**NOTA DE PRENSA**

**“Los juegos del Huevo”, campaña liderada por INPROVO, se une a la celebración del Día Mundial de la concienciación sobre el desperdicio alimentario**

**El huevo, el alimento más completo que menos se desperdicia**

* **En 2022 se desperdició el 1% de los huevos producidos en España, que suponen el 0,7% del total de alimentos desechados.**
* **El huevo es uno de los alimentos más versátiles y nutritivos, además de fresco y de proximidad, que genera un desperdicio mínimo.**
* **Conservar los huevos en el frigorífico y no confundir fecha de caducidad con la fecha de consumo preferente ayuda a disminuir el desperdicio de huevos.**

**Madrid, 27 de septiembre de 2024.** Con motivo Día Mundial de la concienciación sobre el desperdicio alimentario, que la ONU instauró hace 5 años el 29 de septiembre, es importante tomar conciencia de la importancia de reducir el despilfarro de alimentos. Aunque el huevo es uno de los alimentos que menos se desperdician, el impacto de estas pérdidas de huevos sigue siendo significativo.

Según el informe sobre desperdicio en los hogares del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2022), millones de huevos terminan en la basura cada año en España. En 2022, los españoles tiraron 8.637 toneladas de huevos, el 1% de la producción española, que equivale a casi 144 millones de huevos de tamaño mediano, o a 23 millones de tortillas de seis huevos.

La cifra total de alimentos desechados en España en 2022 alcanzó las 1.170.451 toneladas, de las que el 79% eran alimentos que se compraron y no se utilizaron en ningún plato.

**Fecha de consumo preferente**

Uno de los factores que contribuyen al desperdicio de huevos es la confusión entre la fecha de caducidad y la fecha de consumo preferente. A menudo, los consumidores desechan los huevos simplemente porque han superado la fecha de consumo preferente, sin saber que estos todavía pueden ser aptos para el consumo. Si se han mantenido refrigerados y tienen la cáscara intacta y limpia, los huevos se pueden comer durante unos días después de la fecha de consumo preferente, si se usan en preparaciones en las que se cocinan por encima de 70oC.

Esta fecha de consumo preferente (y no fecha de caducidad) en el huevo es como máximo de 28 días desde la fecha de puesta y es obligatorio que se indique en el envase. En este plazo los huevos se pueden considerar huevos frescos porque, bien conservados, mantienen su calidad.

Para conservar los huevos en el hogar, lo recomendable es mantenerlos en su envase y en un estante intermedio del refrigerador. Dejarlos en el compartimento destinado a los huevos en la puerta no es lo más adecuado, porque están sometidos a cambios de temperatura cada vez que abrimos el frigorífico.

**El modelo de producción europeo asegura un mínimo desperdicio**

La sostenibilidad es uno de los pilares del modelo de producción europeo del huevo. Las gallinas ponedoras son muy eficientes en la utilización del alimento y, gracias a las nuevas tecnologías, las granjas tienen un bajo impacto ambiental. Están en el medio rural, generan riqueza y trabajo en áreas con riesgo de despoblación y proveen a los ciudadanos de un alimento nutritivo y asequible, producido en las condiciones más exigentes de seguridad alimentaria, bienestar y sanidad de las aves y respeto por el medio ambiente. El huevo es un alimento fresco y de proximidad, que genera un mínimo desperdicio.

Hay que tener el cuenta que la avicultura europea es una de las ganaderías que más avanzado en los últimos años en eficiencia y productividad. Por ejemplo, la cantidad de alimento que la gallina necesita para producir un huevo se ha reducido un 35% en los últimos 30 años. Esto conlleva asimismo un menor consumo de agua y menos transporte y emisiones al medio ambiente. Y, además, permite que el huevo siga siendo un alimento asequible para los consumidores.

**El huevo, un alimento versátil y nutritivo**

El huevo es uno de los alimentos más versátiles y nutritivos, muy fácil de conservar y de preparar, y su potencial para ser aprovechado en numerosas recetas lo convierte en una pieza clave en la lucha contra el desperdicio alimentario. Desde tortillas y revueltos hasta croquetas, en rebozados, o cocido para ensaladas o sopas, ~~,~~ el huevo es protagonista de numerosas preparaciones “de aprovechamiento” que evitan tirar comida. Y contiene nutrientes que alimentan a nuestro cuerpo y también a nuestra mente.

Mar Fernández, directora adjunta de Inprovo, afirma**: “***En este Día Mundial contra el Desperdicio Alimentario, todos debemos ser conscientes de que nuestros hábitos de compra y consumo influyen en el desperdicio. No podemos permitirnos que el esfuerzo que hacen los operadores de la cadena alimentaria acabe en nuestra basura, porque cuanta más comida tiramos, más recursos estamos empleando inútilmente en nuestra alimentación. Es importante saber que el envase de los huevos en la UE lleva obligatoriamente indicada la fecha de consumo preferente y el consejo “Mantener refrigerados después de la compra”, que nos ayudan a conservar frescos y aptos para su consumo durante más tiempo los huevos en nuestra casa. Con mínimos cambios de hábitos y una mayor conciencia del coste que supone tirar alimentos, podemos contribuir a reducir las cifras de desperdicio y aprovechar al máximo la comida. La lucha contra el desperdicio alimentario es una responsabilidad compartida. Reducir la comida que acaba en la basura es apostar por la sostenibilidad y el buen uso de los recursos de nuestro planeta”.*

**El reto final de “Los Juegos del Huevo” en 2024: quien más sabe de huevos tiene premio**

La Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos, INPROVO, coordina la campaña europea ***Los Juegos del Huevo*** que, durante los años 2023, 2024 y 2025, informa sobre el modelo de producción del huevo europeo1, y su importancia en una dieta saludable por su gran valor nutricional2. La campañase dirige a un público principalmente joven y propone actividades *online* basadas en el entretenimiento y el juego colectivo.

Entre el día 1 y el 13 de octubre tendrá lugar el ultimo reto del año, en torno a la conmemoración del Día Mundial del Huevo (11 de octubre). **El premio es un año de huevos gratis para quienes más sepan sobre este alimento y cómo se produce en la Unión Europea**.

También las organizaciones del sector del huevo de Francia (SNIPO) y Hungría (PPB), los dos países que participan en la campaña europea junto con INPROVO, celebran así el Día Mundial del Huevo, un alimento básico para los consumidores de todo el mundo.

Toda la información sobre los retos está disponible en la 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)*.*

**Acerca de Inprovo**:

Inprovo es la Organización Interprofesional del Huevo y sus Productos, reconocida por el Ministerio de Agricultura desde 1998. Sus miembros son las asociaciones de los distintos operadores de la cadena alimentaria del huevo de ámbito estatal que representan a la producción (productores con granjas de gallinas ponedoras), a la comercialización y a la industria alimentaria (centros de embalaje de huevos e industrias de ovoproductos).

Para saber más: [www.inprovo.com](http://www.inprovo.com)

**En este enlace puedes descargarte** [**imágenes**](https://losjuegosdelhuevo.eu/wp-content/uploads/2024/09/Desperdicioalimentario_Losjuegodelhuevo.png)

Para ampliar información sobre la campaña puede acceder al portal: [www.losjuegosdelhuevo.eu](http://www.losjuegosdelhuevo.eu)

1 Puede encontrar más información sobre el modelo de producción europeo en [www.losjuegosdelhuevo.eu/produccion-sostenible](http://www.losjuegosdelhuevo.eu/produccion-sostenible)

2 Para saber más sobre las recomendaciones de consumo de AESAN, consulte:

<https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/RECOMENDACIONES_DIETETICAS.pdf>

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"