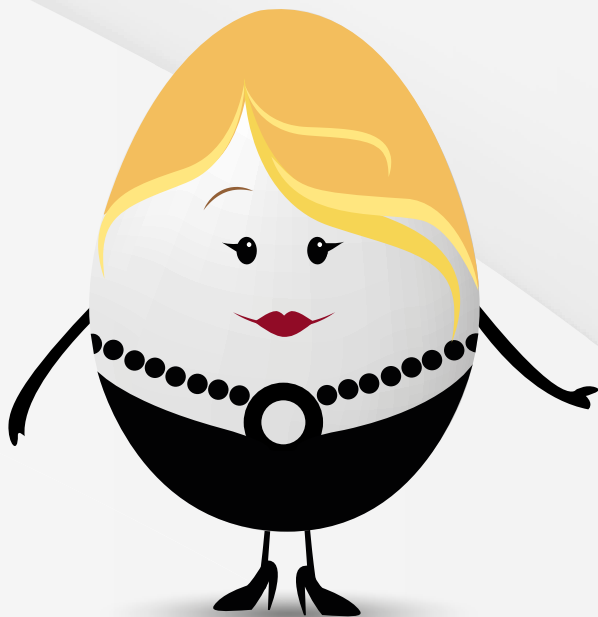


# EL HUEVO, DE ETIQUETA



# ¿Quién

produce  
los huevos que comemos?

Los productores y todos los profesionales del sector trabajan cada día para que disfrutes de huevos de calidad, frescos y seguros, procedentes de granjas que aplican el Modelo Europeo de Producción.

Granjeros, veterinarios, nutricionistas, técnicos de calidad, inspectores, personal de clasificación, transportistas y detallistas... Todos ellos garantizan que los huevos europeos vayan siempre “de etiqueta”.

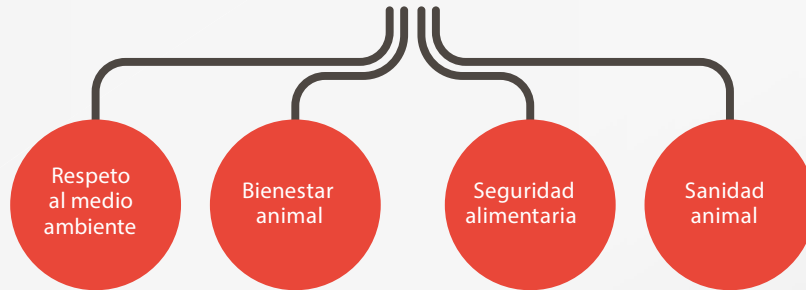


# ¿Cómo

se producen?

En la Unión Europea la producción de huevos cumple la normativa más exigente del mundo:  
el **Modelo Europeo de Producción**.

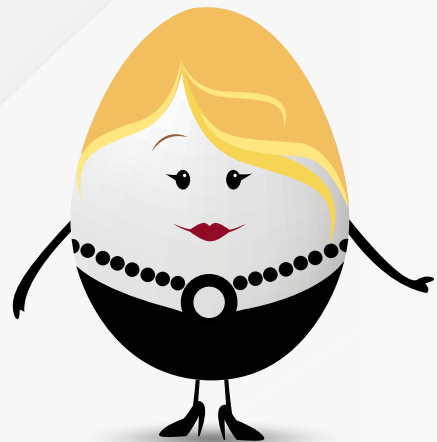
## PILARES DEL MODELO EUROPEO DE PRODUCCIÓN



El Modelo Europeo de Producción es un conjunto de normas que garantizan la seguridad alimentaria, el bienestar y la sanidad animal, además de promover la sostenibilidad de la producción y el respeto al medio ambiente.

Responde a los deseos de los ciudadanos europeos de implantar un modelo de producción de alimentos sostenible, lo que implica mayores inversiones en el equipamiento de las granjas, el cuidado de las aves y la contratación de personal cualificado.

Los huevos europeos van siempre **“de etiqueta”**:  
limpios, frescos y sanos.





# ¿Qué tipos de huevos hay en el mercado?

Además de blancos y morenos, grandes y pequeños, en Europa existen cuatro tipos de huevos de gallina según su sistema de producción:

**Huevo de producción ecológica:** las gallinas acceden a parques al aire libre durante el día. La forma de producción y la alimentación están reguladas por una normativa específica certificada por los Consejos Reguladores de la Agricultura Ecológica. Llevan en su envase el sello de la producción ecológica comunitaria.

**Huevo de gallinas camperas:** tienen acceso permanente a parques al aire libre durante el día, donde picotean, escarban y se dan baños de arena.

**Huevo de gallinas en suelo:** se mueven libremente en el interior de un gallinero cubierto, lo que les permite interactuar entre sí y con su entorno.

**Huevo de gallinas en jaula:** alojadas en grupos reducidos, disponen de perchas, nidos y material para escarbar y picotear.

Estos cuatro sistemas garantizan el cumplimiento del Modelo Europeo de Producción. Conocerlos nos permite elegir los huevos que mejor se adaptan a nuestras necesidades y preferencias en cada momento.

## Aprende a reconocer un HUEVO FRESCO

- Cáscara: que esté limpia, sin fisuras ni roturas.
- Clara: con dos zonas diferenciadas, una más densa y otra menos, sin llegar a ser líquida.
- Sin olores extraños.
- Un huevo se considera fresco hasta los 28 días después de la puesta si ha estado bien conservado (sin cambios térmicos bruscos y en el frigorífico después de la compra).

# ¿Qué indica el código marcado en el huevo?

El huevo producido en la Unión Europea lleva un código impreso en su cáscara que identifica la granja de origen.

El primer dígito indica el **sistema de producción**:

- 0 Huevo de producción ecológica.
- 1 Huevo de gallinas camperas.
- 2 Huevo de gallinas criadas en el suelo.
- 3 Huevo de gallinas criadas en jaula.

El resto del código te informa sobre...

El **Estado** de la UE. Si la granja de producción está en España, verás impreso ES seguido de:

La **provincia**

El **municipio**

El código que identifica la **granja** en el municipio



3ES64010496

# ¿Qué nos dice la etiqueta de los huevos?

The diagram shows an egg label with various fields and callouts. The label includes a rooster logo, the text 'HUEVOS frescos', a date 'Consumir preferentemente antes del 15-12', company information 'Huevos ABC S.A. C/ Gallina s/n. La Granja (Madrid)', a center code 'Centro de Embalaje de Huevos ES1400000', a quantity and category '12 huevos MEDIANOS entre 53 y 63 g.' with a circled 'M', a quality category 'Categoría A' with a circled 'A', a production code 'CÓDIGO MARCADO EN EL HUEVO' with sub-headers for 'Primer dígito', 'Dos letras siguientes', and 'Resto de dígitos', and a conservation instruction 'Conservar refrigerados después de la compra'. A green circular logo is also present in the top right corner.

Consumir preferentemente antes del 15-12

Huevos ABC S.A.  
C/ Gallina s/n.  
La Granja (Madrid).

Centro de Embalaje  
de Huevos ES1400000

12 huevos  
MEDIANOS  
entre 53 y 63 g.

Huevos de gallinas criadas en jaula

Categoría  
A

CÓDIGO MARCADO EN EL HUEVO  
Primer dígito: Forma de cría de las gallinas  
Dos letras siguientes: Estado miembro de producción  
Resto de dígitos: Granja de producción

Conservar refrigerados después de la compra

Fecha de consumo preferente (día y mes)

Clase según el peso:  
XL o super grandes (73 g o más)  
L o grandes (entre 63 y 73 g)  
M o medianos (entre 53 y 63 g)  
S o pequeños (menos de 53 g)

Identificación de la empresa que ha embalado o comercializado los huevos

Código del centro de embalaje (excepto en huevos a granel)

Forma de cría de las gallinas (en jaula, en suelo, camperas o de producción ecológica)

Explicación del código marcado en la cáscara

Categoría de calidad (“Categoría A” o la letra “A”, combinadas o no con la palabra “frescos”)

Número de huevos envasados (no es obligatorio si pueden contarse desde el exterior)

Consejo de conservación

La etiqueta puede añadir información más detallada sobre el sistema de producción, la fecha de puesta, la alimentación de la gallina o la composición nutritiva del huevo.

Cuando compre huevos a granel, esta información deberá facilitarse de forma claramente visible y legible.

## LA TRAZABILIDAD...

...permite seguir el recorrido del huevo desde la granja de producción hasta el punto de venta, y desde tu nevera hasta el origen, garantizando el control y la seguridad alimentaria. De esta manera, se puede actuar rápidamente ante cualquier incidencia.

# ¿Sabías qué...?

- El color de la cáscara depende de la raza de la gallina. No influye en la calidad ni en el sabor.
- Las pequeñas manchas rojas que aparecen a veces en el interior del huevo no tienen importancia. Las puedes retirar con la punta de un cuchillo limpio.
- Las “nubes” de la clara son indicios de frescura.
- Conservar los huevos en el frigorífico y respetar la fecha de consumo preferente garantiza la frescura del huevo.
- Es recomendable lavar los huevos antes de su utilización en la cocina, no para guardarlos en el frigorífico.
- La cáscara es la protección natural del huevo, que lo conserva sano y con todas sus propiedades. Desecha los huevos con la cáscara rota.

## Sobre “El huevo, de etiqueta”

INPROVO desarrolla la campaña de información “El huevo, de etiqueta”, cofinanciada por la Unión Europea y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, para explicar el Modelo Europeo de Producción de huevos, su marcado y etiquetado. Responde al interés del ciudadano por conocer mejor los aspectos de sanidad y bienestar animal, seguridad alimentaria y respeto al medio ambiente en la producción y comercialización de huevos.

Síguenos en:



Elhuevodetiqueta



@huevodetiqueta



elhuevodetiqueta

Para más información: [www.elhuevodetiqueta.eu](http://www.elhuevodetiqueta.eu)



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA  
Y DE ESPAÑA



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN  
Y MEDIO AMBIENTE

