

Las industrias de ovoproductos se asocian en INOVO

El sector está en plena expansión debido al auge de los alimentos preparados y a las normas para promover la seguridad alimentaria en restauración colectiva.

Madrid, 29 de mayo de 2006 - Los fabricantes de derivados del huevo han constituido la Asociación Española de Industrias de Ovoproductos (INOVO) con la finalidad de coordinar y facilitar su interlocución con las administraciones públicas, promover la calidad, la formación e información y la atención a las demandas del mercado, así como fomentar la imagen pública del sector y de los ovoproductos.

El Presidente de INOVO, D. Oscar Hernández Prado, ha manifestado que la industria de ovoproductos en nuestro país, compuesta fundamentalmente de fábricas de huevo pasteurizado, está en proceso de desarrollo y expansión. La previsión de futuro en España, como en el resto de la Unión Europea, es un claro incremento del consumo de huevos en forma de derivados (huevo cocido, revuelto, en tortilla...) y como ingrediente de otros alimentos de elaboración industrial, debido al crecimiento proporcional de la restauración colectiva, el catering y los platos preparados dentro de nuestra alimentación.

En la actualidad se estima que en España se transforman un 15% de los huevos que producimos, mientras que la media de la UE está en un 25%. Los ovoproductos facilitan el almacenamiento, la conservación y la manipulación a los grandes consumidores de huevo, ofrecen control y seguridad alimentaria y permiten comprar la materia prima con las especificaciones necesarias para su posterior empleo como ingrediente en la elaboración de alimentos preparados.

La legislación española (Real Decreto 1254/1991) obliga al uso de ovoproductos pasteurizados en restaurantes, cafeterías, bares, pastelerías, repostería, establecimientos de temporada, cocinas centrales, comedores colectivos y cualquier otro establecimiento que elabore y/o sirva comidas; para la preparación de alimentos en los que figure el huevo como ingrediente, especialmente la mayonesa, salsas y cremas de elaboración propia. También es obligatorio su uso en preparaciones culinarias que utilicen huevo y cuyo proceso de cocinado no alcance los 75° C.

INOVO ha iniciado su andadura incorporándose como miembro de la Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos (INPROVO) en la rama de comercialización e industrialización.