

### Consumo de huevos

A las gallinas que se utilizan para la producción de huevos, se les suele llamar “ponedoras” ya que se han seleccionado genéticamente a lo largo de los años para que produzcan mayor cantidad de huevos, a diferencia de las aves seleccionadas para producir carne, que tienen la característica de ganar peso a una velocidad exagerada.

En la Unión Europea hay 380 millones de aves censadas que en 2015 produjeron 7.350 miles de toneladas de huevos. La UE ocupa el segundo lugar en cuanto a ranking mundial de producción de huevos. España, con más de 46 millones de aves, es el segundo país con mayor cantidad de estos animales, detrás de Alemania y seguida de Francia.

El sistema en el que viven estas aves para producir huevos en España, es mayoritariamente intensivo en jaulas, tan sólo un 7% se cría en sistemas alternativos (suelo, camperas y sistema ecológico). Únicamente Lituania, con un 4.5% y Portugal, con un 6.5%, tienen un porcentaje inferior de explotaciones alternativas. En cambio, en Holanda, Alemania o Austria, entre el 84 y el 96% de la producción se realiza en sistemas alternativos, lo que en Luxemburgo llega a ocupar el 100% del sector.

En 2015 en España había 19.071 explotaciones de aves registradas, de las cuales más de 1.500 correspondían a gallinas ponedoras (las demás corresponden a explotaciones de pollos, perdices, palomas, codornices y pavos). Las comunidades autónomas con mayor número de explotaciones de ponedoras son Cataluña (344 con 3.6 millones de gallinas), Canarias (233 con 1.3 millones) y Andalucía (161 con 2.9 millones); aunque las comunidades con mayor número de gallinas son Castilla La Mancha (12 millones de gallinas en 131 explotaciones), Castilla y León (8 millones en 124 explotaciones) y Aragón (5 millones en 81 explotaciones). En 2017, se produjeron 1.096.931 miles de docenas de huevos y se consumieron unos 134 huevos por persona (de los cuales, el 85% correspondían a huevos de gallinas en jaulas).

En España por cada gallina, se producen unos 300 huevos al año, de un tamaño promedio de unos 64 gramos y con la cáscara de color marrón. En otros países, donde utilizan otras razas, esto puede variar.

Hay que recordar que los huevos son una posible vía de transmisión de la enfermedad zoonótica Salmonelosis, razón por la cual existe un reglamento en cuanto a la higiene durante la cría de las gallinas y la manipulación de los huevos del [MAPAMA: Reglamento \(CE\) N° 2160/2003, de 17 de noviembre de 2003, sobre el control de la salmonela y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos](#).

### COMPORTAMIENTO NATURAL Y PROBLEMAS DERIVADOS DE LA EXPLOTACIÓN

---

Las gallinas, *Gallus domesticus*, proceden del gallo rojo de la jungla (*Gallus gallus*) y en su origen ponían unos 20 huevos al año, durante 10 o 12 años. A lo largo del tiempo, y con el objetivo de maximizar la producción, se han ido seleccionando genéticamente para llegar a la gallina actual de razas ponedoras, capaces de producir casi un huevo al día (cada 25 horas aproximadamente). Esta producción tan masiva les hace tener una mayor tendencia a sufrir osteoporosis y fracturas de los huesos debido a la falta de calcio. El calcio es imprescindible para la producción de los huevos, por lo que suele ser habitual que se les suplemente con calcio.

# FADA

Las gallinas son activas durante las horas de luz, pasan entre el 50 y el 90% de su tiempo buscando comida y picoteando, preparan nido para la puesta y descansan durante la noche en lugares altos (para protegerse de los depredadores). Se bañan en polvo cada dos días y pasan una media hora revolcándose en la tierra, de esta manera eliminan los parásitos y suciedad.

Si las gallinas no disponen de material para “anidar” en las granjas, acaban arrancándose las plumas o atacando a sus compañeras, un problema muy grave que indica una falta de bienestar fundamental. El picaje o canibalismo (razón por la cual se realiza el corte de picos) puede suceder también por competencia por los recursos, alta densidad de los grupos o demasiada intensidad lumínica.

En las explotaciones se juega con las horas de luz artificial, de manera que, aumentando la cantidad de horas de luz (llegando a las 15 horas), consiguen que las gallinas produzcan mayores cantidades de huevos. Hay que añadirles vitamina D a la dieta debido a que nunca tienen luz solar, fuente natural de esta vitamina.

Las gallinas tienen una estructura social jerárquica y territorial, en la que el acceso a la comida y el lugar para dormir son los principales factores de competencia. Estos factores son de gran importancia, ya que viven juntas cientos y miles de gallinas en una incesante competición territorial y jerárquica.

Cuando llegan a los 18 meses de edad, entran en un período de descanso conocido como moulting o muda (en la naturaleza coincide con el fotoperiodo decreciente), tras el cual vuelven a poner huevos más grandes pero con menor frecuencia. En general, es en este período en el que se llevan al matadero pues dejan de ser rentables. Por ese motivo, las gallinas actualmente no viven más allá de los 2 años de edad. En algunas explotaciones tienen el hábito de hacer pasar a las gallinas por una muda forzada mediante el ayuno durante varios días para que, tras la muda, produzcan unos cuantos huevos más durante unos días, antes de sacrificarlas.

## SISTEMA DE PRODUCCIÓN DE HUEVOS

---

Para obtener estas gallinas existen explotaciones que se dedican a criar a los pollitos hembra, tras haberlos sexado. Estas madres viven en naves en el suelo generalmente, pero a su vez, llegan de otras naves, llamadas “naves de selección” y que se transportan desde otros países cuando estas “abuelas” tienen tan sólo un día de edad. Los pollitos macho que se obtienen en esas explotaciones no tienen interés comercial y se trituran para obtener subproductos poco valorados en el mercado.

A los polluelos hembra se les recorta el pico antes de los 10 días de edad y son criadas hasta los 4-5 meses. Para controlar el peso y el consumo de alimento, en ocasiones se utiliza una técnica conocida como skip-a-day en la cual un día de cada dos o cuatro, no se les da comida a los animales. Una vez alcanzada la madurez total, y cuando el 5% del lote de animales pone huevos, se transporta a las gallinas a los recintos definitivos de ponedoras, que suelen ser jaulas pero varía según el tipo de explotación.

El sistema de jaulas es el más común debido a su eficiencia en cuanto a aprovechamiento del espacio. Se explota así al máximo a los animales. Aunque en la Unión Europea salió una normativa enfocada a mejorar las condiciones de las gallinas en estas jaulas, que en España se empezó a aplicar por completo a partir de 2012; siguen viviendo en jaulas, con un espacio de unos 750 cm<sup>2</sup> de superficie por gallina (aunque realmente disponen tan sólo de unos 600 cm<sup>2</sup> útiles). Con la normativa las nuevas jaulas, llamadas “acondicionadas” o “enriquecidas”, deben ofrecer unos 20 cm de espacio por encima de la cabeza de la gallina y han de tener nido, yacija para picotear, aseladero (para dormir en alto), fácil acceso a la comida (necesitan unos 2.1 Kg de alimento para producir 1 Kg de huevos) y al agua.

En los sistemas alternativos la normativa especifica las dimensiones mínimas de los bebederos y comederos, y también de los niveles que pueda haber dentro de la explotación. En estos sistemas no hay jaulas, las gallinas pueden estar todas juntas en una misma habitación, sin acceso al exterior (conocido como "suelo" y que ofrece 1.100 cm<sup>2</sup>/gallina), o bien contar con un espacio de salida a un patio exterior, que debería tener una densidad máxima de 9 gallinas por m<sup>2</sup> (conocido como "camperas", y que ofrece 1 hectárea de espacio para unas 2.500 gallinas). Los sistemas conocidos como "ecológicos" ofrecen durante el día también un ambiente exterior a las gallinas mientras que viven en la granja (alrededor de 2 años) y se les da alimentación que proviene de la agricultura ecológica.

## Huevos de codorniz

La codorniz (*Cotornix cotornix Japonica*) es una especie de origen asiático y que cuenta ya en España con un censo de medio millón de aves que producen entre 9 y 11 millones de docenas de huevos al año. Los huevos son pequeños, de unos 10 gramos de peso y moteados. Siguen un sistema de cría similar, mayoritariamente en jaulas de unas 60-80 cm<sup>2</sup> para los sistemas intensivos (densidad de 120-160 aves/m<sup>2</sup>). Producen unos 300 huevos al año, comenzando incluso desde antes de los 2 meses de edad.

## TRANSPORTE Y SACRIFICIO

---

Cuando finaliza el período "productivo" o rentable, las gallinas se sacrifican en los mataderos. Para ello, deben ser trasladadas a los camiones modulares de transporte, un momento de más sensibilidad, ya que cabe la posibilidad de que se fracturen sus huesos y se produzcan hematomas. En general, se cogen las gallinas de una en una o hasta de tres en tres, por las dos patas, para meterlas en el camión.

En los camiones viajan unas 15 aves por jaula, en un camión típico pueden haber unas 5.000 aves. Las condiciones de temperatura y humedad en el camión son factores clave a la hora de determinar el estrés y la mortalidad que sufren durante el transporte. La duración del viaje es mayor que en el caso de los pollos seleccionados para carne, pues no todos los mataderos aceptan estas gallinas, consideradas "de desecho".

En el matadero hay un veterinario realizando la inspección de la carne con el objetivo de evitar enfermedades a las personas a través de su consumo, por lo que para evitar su decomiso por contaminación fecal, se somete a las gallinas a un ayuno de unas 6-9 horas previas al sacrificio.

Una vez en el matadero, pasan a una "sala de espera", y a continuación se procede a su aturdimiento (pérdida de consciencia para evitar que sientan todo el dolor cuando se les sacrifique) y sacrificio. El aturdimiento se realiza mediante corriente eléctrica, sujetas por las patas, colgadas boca abajo y pasando la cabeza por un baño de agua electrificada durante algo más de 4 segundos. Todo este proceso provoca estrés a las gallinas y, en ocasiones, el estrés se suma al dolor cuando no se realiza todo a la perfección debido a que el personal no está atento, no tiene formación adecuada o bien porque el sistema está automatizado y no se supervisa lo suficiente.

El sacrificio, mediante el corte del cuello, debería realizarse antes de 15 segundos tras el aturdimiento, para asegurar que los animales no recuperan la consciencia.

## Etiquetado de los huevos

Según el [Real Decreto 226/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos](#), el primer número que aparece en el etiquetado

# FADA

de los huevos indica el sistema en que se han criado las gallinas (3 para jaulas, 2 para suelo, 1 para camperas y 0 para el ecológico), después el país, la provincia, el municipio y la identificación de la granja.

## Presencia de huevos en otros productos

Aunque la forma más conocida de consumo de huevos es la forma directa, comprando el huevo, también se consume una cantidad excesiva a través de los productos procesados como la bollería, las mayonesas, postres (natillas, flanes), galletas, salsas y pastas o en platos precocinados como tortillas, croquetas, etc.

En estos productos no existe un etiquetado que permita distinguir entre los distintos sistemas de cría de las gallinas, pero debe indicar que el alimento contiene huevo si es que lo lleva de alguna manera. En muchos casos el huevo se utiliza como "ovoproducto", tras haber pasado un proceso de transformación que puede ser la pasteurización, deshidratación o cocido y que se usa por sus propiedades adhesivas, espumantes, aglutinantes, emulsionantes, espesantes, etc. para fabricar nuevos alimentos no esenciales.

Un 20-25% de la producción de huevos se destina a los ovoproductos para la industria alimentaria y para la industria farmacéutica.

## Información complementaria

[Real Decreto 3/2002, de 11 de enero, por el que se establecen las normas mínimas de protección de las gallinas ponedoras.](#)

[Reglamento \[CE\] n° 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza.](#)

Los restaurantes están obligados a utilizar los ovoproductos para preparar sus platos, de acuerdo al [Real Decreto 1254/91, de 2 de agosto, por el que se dictan 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.](#)