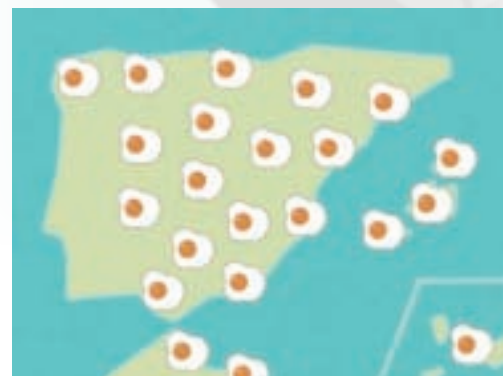


LA ENCUESTA "HUEVÓMETRO" INAUGURA LA CAMPAÑA DE INPROVO "EL HUEVO DE ETIQUETA"

Información facilitada por INPROVO



El 9 de octubre, víspera del Día Mundial del Huevo, INPROVO presentó en el MAGRAMA el Huevómetro, punto de partida de la campaña El Huevo, de etiqueta. El acto contó con la presencia del director general de la Industria

Alimentaria, Fernando Burgaz, quien destacó la importancia de la promoción alimentaria y de que INPROVO haya sido la única organización española con un proyecto comunitario aprobado en la reciente convocatoria, y el único de los existentes para el sector del huevo en la UE.

¿Qué es el Huevómetro?

Es una encuesta sobre el conocimiento y la actitud de uso del huevo de los españoles. Realizada en el mes de septiembre por una empresa especializada, recoge las respuestas de más de 2.000 consumidores de huevos, representativos de la población española, a 30 preguntas sobre la experiencia de compra de huevos, la información del etiquetado y marcado, los sistemas de producción, la seguridad alimentaria y la normativa y controles.

El resultado de esta encuesta será la base para diseñar la estrategia de comunicación de la campaña de INPROVO de los próximos dos años. Su Presidente, Medín de Vega, resaltó la importancia de dar información al consumidor, algo que la Interprofesional hace desde el inicio de su andadura, porque "aunque se dice que no hay nada más parecido que un huevo a otro huevo, si comparamos los producidos en la Unión Europea y los de países terceros, hay muchas diferencias". Se basan en las normas mínimas obligatorias para todos los operadores del sector en la Unión Europea, que son las que conforman el Modelo Europeo de Producción.

Los españoles no relacionan el código del huevo con la trazabilidad

La Directora de INPROVO, Mar Fernández, mostró los resultados del Huevómetro, que reflejan que los consumidores no siempre leen y entienden la información de la etiqueta y la cáscara del huevo. Y no relacionan su contenido con el Modelo Europeo de Producción.

Al ser preguntados por la información que aparece impresa en la cáscara de los huevos, el 63% de los consumidores asegura fijarse en el código. Sin embargo, la mayoría lo relaciona con la fecha de consumo preferente y tan sólo un 2% la identifica correctamente con el sistema de producción y la granja de la que procede el huevo.

En cuanto a la información que reciben los consumidores sobre los huevos que compran, casi un 70% aseguran que les gustaría recibir más datos sobre la sanidad de las gallinas, un 60%, sobre la manipulación en el proceso de comercialización y más del 50% desearían recibir información sobre el bienestar animal, la alimentación y la trazabilidad y los controles.

Nutricionistas, médicos, expertos, asociaciones de consumidores y los propios productores son las fuentes de información sobre calidad y seguridad de los alimentos en quienes más confía la mayoría de los encuestados. Esto se convierte en una oportunidad para que los productores, técnicos y profesionales del sector, junto con los expertos del Instituto de Estudios del Huevo, sean los portavoces de los mensajes relevantes sobre el huevo en la campaña El Huevo, de etiqueta.

Hay que recordar que esta campaña cuenta con una financiación de 1,1 millones de euros, de los que un 50% corresponde a la Unión Europea, un 20% al Ministerio de Agricultura, y un 30% a INPROVO.



Un momento de la presentación de los resultados de la encuesta "Huevómetro".

Fernando Burgaz: "La información de los alimentos se traduce en seguridad para el consumidor"

Por su parte, el Director General de Industria Alimentaria, Fernando Burgaz, señaló durante su intervención que "la preocupación por una correcta información de los alimentos se traduce en seguridad para el consumidor y en confianza en el producto, así como en la puesta en valor de los sistemas de producción, el esfuerzo del productor y de los industriales, en definitiva, todo el trabajo de todos los que forman la cadena alimentaria".

Burgaz destacó la importancia de desarrollar este tipo de campañas, en el marco de las políticas comunitarias de promoción alimentaria, ante la demanda creciente de información que tiene el ciudadano sobre los productos y características de los productos que consume, desde su origen hasta que llegan a la mesa. En este sentido, reconoció los esfuerzos de INPROVO para poner en marcha esta campaña "interesante y bien elaborada", que facilita a los ciudadanos la correcta interpretación de la información contenida en el etiquetado del huevo.

Según Burgaz, esta campaña "es una buena forma de alinearse con las políticas nacional y comunitaria de impulsar actuaciones en el ámbito de las organizaciones profesionales, como forma

de organizarse para desarrollar actuaciones en ámbitos como la promoción o los estudios para mejorar los valores nutricionales de los productos".

Por lo tanto, el Director General se mostró convencido de que la campaña va a ser "muy positiva y va a tener un gran éxito, ya que nos va a ayudar a los consumidores a valorar y conocer mejor los aspectos que giran en torno a un producto sencillo, pero sobre el que todavía se puede profundizar en su conocimiento".

El Instituto de Estudios del Huevo entrega su Galardón de Oro

La presentación del Huevómetro no fue el único acto que tuvo lugar el pasado 9 de octubre ya que el Instituto de Estudios del Huevo -IEH- celebró una vez más el acto anual de su entrega de Premios y el Galardón de Oro en un hotel de Madrid.

El Premio a la Investigación en su decimoséptima edición, dotado con 10.000 euros, ha reconocido los resultados de la colaboración entre la doctora Marta Miguel Castro, del Instituto de Investigación en Ciencias de Alimentación - Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), de la Universidad Autónoma de Madrid - y el chef Mario Sandoval Huertas, jefe de cocina del restaurante Coque, por su trabajo "Nuevas propiedades tecnofuncionales y saludables a partir de hidrolizados de proteínas de huevo".

El chef Mario Sandoval, reciente Premio Nacional de Gastronomía 2013 y que cuenta con una estrella Michelin en su restaurante familiar, Coque, colaboró con el Instituto de Estudios del Huevo en la edición de las recetas de El Libro del Huevo, y también en la de El Gran Libro del Huevo, de 2009. La Dra. Marta Miguel trabaja desde hace años con su equipo del CSIC en el desarrollo de péptidos bioactivos con propiedades saludables a partir de la clara de huevo. Su colaboración con el chef Sandoval ha dado a los hidrolizados de la clara una oportunidad única como ingrediente funcional en la cocina, por las texturas y calidades que aporta en numerosas preparaciones, de las que siguen investigando aplicaciones nuevas.

Por otro lado, también se entregó el Premio a la Investigación del Instituto en 2012 por la realización de un proyecto que ya ha



¿Estructura?

Cáscara
Albumen denso externo
Albumen fluido externo
Chalazas
Albumen fluido interno
Yema
Disco germinal
Membrana vitelina

Huevo



"Base de datos terráquea"

La interprofesional del huevo española, INPROVO, ha publicado recientemente este original vídeo (<http://youtu.be/C1Q0zWmFCx4>) que ha resultado ganador de la III CONVOCATORIA PREMIO DE COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL DEL HUEVO 2014, galardón que recayó en Gabriel Fernández, como autor, con una cuantía de 1.000 euros. Este trabajo ganador, que se hizo público durante la celebración del Día Mundial del Huevo 2014 celebrado el 9 de octubre en el Hotel Ritz de Madrid, está rodado en clave didáctica y humorística, poniendo el énfasis en la estructura del huevo como si un extraterrestre la estuviera analizando desde su nave. De ahí el título.

Una voz en off explica que este interesante "alimento humano" está integrado por cáscara, albumen, yema, membrana vitelina, cámara de aire, etc. Luego recuerda el código de etiquetado del huevo y lo que significa cada dígito. También el curioso personaje que habla ofrece algunos consejos que va leyendo de esta base de datos "terráquea", y que tienen que ver con la manipulación del huevo y sus preparaciones culinarias.

PRODUCCIÓN DE HUEVOS



Mar Fernández (centro) con los galardonados: representante de la Fundación Española del Corazón, la Dra. Marta Miguel y el chef Mario Sandoval.



La entrega de premios del Instituto de Estudios del Huevo tuvo lugar en el hotel Ritz de Madrid.

finalizado, con interesantes conclusiones. Se trata de un estudio sobre la respuesta de niños alérgicos al huevo tras un tratamiento de inmunoterapia oral, realizado por el grupo de Bioactividad y Alergenicidad de Proteínas y Péptidos Alimentarios del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación -CIAL-CSIC- que demuestra que la alergia al huevo se puede superar en un alto porcentaje de casos con un tratamiento de inducción a la tolerancia oral. Además el equipo ha profundizado en los cambios inmunológicos subyacentes a la inducción de tolerancia.

Por su parte, el premio al mejor trabajo audiovisual sobre el huevo, dotado con 1.000 euros, fue para el video Base de datos

terràquea, de Gabriel Fernández Gil, mientras que la mejor receta del concurso Cocina con huevos recayó en la presentada por Juan Carlos Fariña Pouso, titulada "Canelones de yema rellenos de chipirones con sabayón de caldo de cebolla, ajo negro y chalotiñas de costa". También esta categoría estaba dotada con 1.000 euros.

El Galardón de Oro anual del Instituto, destinado a personas o entidades que contribuyen al conocimiento del huevo y a revalorizar su papel en la dieta mediterránea, ha sido otorgado a la Fundación Española del Corazón -FEC-, por su labor divulgativa sobre salud cardiovascular y por actualizar sus recomendaciones de consumo de huevos. En su nota de prensa del 17 de enero, titulada "No es necesario restringir el consumo de huevos en la dieta de personas sanas", la Fundación recuerda que el huevo es fuente de múltiples componentes necesarios y beneficiosos para la salud de las personas, como las vitaminas A, D y E, y minerales como fósforo y hierro, entre otros.

El IEH reconoce con el Galardón la contribución de la FEC para superar los prejuicios sobre el consumo de huevo y el riesgo cardiovascular. •

ASEPHRU PIDE AGILIZAR LA APROBACIÓN DE OGMs EN LA UE

Nueve organizaciones, ASEPRHU entre ellas, han solicitado a la Ministra de Agricultura que apoye la autorización, bloqueada ahora por la UE, de ocho OMGs pendientes de aprobar. Los retrasos indebidos en la aprobación de productos modificados genéticamente han causado graves interrupciones comerciales en el pasado y perturbarán el comercio de materias primas futuro. La autorización de los expedientes de importación durante los últimos dos años muestra que 20 de los 21 expedientes presentan retrasos ilegales o irrazonables y no hay hasta la fecha ninguna aprobación para importación en 2014.

Por ello EuropaBio, COCERAL y FEFAC presentaron el 12 de septiembre una reclamación contra la Comisión Europea ante el Defensor del Pueblo de la UE, por los retrasos en dos etapas del proceso de autorización: en la que la CE tiene la obligación legal, dentro de los tres meses después de la evaluación de seguridad positiva de la EFSA, de presentar el proyecto de aplicación de la decisión de voto ante el Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal, y cuando después de que la Comisión de Apelación ha alcanzado una mayoría cualificada en la votación, la CE debe adoptar el proyecto de implementación de decisión en sí misma.

Dada la alta dependencia de la UE de productos agrícolas destinados a la alimentación, es esencial que la Comisión Europea respete los plazos establecidos en la legislación y evitar retrasos indebidos para la autorización de productos. Se ha transmitido también la preocupación por este retraso a Miguel Arias Cañete, parlamentario en ese momento, y a Joaquín Almunia, comisario de Competencia de la UE.

Los sectores firmantes colaboran desde hace años para facilitar la disponibilidad de materias primas en España, y en particular, las importaciones de maíz y soja. •



NATESSE

Esencial para la salud intestinal

Reduce el riesgo de enfermedades

Mejora la productividad

Incrementa la protección



Visítenos en EuroTier
Hall 15 stand E22
Hannover,
11-14 Noviembre'14

 **NOREL**
ANIMAL NUTRITION

Central y pedidos:

Jesús Aprendiz, 19. 1º A-B
28007 Madrid

T. +34 915 014 041 norel@norel.es
www.norel.es