



INOVO

asociación española de industrias de ovoproductos

LEGISLACION SOBRE USO Y DESTINO DE LOS HUEVOS A Y B

Los huevos de gallina que se comercializan en la Unión Europea deben cumplir las disposiciones de los Reglamentos 1234/2007 y 589/2008, aplicables a partir de julio de 2007.

Además en España el Real Decreto 1254/1991 de 2 de agosto, dicta normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente en determinados establecimientos.

- Los **huevos de categoría A** son los denominados **huevos frescos**. Se comercializan en cáscara y son los que encontramos en las tiendas de alimentación, clasificados por peso y marcados en la cáscara con el código de la granja de producción.

Estos huevos pueden ser **empleados para su uso en fresco en el hogar y en los establecimientos de restauración colectiva y de elaboración de alimentos** (restaurantes, cafeterías, bares, pastelerías, repostería, establecimientos de temporada, cocinas centrales, comedores colectivos y cualquier otro establecimiento que elabore y/o sirva comidas) siempre que se cumplan las condiciones del Real Decreto 1254/1991. Entre otras, esta norma obliga a que se caliente el alimento hasta 75 grados centígrados como mínimo en su preparación. **También se emplean en la industria de elaboración de ovoproductos.**

- Los **huevos de categoría B** no son aptos para su consumo en fresco, ya que no cumplen los requisitos exigidos a los huevos de categoría A. Son, entre otros, los huevos con fisuras o suciedad en la cáscara, o los que han dejado de ser frescos.

Estos huevos solo pueden ser destinados a su transformación en industrias alimentarias **autorizadas para la fabricación de ovoproductos**, que procesan el huevo por calor para eliminar los riesgos sanitarios y obtener un producto seguro.

No está permitido el uso de huevos de categoría B por los operadores de la restauración colectiva, catering, pastelería y repostería, obradores artesanales, platos preparados y otras industrias que elaboren alimentos, a menos que estén registrados como industrias de elaboración de ovoproductos por la autoridad competente (ver listado oficial en www.aesan.msps.es)

Real Decreto 1254/1991: Uso de huevos en establecimientos de restauración colectiva y de elaboración de alimentos (restaurantes, cafeterías, bares, pastelerías, repostería, establecimientos de temporada, cocinas centrales, comedores colectivos y cualquier otro establecimiento que elabore y/o sirva comidas) siempre que se cumplan las condiciones del

Deberán abastecerse de huevos de categoría A, aunque los alimentos que con ellos se elaboran vayan a ser tratados por calor. Aún así, en el caso de que no se garantice una temperatura de tratamiento superior a 75° durante el cocinado tampoco podrán utilizar huevos de categoría A y deberán usar ovoproductos que hayan recibido el tratamiento térmico suficiente para la eliminación de riesgos sanitarios.