que se ofrecen a los consumidores. En el caso del huevo, el **código impreso sobre su cáscara y la etiqueta en el envase son las herramientas que tiene el consumidor para estar informado sobre la trazabilidad del huevo**, definida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el Real Decreto 3/2002 del 11 de enero como «la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de los huevos comercializados para el consumo humano». Desde enero de 2004, la Unión Europea obliga a que todos los huevos destinados a consumo humano garanticen su trazabilidad para lograr unos elevados niveles de seguridad y protección de los consumidores a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Con el nuevo marcado y etiquetado, los consumidores pueden conocer las características y propiedades de los huevos que compran, y las autoridades sanitarias disponen de un nuevo instrumento que permite localizar o identificar el origen del huevo en caso de producirse cualquier incidencia en materia de seguridad a lo largo de la cadena alimentaria.

• EL CODIGO DE LOS HUEVOS •

Según la nueva normativa, todos los huevos de «categoría A» destinados al consumo humano directo que se vendan envasados o a granel deben ir marcados con un código en su cáscara. Este código indica la forma de cría de las gallinas ponedoras, el país de origen y el código distintivo del productor. La información proporcionada en el código (ver foto) se distribuye de la siguiente forma:

- El primer dígito indica la **forma de cría de la gallina**, que puede ser un 0 si se trata de huevos provenientes de la producción ecológica, un 1 para los de producción campera, un 2 para los producidos en suelo o un 3 para los puestos en jaulas.
- El segundo y tercer dígito repre-

sentan las letras del **país de la Unión Europea del que proceden los huevos** (en el caso de España se identifican por ES).

- Los cinco dígitos siguientes reflejan tanto la **provincia** como el **municipio** en el que se han producido los huevos.
- Los últimos números, por su parte, corresponden a la **explotación avícola exacta** en la que se han puesto los huevos.

• CUATRO FORMAS DE CRÍA •

La legislación distingue cuatro tipos de huevos distintos según los diferentes sistemas de alojamiento de las gallinas:

- De gallinas criadas en jaulas: El alojamiento en jaulas garantiza que las aves

tengan acceso directo y continuo a alimento y agua. Están diseñadas para que el estiércol caiga fuera, separado de las gallinas, lo que permite mayor limpieza de los huevos y mantener los más altos niveles de calidad y seguridad alimentaria.

- De gallinas criadas en suelo: Estas gallinas se alojan sueltas dentro de naves que disponen de un espacio y equipamientos determinados.
- De gallinas camperas: Además de las características mencionadas anteriormente, tienen acceso a corrales al aire libre.
- Huevos de producción ecológica: Su producción se regula según una normativa específica que establece que las gallinas, además de tener acceso a corrales al aire libre, deben estar alimentadas con piensos de la agricultura ecológica y sólo pueden recibir los tratamientos expresamente autorizados para este tipo de producción.

• EL ETIQUETADO •

La etiqueta, por su parte, recoge la información que permite la identificación de los huevos en el momento de la compra. Es importante porque su contenido permite elegir el huevo que responde a las preferencias o demandas del consumidor. Así, además de indicar la forma de cría de las gallinas, proporciona la siguiente información: fecha de consumo preferente, categoría de calidad, clase según peso, número de huevos estu- chados, consejo de almacenamiento, nombre o razón social de la empresa que embale o haya mandado embalar los huevos.

Una vez puestos los huevos, son recogidos y trasladados desde la granja de producción a los centros de embalaje para la selección, clasificación, envasado y etiquetado. Los centros de embalaje son industrias alimentarias, registradas en el Ministerio de Sanidad y Consumo, con instalaciones apropiadas para la recep-



Cifras de consumo de huevo en España

El huevo es parte fundamental de la dieta diaria española. De hecho, sólo en 2003 se consumieron 6.707 millones de huevos, unos 216 por persona. Además, en España el sector del huevo supone 10.000 puestos de trabajo directos y otros tantos indirectos, y con respecto a la Unión Europea ocupamos el tercer puesto como productores (15 por ciento de la cuota), lo que demuestra su importancia como producto básico de nuestra alimentación. La producción de huevos se realiza, en un 99 por ciento, con gallinas ponedoras criadas en baterías. El 1 por ciento restante se distribuye entre la avicultura alternativa y la cría ecológica. Las comunidades autónomas donde se concentran los mayores censos de gallinas ponedoras son Castilla-La Mancha, Castilla y León y

Cataluña. Alrededor del 85 por ciento de la producción en España se dirige al consumo humano directo como huevo fresco y el 15 por ciento restante a la industria, sobre todo industrias alimentarias y de fabricación de ovoproductos. Menos del 1 por ciento va a usos industriales no alimentarios.



ción, clasificación, envasado y almacenamiento de los huevos. Además, deben tener implantado un sistema de control de la higiene en la manipulación, basado en la aplicación del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, y deben cumplir la legislación específica que afecta a la comercialización del huevo. Dentro del centro de clasificación, los huevos pasan por una cámara de miraje, donde son observados al trasluz para detectar suciedad, fisuras o roturas, características que determinan su categoría comercial. Según las normas de la Unión Europea, sólo son aptos para el consumo humano los huevos frescos de «Categoría A», que tienen la cáscara y cutícula limpias e intactas; la clara transparente y sin manchas, de consistencia gelatinosa y exenta de materias extrañas de cualquier tipo; la yema visible al trasluz como una sombra, sin contorno

claramente discernible y que no se separe del centro al someter al huevo a un movimiento de rotación. Los huevos que no cumplen estos requisitos son de «Categoría B» y se destinan a la industria de ovoproductos y otros usos no alimentarios. Tras la selección por categoría de calidad, y previa imposición del código pertinente en los huevos de «categoría A», tiene lugar su clasificación en función de su peso:

- **Supergrandes o XL:** de 73 gr. o más.
- **Grandes o L:** entre 63 gr. y 73 gr.
- **Medianos o M:** entre 53 gr. y 63 gr.
- **Pequeños o S:** de menos de 53 gr.

Una vez seleccionados y clasificados, se procede a su envasado. Los embalajes son de materiales resistentes y adecuados para protegerlos de olores extraños y de posibles alteraciones de calidad.

Información y fotos proporcionada por la Dra. M^a. del Mar Fernández, de Inprovo (Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos)