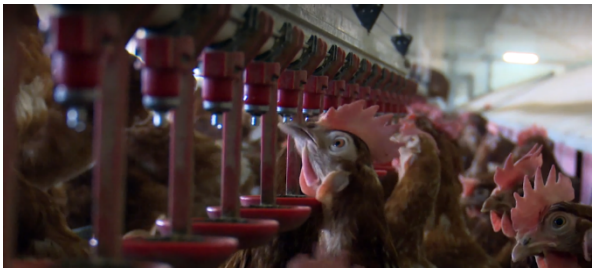
Observatorio del especismo en los medios
Observatori de l'especisme als mitjans
Media Observatory of Speciesism

Noticia: **Huevos de oro (Equipo de Investigación)** [1]
Fecha: 22 de enero, 2021
Medio: La Sexta
Tema: huevos, industria del huevo
Análisis: OEM-6-2021
Web:

https://www.atresplayer.com/lasexta/programas/equipo-de-investigacion/temporada-12/huevos-de-oro_6008617d7ed1a8bd16519f53/



Falta de cuestionamiento ético y de consumo: "Gallinas felices" y sus "huevos de oro"

Esta ficha analiza el programa "Huevos de oro" de Equipo de Investigación (La Sexta), presentado por Gloria Serra y emitido el 22 de enero de 2021. El programa analiza los sistemas de producción de huevos. Se muestra la violencia de la explotación en jaulas, pero se pone el foco en el aspecto nutricional y económico, sin cuestionar el consumo de huevos en general. A pesar de la crítica que incluyen algunas partes del reportaje, se refuerza la consideración del huevo como "un producto básico en nuestra cesta de la compra".

[1] Estos artículos acompañan al estreno del reportaje:
- "Sin ver la luz del sol y sin salir al exterior: las duras condiciones en las que viven las gallinas enjauladas": https://www.lasexta.com/programas/equipo-investigacion/noticias/sin-ver-la-luz-del-sol-y-sin-salir-al-exterior-las-duras-condiciones-en-las-que-viven-las-gallinas-enjauladas_20210122600b4d57a81ee90001d203a9.html
- "El experimento científico que refleja las diferencias que hay entre los cuatro tipos de huevos que se consumen": https://www.lasexta.com/programas/equipo-investigacion/noticias/el-experimento-cientifico-que-demuestra-las-diferencias-que-hay-entre-los-cuatro-tipos-de-huevos-que-se-consumen_20210122600b5976ce4427000167dcb4.html
- "Las gallinas salen al exterior, su alimentación es natural... los motivos por los que el huevo ecológico gana fuerza frente al de jaula": https://www.lasexta.com/programas/equipo-investigacion/noticias/las-gallinas-salen-al-exterior-su-alimentacion-es-natural-los-motivos-por-los-que-el-huevo-ecologico-gana-fuerza-frente-al-de-jaula_20210122600b5064ce4427000167d42e.html
- "Esta es la cantidad de huevos que se recomienda tomar a la semana según tu actividad física": https://www.lasexta.com/programas/equipo-investigacion/noticias/esta-es-la-cantidad-de-huevos-que-se-recomienda-tomar-entre-semana-segun-tu-actividad-fisica_20210122600b566d6f8ead000180892b.html

En primer lugar, se representa la situación de forma polarizada: por un lado están las asociaciones animalistas, que han emprendido una "guerra […] contra los huevos que más se consumen en nuestro país: los de jaula". Por otro lado están los consumidores, cocineros y productores, que buscan que el producto sea asequible y nutritivo. Esto es, se contrapone el bienestar animal a la rentabilidad económica y la gastronomía con una retórica sesgada a favor de la industria: los granjeros se muestran como amenazados frente a los "ataques" de los "animalistas" hasta el punto de no querer aparecer delante de las cámaras o incluso ocultar la ubicación de las granjas.

Cuando se enseñan las instalaciones abarrotadas, con incluso 9.000 gallinas por nave, se omite una perspectiva veterinaria, etológica y de comportamiento animal que explique las implicaciones del cautiverio para las gallinas enjauladas. Tampoco se trata el proceso de selección genética de las gallinas desde hace 7.000 años para conseguir una anormal sobrepuesta de huevos para el consumo humano. El nivel de estrés social y de falta de estímulos que la explotación puede producir se menciona brevemente en el caso de gallinas enjauladas, pero no se cuestiona ni se ofrecen datos contrastados cuando la representante del sector del huevo, María del Mar Fernández, asegura que las condiciones en ese tipo de granja son apropiadas.

Las gallinas establecen jerarquías y grupos sociales —son capaces de reconocerse y organizarse en grupos de aproximadamente 100 individuos. El reportaje no aborda las consecuencias que la puesta continua de huevos tiene en su salud ni por qué el máximo al que llega su vida (productiva) en la industria ecológica de explotación de huevos es de 2 años y medio. Los problemas de salud para las gallinas, derivados del volumen antinatural de huevos que producen actualmente, se omiten. Se omite el desgaste físico que implica la puesta de huevos, así como las enfermedades conectadas con dicha puesta excesiva: cáncer, prolapsos, deficiencia de calcio, impactaciones (acumulación de material de huevo impactado) y celomitis (infección de dicho material de huevo impactado). Junto a las enfermedades infecciosas, la celomitis es la principal causa de muerte de las gallinas. Sea cual sea el grado de explotación, más o menos intensivo, que tiene lugar en las granjas, en todas ellas el valor de cada gallina depende exclusivamente de su capacidad de producción. Tampoco se muestra lo que pasa cuando la producción declina, independientemente del tipo de granja: la esperanza de vida que se menciona no es la natural, sino el tiempo tras el cual las gallinas dejan de considerarse productivas y se envían al matadero.

La dedicación del reportaje al bienestar real de las gallinas es escaso, en comparación con la representación de las diferencias que los sistemas de explotación avícola pueden suponer para el consumidor. No sólo se incluyen análisis nutricionales en laboratorio, sino que también se presenta una cata en la que se muestran las preferencias de sabor de una serie de personas voluntarias que consumen los huevos provenientes de los diferentes sistemas de producción. También se recoge el testimonio de un cocinero y de trabajadores de empresas que suelen usar huevos "de jaula" o "de suelo" para reducir gastos en sus sistemas de producción. La narración pone reiteradamente el énfasis en la nutrición humana y la rentabilidad económica de los diversos sistemas de producción de huevos.

El *influencer* que se incluye en el reportaje ofrece un punto de vista parcial, no científico ni formado. Además de no ser un nutricionista experto ni un atleta profesional, presenta su propio consumo y generaliza, desde su caso, que un elevado consumo de huevos es saludable. Justifica esta afirmación mostrando sus analíticas de sangre y aludiendo a que su "colesterol malo" se mantiene por debajo del máximo considerado aceptable.

Se incluye el testimonio de varias personas a favor del consumo de huevos, mientras que no se incluye ningún testimonio que represente el posicionamiento ético en oposición al consumo de huevos: la posición antiespecista o abolicionista de un sector de la sociedad no se refleja en el reportaje, que en ningún momento cuestiona el estatus de las gallinas como productoras de huevos.

El reportaje analiza los modos de producción con ambigüedad ética, al vincular el "bienestar" de las gallinas al beneficio económico y nutricional de industrias y personas consumidoras respectivamente. Los niveles de estrés y falta de bienestar de las gallinas se asocian continuamente a la calidad del huevo y la "cantidad de agua" que, como consecuencia, contienen los huevos. Se insiste en que el consumo de antibióticos al que se somete a las gallinas no se incorpora a la cadena alimentaria.

Finalmente, tampoco se muestra la posibilidad de boicot al consumo de huevos, independientemente de su categoría. La incuestionabilidad del consumo de huevos queda reforzada con el cierre del reportaje: "¿Está la sociedad dispuesta a pagar más para que las gallinas vivan mejor?".

Estos son algunos puntos fuertes y débiles del reportaje:

Puntos fuertes:

1. Se aporta información a los consumidores sobre las industrias de explotación de huevos y los diferentes sistemas de producción existentes en la actualidad.

2. Se ofrecen imágenes muy duras que enfrentan al espectador con la realidad de lo que sucede en las granjas de huevos, incluso en aquellas que aprueban las inspecciones sanitarias y cumplen con las normativas de bienestar animal.

3. Se revela un caso legalmente denunciable de maltrato gracias al seguimiento y participación de un foto-activista anónimo y la asociación Equalia, lo que revela la existencia de malas prácticas y falta de transparencia de la industria.

4. Se revela la existencia de falta de regulación de ciertos huevos que, al no estar etiquetados, pueden provenir de granjas de gallinas enjauladas mientras que el comprador paga como si fueran ecológicos.

5. Se muestran los principales reclamos de los que hace uso la industria para llamar la atención de los compradores: estrategias de marketing en el empaquetado o el uso de xantofilas y carotenos como colorantes para aumentar la tonalidad naranja de la yema del huevo, que

culturalmente en los países mediterráneos se asocian a una mayor calidad de estos. Estas estrategias desvelan que el empaquetado no siempre se corresponde con la realidad de las gallinas que han puesto esos huevos.

Puntos débiles:

1. *Omisión del problema ético de la producción de huevos y sus consecuencias para las gallinas*

   Se comentan las condiciones en las que están las gallinas en función del etiquetado de sus huevos y de las regulaciones existentes; no hay un cuestionamiento ético directo, sino una observación de la situación que se centra en el aspecto económico para el consumidor.

   El reportaje muestra dos ejemplos para el caso de las gallinas enjauladas. El primero, una granja de huevos de Tielmes (Madrid), se describe como una granja con irregularidades desde un punto de vista bienestarista y se califica su actividad como ejemplo de "maltrato". El segundo, una granja de Guadalajara presentada por la representante del sector del huevo, María del Mar Fernández, se muestra con una luz más positiva y se hace hincapié en la responsabilidad de los productores. El consumo de huevos de gallinas enjauladas no queda, por lo tanto, descartado; jaulas y bienestar se muestran como compatibles.

   Los testimonios de los empresarios sobre los beneficios de los que disfrutan sus gallinas no son cuestionados ni se recurre a opiniones de expertos externos a la industria para contrastar la veracidad de dichas afirmaciones. Se presentan laboratorios, catas, cocinas y personas que insisten en su valor nutricional, pero no se despliega la dimensión ética más allá del caso puntual de maltrato y las acciones de Equalia (que se confrontan únicamente con la producción de huevos de gallinas enjauladas).

2. *El maltrato se presenta como la excepción*

   No se muestra el sufrimiento cotidiano, severo y legal en las granjas. Se presenta el caso de maltrato abordado como excepcional, a pesar de que el investigador anónimo indica que ha llevado a cabo varias investigaciones en otras granjas y Equalia habla de las diversas denuncias que han realizado en España contra la producción de huevos de gallinas enjauladas. No se recogen casos de maltrato en otros tipos de producción ni se explora el grado de sufrimiento legal de las gallinas explotadas por la industria del huevo. No se abordan las características de las gallinas como especie ni sus necesidades particulares como individuos sintientes.

3. *Ausencia de pluralidad de voces y de objetividad periodística y veterinaria*

   El reportaje representa a la mayoría de los propietarios de las granjas como expertos de la vida y efectos de las condiciones en las gallinas.

Todos comentan los ajustes e inversiones realizados para cumplir con la regulación. Un único productor, considerado una excepción, es objeto de una mirada crítica por parte del reportaje.

El supuesto bienestar animal de prácticamente todas las gallinas, menos las enjauladas, se da por hecho. No hay valoraciones de inspectores a las que tengamos acceso, ni profesionales veterinarios que ofrezcan su punto de vista. Se analizan técnicamente los huevos de los cuatro modos de producción, pero las gallinas en distintas explotaciones no reciben una valoración médica.

No se consideran las voces, argumentos y perspectivas críticas del movimiento por los derechos animales que se opone al consumo de huevos por razones éticas —más allá de los activistas que proporcionan las imágenes de violencia. Hay una carencia de representación de refugios y santuarios de animales no humanos que conviven con gallinas en unas condiciones de no explotación y que han desarrollado un elevado grado de conocimiento etológico.

4. *Ausencia de perspectiva antiespecista y falta de información*

No se informa de la procedencia de las gallinas que están en las granjas. Se menciona que han sido vacunadas en incubadoras, nada más. No se informa de lo que les sucede a los polluelos macho que nacen dentro de la industria de las "gallinas ponedoras". Tampoco se informa sobre cómo termina el tiempo de explotación de las gallinas cuando su producción declina y son enviadas al matadero. No se establece conexión entre la industria cárnica y la de huevos.

El reportaje se centra en el valor nutricional y los pormenores de la industria del huevo, las gallinas no ocupan un rol central más que en el caso puntual de maltrato que se presenta.

5. *Tergiversación sobre la responsabilidad individual*

En ningún momento se plantea al espectador la posibilidad de dejar de consumir huevos. Se insiste en el etiquetado del producto, en sus valores nutricionales y en el impacto en la salud del consumidor, pero no se ofrecen opciones más allá de modificar la compra para variar de una categoría a otra; esto siempre y cuando la sociedad esté "dispuesta a pagar más para que las gallinas vivan mejor".

Frases como "Los huevos son la proteína animal más barata" y "analizamos un producto básico en nuestra cesta de la compra" reiteran la normalidad de su uso. Además, al formular frases como que el método campero produce "el huevo cuyo consumo más ha aumentado la última década" y que el huevo es el producto ecológico cuyo consumo más ha crecido, se sobreestima el total que suponen de la producción y consumo en España: los huevos de gallinas enjauladas siguen suponiendo el 77%.

6. *Lenguaje antropocéntrico y especista*

   Como sucede en todas las industrias de explotación animal, la metonimia es la norma para designar a los individuos explotados en función de lo que los humanos obtienen de ellos. Así, las gallinas son definidas también en este reportaje por el producto que se extrae de ellas o por la forma en cómo se las explota: "gallinas ponedoras", "gallinas de jaula", "gallinas camperas", "gallinas de suelo", "gallinas ecológicas". El tipo de explotación impuesta se convierte en signo de identidad, las gallinas tienen valor por ser productoras y productos al mismo tiempo.

   El lenguaje dominante en el reportaje también enmascara la realidad de forma polarizada. Por un lado, ofrece una imagen bucólica en lo que respecta a las gallinas —que disponen de "nidos" donde "les gusta" o "buscan su intimidad" para la puesta o baños de arena equiparados a la "terma romana donde se cuentan sus chismes". Por otro lado, se ofrece una imagen bélica de aquellos que defienden los intereses de las gallinas, los "animalistas" en "guerra" contra los productores, lo que sitúa los intereses de las gallinas en un plano de defensa sectaria, no en el plano ético que le corresponde.

   Finalmente merece ser destacado el uso del concepto de "gallinas felices", que aparece cuando uno de los granjeros argumenta que "no ves canibalismo, no ves nerviosismo" y, por lo tanto, las gallinas son "más felices". Además, María del Mar Fernández menciona que enjauladas las gallinas "se hacen amigas y se tratan mejor", además de ser "gallinas en jaula acondicionada". El reportaje se refiere a la Comunidad de Castilla la Mancha como el "gallinero de Europa".

7. *Soluciones falaces.* El reportaje envía varios mensajes que obvian el problema de fondo, el consumo de huevos en general. Así, se afirma:

   a. La solución es comer huevos ecológicos.

   b. La solución es que los supermercados retiren los huevos de gallinas enjauladas.

   c. El maltrato en las granjas de gallinas es una excepción y solamente sucede en el modo de producción de gallinas enjauladas.

En síntesis, el reportaje pretende realizar una labor de investigación y es valiente en la crítica a las instalaciones con jaulas. Sin embargo, la crítica es solo parcial y mantiene la normalización del consumo. Se priorizan los aspectos económicos y nutricionales para los humanos antes que los éticos relacionados con el consumo de huevos en general, problematizándose solo lo que se representa como un maltrato excepcional. En conjunto, falta información clave sobre el sistema de explotación de huevos. El reportaje se presenta como una investigación de utilidad para el consumidor, pero en realidad no aborda con imparcialidad el aspecto más importante para que el consumidor pueda tomar una decisión fundamentada. Esto es, se omite el sufrimiento rutinario legal en las granjas de jaulas, pero también se omite lo que supone tanto para las gallinas en jaulas como en cualquier otro tipo de

explotación: la sobreproducción anormal forzada, el acortamiento de la vida, la manipulación e impacto de la sobreproducción en el sistema reproductivo de estas aves, el confinamiento incluso sin jaulas, la matanza de polluelos macho y toda la explotación cárnica relacionada con la explotación de gallinas para obtener huevos.

FICHA DE ANÁLISIS

Viernes 22 de enero, 2021, 22:30 "Huevos de oro", *Equipo de investigación*

Fragmento	**Mensaje**
Título del reportaje: "Huevos de oro". Se anuncia con la etiqueta #equipohuevos.	**Análisis:** Incluyen este reportaje en la temática de #NocheDeConsumo.

Arranque del reportaje: Huevos siendo analizados	**Imagen y texto:** Se muestra el proceso de análisis de algunos huevos en un entorno de laboratorio. “Hoy van a ver los huevos como nunca los han visto. Analizamos un producto básico en nuestra cesta de la compra”. La pregunta inicial que plantea el reportaje es la siguiente: “¿Sabemos qué huevos estamos comiendo?” Transición a una calle en la que se está colgando una pancarta de una campaña en contra de la producción de huevos de gallinas enjauladas de la organización Igualdad Animal, donde está escrito: “Nos están tocando los huevos #VivirEncerrado”. La voz en off narra: “Las asociaciones animalistas han emprendido una guerra contra los huevos que más se consumen en nuestro país: los de jaula”. Vemos a un activista anonimizado contando que ha “podido grabar animales vivos conviviendo con animales muertos en estado de putrefacción, llenos de ácaros, con larvas” mientras se muestra el material grabado. Se explica que varios supermercados han decidido dejar de vender “la categoría de huevos más barata”, y pasan a enseñar al granjero viendo las grabaciones de su granja y negando los hechos. Pasamos a ver una granja de huevos categorizada como ecológica. Se plantea la cuestión económica de la situación: “Por qué los huevos ecológicos cuestan tres veces más que los de jaula”. Se comentan los requerimientos para que la granja pueda tener el certificado de ecológica. En un entorno de producción y etiquetado de huevos se dice que en el reportaje se enseñarán las diferencias entre los cuatro tipos de huevo a la venta en España: de jaula, de suelo, campero y ecológico. Se cierra la introducción con lo siguiente: “Les sorprenderá saber cómo la industria consigue un color más atrayente”. **Análisis:** Se ofrecen tres puntos de interés de la industria de producción de huevos: el ético en el caso de las gallinas enjauladas, el económico (por parte de los productores y consumidores) y el nutricional. Se emplea lenguaje de “guerra” para referirse al conflicto entre asociaciones animalistas y los productores de huevos de gallinas enjauladas, asociando ese rechazo al modelo con que son los huevos “que más se consumen” y “la categoría de huevos más barata”. Tras mostrar un caso de maltrato en una explotación de gallinas enjauladas se muestra el contraste con una explotación de categoría ecológica, creando una oposición entre ambas situaciones.

Betanzos – A Coruña, “La comunidad autónoma donde se elabora la mejor tortilla de España”	**Imagen y texto:** Se muestra el mercado de los productores locales, enfatizando la cercanía de los productos. Varias personas entrevistadas definen los huevos con la categoría de “caseros”, mientras que en el puesto especifican que son “ecológicos” a pesar de no estar etiquetados. Al destinarse al consumo de particulares en lugar de a supermercados, la persona del puesto argumenta que el etiquetado no hace falta porque son frescos. Van a Travesía do Progreso, el callejón con los mejores restaurantes de tortilla de Betanzos. Entran en Opote, premio nacional de tortilla de patatas. El cocinero explica que al principio trabajaban con el huevo “casero” sin etiquetar, pero que luego pasaron a buscar lo que “pueda incluso superar en regularidad al huevo casero” por controles sanitarios que requieren (compran huevos de clase 1, camperos). Se destaca la “frescura” de los caseros, que son de una puesta de hace dos días o tres, pero no tienen registro sanitario. **Análisis:** Toda problemática posible del consumo de huevos no etiquetados se asocia a la regulación sanitaria. No hay investigación al respecto de si los huevos del mercado son realmente “caseros”, de si están registrados en el sistema, reciben inspecciones o cumplen con los mínimos de “bienestar” según las regulaciones. Falta información al respecto, algo relevante cuando se menciona que la calidad de estos huevos está por encima de la del resto del país.
En un supermercado, explicación de las categorías de huevos según el etiquetado y la numeración	**Imagen y texto:** Se muestra el significado del primer dígito de los huevos, esto es, lo que marca la diferencia entre ellos. El 0 es ecológico, el 1 camperos, el 2 de gallinas criadas en suelo, y el 3 de gallinas enjauladas. En el supermercado vemos una comparación de los precios: -Huevos de jaula Tipo 3: 1’29€ la docena -Huevos de suelo Tipo 2: 1’65€ la docena -Huevos camperos Tipo 1: 2’89€ la docena -Huevos ecológicos Tipo 0: Único en el que redondean el precio a 4€ en lugar de poner 3’98€ que es lo que cuesta la docena.
Lugo Laboratorio de la Universidad de Lugo donde se estudian las diferencias nutricionales de las categorías de producción.	**Imagen y texto:** Se muestra el entorno del laboratorio, donde se explica que por la calidad del huevo “nos referimos a la calidad nutricional” que depende de la alimentación y movilidad de las gallinas. Tras sacar los huevos, Manuel Vázquez, Profesor de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Santiago de Compostela, explica que la composición lipídica indica el tipo de crianza. Muestran el proceso de extracción de grasa para su análisis en función de cómo interactúa con la luz.

Viajan hasta una granja de gallinas camperas. El gerente de la granja les da el paso: Jesús Ciria. El lugar tiene 32.000 gallinas camperas.	**Imagen y texto:** Se nos presenta la granja del huevo cuyo consumo "más ha aumentado en la última década". Enseñan una nave con casi 9.000 gallinas en su interior en modelo de crianza tipo 1: huevos camperos. Destaca la rigurosidad de cumplir con las medidas de bioseguridad para "proteger a nuestras gallinas el máximo posible". Los huevos camperos son el 10% de los huevos consumidos en España. Al entrar a una de las naves, el gerente tiene que abrirse paso entre las gallinas. Están en un "sistema tradicional", con salida al aire libre en un solo nivel. Comen pienso compuesto (girasol, maíz, trigo, cebada…). Enseñan "nidos" donde las gallinas "buscan su intimidad para poner el huevo". En esa explotación recogen 700.000 docenas de huevos anuales, y el coste de producción va ligado al pienso y a las personas que hacen falta (cinco o seis), un importe que con otro modelo de alojamiento (refiriéndose al enjaulado) solamente necesitarían uno y reducirían costes. Enseñan exterior donde las gallinas "picotean". La comida que consumen es lo que da sabor al huevo, por lo que es importante. Mencionan los requerimientos de espacio y que las gallinas se vacunan en la incubadora para no tener necesidad de administrar medicamentos en un futuro. Admite el uso de medicamentos, pero asegura que no llegan a la cadena alimentaria. A lo largo del minuto doce parece que algunas gallinas tienen desplumación. El gerente dice que al no haber ni canibalismo ni nerviosismo, las gallinas son "más felices". Los picos no muestran señales de amputación o despique. **Análisis:** Al presentar los huevos camperos como huevos de "gallinas camperas", el modo de producción pasa a ser parte de la identidad de estos individuos. Se presenta este método como el que "más ha aumentado en la última década", una afirmación que destaca a pesar de que en total solamente son el 10% de los consumidos en España. Al hablar del método campero como el "sistema tradicional" genera asociaciones de bienestar y de pasado bucólico. Toda explicación sobre el estado emocional y físico de las gallinas es realizada por el dueño de la explotación, quien afirma que cumple los requisitos para que sean "más felices". No se informa de dónde salen las gallinas que llegan a la explotación campera, de su origen solo sabemos que han sido vacunadas en incubadoras, tampoco se aborda cuál es su destino final cuando dejan de ser productivas (el asesinato en el matadero a una edad prematura y la venta de sus cuerpos para la producción de caldos o piensos de otros animales).

Madrid. La lucha por el "bienestar animal" está detrás de campañas como esta: #VivirEncerrado. Igualdad Animal ha invertido más de 50.000 euros. Objetivo: acabar con los huevos más consumidos y baratos.	**Imagen y texto:** Imagen: gallinas incapaces de moverse junto a un huevo, una gallina tendida en el suelo, huevos cubiertos de ácaros. Una gallina con claras dificultades respiratorias, cresta decolorada, muy pálida; a su lado, una gallina desplumada que casi le pasa por encima. Las imágenes muestran infecciones e inflamaciones de cloaca, graves desplumaciones, canibalismo, canibalismo a una gallina que seguía respirando, gallinas muertas conviviendo con vivas y caminando por encima de las otras. Las imágenes pertenecen a una granja intensiva en la comunidad de Madrid, donde un periodista se ha infiltrado anónimamente para poder continuar con sus investigaciones. Cada vez que graba muestra tanto un GPS como la portada de un periódico del día y envía lo documentado a organizaciones que trabajan en mejoras de bienestar animal. TIELMES, municipio. Los huevos de la granja con gallinas enjauladas se venden en el propio lugar; cuando el huevo se vende en el propio pueblo, este no está etiquetado. Entran en una panadería donde "se los traen" desde la explotación. La entrevistada dice que normalmente vienen etiquetados o con números pero que justo esta vez no, y que los vende a 2€ la docena. Afirma que nunca ha ido a la granja, le enseñan las imágenes grabadas y no cree que pertenezcan a la granja de Tielmes. La granja está en las afueras, y de camino, la asociación animalista Equalia entrega a los reporteros la denuncia que han hecho tras recibir las imágenes. Se explica que "podrían estar incumpliendo el real decreto de protección de gallinas ponedoras", en palabras de María Villaluenga, portavoz de Equalia. Explica que por estos incumplimientos de la ley pueden caer penas de hasta 4 años de prisión y multas por incumplimiento de la Ley de sanidad animal. Se explica que ya hay países con el sistema de producción "alternativo" al 100% o con fecha límite para su transición. La organización impone bastantes denuncias y en España Intentan llegar a acuerdos con empresas y supermercados; a nivel institucional trabajan para que "desaparezca esta producción". Se muestra el exterior de la nave con hasta 30.000 gallinas enjauladas, y la zona por dónde salen los huevos. El que aparece es el hijo de Luis Redondo, el dueño del negocio (Granja San Valentín). Tiene una producción anual de más de 11 millones de huevos y afirma que "las gallinas están perfectamente", pero que no puede accederse al interior "porque luego vienen los ecologistas, los animalistas y todo dios y porque que si están en una jaula (…) Estas gallinas están en una jaula. Y yo no quiero jaleo." Le muestran las imágenes de dentro grabadas por el periodista y niega que las del video sean sus gallinas, "todo una puñetera mentira". Dice que no tiene que demostrar nada a nadie que no sea el juez, y que bastantes problemas tienen en la industria por "el precio tirado de los huevos". Explica la gestión de la comunidad y los controles: se llevan huevos, miran las gallinas, se llevan basura. No se ofrece a mostrar las actas y afirma que no ha "maltratado a un animal en la vida, vivo de los animales", porque, en sus palabras, si están bien el negocio va bien. **Análisis:** A pesar de que el investigador habla de varios casos, al centrarse en la Granja San Valentín y no ofrecer otros ejemplos se crea una situación

	de excepción. Desde Equalia ofrecen una perspectiva más amplia, pero esta queda limitada a las gallinas que están en sistemas de producción en jaulas y no se extiende a las demás. Se destaca la importancia de la autoridad competente como la única que puede cerciorarse de que todo esté en condiciones, ya que el que habla en nombre de la explotación refiere la responsabilidad a ellos continuamente –en oposición a los activistas "ecologistas" o "animalistas" que amenazan su negocio.

Piden “explicaciones a las autoridades responsables”.	**Imagen y texto:** Entrevista a Jesús Carpintero, Subdirector General de la Producción Agroalimentaria de la Comunidad Autónoma de Madrid, a quien se introduce como uno de los “encargados de velar por las condiciones de las granjas”. Jesús Carpintero explica que hay dos tipos de controles: se realizan controles sanitarios y de bienestar animal. Los reporteros le enseñan las imágenes de Tielmes y él afirma que se hicieron dos controles oficiales en 2020, uno en marzo y otro en junio. En dichos controles se ha puesto en manifiesto que las condiciones higiénico-sanitarias eran adecuadas durante la inspección, y cuando el entrevistador insiste en la irregularidad, Carpintero reitera que el resultado era favorable. El entrevistador pregunta si el propietario pudo limpiar y arreglar previo a la inspección, pero el subdirector no responde y añade que el propietario ha negado que las imágenes fueran tomadas en su propiedad. Hay 9 explotaciones con más de 1.000 animales en la comunidad de Madrid, y 5 con menos de 1.000. El subdirector considera que hay suficientes inspectores. **Análisis:** A pesar de que el reportaje habla de una producción estatal, los únicos datos que se presentan sobre la capacidad de inspección se limitan a la comunidad autónoma de Madrid y a un caso de maltrato que se está procesando en el momento del rodaje. No se ofrece una perspectiva estatal de la situación, denuncias por maltrato o capacidad de inspección. Se desprende que el subdirector pasa por un mal momento viendo las imágenes y que está incómodo ante la insistencia del reportero. El subdirector se posiciona a favor del productor.

Comunidad de Castilla la Mancha, Provincia de Guadalajara. Viajan al "Gallinero de Europa"	**Imagen y texto:** Voz: El 77% de los huevos que se consumen en España son de gallinas enjauladas. Producen un cuarto de los huevos que consumen en el país en esta comunidad; 980 explotaciones "ven amenazada su producción si no pueden vender los huevos en supermercados". Imagen: Van a un polígono donde se encuentran con María del Mar Fernández, representante del sector del huevo que prefiere que no se sepa la ubicación de la explotación. No quiere "que se convierta en el próximo objetivo", y afirma que ya ha habido ataques. Según cuenta Fernández, "hay grupos que atacan a las granjas de gallinas ponedoras". La representante se refiere a la nave en la que están las gallinas enjauladas como una granja de "gallinas en jaula condicionada". Describe que "la gallina es un animal bastante sensible a la luz" y "se trata de que tengan la luz necesaria para que pongan huevos, pero que también estén tranquilas". Cada día hay una puesta de un huevo de media por gallina, que se recogen a diario y se llevan al centro de embalaje. Ella explica que este sistema tiene ventajas: "mejor control sanitario, los grupos son pequeños y suelen tener menos agresividad, se hacen amigas y se tratan mejor.". Continúa diciendo que "de los distintos sistemas de producción, en este caso ponen más, comen menos, mueren menos y suele haber menos porcentaje de huevos rotos/sucios". Señala que le están diciendo que "tiene que hacer *otra* inversión", pero que evidentemente todo tiene que ir por un camino que sea "económicamente viable". **Análisis:** Son los productores y las explotaciones quienes "ven amenazada" su industria si los supermercados deciden dejar de distribuirlos. Se enseña que el sector del huevo está inquieto frente a los "ataques" de "grupos", pero no se especifica el tipo de acciones a las que se refieren. La descripción de las consecuencias que el hacinamiento tiene en las gallinas de la explotación presentada viene por parte de la representante de la industria. No hay un análisis por parte de veterinarios o inspectores de bienestar, ni aclaraciones que ofrezca una parte no interesada en la actividad comercial. No conocemos los datos de las últimas inspecciones de la granja ni se muestra la situación de toda la nave. Se trata de una ubicación que ha podido ser preparada con antelación para el programa. Por lo tanto, las condiciones podrían no ser los estándares del propio lugar o de la industria: es algo que ha podido ser fabricado para ser expuesto. Se relativiza lo visto anteriormente en el caso de maltrato de la granja de Tielmes, pues puede entenderse como una anomalía o excepcionalidad del sector. Las gallinas se muestran de fondo, el foco es el testimonio de María del Mar Fernández. No obstante, en este caso se puede apreciar el tamaño de las jaulas y que las gallinas tienen el pico amputado, práctica que se realiza para evitar el canibalismo y las lesiones entre animales encerrados. El pico es un órgano complejo y repleto de nociceptores,

	por lo que su amputación provoca un dolor agudo, y en ocasiones crónico, en las gallinas.

Mercadona.	**Imagen y texto:** Supermercado. Se explica que 2 cadenas han dejado de vender huevos de jaula en España, y que 13 más plantean hacerlo en los próximos años. Aún así, estos huevos están presentes en muchos productos, sobre todo en la repostería. **Análisis:** Se muestra que los huevos también están presentes en los ingredientes de productos cuyo etiquetado no informa de la categoría a la que pertenecen; por lo tanto, el consumidor no puede asegurarse al 100% solo con el etiquetado que no consume huevos de gallinas enjauladas a pesar de que los supermercados dejaran de venderlos directamente.
Alcázar de San Juan, Ciudad real. Tortas de Alcázar.	**Imagen y texto:** Fabrica de postres. Reciben 21.600 huevos (30% de su producto) ese día. Miguel Román Alaminos, el gerente, explica que siempre han usado el enjaulado porque no da problemas para nada y "el producto sale bien". Viene "especial", limpio y en su temperatura, y le saldría el doble de costo si cambiase de categoría de gallinas enjauladas a las del suelo: vendería su producto aumentando por paquete unos 20 céntimos. Por lo tanto, explica que mientras que la ley no lo prohíba, van a seguir comercializando con este huevo porque sería encarecer el producto "y vamos, que el huevo está bien". El programa define el huevo enjaulado como "polémico". **Análisis:** En este caso el programa se posiciona de forma no tan neutral en el caso de los huevos de las gallinas enjauladas al definirlo como "polémico". Aún así, el aspecto económico premia en la descripción y se da a entender que a no ser que haya una prohibición a nivel legal se va a seguir priorizando el margen de beneficio por parte de los reposteros, ya que la calidad "está bien".

Tomelloso, Ciudad real Eloísa Perales, Gerente de la granja ecológica.	**Imagen y texto:** Huevo ecológico, tipo 0, se dice que gana fuerza. Por normativa legal, deben estar “en libertad”. Se destaca que implica tener mucho más sacrificio: permitir entrada y salida, todo tiene que ser natural y se considera el sueño de las gallinas. El programa destaca que el huevo es el producto de la cesta de la compra cuyo consumo ecológico más ha aumentado, cerca de un 20%. Enseñan donde “a la gallina le gusta poner el huevo”, y que “salen” más de 100.000 huevos ecológicos al mes de ahí. Los tamaños son más pequeños en gallinas ecológicas, son “gallina ágil” al estar moviéndose continuamente. El terreno tiene que ser “ecológico”, y "no puede haber más de seis gallinas por metro cuadrado y cada gallina necesita como mínimo cuatro metros cuadrados de exterior". Se enseñan los hoyos, baños de arena con los que naturalmente se desparasitan, lo que Eloísa describe como la “terma romana donde se cuentan sus chismes”. Suelen vivir “bien y poniendo huevos” durante dos años y medio. Lo compara con el sistema de jaula: “la de jaula apenas dura un año porque está más enfocada a la puesta de los huevos y termina como más agotada”. No han tenido que vacunar, y la normativa permite 3 vacunas anuales en “una gallina ecológica”. Muestra el centro de clasificación. Eloísa era directora de una entidad bancaria en excedencia y afirma: “Siempre me ha gustado mucho la agricultura y la ganadería”. Destaca el proceso artesano porque es una “granja pequeñita y aquí todo es muy artesano”. Enseñan el proceso, el huevo y su consistencia (es un huevo compacto, con poca agua en su composición, se puede jugar “al pin pon con la yema”, mientras que la de un huevo convencional se habría roto). Se asocia la libertad de movimiento a una menor cantidad de agua, y se menciona que de la explotación salen 100.000 huevos ecológicos al mes. **Análisis:** Se asocia la naturaleza de la gallina con este modo de explotación. Se mencionan partes de la vida social de estas, pero sus vidas siguen limitadas a su vida productiva. A esto último no se le da importancia ni se explica; el reportaje no muestra de dónde vienen las gallinas de las explotaciones ecológicas, ni a dónde van después de vivir “bien” y poniendo huevos. Es más, se potencia la contraposición con las gallinas enjauladas al decir que terminan “como más agotada” y tienen una menor esperanza de vida. Se destaca que la calidad del huevo es mejor gracias a que la gallina está mejor, por lo que la narración asume que al consumidor y al productor les interesa el bienestar de la gallina por su impacto en el huevo y no por las gallinas en sí.

"Con Amor" Restaurante. Organizan cata a ciegas: ¿Qué huevos prefieren los españoles? ¿Sabemos qué huevos comemos?	**Imagen y texto:** En una cocina se enseña el cocinado de los distintos tipos de huevos fritos mientras que se describen; si el huevo tiene más agua, el huevo salta más con la temperatura del aceite. Se presentan cocinados a personas de distintos grupos demográficos. Todas las participantes creen que es campero o ecológico el que escogen por sabor, a pesar de que dos han escogido el de jaula, una de suelo, y uno campero. Concuerdan con que el color naranja es lo que hace que se "vea más saludable": el color de yema cambia el criterio de selección. **Análisis:** Se limita el análisis al sabor y cualidades gastronómicas. Los participantes no son expuestos al material documentado en la explotación de gallinas enjauladas del principio, ni se les informa de las distinciones entre las categorías.
San Lorenzo de la Parrilla, Cuenca. Viajan a la mayor explotación avícola del país. Se plantea la siguiente pregunta: "¿Es el color de la yema sinónimo de calidad?"	**Imagen y texto:** El CEO de grupo Rujamar explica que el color del huevo y yema depende de la composición del pienso, al igual que la calidad, Y enseña "cómo formulamos" el pienso en el laboratorio (dentro del centro de desarrollo e innovación). El maíz tiene muchos pigmentantes naturales que hacen que la yema sea roja, pero cuando lleva menos maíz y otros cereales provoca que los niveles de color sean más bajitos. Las producciones camperas y eco usan el mismo pienso, pero las explotaciones camperas y de suelo emplean colorantes de origen natural o vegetal (xantofilas y carotenos). Se muestra la escala de color (The Egg Yolk Color Fan). Lo que se busca al formular el pienso responde a los consumidores. El color del huevo se asocia, por el contexto histórico del país, a sinónimo de pasado bucólico, ya que las gallinas antiguamente comían sobras de alimentos humanos o productos con colorante. Por lo tanto, el color de la yema no tiene relación alguna con la calidad del huevo. El grupo avícola comercializa huevos camperos y ecológicos, y sustituyeron jaula por suelo. Tienen 190.000 aves en una nave, y describen sus vidas como igual que la explotación campera pero sin salir, lo que reduce a la mitad el coste de producción del huevo y aumenta la rentabilidad (800 huevos al día, 28 millones de euros anuales en ingresos). Se muestra la nave abarrotada, gallinas desplumadas (44:03), con crestas decoloradas. Enseñan la zona de clasificado, el proceso y código de "bienestar animal" que empaquetan. La velocidad es de 180.000 huevos por hora empaquetada, y la etiqueta está diseñada para captar la atención del cliente. **Análisis:** No se hace hincapié en la diferencia que supone para el bienestar físico y emocional de las gallinas el estar encerradas toda su vida con tantas otras en una nave. Al no estar enjauladas, la proporción entre coste de producción y bienestar se muestra como equilibrada y rentable.

Madrid Luis Riesgo, Experto en Márquetin	**Imagen y texto:** Luis Riesgo explica que hay marketing en los huevos y que las industrias del huevo intentan transmitir ciertos valores en el empaquetado. Comunican estratégicamente los siguientes puntos: - Embalaje de cartones, tonos marrones y tierra que se perciben como naturales - Ilustraciones rústicas - Tipografías asociadas a lo rústico - Colores verdes, aunque se trate de huevos de producción de suelo - Conceptos como el maíz del que se alimentan - Los consumidores se preocupan por "bienestar": sellos en el paquete. **Análisis:** Ofrece información relevante para las consumidoras, y demuestra que la realidad no siempre se ajusta al producto que se vende.
Javier Menéndez, deportista e *influencer*	**Imagen y texto:** Javier Menéndez habla de su rutina de entrenamiento y de que tiene "nutricionistas especializados". Él gasta entre 15 y 18€ a la semana en huevo por su proteína, que es "más barato que otras proteínas": toma unos 14-16 huevos a la semana. Comenta que la proteína de huevo sacia, es económica y tiene vitaminas, además de incidir en papel de las proteínas en el deporte. Tras muchos años de ingesta de huevo, enseña a las cámaras sus analíticas de sangre, donde los valores de colesterol se encuentran en el rango aceptable, asegurando que su salud está bien. **Análisis:** Se ofrece el testimonio de una persona no cualificada y sin conocimientos especializados en el área nutricional. Los datos sobre su entrenamiento, necesidades proteicas y analíticas no explicadas por un profesional de la medicina no ofrecen una perspectiva relevante a la cuestión del reportaje. Hay muchos *influencers fitness* veganos en España, incluyendo atletas, que también podrían haber hablado de su rutina de ejercicio y nutricional sin incluir el consumo de huevos, esto habría ofrecido una pluralidad de voces y un contraste a la información facilitada por el programa.

Cocinar huevo Mónica Barreal, Nutricionista y cocinera	**Imagen y texto:** En una cocina, Mónica Barreal enseña tres opciones de cocinar huevo (cocido, en tortilla o frito) y dice que las “tres son opciones saludables”. Destaca que la cantidad que absorbemos de colesterol es menor que la que tiene el producto y que una persona media “puede” consumir hasta 7 huevos a la semana, dependiendo de la actividad física. La nutricionista relaciona la ingesta calórica y proteica de los atletas con un mayor o menor consumo de huevos: "Las personas que somos más sedentarias tenemos que tomar menos cantidad de proteínas y, por extensión, menos cantidad de huevo, mientras que las personas con una actividad física mayor tomaran mayor cantidad de proteína y, por tanto, más cantidad de huevo". Añade que de comer en exceso no habría "ningún problema", pero que podría haber una "monotonía nutricional". Explica que los huevos blancos o morenos a nivel nutricional son iguales, y que el tamaño de los huevos depende de la edad de las gallinas, aunque sean iguales nutricionalmente. **Análisis:** En este caso es una nutricionista y cocinera quien ofrece información sobre el producto. No se cuenta con una pluralidad de voces, pues trata los huevos como un producto indispensable del que comer demasiado no supone “ningún problema” sin mencionar la posibilidad de que simplemente no se consuman. Se da por hecho que se van a incluir en la dieta.
Universidad de Santiago de Compostela, Campus de Lugo Manuel Vázquez, Profesor de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Santiago de Compostela	**Imagen y texto:** Los resultados de los huevos: entre las vitaminas y minerales no hay diferencia. La diferencia está relacionada con la alimentación de las gallinas, puesto que además de piensos, las gallinas en explotaciones ecológicas y camperas consumen insectos, etc. que se acumulan en la yema: "Las yemas de los huevos camperos y ecológicos tienen un mayor contenido de carotenoides", que son “beneficiosos para la salud” ya que hay antioxidantes que ayudan en la “prevención de cánceres”. **Análisis:** Los beneficios nutricionales destacan en este apartado. No se mencionan otros productos con las mismas cualidades nutritivas, lo que mitifica el huevo como indispensable en la dieta humana, sobre todo con la mención sobre los antioxidantes y su relación con la “prevención de cánceres”.

Cierre del reportaje	**Imagen y texto:** Al final del reportaje se insertan una serie de imágenes que se centran en el proceso de etiquetado y clasificación. “Nutricionalmente los cuatro tipos de huevos son muy parecidos”. Representan la explotación de gallinas enjauladas que ha enseñado María del Mar Fernández. Se reitera la idea de que “se ha declarado la guerra contra el huevo que más consumimos” mientras que continúan las imágenes de las jaulas. Se cierra el reportaje con la siguiente pregunta: “¿Está la sociedad dispuesta a pagar más para que las gallinas vivan mejor?” **Análisis:** El reportaje cierra dejando en las manos del consumidor el pagar más si desea un mayor bienestar para las gallinas de las explotaciones. Esto contrasta con las ideas de que los supermercados no permitan vender huevos de gallinas en jaulas y la postura de asociaciones como Equalia que están intentando parar esa producción a nivel legislativo. No se representa el posicionamiento antiespecista abolicionista, que cuestiona éticamente el consumo de huevos. La responsabilidad no se presenta como un asunto estatal ni corporativo: es del consumidor. La reiteración en la falta de diferencias nutricionales implica que los aspectos a considerar en la balanza cuando se compran huevos son la relación ética y económica. Se despliega la idea de la “guerra” hacia “el huevo que más consumimos”; se polariza la cuestión, y se enfatiza en que el conflicto ha sido generado por “asociaciones animalistas” en contra de algo que forma parte de la vida de la mayoría de la población.