

LOS OVOPRODUCTORES EUROPEOS, EN UNA CRISIS DE MERCADO SIN PRECEDENTES



Información facilitada por INPROVO

La EEPA -"European Egg Processors Association"- asociación europea de industrias de ovoproductos, reunió el 9 de marzo a asistentes de más de diez países, que mostraron su enorme preocupación por la evolución del mercado del huevo en la UE.



La escasa oferta al aplicarse ya la Directiva 1999/74 pone a prueba la resistencia de la industria: el precio en origen se ha mas que duplicado y, agotadas las existencias, los precios de los ovoproductos fabricados desde febrero resultan disuasorios.

Las industrias de repostería, salsas, o platos preparados, entre otras, que emplean huevo como ingrediente, sufren los precios al alza de los ovoproductos y las

dificultades de abastecimiento. La dificultad para repercutir el sobrecoste del producto al cliente -la distribución no acepta la subida- lleva a algunas industrias a rescindir contratos y parar la fabricación.

La escasez de la oferta de huevo en la UE parece que va a prolongarse en los siguientes meses del 2012, ya que aún no se han ajustado los censos en algunos países, España entre ellos. Europa está recibiendo ya ovoproductos importados. La Comisión sigue algunos casos, como el de huevo en polvo de un país tercero etiquetado como elaborado con huevos de "gallinas en suelo", para confirmar que no se trata de un fraude. Los huevos para importarlos deben marcarse con una B para entrar en la UE. ●

LA EFSA Y EL ECDC PUBLICAN EL INFORME ANUAL SOBRE ZONOSIS EN LA UE 2010

Segun la EFSA -"European Food Safety Authority"- y el ECDC -"European Centre for Disease Prevention and Contrl"- la tendencia decreciente en el numero de casos de salmonelosis en humanos se confirma por sexto año consecutivo: 99.020 casos, frente a 212.064 de campilobacteriosis en los 27 países de la UK, con un 8,8% menos casos que en 2009.

El alimento más relacionado con los casos fue la carne de ave, mientras que el huevo aparece como fuente más frecuente de brotes de toxiinfecciones, de los que se detectaron 5.262, un numero similar al de 2009, causados por múltiples agentes.

Como en años anteriores, los casos de salmonelosis en humanos se deben principalmente a *S. Enteritidis* -el 45%- y *S. Typhimurium* -el 22,4%-. La mayoría de los casos se presentan en la edad infantil -menos de 14 años-. Sólo un 0,3% de los huevos se encontraron positivos a salmonela, frente al 0,5% de 2009. En ovoproductos, un 0,7% resultaron positivos, lo que representa un ligero aumento respecto al 2009.

La presencia de salmonela en ponedoras se ha reducido progresivamente y 25 Estados han cumplido el objetivo previsto de prevalencia, que ha bajado en conjunto entre el año 2008 -3,5%- y el 2010 -1,9%-. Sin embargo, la *S.spp* mantuvo un 5,9% de prevalencia en ambos años. La presencia de salmonela en los piensos para las aves se redujo a la mitad en 2010 -0,5%- respecto al 2009 -1%.



España informó de un aumento de casos declarados de salmonela en humanos en los años 2009 -4.304- y 2010 -4.420- respecto a los de 2008 -3.833-. La salmonela muestra una incidencia estacional y en agosto y septiembre hay un pico de casos en la UE. ●

REINO UNIDO: EN 2011 LA PRODUCCIÓN ALTERNATIVA SUPERA A LA DE JAULAS

Los datos publicados por el DEFRA -Departamento de Medio Ambiente, Alimentación y Asuntos Rurales del Reino Unido- muestran que en 2011 los huevos provenientes de gallinas alojadas en sistemas alternativos representaron un 51% del total de 9.000 millones producidos en el país. Este dato supone una evolución muy clara en la producción y el consumo desde 1995, cuando el 85% de los huevos británicos se producían en jaula. Una de las razones del cambio es que muchos detallistas han decidido no vender huevos producidos en jaulas. Sin embargo, aún quedan 16 millones de ponedoras en este sistema en el país. ●





El Instituto de Estudios del Huevo premia la investigación, las recetas y los trabajos audiovisuales originales relacionados con el huevo

El 1 de marzo pasado el Instituto de Estudios del Huevo, para cumplir con sus objetivos fomentar la investigación, el desarrollo y la divulgación sobre el huevo en su relación con la alimentación, nutrición, salud pública y los factores que condicionan la calidad en su producción y transformación, ha convocado sus habituales Premios pero ampliándolos.

Desde su creación, además de realizar una importante labor didáctica sobre el valor nutricional del huevo y su importancia en la dieta, el Instituto ha concedido un Premio anual que ha contribuido de forma decisiva a que jóvenes investigadores y equipos españoles mantengan líneas de trabajo sobre el huevo, en ocasiones pioneras, con resultados muy positivos. Los premios concedidos hasta ahora pueden consultarse en la web www.institutohuevo.com

Este año se convoca la XVI edición del Premio a la Investigación y, además, el Instituto estrena en 2012 dos iniciativas en ámbitos muy distintos: la cocina, con el concurso "Cocina con Huevos", abierto a quien decida presentar una receta original con el huevo como ingrediente y, por otra parte, la divulgación y comunicación, con el concurso de "Comunicación Audiovisual" sobre el huevo.

El XVI Premio a la Investigación está destinado a fomentar el trabajo científico sobre este alimento en sus numerosas facetas. Está dotado con 10.000 euros y se otorgará al autor o autores cuyo trabajo resulte elegido por el Consejo Asesor del Instituto a aquella persona que por su labor de investigación y trayectoria científica en aspectos relacionados con el huevo haya alcanzado un reconocido prestigio. El Premio se dirige a investigadores en las áreas de nutrición, sanidad, salud, seguridad alimentaria y otras materias relacionadas con el huevo y sus derivados que presenten proyectos de investigación y trabajos científicos relacionados con los temas expuestos y realizados en centros españoles.

El I Concurso "Cocina con Huevos" está dedicado a para amantes de la cocina, que envíen una receta original con huevo u ovoproductos en la que se destaque su importancia en la cocina y fortalezca el desarrollo de la gastronomía en torno a este alimento. La mejor receta será premiada con 1.000 euros, y los autores de las 10 recetas finalistas recibirán un ejemplar de "El Gran Libro del Huevo".

El I Concurso de Comunicación Audiovisual sobre el huevo premiará al mejor trabajo divulgativo audiovisual -cortos, animaciones, etc.- en formato vídeo, sobre cualquier tema relacionado con el huevo o el Instituto de Estudios del Huevo. Se dota con 1.000 euros, que corresponderán al trabajo más original, coherente con el tema propuesto y con mayores posibilidades de divulgación.

El plazo de presentación de las solicitudes para todos los Premios del 2012 está abierto hasta el 15 de julio de 2012 y el fallo tendrá lugar antes del 1 de octubre de este año, entregándose aquellos en el acto conmemorativo del Día Mundial del Huevo que se celebra cada año en octubre.

Los Premios del IEH se enmarcan dentro de las actividades de colaboración que el Instituto de Estudios del Huevo mantiene con la Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos -INPROVO- y está cofinanciado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente dentro de las líneas de ayudas a las interprofesionales para acciones de promoción.

Los candidatos podrán consultar las bases de las distintas convocatorias en la página web del Instituto de Estudios del Huevo (<http://www.institutohuevo.com>), o solicitarlas a la secretaria del Instituto de Estudios del Huevo, bien por correo (Apdo. de Correos 3383, 28080-Madrid), teléfono (915 343 265), fax (914 560 532) o e-mail (institutohuevo@institutohuevo.com).