

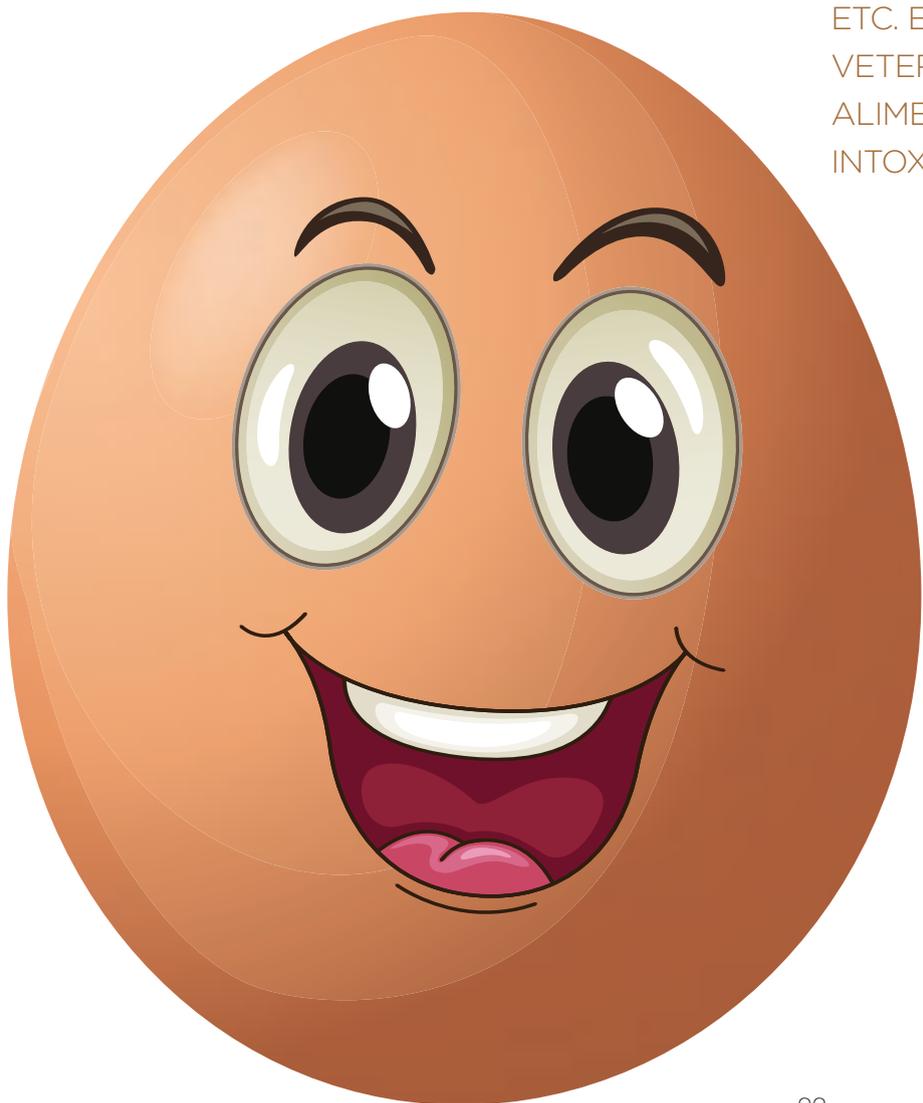
La responsabilidad y trabajo de un veterinario en salud humana

”

Susana Pumarega, DVM

Clinica Veterinaria Draco y CEVETS

LA MAYORÍA DE LA POBLACIÓN IGNORA QUE CUANDO COMPRA UN FILETE, UN PESCADO, VERDURAS Y FRUTAS, ETC. EXISTE DETRÁS UNA INSPECCIÓN VETERINARIA QUE IMPIDE QUE LOS ALIMENTOS PUEDAN PROVOCAR UNA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA.



No todos los animales destinados a consumo están ausentes de enfermedades que nos podrían provocar serios riesgos para la salud e incluso comprometernos la vida.

Que podamos consumir sin peligro carne de cerdo sin triquina, carne de ovino sin quiste hidatídico, leche sin bacilos de Koch, vacuno sin brucelosis, frutas, verduras y hortalizas sin pesticidas y sin insecticidas y un larguísimo etc., es gracias al trabajo diario de la inspección veterinaria.

Actualmente estamos oyendo con frecuencia el tema de "Bienestar Animal" donde dependiendo de la especie, se deben de ejercer unas condiciones respetables de cría, mantenimiento y explotaciones adecuadas de los animales de consumo. Este tema ha surgido gracias a la "presión del consumidor" mejor educado e informado.

Como a veces se "aprovecha" cualquier iniciativa de marketing para "llegar al corazón" de los consumidores, hoy en día podemos observar carteles en establecimientos de alimentación donde en la zona de venta de huevos cita: "Gallinas criadas en suelo". No todas estas iniciativas son verdaderas, probablemente por desconocimiento, pero en este artículo intentaré aclarar los conceptos.

Código de marcado en el huevo

Los dígitos más interesantes para que sepamos cómo y dónde han sido criadas esas gallinas son:

- El primero (en el caso de la ilustración es 3)
- Las letras que le siguen (ES significa España).

El resto no es trascendente ya que indica provincia, municipio y granja.

- Antes de continuar señalar dos conceptos importantes:
- Es falso que el huevo de color moreno sea más nutritivo que el blanco. El color de los huevos depende de la raza de la gallina y por tanto hay razas que sus huevos son blancos y otras, morenos.
- Está terminantemente prohibida la venta de huevos sin marcado (recordemos lo anteriormente expuesto de la inspección y control veterinario). Podemos arriesgarnos a padecer una salmonelosis.

Se admite el consumo de huevos sin marcar cuando los adquirimos de una explotación privada (un vecino que tiene gallinas para consumo propio y nos cede algunos).

Primer dígito
Código de la forma de cría

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

Segundo y tercer dígito
Código de Estado miembro de la UE del que proceden los huevos.

España ES

Siguientes dígitos
Identificación de la granja de producción

64010496

Código de la provincia Código del municipio Granja de producción

Puede haber una letra al final del código que identifica cada manada de gallinas dentro de una misma granja.



Clasificación de huevos según su categoría de calidad

Clase A

Huevos frescos de la máxima calidad. No son lavados, limpiados, ni sometidos a tratamientos de conservación. Tampoco pueden estar refrigerados. La cantidad almacenada en los establecimientos no debe sobrepasar la necesaria para tres días de venta al por menor.

Clase B

Huevos de calidad corriente o de segunda calidad, cuyas características no permiten su clasificación en la categoría de huevos frescos. Estos huevos han experimentado un tratamiento de limpieza, desinfección por inmersión, refrigeración o conservación.

Clase C

Son aptos para el consumo humano, pero únicamente podrán destinarse a industrias alimentarias autorizadas o a industrias no alimentarias.

Clasificación de huevos según su tamaño

- Super grandes (**XL**), más de 73 gr.
- Grandes (**L**), 63 – 73 gr.
- Medianos (**M**), 53-63 gr.
- Pequeños (**S**) menos de 53 gr.

Indicación del modo de cría de las gallinas ponedoras

A continuación, aprenderemos a clasificar los huevos según el “Grado de Bienestar” de las gallinas y no según los “carteles de marketing”.

0 Huevos de producción ecológica

Su alimentación ha de proceder en un 80% como mínimo de la agricultura ecológica y se limita el uso de antibióticos y otros medicamentos. Las gallinas se crían en naves, pero con la posibilidad de salir al aire libre. Tienen una libertad de movimiento similar a la gallina campera, pero con menor densidad de ocupación de gallinero y terreno al aire libre.

1 Huevos de gallinas camperas

Similar a la ecológica, pero con más densidad de individuos en el gallinero. Pueden salir al exterior. Comen pienso y picotean alimento puntualmente al aire libre.

2 Huevos de gallinas criadas en el suelo

Se pueden mover libremente por la nave en la que se encuentran pero no tienen acceso al exterior.

3 Huevos de gallinas criadas en jaulas

Es el sistema que permite producir más huevos a cambio de limitar la capacidad de movimiento de las gallinas.

Hasta aquí, ya sabemos leer la información que nos proporciona el etiquetado obligatorio de los huevos, pero ¿sabemos cómo viven esos animales?



Espero ilustraros en las siguientes fotografías para que cuando dicen "gallinas criadas en suelo" veáis en qué condiciones viven.

Como se puede ver, lo de "criadas en suelo" es en realidad un hacinamiento animal muy lejos de conseguir ese bienestar que intentan vendernos los creadores del marketing para tocar nuestra "fibra sensible".

Y lo que es inadmisibile, son las gallinas cuyos huevos se clasifican como 3 ES, las de jaula.

Está en nosotros la decisión del consumo.



Gallinas en explotación ecológica
Huevos 0 ES



Gallinas camperas
Huevos 1 ES



Gallinas criadas en suelo
Huevos 2 ES



Gallinas en jaula
Huevos 3ES

