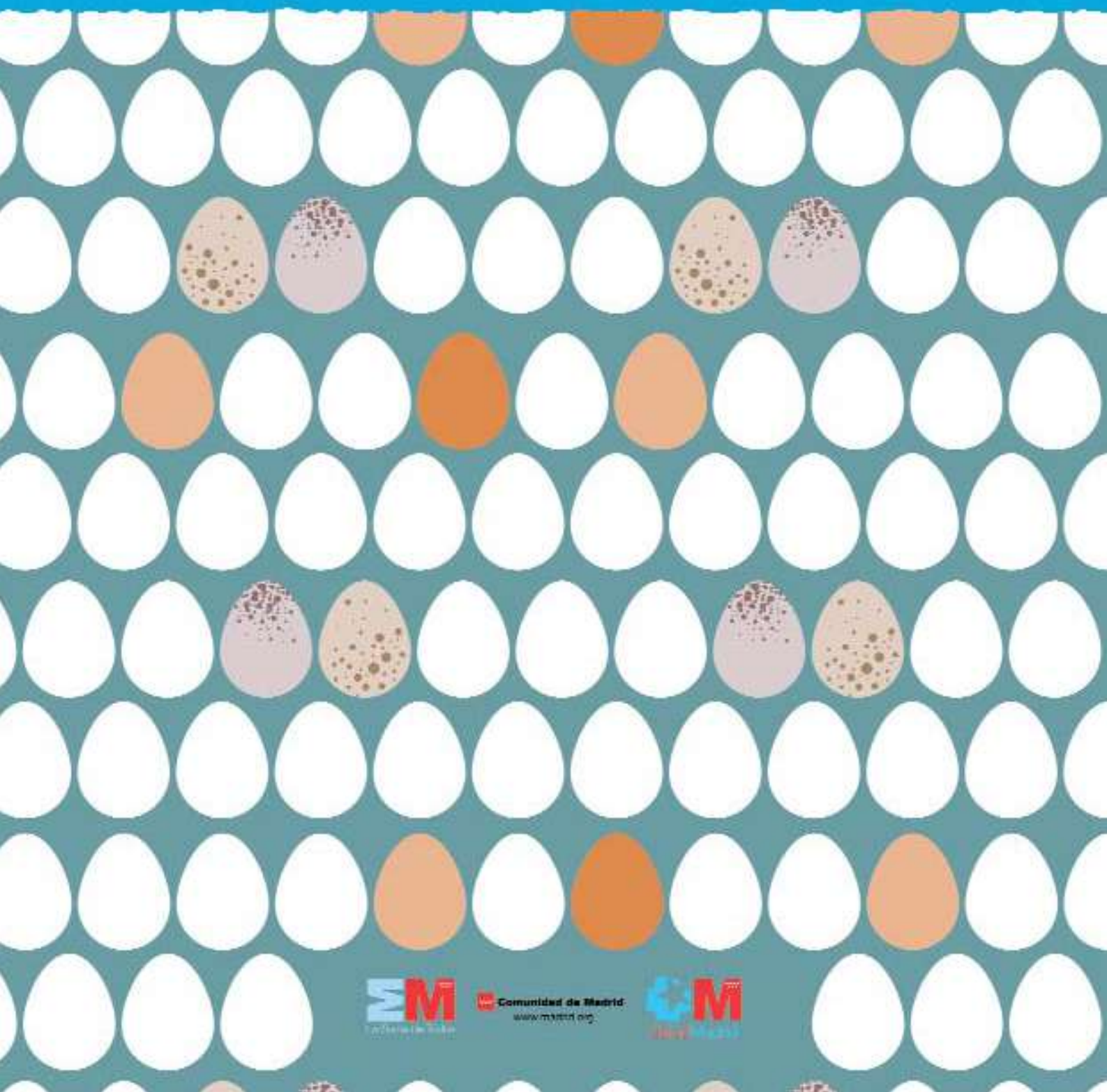


Documentos Técnicos de Salud Pública nº 120

Guía de normas de higiene para el sector de huevos y derivados



Guía de Normas de Higiene para el sector de Huevos y Derivados

DATOS TÉCNICOS:

Autores

Natalia Álvarez Ruiz (Área de Higiene Alimentaria)
Teresa Gómez García (Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria)
Jesús Ramos Carral (ÁREA I)
Alicia Jiménez Manso (Área de Higiene Alimentaria)

Comisión del Programa de Prevención y Control de Riesgos en establecimientos alimentarios:

Silvia Iñigo Núñez (Área de Higiene Alimentaria)
Ángeles Doval Fernández (ÁREA VIII)
Ana Cañas (Área de Higiene Alimentaria)
Susana Díaz Salvador (Área de Higiene Alimentaria)
Rosario Redondo Sobrado (ÁREA II)

Comisión Técnica

Grupo de Trabajo del Subprograma de "Carnes, huevos y derivados" del año 2007:

Eugenio Quintanilla Navarro (ÁREA II)
Eva Perruca (Área III)
Susana Corral (ÁREA IV)
Sonsoles Zabala (ÁREA V)
Pedro Pons (Área VI)
M^a José García (ÁREA VIII)
Margarita García (ÁREA IX)
Sonia Muñoz (ÁREA X)
Cristina Cristóbal (ÁREA XI)

Coordinación Técnica:

Emma Sánchez Pérez (Jefa de Área de Higiene Alimentaria)
Micaela García Tejedor (Subdirectora General de Higiene y Seguridad Alimentaria)

Impresión, diseño y maquetación:

www.avantssl.com

Introducción

La "Guía de Normas de Higiene para el Sector de Huevos y Ovoproductos" es una publicación donde se compilan los requisitos sanitarios exigibles a los huevos de cualquier especie destinados al consumo humano, así como los ovoproductos elaborados en establecimientos industriales.

En qué legislación se basa la Guía

Primordialmente, la Guía se basa en las normas de higiene que establecen los nuevos reglamentos comunitarios, tanto con carácter general, como para este grupo concreto de alimentos, apoyándose también en otras legislaciones sanitarias que son de aplicación.

Es necesario resaltar que para los huevos de gallina se establecen a nivel comunitario unos requisitos específicos de comercialización, por lo que en muchos apartados de la guía se han incorporado de forma destacada, a continuación de lo establecido con carácter más general para alimentos.

Siempre que ha sido posible, y salvo error u omisión, se ha trasladado textualmente la legislación, manteniendo el lenguaje normativo. Al conservar la cita literal se pretenden evitar subjetividades, aunque el resultado sea una lectura más ardua. No obstante, conviene insistir en que esta Guía no prevalece en ningún caso sobre los textos publicados en los correspondientes Boletines y Diarios Oficiales, que son siempre el referente legal.

Finalmente, tenemos que señalar que la normativa aplicada está actualizada hasta marzo de 2008, por lo que modificaciones posteriores pueden afectar a la vigencia de esta publicación. Así pues, con el transcurso del tiempo y en caso de duda, se recomienda consultar la legislación de interés que figura en el Anexo 2 y que está disponible en las páginas Web oficiales que allí se facilitan.

6

A quién se dirige esta Guía

Como se indica en el **Ámbito de aplicación**, la Guía está dirigida a los establecimientos alimentarios que se dedican a la clasificación y envasado de huevos y a los elaboradores de ovoproductos. Hay que matizar que no se considera dentro del ámbito de ovoproductos las comidas preparadas que incluyan como ingrediente el huevo o un ovoproducto, debiendo referirse a la legislación correspondiente al sector de elaboración de comidas para conocer los requisitos aplicables.

Asimismo, es importante señalar que los requisitos del paquete de higiene no se aplican al suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos huevos al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final.

Por último, es importante remarcar, que debido a la asociación epidemiológica entre ciertas salmonelosis humanas y la prevalencia de dicha zoonosis en el sector primario (explotaciones avícolas), hay legislación tanto comunitaria como nacional que establece programas encaminados a su reducción. Dicha legislación, que incluye medidas específicas a aplicar en función del estatus sanitario de la granja de ponedoras que afectan al movimiento y destino de huevos y ovoproductos, está modificándose de forma periódica y puesto que se engloba en el ámbito de la sanidad animal, no se recoge en esta guía, siendo imprescindible que los operadores alimentarios la conozcan y apliquen adecuadamente.

Del mismo modo, hay que destacar que la Guía no es aplicable al comercio minorista, ni a las explotaciones de ponedoras, ya que ambos tipos de establecimientos tienen que cumplir una más legislación específica que aquí no se contempla.

Cómo se utiliza esta Guía

Antes de utilizar esta Guía, es necesario aclarar que, en la mayoría de los casos, la legislación se limita a fijar un referente sanitario, el cual precisa un desarrollo posterior por parte de las empresas en el marco de sus prácticas de trabajo rutinarias. Así pues, el cumplimiento de estas normas se tiene que incorporar en el funcionamiento diario de las empresas; y en consecuencia, se debe contemplar expresamente en sus sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y en las Prácticas Correctas de Higiene.

La Guía consta de 7 apartados numerados, bajo los cuales se agrupan los requisitos legales, y que se corresponden con las Prácticas Correctas de Higiene para facilitar su aplicación en el contexto de los sistemas de autocontrol:

1. Formación de trabajadores
2. Condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos
3. Limpieza y desinfección
4. Control de plagas
5. Abastecimiento de agua
6. Buenas prácticas de elaboración y manipulación
7. Trazabilidad, marcado y etiquetado

En cada uno de los apartados, los documentos y registros relacionados se reseñan en un recuadro. Puesto que esta documentación aporta a las empresas unas evidencias objetivas del seguimiento de las normas de higiene, se ha añadido un último epígrafe de "Documentación" al final de la Guía, a modo de recordatorio.

Adicionalmente, en la Guía se han incorporado los siguientes 3 Anexos:

1. Glosario de términos
2. Legislación aplicada
3. Criterios microbiológicos

Dónde se puede obtener información adicional

El contenido de esta Guía se complementa con el Documento Técnico de Salud Pública nº 116 "Guía para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y Prácticas Correctas de Higiene en las empresas alimentarias. Requisitos básicos de la Comunidad de Madrid", cuya lectura se aconseja en particular.

Asimismo, se puede ampliar información sobre los requisitos del agua en el Documento de Sanidad Ambiental "Manual para el autocontrol y gestión de abastecimientos de agua de consumo público."

Para cuestiones más concretas, se recomienda que se dirijan al Servicio de Salud Pública del Área donde residan o donde se ubique la empresa, o bien a la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.

Índice

14	Ámbito de aplicación
15	I. Formación de trabajadores
17	II. Condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos
18	2.1. Condiciones de instalaciones y equipos
18	2.1.1. Condiciones generales de instalaciones y equipos
20	2.1.2. Condiciones de las salas donde se preparan, tratan o transforman productos alimenticios
21	2.2. Mantenimiento de instalaciones y equipos
23	III. Limpieza y desinfección
25	IV. Control de plagas
27	V. Abastecimiento de agua
29	VI. Buenas prácticas de elaboración y manipulación
30	6.1. MATERIAS PRIMAS
30	6.1.1. Requisitos generales
30	6.1.2. Requisitos para huevos de gallina destinados a centro de envasado
32	6.1.3. Requisitos de materia prima para elaboración de ovo-productos
33	6.1.4. Aditivos, aromas y disolventes
33	6.1.5. Materiales de envasado/embalado
33	6.2. Almacenamiento y conservación de alimentos y materiales
33	6.2.1. Normas generales
34	6.2.2. Normas para el almacenamiento de huevos
35	6.2.3. Normas para el almacenamiento de ovoproductos
35	6.3. Prácticas de manipulación y fabricación
35	6.3.1. Prácticas de trabajadores
36	6.3.2. Requisitos de los centros de envasado de huevos de gallina
37	DESCRIPCIÓN DE CATEGORÍAS DE HUEVOS DE GALLINA
40	CLASIFICACIÓN, MARCADO Y EMBALAJE
41	PRÁCTICAS PROHIBIDAS
41	6.3.3. Requisitos en establecimientos de elaboración de ovo-productos
42	6.3.4. Empleo de aditivos y aromas
42	6.3.5. Refrigeración
43	6.3.6. Descongelación

43	6.3.7. Tratamientos para higienizar alimentos
44	6.3.8. Tratamientos térmicos para alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados
44	6.3.9. Envasado/embalado
44	6.3.10. Gestión de desperdicios de productos alimenticios y otros subproductos
45	6.3.11. Transporte y operaciones de carga
45	6.3.12. Controles de materia prima/producto final
47	6.3.13. Registro sanitario y otras autorizaciones
49	VII. Trazabilidad, marcado y etiquetado
50	7.1. Trazabilidad
50	7.1.1. Alimentos modificados genéticamente
51	7.1.2. Alimentos irradiados
51	7.1.3. Trazabilidad para huevos de gallina
52	7.2. Marcado de identificación
52	7.2.1. Fijación de la marca de identificación
53	7.2.2. Forma de la marca de identificación
54	7.2.3. Método de marcado
54	7.2.4. Disposiciones transitorias aplicables al marcado
55	7.2.5. Marcado de identificación de huevos de gallina
58	7.3. Etiquetado
59	7.3.1. Información obligatoria
61	7.3.2. Presentación de la información
61	7.3.3. Denominación de venta
62	7.3.4. Lista de ingredientes
68	7.3.5. Indicación cuantitativa de ciertos ingredientes
69	7.3.6. Marcado de fechas
70	7.3.7. Lote
70	7.3.8. Recomendaciones de conservación
71	7.3.9. Cantidad Neta
71	7.3.10. Identificación de la empresa
71	7.3.11. Las categorías de calidad y peso para huevos de gallina
72	7.3.12. Sistema de cría y de alimentación de las gallinas ponedoras
74	7.3.13. Cuadros resumen de las posibilidades de Etiquetado de huevos y ovoproductos
74	7.3.14. Indicación facultativa de la fecha de puesta
74	7.3.15. Cuadros resumen de las posibilidades de Etiquetado de huevos y ovoproductos
79	VIII. DOCUMENTACIÓN

Anexos

84	ANEXO 1.- GLOSARIO DE TÉRMINOS
84	Definiciones generales
85	Definiciones a efectos de etiquetado
86	Definiciones específicas para el sector de huevos y ovoproductos
86	1. DEFINICIONES DE PRODUCTOS RELACIONADAS CON EL SECTOR DE HUEVOS
86	2. DEFINICIONES ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DE HUEVOS
87	3. OTRAS
87	Definiciones a efectos de criterios microbiológicos
89	ANEXO 2.- LEGISLACIÓN APLICADA
89	Abastecimiento de agua
89	Aditivos, aromas y disolventes de extracción
90	Alimentos irradiados
90	Alimentos modificados genéticamente
90	Almacenamiento de alimentos
91	Criterios microbiológicos
91	Etiquetado para consumidor final
91	Higiene de los alimentos
92	Manipuladores de alimentos
92	Zoonosis y sanidad animal
92	Subproductos de origen animal
93	Transporte de alimentos
93	Criterios microbiológicos
93	Legislación específicos del Sector Huevos
93	Huevos de otras especies y Ovoproductos
94	ANEXO 3.- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Índice de Tablas

31	Tabla 1. Identificación de contenedores de huevos de gallina procedentes de explotación avícola de ponedoras
31	Tabla 2. Identificación de contenedores de huevos de gallina procedentes de establecimientos colectores
37	Tabla 3. Características de los huevos de "Categoría A" o "Huevos Frescos"
38	Tabla 4. Márgenes de tolerancia para huevos de categoría A
39	Tabla 5. Características de los huevos de "Categoría B"
39	Tabla 6. Características de los huevos de "Industriales"
46	Tabla 7. Control de producto final para Huevos puestos en el mercado con destino a Suecia y Finlandia
46	Tabla 8. Controles en elaborador de ovoproductos
51	Tabla 9. Datos registrados por los colectores
52	Tabla 10. Datos registrados por los centros de embalaje
53	Tabla 11. Códigos ISO de los países de la Unión Europea
59	Tabla 12. Etiquetado obligatorio de productos envasados
60	Tabla 13. Etiquetado obligatorio adicional para ciertos productos
62	Tabla 14. Denominaciones de productos en el sector de huevos
63	Tabla 15. Ingredientes que requieren una referencia clara al nombre
65	Tabla 16. Ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir al nombre específico
67	Tabla 17. Ingredientes designados obligatoriamente con el nombre de su categoría seguido del nombre específico o nº CE
68	Tabla 18. Designación de los aromas en la lista de ingredientes
72	Tabla 19. Categorías de calidad
72	Tabla 20. Categorías de peso para huevos de gallina

73	Tabla 21. Sistema de cría de las gallinas ponedoras
73	Tabla 22. Indicación facultativa del sistema de alimentación de las gallinas ponedoras
74	Tabla 23. Resumen del etiquetado de Huevos de gallina de categorías A y Extra destinados al consumidor final
75	Tabla 24. Resumen de las menciones obligatorias en los estuches de huevos de gallina de categoría B
76	Tabla 25. Resumen de las menciones obligatorias en los huevos de categoría A vendidos a granel
76	Tabla 26. Indicaciones en contenedores de huevos entregados directamente desde explotación avícola a industria alimentaria (de ovoproductos)
77	Tabla 27. Resumen de las menciones obligatorias en los huevos de gallina industriales
77	Tabla 28. Resumen de las menciones obligatorias en los huevos de especies diferentes a gallina destinados a consumidor final
78	Tabla 29. Resumen de etiquetado de ovoproductos destinados a la venta para su utilización como ingrediente en la fabricación de otro producto
78	Tabla 30. Resumen de las menciones obligatorias en los ovoproductos destinados a la venta directa a consumidor final y a establecimientos restauración
80	Tabla 31. Documentación relativa a las normas de higiene
94	Tabla 32. Requisitos microbiológicos para los Huevos puestos en el mercado con destino a Suecia y Finlandia
95	Tabla 33. Criterios microbiológicos aplicables a ovoproductos
96	Tabla 34. Interpretación de resultados en criterio de higiene de procesos
97	Tabla 35. Interpretación de resultados en los criterios de seguridad

Índice de Ilustraciones

- 54 **Ilustración 1.** Ejemplo de marca de identificación de empresa del sector ovoproductos ubicada en la Comunidad de Madrid:
- 56 **Ilustración 2.** Código del productor
- 57 **Ilustración 3.** Marcado de huevos con el código de identificación del establecimiento
- 58 **Ilustración 4.** Marca de la categoría B
- 75 **Ilustración 5.** Ejemplo de etiquetado obligatorio de estuches de huevos de categoría A
- 77 **Ilustración 6.** Ejemplo de precinto para contenedor de huevos entregados directamente desde explotación a la industria alimentaria
- 77 **Ilustración 7.** Ejemplo de precinto para contenedor de huevos industriales

Esta guía recopila los requisitos de la legislación alimentaria que deben cumplir de manera general todos los establecimientos de este sector, en cuanto a sus condiciones estructurales, de higiene y de manipulación y otros aspectos relacionados con la seguridad alimentaria.

En particular, esta guía se aplica a los establecimientos que clasifican, envasan, almacenan y distribuyen huevos destinados al consumo humano (denominados anteriormente "centros de empaque de huevos", y según los reglamentos comunitarios "centros de envasado de huevos"), y a los establecimientos que elaboran, envasan, y distribuyen ovoproductos.

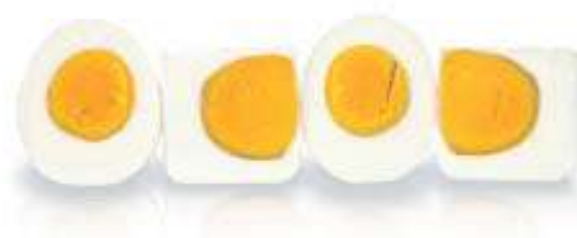
QUEDAN EXCLUIDOS DEL ÁMBITO DE APLICACIÓN:

Los requisitos indicados en este documento no se aplican al suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios (huevos) al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final.

No se recogen en este documento los requisitos establecidos en la legislación sobre el control de determinadas zoonosis, y más específicamente sobre el control de determinadas salmonelosis en explotaciones de ponedoras, que establece restricciones a la comercialización de huevos dependiendo del estatus sanitario de la explotación avícola. Los operadores alimentarios deberán informarse a través de las autoridades competentes en sanidad animal de la legislación aplicable.

14

Adicionalmente, conviene señalar que estos requisitos de seguridad alimentaria que a continuación son presentados, estarán adecuadamente contemplados y a desarrollados en el sistema de autocontrol basado en los principios de Análisis de peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) a aplicar en todas las empresas alimentarias, independientemente de su actividad. Para una mayor aclaración a este respecto se puede consultar el documento técnico de salud pública nº 116 (<http://www.publicaciones-isp.org>).



I. Formación de trabajadores

Los responsables de los establecimientos alimentarios deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral. La formación será adecuada en cuanto a la aplicación de los principios del APPCC, para quienes tengan a su cargo responsabilidades relacionadas con los sistemas de autocontrol.



Documentación

El personal dispondrá de Certificado de Formación de Manipuladores, según lo dispuesto en la legislación vigente. En caso de formación por la propia empresa dispondrá de un plan de formación.



II. Condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos

Las instalaciones y los equipos utilizados por las empresas alimentarias deben respetar unas condiciones de higiene en su diseño y su construcción, que se mantengan en buen estado mediante un mantenimiento adecuado.



Documentación

Las empresas tendrán que documentar adecuadamente que las condiciones y el mantenimiento de sus instalaciones y sus equipos se ajusta a estos requisitos legales cuando así se les requiera..

2.1. Condiciones de instalaciones y equipos

La legislación reseña tanto unos requisitos generales de las instalaciones y los equipos de las empresas alimentarias, como otros específicos para aquellas salas donde se manipulan alimentos.

Cuando la legislación sobre el sector tratado recoge algún requisito adicional, se ha desglosado a continuación.

2.1.1. Condiciones generales de instalaciones y equipos

Locales

Su disposición, diseño, construcción, emplazamiento y tamaño permitirá:

- Un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuada.
- Disponer de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.
- Evitar la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies.
- Realizar unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas, con barreras físicas tales como telas mosquiteras, burletes en puertas...
- Cuando sea necesario, unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.

Diseño de locales en establecimientos elaboradores de ovoproductos

Los establecimientos para la elaboración de ovoproductos estarán contruidos, dispuestos y equipados de forma que garanticen la separación de las siguientes operaciones:

- lavado, secado y desinfección de los huevos sucios, en caso de llevarse a cabo estas operaciones;
- cascado de los huevos, recogida de su contenido y eliminación de los restos de cáscaras y membranas; y
- operaciones distintas de las mencionadas en los puntos anteriores.

Redes de evacuación de aguas residuales

- Serán suficientes y estarán concebidas y construidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación, (por ejemplo desagües sifonados, rejillas...).

- Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, se diseñarán de tal modo que se garantice que los residuos no van de una zona contaminada a otra limpia, en particular a una zona en la que se manipulen productos alimenticios que puedan representar un alto riesgo.

Ventilación

- Dispondrá de medios mecánicos o naturales, adecuados y suficientes.
- Se evitarán las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias.
- Los sistemas de ventilación estarán contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir.

Luz natural o artificial

Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz. En su diseño se tendrá en cuenta la necesidad de protección de dichos dispositivos en caso de posible contaminación de los alimentos por rotura.

Servicios higiénicos y vestuarios

Contarán con:

- Lavabos, en número suficiente, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos y dotados de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico.
- Inodoros de cisterna en número suficiente, conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.
- Todos los sanitarios dispondrán de suficiente ventilación, natural o mecánica.
- El personal dispondrá de taquillas y de vestuarios, cuando sea necesario.

Equipos

Aquellos artículos (utensilios, menaje, envases recuperables,...) y equipos (incluidos los vehículos de transporte de alimentos propios de una empresa) que estén en contacto con los productos alimenticios, tendrán una construcción y composición que:

- Reducirá al mínimo el riesgo de contaminación.
- Permitirá que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten (a excepción de los recipientes y envases no recuperables).
- Su localización o ubicación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.
- Los equipos que lo precisen, irán provistos de todos los dispositivos de control necesarios para garantizar la seguridad de los productos.

Equipos de los centros de envasado de huevos de gallina:

Deberán disponer del equipo técnico necesario para garantizar la correcta manipulación de los huevos. Este equipo incluirá, según proceda:

- un equipo adecuado para la inspección visual de los huevos cuyo funcionamiento sea automático o esté controlado permanentemente por un operario y que permita examinar la calidad de cada huevo por separado, u otros equipos apropiados;
- dispositivos de medición de la altura de la cámara de aire;
- equipos para clasificar los huevos según su peso;
- una o varias balanzas homologadas para pesar huevos;
- equipo para el marcado de los huevos.

Nota: No será preciso ningún equipo técnico particular para clasificar los huevos por peso en los centros de envasado que trabajen exclusivamente para la industria alimentaria (elaborador de ovoproductos) y no alimentaria.

Residuos y subproductos de origen animal

Los establecimientos deberán disponer de contenedores provistos de cierre para la eliminación de residuos sólidos, a menos que los responsables puedan demostrar a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación. Dichos contenedores presentarán unas características de construcción adecuadas, estarán en buen estado y serán de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección.

Los depósitos de desperdicios se diseñarán y tratarán de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libres de animales y organismos nocivos.

20

En su caso, los establecimientos dispondrán de depósitos para los subproductos de origen animal, separados por categorías, de forma que se evite toda contaminación cruzada con otros desperdicios o con productos alimentarios o instalaciones. Los recipientes serán de material adecuado y se identificarán correctamente.

2.1.2. Condiciones de las salas donde se preparan, tratan o transforman productos alimenticios

Diseño y disposición

Permitirán unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones (ausencia de cruces de líneas).

Suelos y paredes

- Las superficies se mantendrán en buen estado. Serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos1.
- Los suelos permitirán un desagüe suficiente.
- La superficie de las paredes deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse.

Techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas

Estarán contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas.

Ventanas y huecos practicables

- Estarán contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad.
- Los que puedan comunicar con el exterior estarán provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para su limpieza.
- Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas permanecerán cerradas durante la producción.

Puertas

Serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes. Podrán utilizar otros materiales cuando los operadores de la empresa justifiquen su idoneidad ante la Autoridad Competente.

Superficies

Las superficies de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, se mantendrán en buen estado, serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén contruidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Podrán utilizar otros materiales cuando los operadores de la empresa justifiquen su idoneidad ante la Autoridad Competente.

Instalaciones de limpieza y desinfección

- Se dispondrá de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento de los equipos y los utensilios de trabajo, en caso necesario. Dichas instalaciones estarán contruidas con materiales resistentes a la corrosión, serán fáciles de limpiar y tendrán un suministro suficiente de agua caliente y fría.
- Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios tendrán un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.
- Contarán con lavamanos. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios estarán separadas de las destinadas a lavarse las manos.

2.2. Mantenimiento de instalaciones y equipos

Los locales (suelos, paredes, techos, puertas, ventanas,...) se conservarán en buen estado de mantenimiento.

Del mismo modo, los equipos (incluidos los vehículos de transporte de alimentos de una empresa) se encontrarán en un estado de conservación y mantenimiento, que:

- Reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
- Permita que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten. Si para impedir la corrosión de los equipos y recipientes fuese necesario utilizar productos químicos, se hará conforme a unas prácticas correctas, teniendo en cuenta lo especificado en sus Fichas Técnicas y/o Fichas de datos de seguridad.

III. Limpieza y desinfección

Los locales (suelos, paredes, techos, puertas, ventanas,...) se conservarán limpios. De igual manera, todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios se limpiarán perfectamente y, en caso necesario, se desinfectarán.

Los productos empleados para la limpieza y desinfección serán aptos para el uso al que se destinan y se tendrán en cuenta las prescripciones de uso recomendadas para cada uno.

La limpieza y desinfección se realizará con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación. En el caso de los vehículos, cuando se hayan transportado en el mismo contenedor otros productos alimenticios u otras mercancías, se realizará una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.



Documentación

Los establecimientos dispondrán de la documentación que acredite que los productos de limpieza y desinfección (detergentes, desincrustantes, desengrasantes, biocidas...) son aptos para el uso al que se destinan y que incluyen la información necesaria para hacer un uso adecuados de los mismos (Fichas técnicas y/o Fichas de datos de seguridad).

Los biocidas empleados estarán debidamente inscritos en el Registro Oficial de Biocidas y por lo tanto contarán con la documentación precisa que lo avale. En el caso de emplear productos biocidas que requieran aplicación solo por personal especializado, dispondrán de los carnets de aplicadores de biocidas correspondientes.



IV. Control de plagas

Se evitará que los animales domésticos puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios.

Se aplicarán procedimientos apropiados de lucha contra las plagas:

- Barreras físicas adecuadas (telas mosquiteras, burletes en puertas, desagües sifonados, rejillas en huecos practicables...).
- Tratamientos químicos y físicos acordes con la situación del establecimiento o el diagnóstico de situación.
- En los tratamientos químicos los productos empleados serán aptos para uso en la industria alimentaria y aplicados por una empresa inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas.



Documentación

Cuando se realicen actividades de control de plagas que supongan la aplicación de plaguicidas, los establecimientos estarán en posesión del Certificado acreditativo del tratamiento control de plagas realizado para cada aplicación.

Asimismo cuando proceda, se dispondrá de la documentación que avale que el responsable del control de plagas cuenta con la debida autorización para las actividades que realiza (Resolución de Inscripción en el Registro Oficial de Establecimiento y Servicio Plaguicidas).



V. Abastecimiento de agua

El establecimiento dispondrá de un suministro adecuado de agua potable, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios. El establecimiento alimentario estará por lo tanto conectado a un abastecimiento autorizado: Canal de Isabel II, abastecimientos municipales, abastecimientos autónomos (de titularidad de la empresa alimentaria o no). Dispondrán de documentación que acredite la relación contractual con la empresa abastecedora o autorización en caso de abastecimiento propio.

Las aguas empleadas en las industrias alimentarias para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo humano, así como las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos, cumplirán los criterios de calidad y dispondrán de las analíticas correspondientes en función de lo establecido en la legislación vigente.

El hielo que vaya a estar en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos deberá hacerse con agua potable. Deberá elaborarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de toda contaminación

El vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no contendrá ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o pueda contaminar el producto.

El agua utilizada para enfriar recipientes herméticamente cerrados tras el tratamiento térmico aplicado, no supondrá una fuente de contaminación de los productos alimenticios.

28

Si se dispone de las instalaciones adecuadas para su suministro, se podrá utilizar agua no potable para la prevención de incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otros usos semejantes. Dicho agua deberá circular por una canalización independiente debidamente señalizada y no contener ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni haber posibilidad alguna de refluo hacia ésta. También podrá emplearse agua reciclada para el proceso de transformación o como ingrediente siempre que no represente un riesgo de contaminación y sea de una calidad idéntica a la del agua potable, a menos que la autoridad competente haya determinado que la calidad del agua no puede afectar a la salubridad de los productos alimenticios en su forma acabada.



Documentación

El establecimiento contará con documentación que acredite la relación contractual con la empresa abastecedora o autorización en caso de abastecimiento propio, así como las analíticas correspondientes según marca la legislación vigente.

Para obtener información adicional, se recomienda la lectura del Documento de Sanidad Ambiental "Manual para el autocontrol y gestión de abastecimientos de agua de consumo público". (<http://www.publicaciones-isp.org>).

VI. Buenas prácticas de elaboración y manipulación

En este apartado se hace referencia a tres grandes aspectos a considerar en unas buenas prácticas de elaboración y manipulación. En primer lugar, se reseñan las normas para las materias primas; después, el almacenamiento y conservación; y por último, las prácticas de manipulación y fabricación, propiamente dichas.

6.1. Materias primas

Las materias primas son la base utilizada en la elaboración de alimentos, por lo es esencial que ofrezcan las garantías sanitarias requeridas.

6.1.1. Requisitos generales

Salvo que la legislación así lo permita específicamente, no se aceptarán materias primas o ingredientes, ni ningún otro material que intervenga en la transformación de los productos, si se sabe o es razonable prever que están contaminados con parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, sustancias en descomposición o extrañas. (El producto final no sería apto para el consumo humano, incluso después de que el responsable del establecimiento alimentario haya aplicado procedimientos normales de clasificación, preparación o transformación).

Las materias primas tendrán un origen conocido y/o procederán de establecimientos autorizados, circunstancia que acreditarán documentalmente. Asimismo, estarán autorizadas para el producto y uso al que se destinan.

La materia prima rechazada por el establecimiento alimentario deberá mantenerse convenientemente identificada y separada del resto de los productos alimenticios.



Documentación

Deberá acreditarse documentalmente la procedencia de las materias primas: ingredientes, materiales de envase/embalaje, etc.

6.1.2. Requisitos para huevos de gallina destinados a centro de envasado

Requisitos higiénicos

Los huevos procederán de las explotaciones de gallinas ponedoras registradas de acuerdo al Real Decreto 372/2003.

En las instalaciones del productor los huevos deberán mantenerse limpios, secos, apartados de olores externos, convenientemente protegidos contra los golpes y apartados de la luz solar directa.

En su caso, se tendrán en cuenta las restricciones establecidas en la legislación zoonosanitaria.



Documentación

Los contenedores/embalajes para transporte de huevos de gallina a los centros de envasado deben ir identificados según se establece en las tablas 1 y 2.

Tabla 1. Identificación de contenedores de huevos de gallina procedentes de explotación avícola de ponedoras

Transporte desde establecimientos de gallinas ponedoras:
<p>Cada uno de los embalajes para transporte que contengan huevos de gallina será identificado por el productor en el establecimiento de producción con:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ el nombre y apellido y la dirección del productor ■ el código del productor ■ el número de huevos y/o su peso ■ la fecha o el período de puesta ■ la fecha de expedición <p>La información indicada se aplicará a los embalajes para transporte y se consignará en los documentos de acompañamiento. Todo operador que intervenga en el proceso y a quien se entreguen los huevos deberá conservar una copia de esos documentos. Los documentos de acompañamiento originales quedarán en poder de los centros de envasado que clasifiquen los huevos.</p> <p>La información citada aplicada a los embalajes para transporte, no se modificará y se mantendrá en los embalajes para transporte hasta que se extraigan de ellos los huevos para su clasificación, marcado, embalaje o transformación con carácter inmediato.</p> <p>Excepción: En el caso de los centros de embalaje a los que se suministren huevos sin embalar procedentes de unidades de producción propias y situadas en el mismo establecimiento, podrán proceder ellos mismos a la identificación de los embalajes para transporte.</p>

Tabla 2. Identificación de contenedores de huevos de gallina procedentes de establecimientos colectores

Transporte desde establecimientos colectores:
<p>Cuando los lotes recibidos por un colector se subdividan para su entrega a más de un operador, los documentos de acompañamiento podrán sustituirse por las etiquetas para contenedores de transporte adecuadas, siempre que estas incluyan la información indicada.</p> <p>La información aplicada a los embalajes para transporte, no se modificará y se mantendrá en los embalajes para transporte hasta que se extraigan de ellos los huevos para su clasificación, marcado y embalaje inmediatos.</p>

6.1.3. Requisitos de materia prima para elaboración de ovoproductos

Procedencia

Los huevos facilitados a establecimientos de ovoproductos procederán:

- De un centro de embalaje o centro de envasado, contando con marca de identificación correspondiente.
Si procede de un país tercero se ajustarán a lo dispuesto en el artículo 11 del Reglamento (CE) 557/2007.
- Directamente de una explotación avícola, cuando así lo permita o indique la legislación.

Requisitos higiénicos

Las materias primas utilizadas en la fabricación de ovoproductos deberán cumplir los siguientes requisitos:

- **Huevo:** La cáscara de los huevos utilizados en la fabricación de ovoproductos deberá estar completamente desarrollada y no presentar roturas.

Nota: No obstante, podrán utilizarse huevos resquebrajados para la fabricación de ovoproductos y de huevo líquido si el establecimiento de producción (explotación avícola) o un centro de embalado los entrega directamente a un establecimiento de transformación, donde deberán cascarse lo antes posible.

- **El huevo líquido:** obtenido en un establecimiento autorizado a tal efecto y que cumpla los siguientes requisitos:
 - Los huevos no deberán cascarse si no están limpios y secos. Los huevos deberán cascarse de forma que se reduzca la contaminación al mínimo, garantizando, en particular, una separación adecuada de las demás operaciones. Los huevos resquebrajados deberán transformarse lo antes posible.
 - Los huevos que no sean de gallina, de pava, ni de pintada se manipularán y transformarán por separado. Todo el instrumental se limpiará y desinfectará antes de reanudar la transformación de huevos de gallina, de pava y de pintada.
 - El contenido de los huevos no podrá obtenerse por centrifugado o aplastamiento de los huevos, ni tampoco podrá utilizarse el centrifugado para extraer de las cáscaras vacías los restos de las claras a fin de destinarlas al consumo humano.

Requisitos analíticos de la materia prima para elaborar ovoproductos

Los establecimientos elaboradores de ovoproductos garantizarán lo siguiente:

El contenido de ácido láctico de las materias primas utilizadas para fabricar ovoproductos no será superior a 1.000 miligramos por kilogramo de materia seca. *No obstante, en los productos fermentados, dichos valores deberán ser los que se hayan comprobado antes del proceso de fermentación.*



Documentación

Los elaboradores de ovoproductos contarán con la documentación que garantice dichos controles.

6.1.4. Aditivos, aromas y disolventes

Aditivos

Sólo podrán emplearse aquellos aditivos expresamente autorizados en sus correspondientes listas positivas y en las condiciones que en ellas se indican. Los aditivos empleados cumplirán lo establecido en sus criterios de identidad y pureza.

Los aditivos de uso alimentario procederán de empresas autorizadas para dicha actividad.

Aromas

En la elaboración de productos alimenticios se podrán añadir los siguientes **aromas**: sustancias aromatizantes, las preparaciones aromatizantes, aromas de transformación y aromas de humo. Todas las sustancias aromatizantes empleadas deberán estar reseñadas en el Repertorio de Sustancias Aromatizantes, en el caso de las sustancias aromatizantes artificiales, éstas estarán además incluidas en la correspondiente lista positiva.

6.1.5. Materiales de envasado/embalado

Los materiales utilizados para el envasado y embalado no deberán ser una fuente de contaminación, y serán aptos para el uso al que se destinan.

Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para contener productos alimenticios serán fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

Estuches de huevos

Los estuches para envasar/emballar huevos deberán ser resistentes a los golpes, estar secos, limpios y en buen estado de mantenimiento y estar fabricados con materiales que protejan a los huevos de olores extraños y posibles alteraciones de la calidad.

6.2. Almacenamiento y conservación de alimentos y materiales

Hay que prestar atención al almacenamiento y la conservación de los alimentos, incluyendo las materias primas, de los productos intermedios y de los productos finales, así como de los materiales de envasado/emballado y otros productos como los utilizados en la limpieza y desinfección.

6.2.1. Normas generales

Las materias primas y todos los ingredientes almacenados se conservarán en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro y protegerlos de la contaminación. Se **estibarán** adecuadamente en pilas o lotes que guarden la debida distancia entre ellos y con paredes, suelos y techos. En el caso de almacenamiento frigorífico también se guardará la debida distancia de serpentines y evaporadores.

Los productos estarán **organizados** en las zonas de almacenamiento, con un sistema de rotación que evite la presencia de productos caducados.

Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas, se conservarán a **temperaturas** que no den lugar a riesgos para la salud. Se mantendrán en las condiciones de temperatura y humedad relativa exigidas o recomendadas para cada alimento.

No deberá interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos alimenticios, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud.

La **capacidad** de almacenamiento del local estará acorde con la cantidad de productos alimenticios almacenada.

Dispondrán de suficiente capacidad para almacenar las **materias primas separadas de los productos transformados.**

Los productos almacenados deberán ser **compatibles** entre sí tanto por su naturaleza, temperatura, humedad, como por su envasado, evitando la transmisión de olores y contaminaciones cruzadas.

Existirán **registros gráficos de temperaturas** cuando así lo exija la reglamentación específica y siempre que el producto permanezca más de ocho días en cámaras de almacenamiento.

Los **productos de limpieza y desinfección** no se almacenarán en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios, si no están convenientemente aislados.

Los **envases** se almacenarán de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación.



Documentación

Existirán **registros gráficos de temperaturas** cuando así lo exija la reglamentación específica y siempre que el producto permanezca más de ocho días en cámaras de almacenamiento.

6.2.2. Normas para el almacenamiento de huevos

Huevos de todas las especies:

Hasta su venta al consumidor, los huevos deberán mantenerse limpios, secos, apartados de olores externos, convenientemente protegidos contra los golpes y apartados de la luz solar directa.

Los huevos deberán almacenarse y transportarse a la temperatura, preferiblemente constante, más apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas.

Los huevos procedentes de especies diferentes a gallina deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 21 días a partir de la puesta.

Almacenamiento de huevos de gallina de categoría A

Los huevos de la categoría A no deberán ser sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados en locales o plantas en los que la temperatura se mantenga artificialmente a menos de 5° C.

Nota: No obstante, no se considerarán refrigerados los huevos que se hayan mantenido a una temperatura inferior a 5° C bien en el curso de un transporte de duración no superior a 24 horas, bien en locales dedicados a la venta al por menor o en sus anexos, siempre que la cantidad almacenada en éstos no sobrepase la necesaria para tres días de venta al por menor en dichos locales.

6.2.3. Normas para el almacenamiento de ovoproductos

La legislación establece que los productos que no hayan sido estabilizados para mantenerse a temperatura ambiente deberán refrigerarse a una temperatura que no exceda de 4°C. Los productos para congelación deberán congelarse inmediatamente después de la transformación.

Ver el apartado de prácticas de manipulación y fabricación.

6.3. Prácticas de manipulación y fabricación

Todas las prácticas de manipulación/fabricación deben garantizar, en la medida de lo posible, que los alimentos que se van a comercializar son seguros, es decir, no nocivos para la salud, y aptos para el consumo humano.

En concreto, deberán tenerse en cuenta los siguientes aspectos sobre determinadas prácticas.

6.3.1. Prácticas de trabajadores

Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán:

- Mantener un elevado grado de limpieza.
- Llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora. Será de uso exclusivo e incluirá, cuando proceda, cubrecabeza y calzado adecuado.
- Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos durante el ejercicio de la actividad.
- Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- No podrán: fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
- No podrán llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.

Los manipuladores que padezcan o sean portadores de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejados, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, diarrea,... no deberán estar autorizados a manipular los productos alimenticios ni a entrar en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Las personas que se encuentran en tales circunstancias, deberán poner inmediatamente en conocimiento del responsable del establecimiento alimentario la enfermedad que padecen o los síntomas que presentan y si es posible, también sus causas.

6.3.2 Requisitos de los centros de envasado de huevos de gallina

- Los centros de envasado clasificarán y envasarán los huevos de gallina y etiquetarán sus envases. Los huevos de gallina de la categoría A se clasificarán en función del peso.
- Sin embargo, no será precisa una clasificación por peso para los huevos entregados a la industria alimentaria y no alimentaria.
- Los huevos de la categoría B sólo se entregarán a la industria alimentaria (elaboradores de ovo-productos) y no alimentaria.



Descripción de categorías de huevos de gallina

Para la clasificación de los huevos de gallina, y su consiguiente etiquetado y destino, se tendrán en cuenta los requisitos de los cuadros siguientes:

Tabla 3. Características de los huevos de "Categoría A" o "Huevos Frescos"

Características de los huevos de Categoría "A" o "Huevos frescos"	
Incluye	
Huevos de gallina con cáscara, aptos para consumo humano, que cumplan las características cualitativas de esta categoría	
Parámetro	Requisitos
cáscara y cutícula	de forma normal, limpias e intactas
cámara de aire	de altura fija no superior a 6 milímetros; no obstante, la altura de los huevos que se comercialicen con la indicación "extra" no podrá ser superior a 4 milímetros
yema	visible al trasluz solo como una sombra, sin contorno claramente discernible, que se mueva solo levemente al girar el huevo y al volver a colocarlo en una posición central
yema	transparente y translúcida
yema	desarrollo imperceptible
yema	no permitida
yema	no permitido
Se toleran ciertos defectos (ver tabla 4).	
Excluyen:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Rotos ■ Cocidos ■ Incubados 	
Destinos posibles	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Consumo directo ■ Todas las industrias alimentarias ■ Cualquier industria no alimentaria 	

Márgenes de tolerancia para los huevos de gallina de categoría A

No obstante las características señaladas para los huevos de categoría A, la legislación permite que una proporción del lote tenga algún defecto sin que ello obligue a reclasificar los huevos a categoría B:

Tabla 4. Márgenes de tolerancia para huevos de categoría A

Márgenes de tolerancia para huevos de categoría A
Márgenes de tolerancia para los defectos de calidad
En el control de los lotes de huevos de la categoría A se aplicarán los siguientes márgenes de tolerancia:
<ul style="list-style-type: none">■ en el centro de embalaje, justo antes de la salida: un 5 % de huevos que presenten defectos de calidad. Si el lote controlado contiene menos de 180 huevos, el margen será de 10%.■ en las demás fases de comercialización: un 7 % de huevos que presenten defectos de calidad. Si el lote controlado contiene menos de 180 huevos, el margen será de 14%.
<i>NOTA: En el caso de los huevos comercializados con las indicaciones "extra" o "extra frescos", no se admitirá margen de tolerancia alguno en cuanto a la altura de la cámara de aire en el momento del embalaje o de la importación.</i>
Márgenes de tolerancia para el peso de los huevos
Salvo en el supuesto de envasar en un mismo estuche huevos de diferentes tamaños, en el control de los lotes de huevos de la categoría A se aplicará un margen de tolerancia referente al peso unitario de los huevos.
Los lotes de este tipo podrán contener un 10 % como máximo de huevos de las categorías de peso inmediatas a la indicada en el embalaje, pero no más de un 5 % de huevos de la categoría de peso inmediatamente inferior.
<i>Cuando el lote controlado contenga menos de 180 huevos, los porcentajes indicados se multiplicarán por dos.</i>
Márgenes de tolerancia para el marcado de los huevos
En el control de los lotes y los estuches se aplicará un margen de tolerancia del 20 % de huevos con marcas ilegibles.

Tabla 5. Características de los huevos de "Categoría B"

Características de los huevos de categoría "B"
<p>Incluye</p> <p>Huevos de gallina con cáscara, aptos para consumo, que no cumplen características de categoría A.</p>
<p>Excluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rotos ■ Incubados
<p>Destinos posibles</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Industria alimentaria ■ Industria no alimentaria

Tabla 6. Características de los huevos de "Industriales"

Características de los huevos "Industriales" (no aptos para el consumo humano)
<p>Incluye</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Huevos de gallina con cáscara no aptos para consumo ■ Rotos ■ Incubados
<p>Destinos posibles</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Industria no alimentaria

CLASIFICACIÓN, MERCADO Y EMBALAJE

Plazos de clasificación, marcado y embalaje de los huevos de gallina y de marcado de los estuches

Los huevos de gallina se clasificarán, marcarán y embalarán en los diez días siguientes a su puesta.

Los huevos de categoría extra se clasificarán, marcarán y embalarán en los cuatro días siguientes a su puesta.

La legislación contempla algunas excepciones al marcado de huevos

No será necesario marcar los huevos de la categoría B con el código del productor cuando se comercialicen exclusivamente en el territorio nacional.

Los huevos vendidos por el productor al consumidor final en un mercado público local en la región de producción estarán exceptuados de las obligaciones de marcado con el código del productor siempre que:

- El lugar de producción cuente con un máximo de 50 gallinas ponedoras.
- El nombre y apellidos en el caso de personas físicas o la razón social para personas jurídicas, así como la dirección, en ambos casos, estén indicados en el punto de venta de forma claramente visible y legible.

Se recomienda consultar el artículo 11 del Reglamento (CE) 557/2007 y el Real Decreto 226/2008 para otras situaciones más específicas de excepciones de marcado de huevos que requieren una autorización expresa de las Autoridades Competentes involucradas en el control oficial.

Marcado de fechas

La fecha de duración mínima en huevos de gallina:

Se marcará en el momento del embalaje y no deberá rebasar un plazo superior a 28 días después de la puesta. Cuando se indique el período de puesta, la fecha de duración mínima se determinará a partir del primer día de ese período.

Para la indicación de información sobre la cáscara del huevo se emplearán colorantes autorizados en la correspondiente lista de aditivos.

Reclasificado

Se clasificarán en la categoría B los huevos que no reúnan las características cualitativas descritas anteriormente.

Los huevos de la categoría A que dejen de presentar esas características podrán ser degradados a la categoría B.

Prácticas prohibidas

Los huevos de la categoría A no podrán lavarse o limpiarse antes ni después de su clasificación.

6.3.3. Requisitos en establecimientos de elaboración de ovoproductos

Cascado de huevos y obtención del contenido

- Los huevos no deberán cascarse si no están limpios y secos.
- Los huevos deberán cascarse de forma que se reduzca la contaminación al mínimo, garantizando, en particular, una separación adecuada de las demás operaciones.
- Los huevos resquebrajados deberán transformarse lo antes posible.
- El contenido de los huevos no podrá obtenerse por centrifugado o aplastamiento de los huevos, ni tampoco podrá utilizarse el centrifugado para extraer de las cáscaras vacías los restos de las claras a fin de destinarlas al consumo humano.

Almacenamiento de huevo líquido (producto intermedio)

Si la transformación no se lleva a cabo inmediatamente después del cascado de los huevos, el huevo líquido se almacenará, bien congelado o bien a una temperatura no superior a 4°C. Este período de almacenamiento a 4°C antes de la transformación no podrá ser superior a 48 horas.

Nota: No obstante, estos requisitos no se aplicarán a los productos a los que vaya a extraerse el azúcar, siempre y cuando dicho proceso se lleve a cabo lo antes posible.

Transformación

Tras la operación de cascado, cada partícula del huevo líquido se someterá lo antes posible a una transformación para eliminar los riesgos microbiológicos o reducirlos a un nivel aceptable.

Nota: Si un lote se ha transformado insuficientemente, podrá ser sometido inmediatamente a una nueva transformación en el mismo establecimiento, siempre que dicha nueva transformación lo haga apto para el consumo humano. Si se comprueba que un lote no es apto para el consumo humano, deberá desnaturalizarse con objeto de garantizar que no se utiliza para el consumo humano.

No se exigirá esa transformación para eliminar los riesgos microbiológicos o reducirlos a un nivel aceptable en el caso de las claras de huevo destinadas a la fabricación de albúmina en polvo o cristalizada que vaya a someterse posteriormente a un tratamiento térmico.

Los tratamientos diseñados para higienizar alimentos (por ejemplo, pasteurización) se aplicarán en condiciones óptimas para obtener alimentos inocuos (respetando el binomio tiempo/temperatura de tratamiento...).

Elaboración de ovoproductos de huevos de diferentes especies

En los establecimientos alimentarios de elaboración de ovoproductos se manipularán y transformarán por separado los huevos que no sean de gallina, de pava, ni de pintada. Todo el instrumental se limpiará y desinfectará antes de reanudar la transformación de huevos de gallina, de pava y de pintada.

6.3.4. Empleo de aditivos y aromas

Aditivos en huevos y ovoproductos

Los aditivos expresamente autorizados deberán añadirse en las cantidades reseñadas en sus correspondientes listas positivas. Aquellos aditivos que no tengan limitaciones específicas se emplearán en dosis *quantum satis*, su empleo se realizará conforme a las buenas prácticas de fabricación, a un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a condición de que no confundan al consumidor.

Se podrá permitir la presencia de un aditivo alimentario en un alimento que esté destinado a servir únicamente para la preparación de un alimento compuesto (excepto si se trata de preparados para lactantes, preparados de continuación, alimentos de destete y alimentación con fines médicos especiales), en la medida en que este último se ajuste lo establecido en las correspondientes listas positivas.

Los alimentos no procesados no pueden llevar aditivos. Actualmente no hay aditivos autorizados para su empleo en huevos, excepto colorantes para el marcado del código en la cáscara.

Para conocer los aditivos autorizados en los ovoproductos, se debe consultar la legislación vigente.

Aromas

En la elaboración de productos alimenticios, las sustancias aromatizantes autorizadas deberán emplearse en las cantidades establecidas en sus listas positivas. En el caso de emplearse aromas de humos, el producto primario del aroma de humo en cuestión estará recogido en la correspondiente lista comunitaria.

El nivel de aditivos en los aromas se limitará al mínimo necesario para garantizar la seguridad y la calidad de los aromas y para facilitar su almacenamiento. Además, la presencia de aditivo en los aromas no debe inducir a error al consumidor ni debe representar un peligro para la salud.

Si la presencia de un aditivo en un alimento, como consecuencia de la utilización de aromas, tiene una función tecnológica en el alimento, deberá considerarse como un aditivo del alimento y no como un aditivo del aroma.

6.3.5. Refrigeración

Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, se refrigerarán cuanto antes a una temperatura que no suponga un riesgo, una vez concluidas las fases de tratamiento o de preparación.

Huevos en colectores, centros de embalaje, centros de envasado:

Los huevos de la categoría A no deberán ser sometidos a ningún tratamiento de conservación ni refrigerados en los locales o plantas donde la temperatura se mantenga artificialmente a menos de 5 °C.

Nota: No obstante, no se considerarán refrigerados los huevos que se hayan mantenido a una temperatura inferior a 5 °C bien en el transcurso de un transporte de duración no superior a 24 horas, bien en locales de venta al por menor o sus anexos durante un plazo máximo de 72 horas.

Establecimientos elaboradores de ovoproductos

Los productos que no hayan sido estabilizados para mantenerse a temperatura ambiente deberán refrigerarse a una temperatura que no exceda de 4°C.

Cuando los ovoproductos deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, se refrigerarán cuanto antes a una temperatura que no suponga un riesgo, una vez concluidas las fases de tratamiento o de preparación.

Los productos para congelación deberán congelarse inmediatamente después de la transformación.

6.3.6. Descongelación

Se realizará de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

Durante la descongelación, los productos alimenticios estarán sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la salud.

Cuando el líquido resultante del proceso pueda presentar un riesgo para la salud deberá drenarse adecuadamente.

Una vez descongelados, los productos alimenticios se manipularán de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.

6.3.7. Tratamientos para higienizar alimentos

Se aplicarán en condiciones óptimas para obtener alimentos inocuos (respetando el binomio tiempo/temperatura de tratamiento, utilizando concentraciones adecuadas de desinfectante,...).

Se dispondrá de registros de los tratamientos efectuados a los alimentos (pasteurización, esterilización...).

6.3.8. Tratamientos térmicos para alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados

Cualquier proceso de tratamiento térmico utilizado para la transformación de productos deberá:

- Mantener todas las partes del producto tratado a una temperatura determinada durante un periodo de tiempo concreto.
- Evitar la contaminación del producto durante el proceso.
- Para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados se controlarán regularmente los parámetros que correspondan y en particular, temperatura, presión, cierre y microbiología, lo que podrá hacerse mediante el uso de dispositivos automáticos.
- El proceso cumplirá normas internacionalmente reconocidas, como por ejemplo: pasteurización, UHT, y esterilización.

6.3.9. Envasado/embalado

Las operaciones de envasado y embalado deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de los productos. En su caso, y en particular tratándose de latas y tarros de vidrio, deberá garantizarse la integridad de la construcción del recipiente y su limpieza.

Envasado y embalado de huevos

Los huevos de la categoría A embalados solo podrán ser reembalados por otros centros envasado de huevos inscritos en el RGSA.

Cada estuche contendrá únicamente huevos de un mismo lote.

6.3.10. Gestión de desperdicios de productos alimenticios y otros subproductos

Los establecimientos alimentarios controlarán los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y otros residuos (en adelante se denominarán subproductos), de forma que su retirada, almacenamiento y evacuación del establecimiento alimentario se realice de forma higiénica. Lo anterior tiene como finalidad que no se produzca un riesgo para la seguridad alimentaria respecto de los productos que son elaborados, manipulados y/o comercializados por el establecimiento.

Aspectos a controlar:

- **Retirada.** La manipulación y gestión de los subproductos permitirá que sean retirados con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén procesando alimentos, a efectos de evitar su acumulación y que no dificulten unas prácticas correctas de higiene.
- **Almacenamiento.** Los subproductos estarán hasta su eliminación, adecuadamente separados y aislados de los alimentos o los materiales que van a estar en contacto con los mismos, a efectos de evitar una posible contaminación. Se depositarán en contenedores con cierre u otro sistema de efecto equivalente, de diseño y capacidad idóneos al uso previsto, en buen estado de mantenimiento, de fácil limpieza y desinfección, y adecuadamente identificados.
- **Eliminación.** La salida o evacuación de los subproductos desde las dependencias del establecimiento se efectuará de forma higiénica y no supondrá un foco de contaminación que pueda perjudicar a la seguridad alimentaria de los productos procesados.

En el caso de subproductos en los que, por razones de índole legal, existan requisitos concretos a cumplir en el marco de la seguridad alimentaria, serán contemplados a efectos de una aplicación adecuada. Entre otros, deberán tener en cuenta los requisitos exigibles desde el punto de vista de sanidad animal (Ver Reglamento 1774/2002).



Documentación

Los establecimientos conservarán la documentación que acredite el volumen y el destino de los diferentes residuos generados.

La documentación y la identificación de los residuos no pueden inducir a error respecto a su naturaleza o destino.

6.3.11. Transporte y operaciones de carga

Los vehículos de transporte de alimentos de una empresa serán exclusivos para ese uso cuando pueda existir riesgo de contaminación si se transportan otras mercancías.

Cuando se usen vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios, o para el transporte de distintos tipos de alimentos a la vez, deberá existir, en caso necesario, una separación efectiva de dichos productos.

Los productos alimenticios cargados deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.



Documentación

Los vehículos de transporte contarán con documentación que acredite la autorización del vehículo, mediante la Placa de Certificación de Conformidad, que irá fijada en el vehículo, y/o el original del Certificado de Conformidad. Además, la marca de identificación estará fijada externamente a ambos lados, en las esquinas superiores del vehículo, cerca de la parte delantera.

6.3.12. Controles de materia prima/producto final

En relación con los controles que tienen que realizar las empresas en las materias primas y en los productos finales, en las tablas 7 y 8 se contemplan los **específicos para los establecimientos alimentarios del sector de huevos y ovoproductos**.

Tabla 7. Control de producto final para Huevos puestos en el mercado con destino a Suecia y Finlandia

	Controles
Producto final	<p>En el caso de enviar huevos a Suecia o Finlandia, los centros de envasado garantizarán que los huevos proceden de corrales sometidos a pruebas microbiológicas con resultado negativo a Salmonella (según Reglamento 1688/2005), salvo que se destinen a la elaboración de productos transformados mediante un proceso que garantice la eliminación de Salmonella.</p> <p>Los envíos de huevos ira acompañados de un certificado en el que se declare que se han efectuado las pruebas con resultado negativo o bien que van destinados a la elaboración de productos transformados mediante un proceso que garantice la eliminación de Salmonella.</p> <p>Para información más detallada se consultará el Reglamento 1688/2005.</p>

Tabla 8. Controles en elaborador de ovoproductos

	Controles
Materias primas	<p>En su caso, realizarán los controles necesarios para garantizar que se cumpla que el contenido de ácido láctico de las materias primas utilizadas para fabricar ovoproductos no supere los 1.000 miligramos por kilogramo de materia seca.</p>
Producto final	<p>Físico-químico: Los elaboradores de ovoproducto deberían hacer los siguientes controles de los lotes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ La concentración de ácido 3-OH-butírico no será superior a 10 miligramos por kilogramos de materia seca de ovoproducto no modificado. ■ La cantidad de residuos de cáscara, de membranas de huevos y otras posibles partículas en el ovoproducto transformado no será superior a 100 miligramos por kilogramo de ovoproducto. <p>Microbiológico: VER ANEXO 3 "REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS"</p>

Además, se llevarán a cabo los controles necesarios para garantizar que se comercializan alimentos seguros, es decir, no nocivos y aptos para el consumo humano. Lo que incluiría, en la medida en que proceda por el tipo de actividad que se desarrolle, el cumplimiento de la normativa correspondiente a:

- Norma sobre patógenos zoonóticos
- Alimentos modificados genéticamente
- Normas específicas sobre determinados ingredientes: aditivos y aromas, vitaminas, nuevos alimentos e ingredientes alimentarios...
- Contaminantes
- Residuos de medicamentos veterinarios
- Residuos de plaguicidas
- Condiciones de los materiales en contacto con los alimentos



Documentación

Las empresas conservarán los documentos y los registros generados durante la realización de estos controles.

6.3.13. Registro sanitario y otras autorizaciones

Los establecimientos deberán estar inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos, dentro de la CLAVE 14: HUEVOS Y DERIVADOS

Centros de envasado (en España "centros de embalaje")

La autoridad competente autorizará los centros de envasado para clasificar los huevos y asignará un código de centro de envasado a cualquier agente económico que disponga de locales y equipo técnico adecuados que permitan la clasificación de los huevos en función de su calidad y peso.

Dicha autorización podrá retirarse en cualquier momento cuando dejen de cumplirse las condiciones requeridas establecidas en las disposiciones de aplicación.

Los establecimientos alimentarios que efectúan actividades de clasificación tendrán autorización como clave 14, categoría 06 "actividades específicas no recogidas en categorías anteriores", actividad 01 "centro de embalaje".

Únicamente podrán embalar huevos de la categoría A marcados con la mención "extra" o indicar la fecha de puesta los centros de embalajes que dispongan de una autorización especial.

Colector

Clave 14, categoría 6 "actividades específicas no recogidas en categorías anteriores", actividad 03 "colector de huevos".

Elaborador de ovoproductos

Clave 14, categoría 1 "fabricación y/o elaboración y/o transformación", actividad 05 "ovoproductos".

Almacenistas y distribuidores de ovoproductos

Los establecimientos alimentarios que almacenen o distribuyan ovoproductos, siempre que no los elaboren, transformen o envasen y que cuenten con autorización de clave 40 de RGSA por comercializar alimentos de otros sectores, no requieren inscribirse adicionalmente en la clave 14.



Documentación

Las empresas contarán con la documentación en vigor que acredite estar en posesión de las autorizaciones pertinentes en función de las actividades que se lleven a cabo.

VII. Trazabilidad, Mercado y Etiquetado

Los sistemas de trazabilidad de las empresas alimentarias deben identificar el origen y el destino de los productos que comercializan.

Desde el principio de su comercialización, los huevos y los ovoproductos llevarán un marcado de identificación, como señal de haberse producido según las normas de higiene.

Asimismo, el etiquetado de los productos destinados al consumidor final tiene que facilitar una información obligatoria; para que ello sea posible, ésta debe acompañar a los productos en todas las etapas anteriores a la venta al consumidor.

7.1. Trazabilidad

Los establecimientos alimentarios deben asegurar la trazabilidad de los alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o con probabilidad de serlo, debiendo poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en el mismo.

Igualmente los explotadores de los establecimientos alimentarios deberán poder identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos.

Los establecimientos alimentarios facilitarán a las autoridades competentes si éstas así lo solicitan, la información de trazabilidad.



Documentación

Los establecimientos dispondrán de la documentación que acredite el origen y el destino de los productos que comercializan.

7.1.1. Alimentos modificados genéticamente

Si en la elaboración de un ovoproducto se utilizan ingredientes que contengan o estén compuestos por Organismos Modificados Genéticamente (OMG), o se hayan producido a partir de OMG o contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos, dichas materias primas vendrán etiquetadas con dicha circunstancia y es obligatorio indicarlo en el etiquetado del ovoproducto obtenido.

Por ejemplo, si en un ovoproducto se emplea un aditivo o un aroma que está compuesto por OMG o producido a partir de ellos, en el etiquetado del ovoproducto deberá figurar ese aditivo como producido a partir de OMG.

En consecuencia, los establecimientos deben recibir de sus proveedores la información de aquellos alimentos, ingredientes o materias primas que consistan, contienen o están producidos a partir de OMG.

Dicha información debe figurar por escrito, bien en el etiquetado de lo que se reciba (en cuyo caso en el envase constará toda la información, así como el lote del producto) o en documentos que acompañen a la mercancía en todos los eslabones de la cadena de comercialización.

Además, si se entrega a un cliente un producto que es un OMG o lo contiene, el proveedor debe especificar también el identificador único de dicho OMG.



Documentación

La información se trasladará al siguiente operador, quedando registros de las entradas y salidas durante un periodo de 5 años.

7.1.2. Alimentos irradiados

Si en la elaboración de un ovoproducto se utilizan ingredientes irradiados, por ejemplo con hierbas irradiadas, se debe reflejar en el etiquetado para el consumidor final, para lo que la información se debe transmitir a lo largo de la cadena de comercialización.

Es conveniente señalar que la normativa de la Unión Europea sólo autoriza la irradiación de hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales.



Documentación

La mención "irradiado" o "tratado con radiación ionizante" debe figurar en todos los documentos que acompañen o se refieran a los productos alimenticios irradiados, o que contengan ingredientes irradiados.

7.1.3. Trazabilidad para huevos de gallina

La legislación aplicable a huevos de gallina establece unos requisitos adicionales de trazabilidad para los colectores y los centros de embalaje, citándose en las tablas 9 y 10 respectivamente.

Tabla 9. Datos registrados por los colectores

	Datos registrados por los colectores
Registros que deben mantener los colectores	<p>Los colectores registrarán por separado, por sistemas de cría y días:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ las cantidades de huevos recogidos, desglosadas por productores, con el nombre y apellido, la dirección y el código de los productores, además de la fecha o el período de puesta; ■ las cantidades de huevos entregadas a los centros de embalaje correspondientes, desglosadas por productores, con el nombre y apellido, la dirección, el código de dichos centros y la fecha o el período de puesta. <p>A efectos del cumplimiento de este requisito, en lugar de mantener registros de las ventas y las entregas, los colectores podrán archivar las facturas y los albaranes correspondientes, siempre que figure en ellos la información indicada.</p>
Conservación de registros	<p>Los registros y archivos mencionados se mantendrán durante un plazo mínimo de doce meses a partir de la fecha de su creación.</p>

Tabla 10. Datos registrados por los centros de embalaje

	Datos registrados por los centros de embalaje
Los centros de embalaje registrarán por separado, por sistemas de cría y días:	<ul style="list-style-type: none"> ■ las cantidades de huevos sin clasificar recogidos, desglosadas por productores, con el nombre y apellido, la dirección y el código de los productores, además de la fecha o el período de puesta; ■ tras la clasificación de los huevos, las cantidades desglosadas por categorías de calidad y de peso; ■ las cantidades de huevos clasificados procedentes de otros centros de embalaje, con el código de esos centros y la fecha de duración mínima; ■ las cantidades de huevos no clasificados entregadas a otros centros de embalaje, desglosadas por productores, con los códigos de esos centros y la fecha o el período de puesta; ■ el número y/o el peso de los huevos entregados, por categorías de calidad y de peso, por fecha de embalaje en el caso de los huevos de categoría B o fecha de duración mínima en el caso de los huevos de la categoría A, y por comprador, con el nombre y apellido y la dirección de este último.
Conservación de registros	<p>Los centros de embalaje deberán <u>actualizar semanalmente</u> sus registros de existencias.</p> <p>Los registros y archivos mencionados ese mantendrán durante un plazo mínimo de doce meses a partir de la fecha de su creación.</p>

7.2. Marcado de Identificación



Documentación

Los operadores de empresa alimentaria no pondrán en el mercado productos de origen animal, como los huevos o los ovoproductos, que no lleven una marca de identificación, conforme a lo dispuesto a continuación.

7.2.1. Fijación de la marca de identificación

Los operadores de empresa alimentaria únicamente podrán fijar una marca de identificación a un producto de origen animal si el producto se ha producido de conformidad con los requisitos comunitarios de aplicación.

La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento.

Si el establecimiento además elabora otros productos alimenticios que no requieran la marca de identificación, el operador de empresa alimentaria podrá fijar la misma marca en ambos tipos de productos.

Deberá fijarse una nueva marca de identificación en el producto si se desembala o se desenvasa o si se somete a una nueva transformación en otro establecimiento, en cuyo caso la nueva marca deberá indicar el número de autorización del establecimiento en que tengan lugar esas operaciones.

7.2.2. Forma de la marca de identificación

La marca de identificación deberá tener **forma oval**, ser legible e indeleble, y sus caracteres fácilmente descifrables.

La marca de identificación deberá indicar lo siguiente (ver ilustración 1):

- El **nombre del país** en el que esté ubicado el establecimiento, que podrá figurar con todas sus letras o abreviado en un código de dos letras conforme a la norma ISO correspondiente. En el caso de empresas ubicadas en **España**, se indicará el nombre del país con todas sus letras o con el código ES. Para los Estados miembros de la Unión Europea, los códigos ISO son los siguientes: AT, BE, BG, CZ, CY, DE, DK, EL, ES, FI, FR, GR, HU, IE, IT, LU, LV, LT, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK y UK. (ver tabla 11).
- El número de autorización del establecimiento, que en España se corresponde con el número de Registro General Sanitario de Alimentos.
- Las marcas fijadas en establecimientos ubicados en la Comunidad deberán contener las siglas CE, EC, EF, EG, EK o EY.

Tabla 11. Códigos ISO de los países de la Unión Europea

CÓDIGOS POR PAÍSES	AT	AUSTRIA
	BE	BÉLGICA
	BG	BULGARIA
	DE	ALEMANIA
	DK	DINAMARCA
	ES	ESPAÑA
	FI	FINLANDIA
	FR	FRANCIA
	GR	GRECIA
	IE	IRLANDA
	IT	ITALIA
	LU	LUXEMBURGO
	NL	PAÍSES BAJOS
	PT	PORTUGAL
	SE	SUECIA
	UK	REINO UNIDO
	CZ	REPÚBLICA CHECA
	EE	ESTONIA
	LT	LITUANIA
	LV	LETONIA
	HU	HUNGRÍA
	MT	MALTA
	PL	POLONIA
	RO	RUMANÍA
	SK	ESLOVAQUIA
	SI	ESLOVENIA
	CY	CHIPRE

Ilustración 1. Ejemplo de marca de identificación de empresa del sector ovoproductos ubicada en la Comunidad de Madrid:



7.2.3. Método de marcado

La marca de identificación se fijará de forma que quede claramente visible para las autoridades competentes.

Dependiendo del tipo de presentación de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse según las siguientes opciones:

- Directamente en el producto. Los colores utilizados deberán estar autorizados de conformidad con las normas comunitarias para el uso de sustancias colorantes en los productos alimenticios.
- En el envase o en el embalaje, o bien
- Estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres

La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente.

Casos particulares

- Contenedores de transporte o grandes embalajes que se destinen a su posterior manipulación, transformación, envasado o embalado en otro establecimiento: la marca podrá fijarse en la superficie exterior del contenedor o embalaje.
- Productos líquidos, granulares o en polvo transportados en grandes cantidades, así como de los productos de la pesca transportados en grandes cantidades: la marca de identificación no será necesaria si la documentación que lo acompaña contiene la información sobre el nombre del país en el que esté ubicado el establecimiento, el número de autorización del establecimiento, y si procede, las siglas CE, EC, EF, EG, EK o EY.
- Embalajes destinados al suministro directo al consumidor final: bastará con fijar la marca únicamente en el exterior de dicho embalaje.

7.2.4. Disposiciones transitorias aplicables al marcado

1. Equipos utilizados para el marcado

Los operadores de empresa alimentaria y las autoridades competentes podrán seguir utilizando el equipo de marcado del que dispongan a 31 de diciembre de 2005 hasta su sustitución o hasta el final del período transitorio (31.12.2009) como máximo, siempre que el número de autorización del establecimiento en cuestión no cambie.

Cuando se sustituya el equipo, la autoridad competente velará por que éste sea retirado de forma que se impida su reutilización.

2. Materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas de identificación

Los operadores de la empresa alimentaria podrán seguir usando hasta el 31 de diciembre de 2007 las existencias de materiales de envasado, embalado y etiquetado que lleven preimpresas marcas de identificación que hayan sido adquiridas antes del 1 de enero de 2006.

3. Existencias de alimentos de origen animal

Las existencias de ovoproductos producidas antes del 1 de enero de 2006 podrán comercializarse siempre que lleven, según proceda, las marcas previstas en los actos que se enumeran en el artículo 2 de la Directiva 2004/41/CE del Parlamento Europeo y del Consejo (la marca vigente hasta la entrada en vigor de los Reglamentos).

En el caso de que la duración de los productos sea más larga que el periodo transitorio (que finaliza el 31.12.2009), éstos podrán permanecer en el mercado hasta el final de su vida útil.

7.2.5. Mercado de identificación de huevos de gallina

El huevo de gallina se trata de un caso particular dentro de los productos de origen animal, ya que tiene unos reglamentos comunitarios que desarrollan específicamente sus condiciones de producción, entre ellas las de etiquetado y marcado. Es por ello, que el Reglamento 853/2004 señala que en vez de llevar la marca de identificación descrita anteriormente, llevará en la cáscara el código de la explotación de gallinas ponedoras.

Dependiendo de la categoría de huevos de gallina, las obligaciones de marcado difieren:

HUEVOS DE CATEGORÍA A

En la cáscara, los huevos de categoría A llevarán el código del productor (explotación de ponedoras). En el envase figura la marca de identificación con el número de autorización del centro de envasado. (Ver ilustraciones 3 y 4).

Este marcado del huevo debe efectuarse en el lugar de producción (explotación avícola) o el en primer centro de embalaje donde se entreguen los huevos.

CÓDIGO DEL PRODUCTOR

La legislación aplicable a los huevos de gallina establece lo siguiente sobre la indicación del código del productor sobre la cáscara del huevo:

Deberá ser fácilmente visible y claramente legible y tener una altura mínima de 2 milímetros.

El código del productor está integrado por un dígito para indicar el código de forma de cría, 2 dígitos para indicar el código del Estado miembro y el número de identificación del estableci-

miento que consta de 7 cifras. Se contempla la posibilidad de añadir una letra adicional número de identificación del establecimiento, que permita identificar las manadas mantenidas en naves o edificios separados dentro de una misma explotación.

Nota: cuando los siete dígitos que identifican al establecimiento dentro del municipio contengan uno o varios ceros situados a la izquierda la autoridad competente podrá autorizar su supresión de modo que el número distintivo se acorte y se posicione en una única línea en el huevo. En el resto de los casos, el huevo deberá marcarse con el número distintivo completo, sin perjuicio de lo cual la autoridad competente podrá autorizar que la información se posicione en dos líneas diferentes, siempre y cuando la división del número distintivo se realice de tal manera que en la segunda línea figure el código de siete dígitos que identifica al establecimiento seguido, en su caso, de la identificación de la manada.

Ver ilustraciones 2 y 3.

Ilustración 2. Código del productor.

Código de la Forma de cría: un dígito	0 1 2 3	producción ecológica producción campera producción en suelo producción en jaula	
Código de país: en el caso de España será "ES" y figurará inmediatamente después del código de forma de cría.	AT	AUSTRIA	
	BE	BÉLGICA	
	BG	BULGARIA	
	DE	ALEMANIA	
	DK	DINAMARCA	
	ES	ESPAÑA	
	FI	FINLANDIA	
	FR	FRANCIA	
	GR	GRECIA	
	IE	IRLANDA	
	IT	ITALIA	
	LU	LUXEMBURGO	
	NL	PAÍSES BAJOS	
	PT	PORTUGAL	
	SE	SUECIA	
	UK	REINO UNIDO	
	CZ	REPÚBLICA CHECA	
	EE	ESTONIA	
	LT	LITUANIA	
	LV	LETONIA	
	HU	HUNGRÍA	
	MT	MALTA	
	PL	POLONIA	
	RO	RUMANÍA	
SK	ESLOVAQUIA		
SI	ESLOVENIA		
CY	CHIPRE		



Código del establecimiento:		Códigos por Provincia	
2 dígitos Provincia	01	ÁLAVA	27
3 dígitos Municipio	02	ALBACETE	28
7 dígitos Establecimiento:	03	ALICANTE	29
1 dígito, letra para indicar la Nave (opcional)	04	ALMERÍA	30
	05	ÁVILA	31
	06	BADAJOS	32
	07	BALEARES	33
	08	BARCELONA	34
	09	BURGOS	35
	10	CÁCERES	36
	11	CÁDIZ	37
	12	CASTELLÓN	38
	13	CIUDAD REAL	39
	14	CÓRDOBA	40
	15	CORUÑA	41
	16	CUENCA	42
	17	GIRONA	43
	18	GRANADA	44
	19	GUADALAJARA	45
	20	GUIPUZCOA	46
	21	HUELVA	47
	22	HUESCA	48
	23	JAÉN	49
	24	LEÓN	50
	25	LLEIDA	51
	26	LA RIOJA	52
			LUGO
			MADRID
			MÁLAGA
			MURCIA
			NAVARRA
			ORENSE
			ASTURIAS
			PALENCIA
			LAS PALMAS
			PONTEVEDRA
			SALAMANCA
			S.C. TENERIFE
			SANTANDER
			SEGOVIA
			SEVILLA
			SORIA
			TARRAGONA
			TERUEL
			TOLEDO
			VALENCIA
			VALLADOLID
			VIZCAYA
			ZAMORA
			ZARAGOZA
			CEUTA
			MELILLA

Ilustración 3. Marcado de huevos con el código de identificación del establecimiento.

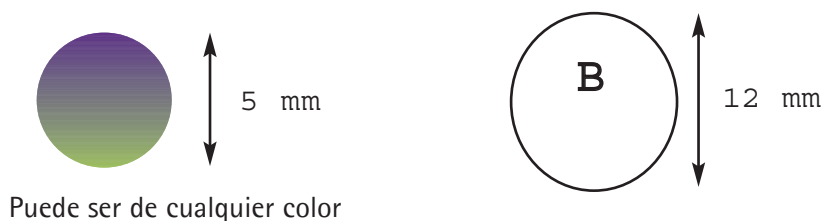


HUEVOS DE CATEGORÍA B

Se marcarán con el código de la explotación y/o con otra indicación. Ésta podrá consistir en un círculo de al menos 12 milímetros de diámetro dentro del cual figurará una letra "B" de una altura mínima de 5 milímetros, o un punto de color fácilmente visible de al menos 5 milímetros de diámetro. Los Estados miembros podrán eximir a los huevos de la categoría B de este requisito cuando se comercialicen exclusivamente en su territorio. Ver ilustraciones 1 a 4.

EXCEPCIÓN: Cuando resulte imposible por motivos técnicos marcar los huevos resquebrajados o sucios, el marcado con el código del productor no será obligatorio.

Ilustración 4. Marca de la categoría B.



HUEVOS DIRECTAMENTE ENTREGADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Dado que en la legislación anterior no se exigía el marcado con código de explotación a los huevos entregados directamente a un elaborador de ovoproductos, y la legislación vigente actualmente sí lo exige, se ha establecido un periodo transitorio para permitir que los establecimientos alimentarios se adapten:

Hasta el 30 de junio de 2008, las obligaciones de marcado no se aplicarán a los huevos producidos en la Comunidad y directamente recogidos de sus proveedores habituales por los operadores de la industria alimentaria autorizados con arreglo al artículo 4 del Reglamento (CE) no 853/2004. En ese caso, la entrega se efectuará bajo la total responsabilidad de los operadores de la industria alimentaria, quienes se comprometerán consiguientemente a utilizar los huevos exclusivamente para la transformación.

7.3. ETIQUETADO



Documentación

Los alimentos y materias primas estarán adecuadamente identificados en cada fase según se establezca en la legislación.

Los alimentos comercializados o con probabilidad de comercializarse deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información necesaria de acuerdo con los requisitos legales.

Además de la preceptiva marca de identificación, los huevos y los ovoproductos que se destinen al consumidor final (así como a la venta a establecimientos de restauración) deberán observar lo establecido en la norma general de etiquetado.

En esta norma, el etiquetado se define como las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

Para los huevos de gallina, además, su reglamentación establece otras menciones, no sólo para los destinados a venta al consumidor final (Categorías A o Extra), sino para los de categoría B y los huevos industriales (no destinados a alimentación humana).

La descripción de cada requisito de etiquetado se recoge en los apartados 7.3.1 a 7.3.12, y en el apartado 7.3.13 se hace recordatorio de requisitos por producto mediante tablas.

7.3.1. Información obligatoria

La norma general reseña unas indicaciones mínimas para el etiquetado de un producto alimenticio envasado; éste se define como la unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un producto alimenticio y el envase en el que haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

La **tabla 12** recoge la información obligatoria mínima que debe figurar en el etiquetado de los productos envasados que se destinan al consumidor final.

Tabla 12. Etiquetado obligatorio de productos envasados

1. Denominación de venta
2. Lista de ingredientes
3. Indicación cuantitativa de ciertos ingredientes
4. Cantidad neta
5. Fecha de duración mínima o fecha de caducidad
6. Condiciones de conservación y utilización
7. Modo de empleo (cuando sea necesario)
8. Identificación de la empresa*
9. Lote
10. Lugar de origen*

* Se deberá indicar el país de origen o procedencia en el caso de productos alimenticios procedentes de países terceros, y para países de la Unión Europea, sólo en los casos en los que su omisión pudiera inducir a error.

Atendiendo a la composición de una serie de productos alimenticios, este etiquetado se debe completar obligatoriamente con una o varias indicaciones adicionales, según se recoge en la **tabla 13**.

Tabla 13. Etiquetado obligatorio adicional para ciertos productos

Productos alimenticios	Indicación obligatoria
Productos alimenticios de duración prolongada, gracias a la utilización de gases de envasado autorizados, en aplicación del Real Decreto 1111/1991, de 12 de julio, por el que se modifica la RTS de aditivos alimentarios aprobada por Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre.	"Envasado en atmósfera protectora"
Productos alimenticios que contienen uno o varios de los edulcorante(s) autorizado(s), por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre.	"Con edulcorante (s)"
Productos alimenticios que contienen a la vez uno o varios azúcar(es) añadido(s) y uno o varios de los edulcorante (s) autorizado (s) por el Real Decreto 2002/1995, de 7 de diciembre.	"Con azúcar (es) y edulcorante (s)"
Productos alimenticios que contienen aspartamo.	"Contiene una fuente de fenilalanina"
Productos alimenticios a los que se han incorporado polioles en proporción superior al 10%	"Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes"
Dulces o bebidas que contengan ácido glicirrícico o su sal amónica en concentración superior o igual a 100 mg/Kg o 10 ml/l	"Contiene regaliz" inmediatamente después de la lista de ingredientes, salvo que el regaliz esté incluido en la lista de ingredientes (*).
Dulces que contengan ácido glicirrícico o su sal amónica en concentración superior o igual a 4 g/ kg.	"Contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deberían evitar un consumo excesivo", después de la lista de ingredientes (*).
Bebidas que contengan ácido glicirrícico o su sal amónica en concentración superior o igual a 50 mg/l o 300 mg/l en bebidas con más de 1.2% en volumen de alcohol.	"Contiene regaliz: las personas que padezcan hipertensión deberían evitar un consumo excesivo", después de la lista de ingredientes (*).

(*) A falta de la lista de ingredientes, la mención obligatoria se situará cerca del nombre con que se comercializa el producto.



Documentación

Las empresas fabricantes dispondrán de la documentación necesaria para avalar la información mínima que debe figurar en el etiquetado de sus productos, cuando éstos se destinan al consumidor final.

7.3.2. Presentación de la información

Toda la información obligatoria antes descrita figurará en el envase o en una etiqueta unida al mismo.

Será obligatorio que las siguientes menciones figuren en el mismo campo visual:

- Denominación de venta
- Cantidad neta
- Marcado de fechas

En el caso de las botellas de vidrio destinadas a ser utilizadas de nuevo que estén marcadas de manera indeleble y que, por ello, no lleven etiqueta ni faja ni collarín, así como en el caso de los embalajes o recipientes cuya cara más grande tenga una superficie inferior a 10 centímetros cuadrados, sólo deberá indicarse las siguientes menciones:

- Denominación de venta
- Cantidad neta
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad

No obstante, las menciones podrán figurar en documentos comerciales, cuando se garantice que acompañan a los productos alimenticios o se han enviado antes o al mismo tiempo que la entrega, y se destinen:

- Al consumidor final, pero comercializados en una fase de venta anterior, siempre que no se trate de venta a colectividades.
- A ser entregados a colectividades para ser preparados, transformados o cortados en ellas.

Además de figurar en los documentos comerciales, la denominación de venta, el marcado de fechas y la identificación de la empresa figurarán también, en el embalaje exterior.

7.3.3. Denominación de venta

La denominación de venta será la prevista para el producto en las disposiciones de aplicación de la Unión Europea o sino en las aplicables en España, para lo que se tendrán en cuenta las definiciones establecidas en las normas de calidad de los productos lácteos. Para más información, ver el Anexo 1 (Glosario de términos- Definiciones a efectos de normas de calidad) y el Anexo 2 (Legislación aplicada- Sector lácteo- Normas de calidad de leche y productos lácteos).

En su defecto, la denominación de venta estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España o por una descripción suficientemente precisa del producto y de su utilización. Se admitirá la utilización de la denominación de venta con la que el producto se comercialice legalmente en el Estado miembro de procedencia.

No podrá ser sustituida por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía.

Incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico o del tratamiento al que ha sido sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado, concentrado o ahumado), en caso de que su omisión pudiera inducir a confusión al comprador.

Siempre deberá llevar la mención "irradiado" o "tratado con radiación ionizante", cuando alguno de los ingredientes haya sido sometido a este tipo de tratamiento.

Las denominaciones para el sector de huevos se indican en la tabla 14.

Tabla 14. Denominaciones de productos en el sector de huevos

Producto	Denominación
huevos de gallina de categoría A	Huevos "Categoría A" o con la letra "A", combinadas o no con la palabra "frescos" o "extra" o "extra frescos"
Huevos de otras especies	"Huevo de " + nombre de la especie: por ejemplo, huevos de codorniz.
Para ovoproductos:	estará constituida por el nombre consagrado por el uso en España o por una descripción suficientemente precisa del producto y de su utilización

7.3.4. Lista de ingredientes

62

Como ingrediente se define toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto alimenticio. Sin embargo, a efectos de etiquetado, no tienen la consideración de ingrediente los siguientes:

- Los componentes de un ingrediente que en el curso del proceso de fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.
- Los aditivos cuya presencia en un producto alimenticio se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes de dicho producto, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.
- Los coadyuvantes tecnológicos.
- Las sustancias utilizadas en las dosis estrictamente necesarias como disolventes o soportes para aditivos y aromas.
- Las sustancias que no sean aditivos pero se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los auxiliares tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado, aunque sea en forma modificada.

La lista de ingredientes irá precedida del título "Ingredientes" o de una mención apropiada que incluya tal palabra, y estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento de incorporación al producto. No obstante:

- El agua añadida (si excede del 5% del peso del producto acabado) y los ingredientes volátiles, se indicarán en función de su peso en el producto acabado.
- En los productos concentrados o deshidratados para ser reconstituidos con agua, los ingredientes se podrán mencionar por orden decreciente de sus proporciones en el producto reconstituido acompañados de la leyenda "Ingredientes del producto reconstituido" o "Ingredientes del producto ya preparado para el consumo".

- Los ingredientes concentrados o deshidratados que se reconstituyan durante la fabricación podrán mencionarse según su cuantía en peso antes de la concentración o deshidratación.
- El agua del líquido de cobertura no se indicará cuando normalmente no se consuma, o no se utilice en la fabricación para reconstituir un ingrediente concentrado o deshidratado.
- Los ingredientes que constituyan menos del 2% del peso del producto podrán enumerarse en orden diferente, a continuación de los demás ingredientes.
- Los ingredientes similares o intercambiables (salvo aditivos e ingredientes de la tabla 13) cuya composición, naturaleza o valor percibido no se alteren durante la fabricación y constituyan menos del 2% del producto acabado y al menos uno de los dos ingredientes como máximo esté presente en el producto, podrán indicarse como "contiene... y/o...".

Cuando un ingrediente se haya elaborado a partir de varios ingredientes, se indicará en la lista de ingredientes bajo su denominación en función de su peso global, seguido de la enumeración de sus propios ingredientes. Sin embargo, la enumeración de sus propios ingredientes no será necesaria cuando el ingrediente compuesto:

- Constituya menos del 2 % del producto acabado (no se aplica a aditivos).
- Sea mezcla de especias y/o plantas aromáticas y constituyan menos del 2 % (a excepción de aditivos).
- Sea un producto alimenticio para el que no se exija lista de ingredientes.

Entre otros alimentos, **no precisan lista de ingredientes** los siguientes:

- Productos constituidos por un sólo ingrediente, siempre que la denominación de venta sea idéntica al nombre del ingrediente, o que permita determinar su naturaleza sin riesgo de confusión.

No obstante, cualquier ingrediente enumerado en la tabla 15, que se utilice en la producción de un producto alimenticio y siga presente en el producto acabado, se indicará en la etiqueta con una referencia clara del nombre del ingrediente del que proceda.

Tabla 15. Ingredientes que requieren una referencia clara al nombre

Ingredientes	Productos derivados excluidos provisionalmente 1
Cereales que contengan gluten y derivados.	Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa Maltodextrinas a base de trigo. Jarabes de glucosa a base de cebada. Cereales utilizados en destilados para bebidas espirituosas.
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	
Huevos y productos a base de huevo.	Lisozima (producida a partir de huevo) utilizada en el vino. Albúmina (producida a partir de huevo) utilizada como agente clarificante en el vino y la sidra.
Pescado y productos a base de pescado.	Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o carotenoides y de aromas. Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como agente clarificante en la cerveza, la sidra y el vino.



Ingredientes	Productos derivados excluidos provisionalmente ¹
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	
Soja y productos a base de soja.	Aceite y grasa de soja totalmente refinados. Tocoferoles naturales mezclados (E 306), D-alfa tocoferol natural, acetato de D-alfa tocoferol natural derivados de soja. Fitoesteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja. Ésteres de fitostanol derivado de fitosteroles de aceite de soja.
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	Suero utilizado en destilados para bebidas espirituosas. Lactitol. Productos lácteos (caseína) utilizados como agentes clarificantes en la sidra y el vino.
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados.	Frutos de cáscara utilizados en destilados para bebidas espirituosas. Frutos de cáscara (almendras y nueces) utilizados como aromatizantes en bebidas espirituosas.
Apio y productos derivados.	Aceite de hoja y semilla de apio. Oleorresina de semilla de apio.
Mostaza y productos derivados.	Aceite de mostaza. Aceite de semilla de mostaza. Oleorresina de semilla de mostaza.
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/l o 10 mg/Kg expresado como SO ₂ .	

¹Quedan excluidos con carácter provisional hasta el 25 de noviembre de 2007.

Los ingredientes se designarán por su nombre específico, excepto en los tres siguientes casos:

- Los ingredientes que pueden designarse por su categoría
- Los aditivos
- Los aromas

En primer lugar, para los ingredientes relacionados en la tabla 16, bastará sólo con indicar el nombre de la categoría. El almidón se completará con la indicación de su origen vegetal, cuando pueda contener gluten.

Tabla 16. Ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir al nombre específico

Definición	Designación
Aceites refinados que no sean de oliva.	"Aceite", completada: - Bien por el calificativo, según el caso, "vegetal" o "animal". - Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo "hidrogenado" deberá acompañar la mención de los aceites hidrogenados.
Grasas refinadas.	"Grasa", completada: - Bien por el calificativo, según el caso, "vegetal" o "animal". - Bien por la indicación del origen específico vegetal o animal. El calificativo "hidrogenada" deberá acompañar la mención de las grasas hidrogenadas.
Mezclas de harinas procedentes de dos o más especies de cereales.	"Harina" seguida de la enumeración de las especies de cereales de que proceda, por orden decreciente de peso.
Almidón/es y féculas nativos y almidones y féculas modificados por medios físicos o con enzimas.	"Almidón(es) / fécula(s)".
Cualquier especie de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de pescado.	"Pescado".
Cualquier especie de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituyan un ingrediente de otro producto alimenticio y siempre que la denominación y la presentación de dicho producto no se refieran a una especie precisa de queso.	"Queso(s)".
Todas las especies y sus extractos cuyo peso no sea superior al 2 % del peso del producto.	"Especia(s)" o "Mezcla de especias".
Todas las plantas o partes de plantas aromáticas cuyo peso no sea superior al 2% del peso del producto.	"Planta(s) aromática(s)" o "Mezcla de plantas aromáticas".
Todas las preparaciones de gomas utilizadas en la fabricación de la goma base para chicles.	"Goma base".



Definición	Designación	
Pan rallado de cualquier origen.	"Pan rallado".	
Todos los tipos de sacarosa. "Azúcar".	"Azúcar".	
Dextrosa anhidra o monohidratada.	"Dextrosa".	
Jarabe de glucosa y jarabe de glucosa anhidra.	"Jarabe de glucosa".	
Todas las proteínas de la leche (caseínas, caseinatos y proteínas del suero y del lactosuero) y sus mezclas.	"Proteínas de leche".	
Manteca de cacao de presión "expeller" o refinada.	"Manteca de cacao".	
Todos los tipos de vino, según la definición recogida en el Reglamento (CEE) nº 822/1987.	"Vino".	
Los músculos del esqueleto (1) de las especies de mamíferos y de aves reconocidas como aptas para el consumo humano con los tejidos naturalmente incluidos o adheridos a ellos, en los que los contenidos totales de materia grasa y tejido conjuntivo no superen los valores que figuran a continuación y cuando la carne constituya un ingrediente de otro producto alimenticio. Los productos cubiertos por la definición comunitaria de "carne separada mecánicamente" son excluidos de la presente definición. Límites máximos de materia grasa y de tejido conjuntivo para los ingredientes designado por el término "carne(s) de"	"Carne(s) de" y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n)	
Especies	Materia grasa Porcentaje	Tejido conjuntivo (*) Porcentaje
Mamíferos (excepto conejos y cerdos) y mezclas de especies con predominio de mamíferos	25	25
Cerdos	30	25
Aves y conejos	15	10

(*) El contenido de tejido conjuntivo se calcula estableciendo una relación entre los contenidos de colágeno y de proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de la hidroxiprolina.

Cuando se superen los límites máximos de materia grasa o tejido conjuntivo y se cumplan los demás criterios de definición de la "carne(s) de", el contenido de "carne(s) de" deberá ajustarse consecuentemente a la baja y la lista de ingredientes deberá mencionar, además de los términos "carne(s) de" la presencia de materia grasa y/o de tejido conjuntivo.

(1) El diafragma y los maséteros forman parte de los músculos del esqueleto, mientras que quedan excluidos el corazón, la lengua, los músculos de la cabeza (distintos de los maséteros), del carpo, del tarso y de la cola.

En segundo lugar, los **aditivos** (ver tabla 17) se designarán con el nombre de la categoría seguido del nombre específico o del número CE. En el caso de ingredientes que pertenezcan a varias categorías se indicará la que corresponda a su función principal. El almidón se completará con la indicación de su origen vegetal, cuando pueda contener gluten.

Tabla 17. Ingredientes designados obligatoriamente con el nombre de su categoría seguido del nombre específico o nº CE

- Colorante.
- Conservador.
- Antioxidante.
- Emulgente.
- Espesante.
- Gelificante.
- Estabilizador.
- Potenciador del sabor.
- Acidulante.
- Corrector de acidez.
- Antiaglomerante.
- Almidón modificado (No se exige indicación del nombre específico o del número CE)
- Edulcorante.
- Gasificante.
- Antiespumante.
- Agente de recubrimiento.
- Sales fundentes (Únicamente para quesos fundidos y productos a base de queso fundido)
- Agente de tratamiento de la harina.
- Endurecedor.
- Humectante.
- Agente de carga.
- Gas propulsor.

Y en tercer lugar, los aromas se designarán según se contempla en la tabla 16.

Tabla 18. Designación de los aromas en la lista de ingredientes

- Los aromas serán designados por el término "aroma(s)", o por el término aroma(s) acompañado por una designación más específica o una descripción del aroma.
- El término "natural", o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá utilizarse para los aromas cuya parte aromatizante contenga exclusivamente sustancias aromatizantes tal y como se definen en el apartado 2.2.1 y/o preparaciones aromatizantes tal y como se definen en el apartado 2.3, ambos del artículo 2. "Definiciones", de la Reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por el Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre.
- Si la designación del aroma contiene una referencia a la naturaleza o, al origen vegetal o animal de las sustancias utilizadas, el término "natural" o cualquier otra expresión cuyo significado sea sensiblemente equivalente, sólo podrá autorizarse para los aromas cuya parte aromatizante haya sido aislada mediante procedimientos físicos adecuados, procedimientos enzimáticos o microbiológicos o procedimientos tradicionales de preparación de los productos alimenticios exclusiva o casi exclusivamente a partir de un producto alimenticio o de la fuente de aromas de que se trate.

7.3.5. Indicación cuantitativa de ciertos ingredientes

En los siguientes casos, se indicará la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes:

- Cuando el ingrediente figure en la denominación de venta del producto o el consumidor lo asocie con la denominación de venta.
- Cuando el ingrediente se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representaciones gráficas.

No serán de aplicación ambas condiciones a las menciones "edulcorante(s)" o "azúcar(es)" y "edulcorante (s)" que acompañen la denominación de venta, ni a las menciones relativas a vitaminas y minerales, si éstas figuran en el etiquetado sobre propiedades nutritivas.

- Cuando el ingrediente sea esencial para definir un producto alimenticio y distinguirlo de otros.

Esta indicación figurará expresada en porcentaje, en la denominación de venta o en la lista de ingredientes, teniendo en cuenta lo siguiente:

- En productos que hayan perdido humedad tras un tratamiento térmico o de otro tipo, se mencionará la cantidad del ingrediente utilizado, referida al producto terminado. Se expresará en porcentaje o se indicará el peso del ingrediente utilizado para preparar 100 g de producto, cuando la cantidad total de ingrediente(s) sea superior al 100%.

- En ingredientes volátiles, la cantidad se indicará en función de su importancia ponderal en el producto.
- Para ingredientes usados en forma concentrada o deshidratada y reconstituidos, se podrá expresar en función de su importancia ponderal antes de la concentración o deshidratación.
- En alimentos concentrados o deshidratados a los que haya que añadir agua, la cantidad de ingrediente podrá indicarse en función de su importancia ponderal en el producto reconstituido.

No se exigirá la indicación cuantitativa de un ingrediente cuando:

- Se trate de productos alimenticios en los que se indique el peso neto escurrido.
- Deba figurar en virtud de las disposiciones comunitarias.

7.3.6. Marcado de fechas

En el etiquetado de todo producto alimenticio deberá figurar la fecha de duración mínima o de caducidad.

Fecha de Duración Mínima

Se define como la fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

Se expresará mediante alguna de las siguientes menciones acompañadas de la fecha misma o de la indicación del lugar donde figura, y si fuera preciso, de la referencia de las condiciones de conservación:

- "Consumir preferentemente antes de....", cuando la fecha incluya el día.
- "Consumir preferentemente antes del fin de....", para el resto.

La fecha, estará compuesta por la indicación y en orden del:

- Mes y día, para productos de duración inferior a 3 meses.
- Mes y año, para productos de duración comprendida entre 3 y 18 meses.
- Año, para productos de duración superior a 18 meses.

La fecha de duración mínima, no se indicará en determinados casos, como en las porciones individuales de helados.

Fecha de Caducidad

Se indicará en productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos, que puedan suponer un peligro inmediato para la salud después de un corto período de tiempo.

Se expresará acompañada de la fecha misma o de la indicación del lugar donde figura, y se completará con una descripción de las condiciones de conservación. La fecha consistirá en la indicación clara y ordenada de día, mes y eventualmente año.

La legislación vigente establece el periodo de tiempo máximo que puede transcurrir entre la puesta del huevo y la venta del mismo al consumidor final.

- En los huevos de gallina, la fecha de duración mínima no deberá rebasar un plazo superior a 28 días después de la puesta. Cuando se indique el período de puesta, la fecha de duración mínima se determinará a partir del primer día de ese período.
- Los huevos de otras especies diferentes a la gallina deberán suministrarse al consumidor en un plazo máximo de 21 días a partir de la puesta.

7.3.7. Lote

Un lote se define como el conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idóneas.

El lote será determinado por un productor, el fabricante o el envasador del producto alimenticio, o por el primer vendedor establecido en la Unión Europea.

La indicación del lote irá precedida de la letra "L", salvo en los casos en que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.

El lote figurará en los alimentos envasados, en el envase o en una etiqueta unida a éste, y en los no envasados, en el embalaje o recipiente o, en su defecto, en los documentos comerciales pertinentes. En cualquier caso, será fácilmente visible, claramente legible e indeleble.

Cuando se trate de porciones individuales de helados la indicación del lote debe figurar en los envases de varias unidades.

No precisa indicación del lote

- Los productos agrícolas que, al salir de la zona de explotación, sean vendidos a Centros de almacenamiento, envasado o embalaje, enviados a Organizaciones de productores o recogidos para su integración inmediata en un sistema operativo de preparación o de transformación.
- Los productos alimenticios que, en los puntos de venta, sean envasados a petición del comprador o previamente envasados para su venta inmediata.
- Los productos envasados en envases o recipientes cuya cara mayor tenga una superficie inferior a 10 cm².
- **Para huevos de gallina:** se define como "lote" a los huevos, en estuches o a granel, procedentes de un mismo establecimiento de producción o centro de embalaje, situados en un mismo lugar, en los mismos estuches o a granel, con una misma fecha de puesta, de duración mínima o de embalaje, un mismo sistema de cría y, en el caso de los huevos clasificados, una misma categoría de calidad y de peso.

7.3.8. Recomendaciones de conservación

Se indicará cuando sea necesario.

- En los huevos de categoría A se incluirá una indicación que recomiende a los consumidores que conserven los huevos en el frigorífico.

7.3.9. Cantidad Neta

Se expresará en unidades de volumen (l, cl, ml) para productos líquidos, o en unidades de masa (Kg, g) para los demás.

- En envases constituidos por dos o más envases individuales con la misma cantidad de producto: "Cantidad neta de cada envase y nº total de envases", salvo que desde el exterior se vea claramente el nº de envases y la cantidad neta de cada uno.
- En envases constituidos por dos o más envases individuales que no se consideren unidad de venta: "Cantidad neta total y nº total de envases".
- En productos que se vendan normalmente por unidades, y cuando el nº de unidades pueda verse y contarse clara y fácilmente desde el exterior o figure en el etiquetado, no será necesario indicar la cantidad neta.

La indicación de la cantidad neta no será obligatoria cuando:

- Estén sujetos a pérdidas considerables de volumen o masa y se vendan por unidades o se pesen ante el comprador.
- La cantidad neta sea inferior a 5 g o ml, siempre que no se trate de especias y/o plantas aromáticas.

Indicación de cantidades netas en huevos de gallina:

En los estuches de huevos de categoría A vendidos al consumidor final, cuando el número de unidades pueda verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior o en su defecto venga indicado en el etiquetado, no será obligatorio indicar la cantidad neta mínima contenida en el envase.

En el caso de los huevos de categoría B deberá indicarse el peso neto o número de unidades suministradas en cada uno de los envíos.

7.3.10. Identificación de la empresa

Incluirá nombre, razón social y en todo caso, el domicilio del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea.

- Para huevos de gallina: En general, figurarán los datos del centro de embalaje o de envasado

7.3.11. Las categorías de calidad y peso para huevos de gallina

La legislación específica de huevos de gallina estipula que es obligatorio indicar la categoría de calidad, y en caso de huevos de categoría A (destinados a venta al consumidor final), la categoría de peso. A continuación se describen en las tablas 19 y 20.

Tabla 19. Categorías de calidad

Categoría Calidad	Indicación	Observaciones
CATEGORÍA A	Los estuches podrán marcarse con las palabras "Categoría A" o con la letra "A", combinadas o no con la palabra "frescos"	CATEGORÍA EXTRA Los estuches que contengan huevos de la categoría A podrán marcarse con las indicaciones adicionales de calidad "extra" o "extra frescos" hasta el noveno día después de la puesta. Cuando se utilicen esas indicaciones, la fecha de puesta y el plazo límite de nueve días figurarán de forma claramente visible y perfectamente legible en el estuche.
CATEGORÍA B	Los estuches se marcarán con las palabras "Categoría B" o con la letra "B"	
HUEVOS INDUSTRIALES	Los estuches se marcarán con las palabras "HUEVOS INDUSTRIALES"	La etiqueta o precinto será de color rojo . En letras mayúsculas de 2 centímetros de altura. Estos huevos no son aptos para el consumo humano.

Tabla 20. Categorías de peso para huevos de gallina

La categoría de peso se indicará mediante las letras o las indicaciones de la tabla siguiente, o mediante una combinación de ambas, pudiendo añadirse además las gamas de pesos que sean aplicables. Podrán utilizarse indicaciones adicionales, siempre que estas no puedan confundirse fácilmente con las letras o indicaciones definidas.

Denominación categoría	Rango de peso
XL-muy grandes	Mayor o igual a 73 gramos
L-grandes	De 63 a 72 gramos
M-medianos	De 53 a 62 gramos
S-pequeños	Menor de 53 gramos

■ Venta de huevos de diferentes calibres

Cuando en un mismo estuche se envasen huevos de la categoría A de diferentes tamaños, se indicará el peso neto mínimo de los huevos en gramos, y se harán figurar en una de las caras exteriores del estuche las palabras "huevos de tamaños diferentes" u otros términos equivalentes.

7.3.12. Sistema de cría y de alimentación de las gallinas ponedoras

La legislación aplicable a huevos de gallina establece como obligación indicar el sistema de cría de las gallinas ponedoras y además permite que de forma voluntaria se indique el sistema de alimentación de las mismas, siempre que se cumplan los requisitos para ellos. Ver las tablas 21 y 22.

Tabla 21. Sistema de cría de las gallinas ponedoras

Para la identificación del sistema de cría se emplearán únicamente los términos siguientes, siempre que se cumplan las condiciones pertinentes establecidas en la legislación:

Tipo de cría	código	menciones	observaciones
Convencional establecidas en el anexo II del Reglamento (CE) 557/2007	1	"Huevos de gallinas camperas"	
	2	"Huevos de gallinas criadas en el suelo"	
	3	"Huevos de gallinas criadas en jaula"	<p>Cuando las gallinas ponedoras se críen en sistemas de producción conformes a los requisitos del capítulo III de la Directiva 1999/74/CE (Directiva 1999/74/CE del Consejo de 19 de julio de 1999 por la que se establecen las normas mínimas de protección de las gallinas ponedoras), la indicación del método de cría podrá completarse con:</p> <p>"Jaulas acondicionadas"</p>
ecológica	0	" ecológico "	

■ Denominaciones en otros idiomas.

Producción convencional: ver la parte B del anexo I de Reglamento (CE) 557/2007.

Producción ecológica: consultar el artículo 2 del Reglamento (CEE) no 2092/91 del Consejo

Tabla 22. Indicación facultativa del sistema de alimentación de las gallinas ponedoras

Para indicar el sistema de alimentación de ponedoras, y siempre que se respetan los porcentajes de cereales indicados en la legislación, las menciones serán las de la tabla siguiente:

Alimentación ponedoras	requisito	Menciones permitidas
Hacer referencia a alimentación con cereales	solo podrá hacerse referencia a los cereales como ingrediente alimentario cuando representen como mínimo el 60 % en peso de la composición del pienso, el cual no podrá además contener más de un 15 % de subproductos de cereales.	"alimentación basada en cereales".
Hacer referencia a uno o más cereales concretos	Sin perjuicio del cumplimiento del porcentaje mínimo del 60 %, cuando se haga referencia a un cereal concreto, este deberá representar como mínimo el 30 % de la composición del pienso utilizado. En caso de referencia específica a más de un cereal, cada uno de esos cereales deberá representar como mínimo el 5 % de la composición del pienso.	"alimentación basada en ...". En tal caso deberá rellenarse con la indicación del cereal concreto.

7.3.13. Para los huevos de gallina, La explicación para el consumidor final del código del productor

Es obligatorio indicar en el estuche de los huevos una explicación sobre el código del producto. Se realizará mediante la siguiente mención:

- Primer dígito: forma de cría de las gallinas.
- Dos letras siguientes: Estado miembro de producción.
- Resto de dígitos: granja de producción.

7.3.14. Indicación facultativa de la fecha de puesta

Cuando se indique la fecha de puesta, que será el primer día del período de puesta, la fecha de duración mínima se determinará a partir de ese día y no deberá rebasar un plazo superior a 28 días después de la puesta.

7.3.15. Cuadros resumen de las posibilidades de Etiquetado de huevos y ovo-productos

Para finalizar, se recuerdan los requisitos de etiquetado según producto y destino del producto resumen en las tablas 23 a 30.

Tabla 23. Resumen del etiquetado de Huevos de gallina de categorías A y Extra destinados al consumidor final

Los huevos de categoría A llevarán el código de explotación.
Los envases/embalajes llevarán la siguiente información:

MENCIONES OBLIGATORIAS

- | | |
|--|---|
| 1. DENOMINACIÓN DE VENTA | 8. RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL RESPONSABLE DE PUESTA EN EL MERCADO |
| 2. LA CATEGORÍA DE CALIDAD | 9. LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN DEL CENTRO DE ENVASADO DE HUEVOS |
| 3. LA CATEGORÍA DE PESO | 10. CANTIDAD NETA |
| 4. LA FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA | 11. LOTE |
| 5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | |
| 6. EL SISTEMA DE CRÍA DE LAS GALLINAS PONEDORAS. | |
| 7. EL SIGNIFICADO DEL CÓDIGO DEL PRODUCTOR. | |

MENCIONES FACULTATIVAS

Es necesario haber solicitado u obtenido autorización previa de las Autoridades Competentes.

- Los estuches que contengan huevos de la categoría A podrán marcarse con las indicaciones adicionales de calidad "extra" o "extra frescos" hasta el noveno día después de la puesta. Cuando se utilicen esas indicaciones, la fecha de puesta y el plazo límite de nueve días figurarán de forma claramente visible y perfectamente legible en el estuche.
- Podrán indicar el sistema de alimentación de gallinas ponedoras.
- Podrán indicar la fecha de puesta.

Ilustración 5. Ejemplo de etiquetado obligatorio de estuches de huevos de categoría A.



Tabla 24. Resumen de las menciones obligatorias en los estuches de huevos de gallina de categoría B

Los estuches que contengan huevos de la categoría B deberán llevar en una de sus caras exteriores, en letras claramente visibles y perfectamente legibles:

1. EL CÓDIGO DEL CENTRO DE EMBALAJE
2. LA CATEGORÍA DE CALIDAD
3. LA FECHA DE EMBALAJE.
4. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA: RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL RESPONSABLE DE PUESTA EN EL MERCADO
5. CANTIDAD NETA

Los huevos de la categoría B se marcarán con el código del productor y/o con otra indicación, que será un círculo de al menos 12 milímetros de diámetro dentro del cual figurará una letra "B" de una altura mínima de 5 milímetros, o un punto de color fácilmente visible de al menos 5 milímetros de diámetro.

EXCEPCIÓN:

Cuando resulte imposible por motivos técnicos marcar los huevos resquebrajados o sucios, el marcado con el código del productor no será obligatorio.

Tabla 25. Resumen de las menciones obligatorias en los huevos de categoría A vendidos a granel

Cuando los huevos se vendan a granel, deberá facilitarse la información siguiente de forma claramente visible y perfectamente legible para el consumidor:

MENCIONES OBLIGATORIAS

1. DENOMINACIÓN DE VENTA
2. LA CATEGORÍA DE CALIDAD
3. LA CATEGORÍA DE PESO
4. LA FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA
5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
6. EL SISTEMA DE CRÍA DE LAS GALLINAS PONEDORAS.
7. EL SIGNIFICADO DEL CÓDIGO DEL PRODUCTOR.
8. RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL RESPONSABLE DE PUESTA EN EL MERCADO
9. LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN CORRESPONDIENTE AL CENTRO DE ENVASADO
10. CANTIDAD NETA
11. LOTE

MENCIONES FACULTATIVAS (sujetas a autorización previa de las Autoridades Competentes)

- Los estuches que contengan huevos de la categoría A podrán marcarse con las indicaciones adicionales de calidad "extra" o "extra frescos" hasta el noveno día después de la puesta. Cuando se utilicen esas indicaciones, la fecha de puesta y el plazo límite de nueve días figurarán de forma claramente visible y perfectamente legible en el estuche.
- Podrán indicar el sistema de alimentación de gallinas ponedoras.
- Podrán indicar la fecha de puesta.

Tabla 26. Indicaciones en contenedores de huevos entregados directamente desde explotación avícola a industria alimentaria (de ovoproductos)

Se transportarán en dispositivos provistos de un precinto de color amarillo de manera que, para abrirlos, sea imprescindible la destrucción del precinto. Dichos precintos o etiquetas llevarán las siguientes indicaciones, con caracteres claramente visibles y fácilmente legibles:

1. EL CÓDIGO DE EXPLOTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO QUE HAYA EXPEDIDO LOS HUEVOS
2. LA FRASE: "HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA" en letras mayúsculas negras (de 2 centímetros de altura) y en uno o varios idiomas oficiales de la Unión Europea.

No obstante, se podrá exceptuar de esta obligación en los casos en que la producción de huevos tenga un sistema tecnológico equivalente de trazabilidad desde la granja que aporte en cualquier momento como mínimo los datos antes señalados de cada envío.

Ilustración 6. Ejemplo de precinto para contenedor de huevos entregados directamente desde explotación a la industria alimentaria



Tabla 27. Resumen de las menciones obligatorias en los huevos de gallina industriales

Los huevos industriales se comercializarán en contenedores provistos de un precinto o una etiqueta de color rojo.

En esos precintos y esas etiquetas figurará:

1. EL NOMBRE Y APELLIDO Y LA DIRECCIÓN DEL OPERADOR DESTINATARIO DE LOS HUEVOS
2. EL NOMBRE Y APELLIDO Y LA DIRECCIÓN DEL OPERADOR REMITENTE DE LOS HUEVOS
3. LAS PALABRAS "HUEVOS INDUSTRIALES" EN LETRAS MAYÚSCULAS DE 2 CENTÍMETROS DE ALTURA Y
4. LAS PALABRAS "NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO" EN LETRAS DE AL MENOS 8 MILÍMETROS DE ALTURA.

Ilustración 7. Ejemplo de precinto para contenedor de huevos industriales



Tabla 28. Resumen de las menciones obligatorias en los huevos de especies diferentes a gallina destinados a consumidor final

MENCIONES OBLIGATORIAS

1. MARCADO DE IDENTIFICACIÓN
2. DENOMINACIÓN DE VENTA
3. CANTIDAD NETA
4. FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA O FECHA DE CADUCIDAD
5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN
6. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA
7. LOTE

Tabla 29. Resumen de etiquetado de ovoproductos destinados a la venta para su utilización como ingrediente en la fabricación de otro producto

Las remesas de ovoproductos no destinados a la venta al por menor, sino para su utilización como ingrediente en la fabricación de otro producto, deberán llevar una etiqueta que indique:

1. LA TEMPERATURA A LA QUE DEBEN CONSERVARSE LOS OVOPRODUCTOS.
2. EL PERIODO DURANTE EL CUAL PUEDE GARANTIZARSE SU CONSERVACIÓN.

En el caso de los huevos líquidos, la etiqueta también llevará:

3. LA INDICACIÓN: "HUEVO LIQUIDO NO PASTEURIZADO - DEBERÁN TRATARSE EN EL LOCAL DE DESTINO".
4. LA MENCIÓN DE LA FECHA Y LA HORA DEL CASCAO DE LOS HUEVOS.

Tabla 30. Resumen de las menciones obligatorias en los ovoproductos destinados a la venta directa a consumidor final y a establecimientos restauración

1. DENOMINACIÓN DE VENTA
2. LISTA DE INGREDIENTES
3. LA FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA O DE CADUCIDAD
4. MODO DE EMPLEO: cuando sea necesario
5. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACIÓN
6. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA: RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL RESPONSABLE DE PUESTA EN EL MERCADO
7. CANTIDAD NETA
8. LOTE

VIII. Documentación

El cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria exigibles y la aplicación de sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), junto con prácticas higiénicas correctas (información adicional puede encontrarse en el documento técnico de salud pública nº 116, <http://www.publicaciones-isp.org>), generan una documentación que los establecimientos alimentarios deben disponer y conservar.

Documentos y registros esenciales, que se han ido mencionando en los apartados anteriores de esta Guía, se recopilan en la tabla 28 a modo de recordatorio.

Tabla 31. Documentación relativa a las normas de higiene

Nº	Documentos y Registros	
1	El personal dispondrá de Certificado de Formación de Manipuladores. En caso de formación por la propia empresa, se dispondrá de un Plan de Formación.	✓
2	Las empresas tendrán que documentar adecuadamente que las condiciones y el mantenimiento de sus instalaciones y sus equipos se ajusta a estos requisitos legales cuando así se les requiera.	✓
3	Las empresas dispondrán de la documentación que acredite que los productos de limpieza y desinfección (detergentes, desincrustantes, desengrasantes, biocidas...) son aptos para el uso al que se destinan y que incluyen la información necesaria para hacer un uso adecuados de los mismos (Fichas técnicas y/o Fichas de datos de seguridad).	✓
	Los biocidas empleados estarán debidamente inscritos en el Registro Oficial de Biocidas y por lo tanto contarán con la documentación precisa que lo avale. En el caso de emplear productos biocidas que requieran aplicación solo por personal especializado, dispondrán de los carnets de aplicadores de biocidas correspondientes.	✓
4	Cuando se realicen actividades de control de plagas que supongan la aplicación de plaguicidas, estarán en posesión del Certificado acreditativo del tratamiento control vectorial realizado para cada aplicación.	✓
	Asimismo cuando proceda, se dispondrá de la documentación que avale que el responsable del control de plagas cuenta con la debida autorización para las actividades que realiza (Resolución de Inscripción en el Registro Oficial de Establecimiento y Servicio Plaguicidas).	✓
5	Los establecimientos contarán con la documentación que acredite la relación contractual con la empresa abastecedora de agua, o autorización en caso de abastecimiento propio, así como las analíticas correspondientes según marca la legislación vigente.	✓
6.1	La empresa deberá acreditarse documentalente la procedencia de las materias primas: ingredientes, materiales de envase/embalaje, etc.	✓



Nº	Documentos y Registros	
6.2	Se dispondrá de la documentación sobre registros de temperaturas de equipos de conservación cuando sea pertinente.	✓
	En el caso de helados y granizados, las temperaturas de almacenamiento serán registradas.	✓
	Se generarán y conservarán registros de los tratamientos térmicos efectuados a los alimentos (pasteurización, esterilización...).	✓
6.3	Los establecimientos conservarán la documentación que acredite el volumen y el destino de los diferentes residuos y subproductos de origen animal generados. La documentación y la identificación de los residuos no pueden inducir a error respecto a su naturaleza o destino.	✓
	Los vehículos de transporte de alimentos contarán con documentación que acredite su autorización, mediante la Placa de Certificación de Conformidad, que irá fijada en el vehículo, y/o el original del Certificado de Conformidad. Además, la marca de identificación estará fijada externamente a ambos lados, en las esquinas superiores del vehículo, cerca de la parte delantera.	✓
	Las empresas conservarán los documentos y los registros generados durante la realización de los controles de materia prima y producto final*. *Recordatorio: los huevos destinados a Suecia y Finlandia requieren información adicional sobre controles de Salmonella.	✓
	Las empresas contarán con la documentación en vigor que acredite estar inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos, en función de las actividades que se lleven a cabo.	✓
7.1	Los sistemas de trazabilidad se avalarán con la documentación que acredite el origen y el destino de los productos que comercializan.	✓
	La información sobre alimentos modificados genéticamente se trasladará al siguiente operador, quedando registros de las entradas y salidas durante un periodo de 5 años.	✓
	La mención "irradiado" o "tratado con radiación ionizante" debe figurar en todos los documentos que acompañen o se refieran a los productos alimenticios irradiados, o que contengan ingredientes irradiados.	✓
	Huevos de gallina: la documentación de cada partida según se describe en el apartado.	✓
7.2	Los operadores de empresa alimentaria no pondrán en el mercado productos de origen animal, como los huevos y ovoproductos, que no lleven una marca de identificación *. * Recordatorio: en los huevos de gallina, la marca corresponde al código de explotación de ponedoras.	✓
7.3	Las empresas fabricantes dispondrán de la documentación necesaria para avalar la información mínima que debe figurar en el etiquetado de sus productos, cuando éstos se destinan al consumidor final.	✓

Anexos

ANEXO 1.- GLOSARIO DE TÉRMINOS

Definiciones generales

Higiene alimentaria: medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio, teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.

Empresa alimentaria: toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

Producción primaria: la producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto, previa a su sacrificio. Abarcará también la caza y la pesca y la recolección de productos silvestres.

Comercialización: la tenencia de alimentos o piensos con el propósito de venderlos; se incluye la oferta de venta o de cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como la venta, distribución u otra forma de transferencia.

"Comercialización" (según reg de huevos de gallina): la posesión a efectos de venta, incluyendo la puesta a la venta, el almacenamiento, el envasado, el etiquetado, la entrega o cualquier otra forma de transferencia, libres de gastos o no.

84

Comercio al por menor: la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final; se incluyen las terminales de distribución, las actividades de restauración colectiva, los comedores de empresa, los servicios de restauración de instituciones, los restaurantes y otros servicios alimentarios similares, las tiendas, los centros de distribución de los supermercados y los puntos de venta al público al por mayor.

Consumidor final: el consumidor último de un producto alimenticio, que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

Mercado mayorista: una empresa del sector alimentario integrada por varias unidades independientes que comparten instalaciones y secciones comunes, en las que los productos alimenticios se venden a los operadores de empresas alimentarias.

Trazabilidad: la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

Transformación: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.

Productos sin transformar: los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, des-

huesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

Productos transformados: los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas.

Envasado y envase: la introducción de un producto alimenticio en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente.

Embalaje: la colocación de uno o más productos alimenticios envasados en un segundo recipiente, así como el propio recipiente.

Definiciones a efectos de etiquetado

Etiquetado: las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

Producto alimenticio envasado: la unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un producto alimenticio y el envase en el que haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

Ingrediente: toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto alimenticio. No tienen la consideración de ingrediente:

- Los componentes de un ingrediente que en el curso del proceso de fabricación se hayan eliminado temporalmente para reincorporarlos después en cantidad que no sobrepase el contenido inicial.
- Los aditivos cuya presencia en un producto alimenticio se deba únicamente al hecho de que estaban contenidos en uno o varios ingredientes de dicho producto, siempre que no cumplan ya una función tecnológica en el producto acabado.
- Los coadyuvantes tecnológicos.
- Las sustancias utilizadas en las dosis estrictamente necesarias como disolventes o soportes para aditivos y aromas.
- Las sustancias que no sean aditivos pero se utilicen del mismo modo y para los mismos fines que los auxiliares tecnológicos y que todavía se encuentren presentes en el producto acabado, aunque sea en forma modificada.

Lote: conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idóneas.

En el caso de huevos de gallina:

"lote": los huevos, en estuches o a granel, procedentes de un mismo establecimiento de producción o centro de embalaje, situados en un mismo lugar, en los mismos estuches o a granel, con

una misma fecha de puesta, de duración mínima o de embalaje, un mismo sistema de cría y, en el caso de los huevos clasificados, una misma categoría de calidad y de peso;

Fecha de duración mínima: fecha hasta la cual el producto alimenticio mantiene sus propiedades específicas en condiciones de conservación apropiadas.

Definiciones específicas para el sector de huevos y ovoproductos

1. DEFINICIONES DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON EL SECTOR DE HUEVOS

"**Huevos**": los huevos con cáscara –con exclusión de los cascados, incubados o cocidos– de aves de cría aptos para el consumo humano directo o para la preparación de ovoproductos.

"**Huevos incubados**": los huevos a partir del momento de su introducción en la incubadora.

"**Huevo líquido**": el contenido del huevo no transformado después de quitar la cáscara.

"**Huevos resquebrajados**": los huevos cuya cáscara esté resquebrajada, con las membranas intactas.

"**Huevos industriales**": los huevos no destinados al consumo humano.

"**Ovoproductos**": los productos transformados resultantes de la transformación de huevos, de diversos componentes o mezclas de huevos, o de la transformación subsiguiente de tales productos transformados. (Único ingrediente son el huevo o alguno de sus componentes)

"**Estuche**": envase que contenga huevos de las categorías A o B, excluidos los embalajes para transporte y los contenedores de huevos industriales.

2. DEFINICIONES ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DE HUEVOS

"**Establecimiento de producción**": es una explotación avícola que cría gallinas ponedoras de huevos destinados al consumo humano, registrada con arreglo al Real Decreto 372/2003.

"**Centro de envasado o centro de embalaje de huevos***": el establecimiento donde se calibran los huevos por peso y calidad autorizado e inscrito en el RGSA con clave 14 (huevos y derivados), categoría 6 (actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores), actividad 01 (centro de embalaje de huevos) o actividad 02 (centro de embalaje de huevos de categoría A).

*Los establecimientos alimentarios que únicamente reenvasen huevos ya clasificados procedentes de un centro de embalaje, en estuches más pequeños, se autorizarán e inscribirán en el RGSA con clave 14 (huevos y derivados), categoría 2 (envasado), actividad 04 (huevos) o actividad 06 (huevos de otras especies).

"**Colector**": todo establecimiento registrado con arreglo al artículo 6 del Reglamento (CE) no 852/2004 para la recogida de huevos en las instalaciones de los productores y su entrega a un centro de embalaje, a un mercado que venda exclusivamente a mayoristas cuyas empresas estén

autorizadas como centros de embalaje o a la industria alimentaria y no alimentaria. Estará autorizado e inscrito en el RGSA con clave 14 (huevos y deri-

vados), categoría 6 (actividades específicas no recogidas en las categorías anteriores), actividad 03 (colector de huevos).

"Industria alimentaria/elaborador de ovoproductos": todo establecimiento que produzca **ovoproductos** destinados al consumo humano, con excepción de los servicios de restauración a gran escala. Estará autorizado e inscrito en el RGSA con clave 14 (huevos y derivados), categoría 1 (fabricación y/o elaboración y/o transformación), actividad 05 (ovoproductos).

"Industria no alimentaria": toda empresa que produzca productos que contengan huevos no destinados al consumo humano.

3. OTRAS

"Venta a granel": la puesta en venta al pormenor, destinada al consumidor final, de huevos no contenidos en estuches.

"Fecha de venta": fecha en la que finaliza el plazo máximo de entrega de los huevos al consumidor final.

"Comercialización": la posesión a efectos de venta, incluyendo la puesta a la venta, el almacenamiento, el envasado, el etiquetado, la entrega o cualquier otra forma de transferencia, libres de gastos o no.

"Código de productor": el número de identificación del lugar de producción de conformidad con el Real Decreto 372/2003.

"Reembalaje": el traslado físico de los huevos a otro estuche o el marcado nuevo de un estuche que contenga huevos.

Definiciones a efectos de criterios microbiológicos

Criterio microbiológico: criterio que define la aceptabilidad de un producto, un lote de productos alimenticios o un proceso, basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote.

Criterio de seguridad alimentaria: criterio que define la aceptabilidad de un producto o lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados.

Criterio de higiene del proceso: criterio que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción; este criterio, que no es aplicable a los productos comercializados, establece un valor de contaminación indicativo por encima del cual se requieren medidas correctoras para mantener la higiene del proceso conforme a la legislación alimentaria.

Alimento listo para el consumo: son aquellos alimentos destinados por el productor o el fabricante al consumo directo sin necesidad de cocinado u otro tipo de transformación eficaz para eliminar o reducir a un nivel aceptable los microorganismos peligrosos.

Alimentos listos para consumo - Categoría 1: son aquellos que pueden favorecer el crecimiento de *Listeria monocitogenes*. Con vida útil igual o mayor de cinco días y que sus rangos de pH y actividad de agua no estén incluidos en la categoría, 2 ni estén entre los excluidos de investigación de *Listeria monocitogenes*.

Alimentos listos para consumo - Categoría 2: son aquellos que no pueden favorecer el crecimiento y desarrollo de *Listeria monocitogenes*, y que además cumplan en general alguno de los siguientes requisitos:

- vida útil sea menor a cinco días
- pH menor o igual de 4,4
- Actividad de agua menor o igual a 0,92
- pH menor o igual a 5,0 y su actividad de agua sea menor o igual a 0,94

Alimentos listos para el consumo - Excluidos de las categorías 1 y 2: aquellos en los que, por sus características físico-químicas, no es útil realizar pruebas regulares de *Listeria monocitogenes*:

- Los que hayan recibido tratamiento térmico u otro proceso eficaz para eliminar la *L. monocitogenes*, cuando la recontaminación no sea posible tras este tratamiento.
- Frutas y hortalizas frescas enteras y no transformadas (excluidas las semillas germinadas)
- Pan, galletas y productos similares.
- Aguas embotelladas, envasadas, bebidas refrescantes sin alcohol, cerveza, sidra, vino, bebidas espirituosas y bebidas similares.
- Azúcar, miel, golosinas, incluidos los productos de cacao y chocolate
- Moluscos bivalvos vivos



ANEXO 2.- LEGISLACIÓN APLICADA

A continuación se facilitan las direcciones de Internet donde se puede acceder y descargar los textos legislativos aplicados:

Diario Oficial de las Comunidades Europeas (DO):
<http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>

Boletín Oficial de Estado (BOE):
<http://www.boe.es/g/es/>

Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid (BOCM):
<http://www.madrid.org>

Abastecimiento de agua

Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Aditivos, aromas y disolventes de extracción

Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes para uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE nº 44, de 20 de febrero), modificado por:

Real Decreto 257/2004, de 13 de febrero, (BOE nº 39, de 14 de febrero).

Real Decreto 2196/2004, de 25 de noviembre, (BOE nº 291, de 3 de diciembre).

Real Decreto 698/2007, de 1 de junio, (BOE nº 142, de 14 de junio).

REAL DECRETO 1118/2007, de 24 de agosto, (BOE nº 221, de 14 de septiembre).

Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios así como sus condiciones de utilización (BOE nº 19, de 22 de enero de 1996), modificado por:

Real Decreto 485/2001, de 4 mayo, (BOE nº 122, de 22 de mayo).

Real Decreto 2002/1995, de 7 diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos edulcorantes para uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (BOE nº 11, de 12 de enero de 1996), modificado por:

Real Decreto 2027/1997, de 26 de diciembre, (BOE nº 15, de 17 de enero de 1998).

Real Decreto 2197/2004, de 25 de noviembre, (BOE nº 291, de 3 de diciembre).

Orden SCO/2274/2007, de 23 de julio, (BOE nº 179, de 27 de julio).

Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre, por la que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción (BOE nº 280, de 22 de noviembre), modificado por:

Real Decreto 1320/1992, de 30 de octubre, (BOE nº 279, de 20 de noviembre).

Real Decreto 2667/1998, de 11 de diciembre, que modifica el Real Decreto 472/1990 sobre disolventes de extracción utilizados en la elaboración de productos alimenticios y sus ingredientes, (BOE nº 303, de 19 de diciembre).

Real Decreto 4/2004, de 9 de enero, (BOE nº 14, de 16 de enero).

Decisión 1999/217/CE, de 23 de febrero, aprueba un repertorio de sustancias aromatizantes utilizadas en o sobre los productos alimenticios (DOL nº 84 de 27 de marzo), modificado por:

Decisión 2000/489/CE, de 18 de julio, (DOL nº 197, de 3 de agosto).

Decisión 2002/113/CE, de 23 de enero, (DOL nº 49, de 20 de febrero).

Decisión 2004/257/CE, de 7 de abril, (DOL nº 113, de 20 de abril).

Decisión 2005/389/CE, de 18 de mayo, (DOL nº 128, de 21 de mayo).

Decisión 2006/252/CE, de 27 de marzo, (DOL nº 84, de 27 de marzo)

Real Decreto 472/1990, de 6 de abril, por el que se regulan los disolventes de extracción utilizados en la elaboración de productos alimenticios y sus ingredientes (BOE nº 88, de 12 de abril), modificado por:

Real Decreto 226/1994, de 11 de febrero, (BOE nº 72, de 25 de marzo).

Real Decreto 2667/1998, de 11 de diciembre, (BOE nº 303, de 19 de diciembre).

Alimentos irradiados

90

Real Decreto 348/2001, de 4 de abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes (BOE nº 82, de 5 de abril).

Alimentos modificados genéticamente

Reglamento (CE) Nº 1829/2003/CE, de 22 de septiembre, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (DOL nº 268, de 18 de octubre), modificado por:

Reglamento (CE) Nº 1981/2006/CE, de 22 de diciembre, (DOL nº 368, de 23 de diciembre).

Reglamento (CE) Nº 1830/2003/CE, de 22 de septiembre, relativo a la trazabilidad y etiquetado de los alimentos y piensos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE (DOL nº 268, de 18 de octubre).

Almacenamiento de alimentos

Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitario de Condiciones Generales de Almacenamiento Frigorífico de Alimentos y Productos Alimentarios (BOE nº 89, de 14 de febrero).

Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de Condiciones Generales de Almacenamiento (no frigorífico) de alimentos y Productos Alimentarios (BOE nº 90, de 15 de abril), modificado por:

Real Decreto 1112/1991, de 12 de julio, (BOE nº 170, de 17 de julio).

Criterios microbiológicos

Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DOL nº 338 de 22 de diciembre de 2005).

Reglamento (CE) Nº 1688/2005, de 14 de octubre, por el que se aplica el Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril, en lo que se refiere a garantías especiales, con respecto a la Salmonella, para los envíos destinados a Finlandia y Suecia de determinadas carnes y determinados huevos (DOL nº 271, de 15 de octubre).

Etiquetado para consumidor final

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de productos alimenticios (BOE nº 202, de 24 de agosto), modificado por:

Real Decreto 238/2000, de 18 de febrero, (BOE nº 43, de 19 de febrero).

Real Decreto 1324/2002, de 13 de diciembre, (BOE nº 305, de 21 de diciembre).

Real Decreto 2220/2004, de 26 de noviembre, (BOE nº 286, de 27 de noviembre).

Real Decreto 892/2005, de 22 de julio, que modifica en lo que respecta al etiquetado de determinados productos que contienen ácido glicirrónico y su sal amónica, (BOE nº 175, de 23 de julio).

Real Decreto 1164/2005, de 18 de julio, por el que se suspende temporalmente la aplicación de una parte del anexo V del Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, (BOE nº 235, de 1 de octubre).

Real Decreto 226/2006, de 24 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 1164/2005, de 30 de septiembre, (BOE nº 48, de 25 de febrero).

Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (BOE nº 308, de 25 de diciembre).

Higiene de los alimentos

Reglamento (CE) Nº 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DOL nº 31, de 1 de febrero), modificado por:

Reglamento (CE) Nº 1642/2003, de 22 de julio, (DOL nº 245, de 29 de septiembre).

Reglamento (CE) Nº 575/2006, de 7 de abril, (DOL nº 100, de 8 de abril).

Reglamento (CE) Nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOL nº 139, de 30 de abril).

Reglamento (CE) Nº 853/2004, de 29 de abril, por el que establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DOL nº 139, de 30 de abril), modificado por:

Reglamento (CE) Nº 2074/2005, de 5 de diciembre, (DOL nº 338, de 22 de diciembre).

Reglamento (CE) Nº 2076/2005, de 5 de diciembre, (DOL nº 338, de 22 de diciembre).

Reglamento (CE) Nº 1662/2006, de 6 de noviembre, (DOL nº 320, de 18 de noviembre).

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios (BOE nº 126, de 27 de mayo).

Manipuladores de alimentos

Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos (BOE nº 48, de 25 de febrero).

Decreto 10/2001, de 25 de enero, por el que se establecen las normas relativas a la formación de manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid (BOCM nº 32, de 7 de febrero).

Orden 73/2002, de 30 de enero, por la que se establecen medidas complementarias relativas a la formación de Manipuladores de Alimentos, Autorización, Control y Supervisión de Centros y Programas de Formación en la Comunidad de Madrid (BOCM nº 32, de 7 de febrero).

Zoonosis y sanidad animal

Los requisitos de esta legislación no se han incluido en la guía.

92

Orden PRE/1377/2005, de 16 de mayo, por la que se establecen medidas de vigilancia y control de determinadas salmonelosis en explotaciones de gallinas ponedoras, a efectos del establecimiento de un Programa Nacional (BOE nº 118, de 18 de mayo).

Reglamento (CE) No 1237/2007 de la Comisión de 23 de octubre de 2007 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y la Decisión 2006/696/CE por lo que respecta a la comercialización de huevos procedentes de manadas de gallinas ponedoras infectadas por Salmonella. (DOL nº 280, 24 de octubre)

Subproductos de origen animal

Reglamento (CE) Nº 1774/2002, de 3 de octubre, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano (DOL nº 237, de 10 de octubre), modificado por:

Reglamento (CE) Nº 808/2003, de 12 de mayo, (DOL nº 117, de 13 de mayo).

Reglamento (CE) Nº 668/2004, de 10 de marzo, (DOL nº 112, de 9 de abril).

Reglamento (CE) Nº 92/2005, de 19 de enero, (DOL nº 19, de 21 de enero).

Reglamento (CE) Nº 93/2005, de 19 de enero, (DOL nº 19, 21 de enero).

Reglamento (CE) Nº 416/2005, de 11 de marzo, (DOL nº 66, de 12 de marzo).

Reglamento (CE) Nº 181/2006, de 1 de febrero, (DOL nº 29, de 2 febrero).

Reglamento (CE) Nº 208/2006, de 7 de febrero, (DOL nº 36, de 8 febrero).

Rectificación (DOL nº 120, de 5 de mayo de 2006).

Rectificación (DOL nº 109, de 22 de abril de 2006).

Reglamento (CE) Nº 829/2007/CE, de 28 de junio, (DOL nº 191, de 21 de julio).

Real Decreto 1429/2003, de 21 de noviembre, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (BOE nº 280, de 22 de noviembre).

Transporte de alimentos

Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada (BOE nº 291, de 5 de diciembre).

Criterios microbiológicos

Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DOL nº 338 de 22 de diciembre de 2005).

Modificado por: **Reglamento (CE) nº 1441/2007** de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007 (DOL nº 322, de 7 de diciembre).

Legislación específicos del Sector Huevos Específica de huevos de gallina

Reglamento (CE) Nº 557/2007, de 23 de mayo, por el que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 1028/2006, sobre normas de comercialización de los huevos (DOL nº 132, de 24 de mayo).

Reglamento (CE) Nº 1336/2007 de la Comisión de 15 de noviembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) no 557/2007 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 1028/2006 del Consejo, sobre las normas de comercialización de los huevos.

Reglamento (CE) Nº 1234/2007 DEL CONSEJO de 22 de octubre de 2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM). (DOL nº 299 de 16 de noviembre).

Real Decreto 372/2003, de 28 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de establecimientos de gallinas ponedoras. (BOE nº 78, de 1 de abril).

Real Decreto 226/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos. (BOE nº 56, de 5 de marzo).

Huevos de otras especies y Ovoproductos

Para requisitos higio-sanitarios se aplican los Reglamentos comunitarios (852/2004, 853/2004 básicamente).

ANEXO 3.- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Para los huevos de gallina no hay establecidos actualmente criterios microbiológicos, excepto cuando van destinados a Suecia y Finlandia. Ver tabla 32.

Tabla 32. Requisitos microbiológicos para los Huevos puestos en el mercado con destino a Suecia y Finlandia

Los centros de embalaje garantizarán que los huevos proceden de corrales sometidos a pruebas microbiológicas con resultado negativo a Salmonella (según Reglamento 1688/2005), salvo que se destinen a la elaboración de productos transformados mediante un proceso que garantice la eliminación de Salmonella.

Los envíos de huevos ira acompañados de un certificado en el que se declare que se han efectuado las pruebas con resultado negativo o bien que van destinados a la elaboración de productos transformados mediante un proceso que garantice la eliminación de Salmonella

Para los ovoproductos se establecen criterios en el Reglamento 2076/2005, y se han recogido en la tabla 33.

El Reglamento (CE) nº 2073/2005 establece los criterios microbiológicos aplicables a determinados productos alimenticios, entre los que se incluyen los ovoproductos.

Las empresas alimentarias realizarán pruebas, según proceda, con los criterios, cuando estén validando o verificando el correcto funcionamiento de sus procedimientos basados en los principios del APPCC y Prácticas Correctas de Higiene. En este contexto, decidirán las frecuencias adecuadas de toma de muestras.

Además, cuando sea necesario, las empresas realizarán estudios para investigar el cumplimiento de los criterios a lo largo de la vida útil del alimento.

Criterio microbiológico es aquel que define la aceptabilidad de un producto, un lote de productos alimenticios o un proceso, basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote. Se diferencian dos tipos de criterios microbiológicos:

1. **Criterio de higiene del proceso:** aquel que indica el funcionamiento aceptable del proceso de producción; este criterio, que no es aplicable a los productos comercializados, establece un valor de contaminación indicativo por encima del cual se requieren medidas correctoras para mantener la higiene del proceso conforme a la legislación alimentaria.

2. **Criterio de seguridad alimentaria:** aquel que define la aceptabilidad de un producto o lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados.

Para cada criterio se fija un microorganismo o toxina a investigar siguiendo un **plan de toma de muestras**, donde *n* representa el número de unidades que componen la muestra, y *c* es el número de unidades de muestreo con valores superiores a *m*, o comprendidos entre los límites *m* y *M*.

En la tabla 33 se reflejan los criterios correspondientes a la categoría de alimentos ovoproductos, así como los microorganismos y toxinas a investigar. En las tablas 34 y 35 se recogen la interpretación de los criterios.

Tabla 33. Criterios microbiológicos aplicables a ovoproductos

Categorías en Alimentos	Tipo de criterio	Microorganismos, sus toxinas, metabolitos	Plan de toma de muestras		Límites Reglamento 2073/2005		Fase en la que se aplica
			<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>		
Ovoproductos	S	<i>Salmonella</i> ²	5	0	Ausencia en 25 g o ml		Comercial. durante su vida útil
	HP	Enterobacteriaceae	5	2	10 ufc/g o ml	10 ufc/g o ml	Final proceso fabricación
Ovoproductos listos para el consumo que pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria monocytógenes</i>	S	<i>Listeria monocytógenes</i>	5	0	Ausencia en 25 g (Ver Reglamento)		Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido
					100 ufc/g (Ver Reglamento)		Producto comercializado durante su vida útil
Ovoproductos listos para el consumo que no favorecen el crecimiento de <i>Listeria monocytógenes</i>	S	<i>Listeria monocytógenes</i>	5	0	100 ufc/g o ml		Producto comercializado durante su vida útil

² Excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminen el riesgo de salmonella.

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

n= número de unidades que componen la muestra

c= número de unidades de muestreo con valores superiores a m o comprendidos entre m y M.

Los límites indicados se refieren a cada muestra analizada.

Los límites indicados (m y M) se refieren a cada unidad de muestra analizada.

- En los criterios de higiene del proceso, donde se investigan bacterias indicadoras, se fijan un límite inferior (m) y otro límite superior (M), en base a los cuales, los resultados se interpretan como satisfactorios, aceptables o insatisfactorios (ver tabla 34).

Tabla 34. Interpretación de resultados en criterio de higiene de procesos

<i>Enterobacteriaceae</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Satisfactorio, si todos los valores observados son $\leq m$. (10 ufc/g o ml) ■ Aceptable, si un máximo de c/n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son $\leq m$. es decir, si como máximo 2 de las 5 submuestras tiene valores entre 10 y 100 ufc/g o ml y el resto tienen valores inferiores a 10 ufc/g o ml. ■ Insatisfactorio, si uno o varios valores observados son $>M$ (100 ufc/g o ml) o más de c/n valores se encuentran entre m y M.

- Para los **criterios de seguridad alimentaria**, donde se buscan bacterias patógenas o sus toxinas, se establece un único límite ($m = M$), por lo que los resultados se interpretan como satisfactorios o insatisfactorios (ver tabla 35).

Tabla 35. Interpretación de resultados en los criterios de seguridad

Salmonella:
<ul style="list-style-type: none"> ■ Satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria ■ <u>Insatisfactorio</u>, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras
<i>Listeria monocytogenes</i> *
<ul style="list-style-type: none"> ■ Satisfactorio: si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria o son \leq al límite ■ <u>Insatisfactorio</u>: si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras, o si uno o más valores son $>$ del límite

* dada la complejidad de aplicación de criterios de Listeria, se recomienda la consulta del reglamento.

Acción en caso de resultados insatisfactorios

Para cada criterio se indican unas acciones correctoras, dirigidas a mejorar la higiene del proceso de producción (criterios de higiene del proceso) y a la retirada o la recuperación del lote de productos (criterios de seguridad alimentaria).

En caso de obtener **resultados insatisfactorios**, las empresas tomarán las medidas indicadas, junto con otras medidas correctoras definidas en sus procedimientos basados en los principios del APPCC, y otras medidas necesarias para proteger la salud de los consumidores.



