

# A propósito de los huevos con la fecha de puesta

P. Delpech

(*L'Aviculteur*, 1989: 497, 45)

En el transcurso de estos últimos meses hemos asistido a una serie de acciones para obtener la posibilidad de hacer constar en los huevos: "Puesto el...".

Se trata ciertamente de un acto comercial que responde a un deseo de los consumidores franceses, expresado por escrito en diversas ocasiones. Experiencias análogas a ésta se han realizado ya en algunos países, particularmente en la República Federal Alemana. Sin embargo, como sea que esta propuesta se ha acogido con ciertas reservas, nos parece oportuno esclarecer de nuevo algunos puntos.

La tradición del "huevo puesto el..." se remonta a la práctica casera que consistía en marcar la fecha del día de recogida de los huevos, en los diversos ponederos del corral. Esto permitía escoger los huevos según su supuesta edad, pero no podía garantizar jamás que el huevo hubiese sido puesto el mismo día del marcaje, siendo tan sólo una suposición. Sin embargo, esta fecha tenía una gran importancia en aquella época en que la puesta variaba mucho según las estaciones -ya que no existían todavía los programas de iluminación artificial- a fin de poder suministrar huevos "extra-frescos", que pudieran hacerse "pasados por agua" sin peligro alguno.

Esto se debía a que si los huevos eran frescos, no sólo significaba una reducción del tiempo que tardaban en estar a disposición de los consumidores, sino también una limitación de la polución bacteriana debida a la menor multiplicación de los gérmenes presentes en la cáscara y en el interior del huevo.

La industrialización y la racionalización de la puesta, que permite la producción de huevos frescos todo el año, es todavía reciente y la memoria afectiva que los consumidores

guardan de la noción del "puesto el...", tiene todavía valor. Pero los peligros inherentes al antiguo comercio han desaparecido.

La explotación de las gallinas en baterías ha suprimido la puesta en el suelo, como también el que los huevos estuviesen en los ponederos. Incluso en el suelo es igualmente posible el impedir que los huevos permanezcan en los ponederos. La recogida puede realizarse con mayor regularidad, por lo que los huevos suelen estar más limpios.

La duración de la conservación de los huevos destinados a prácticas culinarias normales se ha alargado en varias semanas, siempre y cuando la cadena de refrigeración -con una temperatura de conservación alrededor de los 15° C- se mantenga.

Desde el punto de vista científico, como también del legal, los huevos con fecha de puesta que provengan de una misma manada deberían ser producidos por las gallinas entre las 0 y las 24 horas de día señalado. En consecuencia, sería necesario que, exactamente a medianoche, se vaciarán de huevos todos los receptáculos, incluyendo las cintas de transporte hasta el lugar de almacenamiento. Esto es de difícil realización, incluso en las grandes explotaciones y choca con la casi imposibilidad de un control objetivo, es decir, efectuado a la salida de cada gallinero antes de cualquier operación de clasificación. Esta noción es válida no tan solo para las organizaciones que transportan mediante vehículos los huevos desde el gallinero al centro de acondicionamiento más próximo, sino también para las que sirven de unión entre el gallinero y el centro de acondicionamiento más próximo o adyacente.

Parece pues necesario el dar a la mención tradicional "puesto el..." su sentido tradicional

(Continúa en página 156)