

Noticias varias



NUEVO REGLAMENTO DE UTILIZACION DE LA MARCA "ARAGON CALIDAD ALIMENTARIA" PARA HUEVOS

La Diputación General de Aragón, dentro de su política de apoyo al mercado agroalimentario y de promoción de la producción y comercialización de productos de calidad garantizada, acaba de publicar en el Boletín Oficial de Aragón -12 de enero- una Orden de su Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes, en la que se definen las condiciones técnicas exigibles a los huevos acogidos a la marca "Aragón Calidad Alimentaria".

Este "label" fue establecido en Septiembre de 1991 y su objetivo es garantizar, promocionar y defender la calidad de los productos agroalimentarios de esta Comunidad Autónoma, mediante la utilización de un distintivo específico -para lo cual deben cumplir un Reglamento Técnico específico y someterse a un control externo de la calidad-, que en estos momentos está siendo ampliamente promocionado por la D.G.A., además de la eventual posibilidad de que puedan acogerse a determinadas ayudas institucionales.

Recientemente esta política se ha extendido a los productos avícolas, comenzando por el huevo industrial. Las condiciones técnicas de su Reglamento fueron discutidas en varias reuniones en las que participaron representantes del sector de puesta aragonés -entre ellos el Sr. Lizaso, Presidente de la delegación regional de ANSA- y de la empresa Calitax -que al parecer se encargará de

los controles externos de calidad-, funcionarios de la Dirección General de Política Agroalimentaria de la D.G.A. y el Dr. Ricardo Cepero Briz, de la Universidad de Zaragoza y miembro del Comité Ejecutivo de la Sección Española de la WPSA.

En el Reglamento aprobado se establece, entre otras condiciones, que los huevos han de proceder de gallinas de primera puesta y menos de 9 meses en producción, que en su alimentación debe incluirse un mínimo del 65% de cereales -limitando o prohibiendo las materias primas y aditivos que pueden comportar un riesgo para la calidad física y/o sensorial del huevo- y la prohibición del empleo de pigmentantes artificiales.

Asimismo, se exigirá a los huevos acogidos a esta denominación un mínimo de 75 unidades Haugh en el momento del envasado -y de 65 al llegar al consumidor final-, 10 unidades Roche, un peso mínimo de 55 g y una proporción de huevos rotos en los envases inferior al 1% -en el envasado- o del 2% -en el comercio minorista.

Aunque algunas de estas condiciones, o la falta de alusión a otras de cierta importancia, fueron objeto de crítica por los avicultores aragoneses, el gran interés de la D.G.A. en aprobar rápidamente el Reglamento Técnico primó sobre algunas consideraciones técnicas y comerciales. En opinión del Dr. Cepero, hubiera sido preferible tener más en cuenta para algunos detalles la información científica y de mercado existente y averiguar previamente ciertos aspectos no demasiado bien conocidos sobre las preferencias y requisitos de los consumidores aragoneses de huevos.

No obstante, no cabe duda de que en general la iniciativa es positiva para reforzar ante los consumidores el prestigio, hoy un tanto en entredicho, de un alimento de tanto valor nutricional como el huevo, y para ayudar a distinguir un producto de por sí poco diferenciable. Probablemente lo más importante para conseguir estos objetivos será la utilización de una adecuada campaña de promoción institucional y que el

