**NOTA DE PRENSA**

**Día Mundial de la Tortilla de Patata, 9 de marzo**

**La tortilla de patata, el plato más representativo de nuestra gastronomía para los jóvenes españoles**

* **El estudio del CIS sobre el plato “más típico y representativo” de la gastronomía española indica que para los jóvenes entre 18 y 34 años es la tortilla de patatas.**
* **La tortilla debe ser con cebolla, según 7 de cada 10 encuestados, y poco hecha para el 54%, frente al 27% que la prefiere muy hecha.**
* **El consumo medio de huevos per capita en los hogares españoles es de 2,6 a la semana y, de los quince platos más consumidos, tres son a base de huevo: la tortilla de patatas, la tortilla francesa y los huevos fritos o estrellados.**
* **INPROVO recuerda las normas de uso de los huevos frescos en hostelería y las recomendaciones de higiene y manejo en la cocina para garantizar la seguridad alimentaria.**

**Madrid, 7 de marzo de 2024. Con motivo del Día Mundial de la Tortilla de Patata,** la Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos, INPROVO, resume los datos más relevantes sobre el plato más tradicional de nuestra gastronomía.

Según el estudio elaborado por el CIS el pasado verano, la tortilla de patata se sitúa en segunda posición (59,4%) como el plato “más típico y representativo” de nuestra gastronomía, tras la paella. Sin embargo, para la población más joven entre 18 y 34 años es la tortilla de patata. En cuanto a sus ingredientes, para el 70,4% de los encuestados la tortilla de patatas debe hacerse con cebolla, frente al 20,9% que opina que sin cebolla. Sobre la cuestión de si debe estar “muy hecha o poco hecha”, gana la opción de la tortilla poco hecha con el 53,9%, frente al 26,9% que la prefiere muy hecha.

El consumo de huevo sigue en alza y entre diciembre de 2022 y noviembre de 2023 se consumieron en España un total de 405 millones de kilos de huevos en los hogares, lo que significa un consumo per cápita de 8,61 kilos por persona, es decir, 137 huevos por persona al año, una media de 2,6 a la semana, según los últimos datos del Panel de Consumo Alimentario, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Por eso no es de extrañar que, de los quince platos más consumidos por los españoles, tres son a base de huevo: la tortilla de patatas, la tortilla francesa y los huevos fritos o estrellados, según se refleja en la encuesta de Kantar elaborada para INPROVO “*Dinámica del consumo de huevos en el hogar español, 2023”*.

**¿Cómo deben prepararse las tortillas y los platos con huevo en bares y restaurantes?**

La eterna discusión sobre si hay que cuajar más o menos las tortillas o si los huevos fritos pueden prepararse en un restaurante se ha zanjado recientemente con la norma española que sustituye a la que desde 1991 prohibía a los establecimientos en los que se sirven comidas

elaborar platos con huevos frescos si no se cocinaban por encima de los 75º. Por eso era obligatorio preparar con ovoproductos las salsas tipo mayonesa, las tortillas poco cuajadas o las cremas pasteleras. Y no se podían servir huevos fritos (la yema se coagula por encima de los 70º) y tampoco los revueltos o en tortilla poco cocinados.

La actual norma, el Real Decreto 1021/2022, indica cómo deben elaborarse los alimentos que llevan huevo como ingrediente en la cocina profesional, teniendo en cuenta los últimos dictámenes científicos. Ahora los establecimientos que preparan comidas pueden utilizar huevo fresco en las recetas, siempre que se cocine a una temperatura igual o superior a 70°C, durante dos segundos en el centro del producto o cualquier otro tratamiento de efecto equivalente.

También pueden usarse huevos frescos si se cocinan a una temperatura de 63°C durante veinte segundos en el centro del producto y se sirven para su consumo inmediato. Es el caso de los huevos fritos, cocinados a baja temperatura, escalfados, de las tortillas poco cuajadas y preparaciones similares en las que el huevo no llega a coagularse por completo. Si no se cumplen esas condiciones, es obligatorio sustituir el huevo fresco por ovoproductos. Es decir, los restaurantes pueden servir ya huevos escalfados, pasados por agua y fritos, algo que prohibía la anterior normativa.

El Real Decreto 1021/2022 regula los requisitos en materia de higiene en la producción y comercialización de determinados productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, y sustituye, desde diciembre de 2022 al Real Decreto 1254/1991.

**Consejos de manipulación del huevo en los hogares**

Si optamos por cocinar nuestra tortilla de patata casera, no debemos olvidar que como consumidores tenemos también una importante responsabilidad en la seguridad alimentaria, que comienza en el momento de la compra. Los huevos producidos en la Unión Europea proceden de gallinas que se someten a controles rigurosos3 para garantizar que no tienen salmonela y que, por ello, los huevos que producen son seguros. Para distinguir los huevos europeos debemos comprobar que llevan marcado en la cáscara el código de la granja de producción, y que su etiquetado incluye la información obligatoria4 que garantiza su frescura y la trazabilidad hasta el origen. Una vez lleguemos a casa tras la compra, los huevos se deben guardar en la nevera a una temperatura en torno a los 5º y protegidos dentro de su envase. Así tendremos siempre a mano la fecha de consumo preferente, (que no es obligatorio que se indique en la cáscara, pero sí en el envase), y protegemos los huevos de los cambios de temperatura y de absorber los posibles olores de otros alimentos.

Hay que recordar que, aunque el huevo que llega a nuestra casa es seguro en origen, una vez cascado, su contenido es un medio muy nutritivo en el que los microorganismos pueden reproducirse fácilmente~~,~~ por lo que, una vez elaborada nuestra tortilla, si no la consumimos inmediatamente, es necesario refrigerarla para evitar el crecimiento bacteriano y consumirla en las 24 horas siguientes.

**La tortilla de patata, un alimento completo**

El huevo es un alimento muy nutritivo, que contiene prácticamente todos los nutrientes esenciales en cantidades significativas. Solo le faltan la vitamina C y los hidratos de carbono, dos nutrientes que la patata aporta y que hacen de la tortilla de patata un alimento completo.

**Los juegos del huevo**

La campaña de promoción “**Los Juegos del Huevo”** se desarrolla entre 2023 y 2025 en España, Francia y Hungría, por las organizaciones sectoriales INPROVO, SNIPO y PPB, respectivamente, con el objetivo de dar a conocer el modelo de producción europeo1 y también las características del huevo como alimento y sus ventajas para la nutrición y la salud2.

Se desarrolla en formato digital y se dirige a un público joven al que invita a participar en retos y juegos como método interactivo para comunicar los mensajes de la campaña. Se propondrá un gran reto final con motivo del Día Mundial del Huevo, que se celebra el segundo viernes de cada mes de octubre. Todas las actividades de la campaña se desarrollan online en la página web [www.losjuegosdelhuevo.eu](http://www.losjuegosdelhuevo.eu/) y en las redes sociales [Instagram](https://www.instagram.com/juegosdelhuevo/) y [*TikTok*](https://www.tiktok.com/@juegosdelhuevo), con actividades que animarán a los participantes a conocer las ventajas del huevo producido en la Unión Europea y a entender mejor su modelo de producción, el más exigente del mundo en materia de bienestar y sanidad animal, sostenibilidad y seguridad alimentaria.

**Acerca de Inprovo**:

Inprovo es la Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos, reconocida por el Ministerio de Agricultura desde 1998. Es una asociación formada a su vez por las asociaciones de los distintos operadores de la cadena alimentaria del huevo de ámbito estatal. Éstas representan a la producción (productores con granjas de gallinas ponedoras) a la comercialización e industria alimentaria (centros de embalaje de huevos e industrias de ovoproductos). Para saber más: [www.inprovo.com](http://www.inprovo.com/)

En este [enlace](https://nextcloud.coonic.com/s/nydjyixeBQMzwrW) puedes descargarte la nota de prensa

Para ampliar información sobre la campaña, visita[www.losjuegosdelhuevo.eu](http://www.losjuegosdelhuevo.eu)

1 Puede encontrar más información sobre el modelo de producción europeo en www.losjuegosdelhuevo.eu/produccion-sostenible

2 Recomendaciones dietéticas saludables y sostenibles para la población española” (AESAN):, <https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/RECOMENDACIONES_DIETETICAS.pdf>

3 Para saber más: <https://losjuegosdelhuevo.eu/produccion/#seguridad>

4 Para saber más: <https://losjuegosdelhuevo.eu/del-campo-a-la-mesa-seleccion-clasificacion-marcado-y-etiquetado-del-huevo-fresco-en-la-union-europea/>

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA). Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

"De conformidad con el anexo del Reglamento nº 1924/2006"