

13 DE OCTUBRE, DÍA MUNDIAL DEL HUEVO

## Así se clasifican y etiquetan los huevos de gallina

Barcelona, 5 de octubre de 2023.- Según el último informe de consumo de productos de alimentación en Cataluña, los huevos frescos de gallina se consumen en casi el 98% de los hogares y todos los días compramos de media 2,5 millones de huevos frescos de gallina para consumirlos en casa<sup>1</sup>. Para dar respuesta a esta demanda, los productores mantienen una producción constante de huevos, lo que implica clasificar, envasar y etiquetar también de forma ininterrumpida.

El huevo es un alimento único y también lo es la forma en que se prepara para su venta al consumo. Van en un envase especial, la huevera, y la información que figura en el envase es también única. Además, tiene su propio día internacional, el **Día Mundial del Huevo**. Con motivo de su conmemoración el segundo viernes de octubre, te invitamos a acompañarnos en este viaje que hace el huevo desde la granja hasta la tienda para entender mejor cómo se clasifican los huevos frescos y ayudarte a interpretar la etiqueta del envase.



IMAGEN: Infografía de *El Huevo, de Etiqueta* (Inprovo)

El camino que sigue el huevo desde su puesta hasta que llega a la tienda es una parte importante de la cadena de producción y suministro de este alimento, especialmente porque es donde se verifica que el huevo reúne todas las condiciones para su venta y se prepara para ponerlo a disposición del público, y también porque se incorpora al producto toda la

<sup>1</sup> Consumo de alimentos en los hogares. Año 2022. DACC. Generalitat de Catalunya.

información que va dirigida al consumidor. Estos procesos se realizan en **centros de clasificación y embalaje**. Cada uno de estos centros dispone de un número de registro único proporcionado por la administración, que debe constar en el envase y es imprescindible para garantizar la trazabilidad del alimento.

Muchas granjas tienen sus propios centros de clasificación junto a la misma granja. En estos casos, los huevos llegan directamente al centro, mientras que las granjas que no disponen de centro de embalaje propio envían los huevos a centros externos. Éstos reciben los huevos provenientes de diferentes granjas y para garantizar la trazabilidad del producto los marcan con el código de la granja de donde proceden.

### La selección por calidad

Cuando los huevos llegan al centro de clasificación, **primero se eligen de acuerdo con su calidad**. De ahí saldrán los **huevos de categoría A** y los **huevos de categoría B**. Solo los de categoría A son aptos para el consumo en fresco y deben reunir una serie de condiciones, como que la cáscara esté entera, limpia y sin fisuras y que la cutícula esté intacta. También se evalúa la calidad interna: la altura de la cámara de aire no debe superar los 6 milímetros, la clara debe ser transparente, sin manchas ni elementos extraños, y en cuanto a la yema, debe tener un contorno y posición correctos y no tener elementos opacos. Por último, se verifica que el huevo no emita ningún olor extraño.

Los huevos clasificados en la **categoría A** o "**frescos**", se pondrán a la venta al consumo hasta máximo el día 28 después de la puesta. Si se ponen a disposición del consumidor dentro de los 9 días siguientes a la puesta, se les puede dar la indicación "**extra**" o "**extra frescos**", visible en el envase.

Los huevos que no cumplen los requisitos para la venta en fresco se separan y clasifican como huevos de categoría B. Estos, dependiendo de sus características, pueden destinarse a la industria alimentaria para la elaboración de ovoproductos, a otros usos como la alimentación animal o a su transformación en industrias no alimentarias.

### Estampación del código y clasificación por peso

Los huevos de categoría A pasan a marcarse con el código del productor, si esta operación no se ha realizado en la granja con anterioridad. Como seguramente ya sabrás, este código está formado por las siglas del país, el número del sistema de cría, el código postal de la población donde se encuentra la granja y el código del productor. Si quieres saber más sobre el significado de los números que forman el código, [en este artículo](#)<sup>2</sup> se explica detalladamente.

---

<sup>2</sup> ¿Qué información llevan los huevos de consumo? Web de Hoy, Huevo (Inprovo). Enlace:

A continuación los huevos pasan a clasificarse por peso. Aquí pueden clasificarse en cuatro categorías distintas: **XL**, supergrandes, de 73 g o más; huevos **L**, grandes, de entre 63 y 73 g; huevos **M**, medianos, de entre 53 y 63 g; y huevos **S**, pequeños, de menos de 53 g.

## Envasado y etiquetado de los huevos

La última fase del proceso en el centro de clasificación es el envasado de los huevos y el etiquetado. Habitualmente los huevos se separan según el tamaño, pero hay productores que incluyen huevos de distintos tamaños en sus envases. En este caso, estará indicado en el envase, donde deberá constar el menor peso como referencia de peso mínimo.

Los envases de los huevos están diseñados y fabricados para resistir los golpes y proteger los huevos de olores y posibles alteraciones. En el exterior debe figurar la etiqueta, cuyo contenido está regulado por normativa y debe indicar el número de huevos que hay en el envase, si no es claramente visible. También debe figurar la identificación de la empresa productora, el código del centro de embalaje, las clasificaciones por categoría y peso y la fecha de consumo preferente, entre otra información. En [esta ficha](#)<sup>3</sup> elaborada por la Asociación Española de Productores de Huevos (ASEPRHU) se explican todos los elementos que debe contener la etiqueta informativa.

## ¿Y cuando los huevos no llevan envase?

Si le gusta comprar los huevos a granel, el vendedor debe facilitarle al punto de venta la misma información que es obligatorio que conste en los envases, sobre todo que se trata de huevos de categoría A, la categoría o categorías de peso, la fecha de consumo preferente y el sistema de cría. En el caso de los huevos ecológicos, será necesario que el establecimiento muestre también la certificación vigente del Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE).

## La importancia de la temperatura

En todo el proceso de clasificación y embalaje, así como en el almacenaje y posterior transporte de los huevos hasta los puntos de distribución y venta, se tiene especial cuidado en mantener el producto a una temperatura estable, para evitar condensaciones de humedad que pueden atravesar la cáscara porosa del huevo, estropear su calidad y poner en riesgo su

---

<https://hoyhuevo.es/informacion-huevos-consumo/>

<sup>3</sup> *Trazabilidad y seguridad alimentaria: etiqueta y código del huevo*. Gráfico interactivo. Web de la Asociación Española de Productores de Huevos (ASEPRHU) . Enlace: <https://www.aseprhu.es/trazabilidad-y-seguridad-alimentaria/>

seguridad alimentaria. Es por este motivo que los huevos no se refrigeran artificialmente y el transporte se realiza especialmente con vehículos que protejan de la luz, la humedad y los cambios de temperatura.

En casa, es necesario mantener igualmente los huevos en un lugar fresco, seco y a temperatura constante. Por eso se recomienda tenerlos en la nevera para evitar las condensaciones que pueden causar contaminaciones en el interior del huevo.

---

## Sobre la FAC

La Federación Avícola Catalana (FAC), con más de 40 años de vida y más de 300 socios a lo largo de toda la geografía catalana, representa al sector avícola ante la Administración y ante la sociedad, promueve y defiende la forma de producción según los altos estándares de calidad de la Unión Europea.

Los socios de la FAC son empresarios, cualquiera que sea su personalidad jurídica, del sector avícola, que tiene una gran diversidad de actividades y producciones que dan servicio a lo que finalmente será la obtención de los alimentos: huevos y carne de ave.

Más información: [www.federacioavicola.org](http://www.federacioavicola.org)

Síguenos:

