

GUÍA NORMATIVA DE COMERCIALIZACIÓN DE HUEVOS Y OVOPRODUCTOS



**GUÍA NORMATIVA
DE COMERCIALIZACIÓN
DE HUEVOS Y OVOPRODUCTOS**

**GUÍA NORMATIVA
DE COMERCIALIZACIÓN
DE HUEVOS Y OVOPRODUCTOS**

 **GENERALITAT VALENCIANA**
CONSELLERIA DE SANITAT

2002

Edita: Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat

© de la presente edición: Generalitat Valenciana, 2002

1ª. edición, julio, 2002

Equipo de trabajo:

Josep Gallart i Gonzalez

Visitación Cortes Ibañez

Domingo Caballero Alemany

Mª José Gil Blasco

Pilar Navarro Antón

Mar Canós Cerdá

Mª José Muñoz Yerbes

Ana Rodríguez Roger

Leonor Herrero Pérez

Carlos Gervás García

Jose Ángel Fernandez Torregrosa

Imprime: Textos Imatges, S.A. Tel.: 96 313 40 95

Deposito legal: V-2742-2002

El Plan de Seguridad Alimentaria sintoniza con los nuevos enfoques de la política europea en esta materia y contempla el enfoque, iniciativas y medidas de la política de seguridad alimentaria en la Unión Europea.

Los avances tecnológicos y la demanda de los consumidores requieren en el sector de huevos y ovoproductos que se proceda con todas las garantías sanitarias y más rápidamente a la entrega, recogida, clasificación y envasado de los huevos; por otra parte, las normas de comercialización aplicables a los huevos necesitan ser examinadas regularmente para proporcionar mayores garantías y una exacta información al consumidor final, en particular a la luz de la evolución de las prácticas comerciales.

La *Guía normativa de comercialización de huevos y ovoproductos* recoge de forma ordenada y estructurada las normas de comercialización de los huevos establecidas por la Comisión Europea. Su objetivo es contribuir a la mejora de su calidad; por consiguiente es necesario para los productores, comerciantes, y consumidores que se apliquen estas normas.

Esta es la tarea y el compromiso que asumimos en aras de la protección de la salud de los consumidores.

EL CONSELLER DE SANIDAD
Serafín Castellano Gómez

PROLOGO

El Decreto 101/2002 de 27 de junio establece la necesidad de elaboración de un Plan de Seguridad Alimentaria, cuyo desarrollo se basa en un planteamiento global e integrado a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la puesta a disposición del consumidor del producto alimenticio.

El Plan establece que la producción y elaboración de alimentos seguros es una responsabilidad de los empresarios que deben de respetar las disposiciones legislativas y minimizar los riesgos por propia iniciativa. Las autoridades competentes son responsables de velar para que los empresarios respeten las normas de seguridad alimentaria.

El control oficial de los alimentos tiene como finalidad principal garantizar al consumidor alimentos seguros.

La Comunidad Valenciana cuenta con 121 establecimientos cuya actividad es de centros de embalaje e industrias de ovoproductos y, dada la importancia del sector de huevos y ovoproductos desde el punto de vista del consumo, se considera la necesidad de establecer criterios homogéneos de comercialización mediante la recopilación y actualización de la normativa a aplicar desde el productor hasta la venta al consumidor final.

Las normas de comercialización de los huevos deben ser aplicables en el territorio de la Comunidad Europea en aras a la protección del comercio intracomunitario.

Las disposiciones de calidad relativas a los huevos deben ser fácilmente comprensibles para el consumidor y contribuir a los esfuerzos de racionalización desplegados en toda las fases de la distribución con el fin de que el consumidor pueda distinguir los huevos de las distintas categorías en razón de la calidad y del peso unitario. Así mismo se hace preciso determinar qué indicaciones pueden o deben ser utilizadas en los envases.

La *Guía normativa de comercialización de huevos y ovoproductos* recoge de forma ordenada y estructurada, todas las normas vigentes de comercialización de los huevos para el consumo humano. Su objetivo es contribuir a la mejora de su calidad; por consiguiente su aplicación es necesaria para los productores, comerciantes, y consumidores.

Desde esta Dirección General para la Salud Pública, agradecemos a todos los colaboradores de la Guía su participación e instamos al sector a implantar las condiciones establecidas.

EL DIRECTOR GENERAL
PARA LA SALUD PUBLICA
Manuel Escolano Puig

Índice

1. Definiciones	13
2. Ámbito de aplicación y registro sanitario	17
2.1. Ámbito de aplicación	19
2.2. Registro sanitario	20
3. Condiciones generales higiénico-sanitarias	21
3.1. Condiciones de los locales	23
3.2. Condiciones generales de los materiales	25
3.3. Equipo técnico de los centros de embalaje	25
3.4. Condiciones del transporte de huevos	26
3.5. Condiciones generales relativas al personal	27
4. Destino/plazo de entrega de los huevos desde el productor	29
5. Identificación de los huevos	33
5.1. Identificación del contenedor de huevos en las entregas del productor al centro de embalaje	35
5.2. Identificación de las entregas de huevos que vayan a llevar la fecha de puesta o que ya la lleven	35
6. Clasificación de huevos en centros de embalaje	37
6.1. Plazos de clasificación y embalaje	39
6.2. Criterios de clasificación para categorías de peso	40
6.3. Criterios de clasificación para categorías de calidad	41
6.3.1. Características por categorías de calidad	42
6.3.1.1. Categoría A o frescos	42
6.3.1.2. Categoría B o 2º calidad o conservados	42
6.3.1.2.1. Condiciones para la refrigeración de huevos:	43
6.3.1.3. Categoría C o inferiores o no A, no B	43

7. Marcado o estampado de huevos	45
7.1. Características del marcado:	47
7.2. Marcado obligatorio	47
7.2.1. Marcado de huevos de categoría B	47
7.2.2. Marcado de huevos de categ C	48
7.3. Marcado potestativo	48
7.3.1. Marcado de huevos de categoría A	48
8. Envases y embalajes	51
8.1. Características y condiciones higienicas	53
8.2. Reutilización envases y embalajes	53
8.3. Cuando es necesario embalar huevos en grandes embalajes	53
8.4. Información obligatoria en envases y embalajes	54
8.5. Información potestativa en envases y embalajes	55
9. Precintos y etiquetas	57
9.1. Color blanco e indicaciones en negro	60
9.2. Color amarillo e indicaciones en negro	61
9.3. Color rojo e indicaciones en negro	61
9.4. Precintos y etiquetas de huevos "extra"	62
10. Huevos reclasificados	63
10.1. Precintos o etiquetas	65
10.1.1. Envases grandes	65
10.1.2. Envases pequeños	66
11. Reenvasado de huevos	67
11.1 Precintos o etiquetas	69
11.1.1. Envases grandes	69
11.1.2. Envases pequeños	70

12. Condiciones particulares y potestativas	71
12.1. Fecha de puesta	73
12.1.1. Condiciones a cumplir por el productor	73
12.1.2. Condiciones a cumplir por el centro de embalaje	74
12.2. Forma de cria	74
12.2.1. Condiciones a cumplir por el productor	75
12.2.2. Condiciones a cumplir por el centro de embalaje	75
12.2.3. Condiciones a cumplir por colectores y mayoristas	76
12.3. Modo de alimentación de las gallinas ponedoras	76
12.3.1. Condiciones a cumplir por el centro de embalaje	76
12.4. Indicación del origen de los huevos de categoría A	77
13. Control de lotes: muestreo y tolerancias.	79
13.1. Muestreo para la comprobación de las categorías de calidad y peso	81
13.2. Tolerancias en cuanto a "calidad" en el control de lotes	83
13.3. Tolerancia en cuanto a peso unitario en el control de lotes (Solo categoría A)	83
13.4. Pautas de control	84
14. Venta en minorista	85
15. Venta a granel	89
16. Importación — exportación	93
16.1. Importación	95
16.2. Exportación	96

17. Legislación	97
18. Anexo I: modelos de solicitud para inclusión en el registro especial	101
1. Extra	103
2. Indicación de fecha de puesta	106
3. Indicación de forma de cría	109
4. Indicación del método de alimentación de las gallinas ponedoras	113
19. Anexo II	117
1. Protocolo de evaluación de centros de embalaje	119
2. Protocolo de evaluación en industrias de ovoproductos	135

- **Huevos:** huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias de la alimentación, con exclusión de los huevos rotos, huevos incubados y huevos cocidos.
- **Huevos industriales:** huevos de gallina con cáscara, distintos de los anteriores, incluidos los huevos rotos y los incubados pero excluidos los cocidos.
- **Huevos para incubar:** Huevos destinados a la producción de polluelos.
- **Huevos rotos:** los huevos que presentan imperfecciones en la cáscara y las membranas con el resultado de exposición de su contenido.
- **Huevos con fisuras:** los huevos con cáscara dañada, pero que no presenten solución de continuidad, sin ruptura de membrana.
- **Huevos incubados:** los huevos a partir del momento de la puesta en la incubadora.
- **Huevos frescos:** los que se presentan en su estado natural, sin haber sido limpiados, por ningún procedimiento, ni haber sufrido tratamiento de conservación o refrigeración.
- **Huevos refrigerados:** Los sometidos a un proceso de refrigeración en cámaras frigoríficas o locales con T^a por debajo de 5°C.
- **Huevos conservados:** Los huevos refrigerados o no, sometidos a un proceso de conservación en una mezcla gaseosa con una composición diferente de la del aire atmosférico o conservados por otros procedimientos autorizados.

- **Colector:** Cualquier persona autorizada por la Autoridad Competente para recoger huevos de un productor con el fin de entregarlos a Centro de embalaje, Mercado reservados a Centro de embalaje , Industria Alimentaria y No Alimentaria.
- **Centro de embalaje:** Empresa autorizada por la Autoridad Competente para la clasificación de los huevos por categorías en función de la calidad y el peso unitario.
- **Lote:** El conjunto de huevos procedentes del mismo centro de embalaje, situados en un único lugar, embalados o a granel, que lleven la mención de la misma fecha de duración mínima o embalaje y las mismas categorías de calidad y peso.
- **Grandes embalajes:** los embalajes, recipientes o contenedores no cerrados con un contenido superior a 36 huevos.
- **Pequeños embalajes:** los embalajes, bandejas o alveolos, con exclusión de las bandejas o alveolos no envueltos , con un contenido igual o inferior a 36 huevos.
- **Venta a granel:** la puesta a la venta al por menor de huevos no contenidos en pequeños o grandes embalajes.
- **Fecha de duración mínima:** Es aquella hasta la cual los huevos de categoría A , en condiciones de almacenamiento adecuadas, conservan sus características de calidad. Podrá ser como máximo hasta 28 días desde la fecha de puesta. Se indicará: «Cons. preferente...» o «Consúmase preferentemente antes del ...»
- **Fecha límite de venta recomendada:** como máximo hasta 21 días desde la fecha de puesta. Se indicará: «Vender antes...»

2.1. **Ámbito de aplicación**

Las disposiciones del Reglamento 1907/1990 se aplican a los establecimientos cuya actividad comercial o profesional sea la comercialización de huevos:

- Productores
- Colectores
- Mercados mayoristas
- Centros de embalaje
- Almacenes y distribución de huevos
- Minoristas

Las disposiciones del reglamento 1907/1990 **no** se aplican a:

- Los huevos que el consumidor importe/exporte de/hacia países terceros para su consumo personal en pequeñas cantidades que no excedan de 60 huevos.
- Los huevos vendidos directamente al consumidor para su consumo personal por el productor en la explotación, en mercado local o en venta ambulante, siempre que procedan de su producción propia, no estén embalados ni clasificados.
- Las normas relativas a clasificación y marcado no se aplicarán a los huevos transportados directamente del lugar de producción a un Centro de embalaje o a un Mercado Mayorista, a la Industria Alimentaria o No Alimentaria.

2.2. Registro sanitario

• Dentro del Sector Huevos deberán solicitar Numero de Registro General Sanitario de Alimentos las siguientes actividades:

- Centros de Embalaje
- Colector
- Almacén y distribución de huevos
- Industrias de ovoproductos

• Deberán solicitar autorización especial los centros de embalaje que quieran comercializar huevos (Anexo I)

- Extra
- Con indicación de fecha de puesta
- Con indicación de forma de cría
- Con indicación del método de alimentación de las gallinas ponedoras

A los Centros de Embalaje autorizados se les asignará un número o código distintivo cuyos dígitos iniciales serán los siguientes según los diferentes Estados miembros :

Bélgica:	1	Alemania:	2
Francia:	3	Italia:	4
Luxemburgo:	5	Países Bajos:	6
Dinamarca:	7	Irlanda:	8
Reino Unido:	9	Grecia:	10
España:	11	Portuga:	12
Austria:	13	Finlandia:	14
Suecia:	15		

Para España, el código de los Centro de embalaje consistirá en el número 11 seguido, sin separación alguna, del R.S.I.

3.1. Condiciones de los locales

- Todos los locales destinados a la manipulación, envasado, empaque y almacenamiento de huevos, estarán debidamente aislados de cualquier otro ajeno a sus cometidos específicos.
- Los locales y sus anexos tendrán un emplazamiento y orientación adecuada, (alejados de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal) y accesos fáciles y limpios.
 - Dispondrá de una zona de carga y descarga.
 - Los Centros de embalaje dispondrán de una capacidad mínima de almacenamiento correspondiente a la clasificación de tres días en jornadas de ocho horas.
 - Los locales deberán mantenerse permanentemente limpios y exentos de olores extraños.
 - Los pavimentos serán impermeables, no absorbentes, resistentes, lavables y no tóxicos. Cuando proceda, se les dotará de sistemas de desagüe.
 - Las paredes serán de fácil limpieza y desinfección y se conservarán en buen estado. Su superficie será lisa hasta una altura adecuada para las operaciones.
 - Las puertas serán fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar.
 - La iluminación, natural o artificial, será apropiada a la capacidad y volumen del local.

- Las ventanas y demás huecos practicables estarán contruidos de forma que impidan la acumulaci3n de suciedad y aquellos que comuniquen con el exterior estar3n provistos de pantalla contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para proceder a su limpieza.

- Los locales mantendr3n la temperatura ,humedad y circulaci3n de aire adecuadas, de manera que los huevos no sufran alteraciones o cambios en sus caracteres iniciales; y asegurar3n la protecci3n contra la acci3n directa de la luz solar.

- Dispondr3n de agua corriente potable (fria-caliente) y n3mero suficiente de lavamanos de accionamiento no manual, as3 como material de limpieza y secado higi3nico de manos.

- El agua no potable, utilizada para la limpieza de locales, prevenci3n de incendios y otros usos no relacionados con los productos alimenticios, se canalizar3 por medio de tuber3as independientes, f3cilmente identificables, que no tengan ninguna conexi3n con la red de distribuci3n de agua potable, y de forma que no pueda producirse un refluj0 hacia 3sta.

- Dispondr3n de dispositivos para la limpieza de 3tiles, materiales e instalaciones.

- Dispondr3n de vestuarios en n3mero y caracter3sticas adecuadas, y servicios higi3nicos que no comunicaran directamente con los locales donde se manipulen los huevos.

- Contar3 con los medios necesarios para la prevenci3n de contaminaci3n por la proximidad o contacto con cualquier tipo de residuos, humos y suciedad, as3 como para el control de insectos y roedores (DDD).

- Los desperdicios de alimentos y de otro tipo se depositar3n en contenedores provistos de cierre, en buen estado y de f3cil limpieza y desinfecci3n.

3.2. Condiciones generales de los materiales

- Todo material que tenga contacto con los huevos, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza.
- Estarán fabricados con materias primas autorizadas y adecuadas al fin a que se destinan.
- No transmitirán sustancias tóxicas o contaminantes.
- No cederán ninguna sustancia a la composición normal de los huevos.
- No alterarán las características de composición ni las características organolépticas de los huevos.

3.3. Equipo tecnico de los centros de embalaje

- Deberá garantizar la correcta manipulación de los huevos e incluir en particular:
 - Equipo de inspección visual :
 - Deberá estar permanentemente controlada por un operario durante su funcionamiento.
 - Permitirá examinar por separado la calidad de cada huevo.
 - En el caso de utilizar máquina automática para la inspección visual, selección y clasificación, el equipo deberá incluir una lámpara autónoma. La Autoridad Competente podrá dispensar la presencia permanente de un operario al frente de la máquina.
 - Dispositivo de medición de la altura de la cámara de aire .
 - Máquina clasificadora de huevos por su peso .
 - Una o varias balanzas para pesaje de huevos.
 - Equipo para estampar huevos (si procede) .

- El equipo técnico deberá mantenerse limpio y en buen estado de funcionamiento.
- Las cámaras destinadas al almacenamiento de huevos refrigerados y conservados dispondrán de:
 - Dispositivos que garanticen las siguientes condiciones:
 - Temperatura de conservación de 0° a 2° C.
 - Humedad relativa entre el 80% y el 90%.
 - Circulación de aire suficiente, con un coeficiente de recirculación de 4 a 10 y posibilidad de renovar el aire de dos a cuatro veces cada 24 horas.
 - Aparatos automáticos de registro gráfico de temperatura.
 - Podrán disponer de instalación de ozonización.

3.4. Condiciones del transporte de huevos

Los huevos deberán transportarse

- en vehículos cerrados que los preserve de posibles golpes, así como de la luz y de temperaturas extremas.
- a una temperatura preferentemente constante, que garantice la óptima conservación de la calidad.
- a una temperatura entre 0° C y 2° C, (< 5°C) si son refrigerados o conservados, y se evitará la condensación de humedad sobre la cáscara.

3.5. Condiciones generales relativas al personal

Se cumplirá lo establecido en el Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero, por el que se establecen las Normas Relativas a los Manipuladores de Alimentos.

Los manipuladores de alimentos deberán:

- cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos: no podrán fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo o realizar cualquier actividad que pueda ser causa de contaminación.

- conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

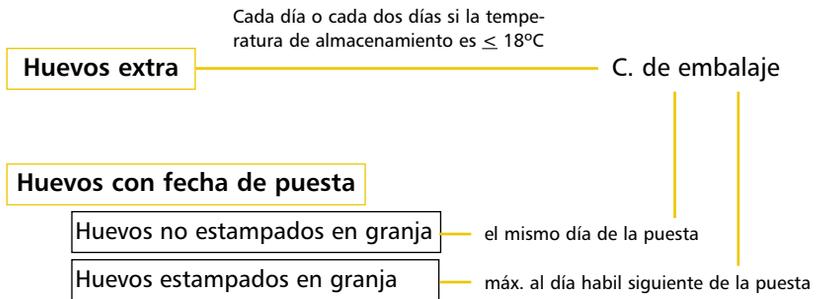
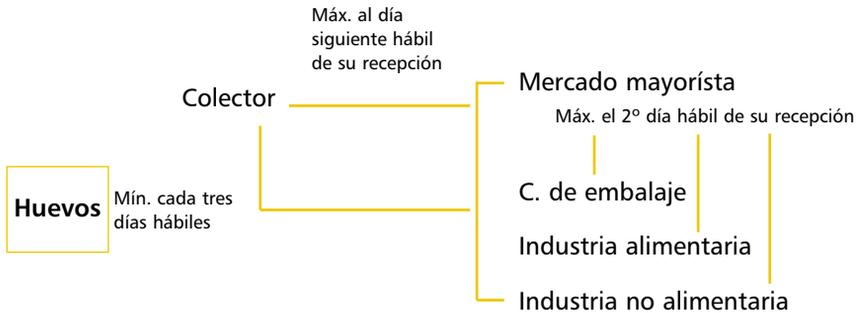
- mantener un elevado grado de higiene personal, llevar vestimenta limpia y de uso exclusivo.

- cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.

- lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como sea necesario y siempre antes de incorporarse al trabajo.

- cualquier persona que padezca enfermedad de transmisión alimentaria deberá informar al responsable del establecimiento con el fin de valorar su exclusión temporal de la manipulación.

- la empresa garantizará que los manipuladores dispongan de la formación adecuada. Dispondrá de la documentación que demuestre los tipos de programa de formación impartidos y su periodicidad.



5.1. Identificación del contenedor de huevos en las entregas del productor al centro de embalaje

Las entregas de contenedores de huevos entregados desde el productor al centro de embalaje se identificarán con los siguientes datos:

- Nombre y dirección o número de registro del Productor.
- Día o período de puesta.
- Fecha de envío.

En el caso de entregas sin contenedor por estar el productor y el Centro de embalaje en el mismo emplazamiento, los huevos se identificarán en el Centro de embalaje.

5.2. Identificación de las entregas de huevos que vayan a llevar la fecha de puesta o que ya la lleven

Las entregas de huevos que vayan a llevar la fecha de puesta o que ya la lleven se identificarán con los siguientes datos:

- Nombre y dirección del Productor.
- Número del Productor.
- Código del gallinero del que proceden los huevos.
- Fecha de Puesta.
- Fecha de envío.
- Número o peso de los huevos de la entrega.

- Sólo los centros de embalaje podrán clasificar huevos en cuanto a categorías de calidad y peso unitario.
- No es obligatorio clasificar ni marcar los huevos si van directamente del productor:
 - a un centro de embalaje.
 - a mercados mayoristas.
 - a la industria alimentaria /no alimentaria.
- Se excluyen de clasificación los huevos industriales (rotos e Incubados).

6.1. Plazos de clasificación y embalaje

Máximo el segundo día hábil siguiente al de recepción.

Excepto:

- Huevos que tienen que ir a otro centro de embalaje: máximo al día siguiente hábil al de recepción.
- Huevos que van a llevar estampada la fecha de puesta (con la unidad de producción situada en el mismo lugar que el centro de embalaje): el día de la puesta o al siguiente si no es hábil.

6.2. Criterios de clasificación para categorías de peso

Obligatoria solamente para huevos de Categoría A.

Embalajes pequeños	Grandes embalajes (pesos netos)
Clases	Clases
XL: Super Grandes . . .73 gr.	- XL: . . .7'3 Kg / 100 huevos
L : Grandes 63 - 73 gr.	- L:6'4 Kg / 100 huevos
M: Medianos . . .53 - 63 gr.	- M: . . .5'4 Kg / 100 huevos
S: Pequeños < 53 gr.	- S: . . .4'5 Kg / 100 huevos

- En el momento de la venta
 - Los huevos de una misma categoría de calidad, excepto los «Extra», podrán pertenecer a categorías diferentes en razón del peso, siempre que muestren el peso neto total y la mención «Huevos de distintos calibres».
 - Las escalas de peso no podrán subdividirse.

<i>Características</i>	<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>
Cáscara y cutícula (aspecto)	Normal, limpia, intacta	Normal, intacta	Posibles fisuras
Cámara de aire (altura)	$h \leq 6$ mm y fija Para Extra $h \leq 4$ mm	$h \leq 9$ mm	$h > 9$ mm
Clara (consistencia)	Consistencia gelatinosa Transparente Sin manchas ni materias extrañas	Transparente, sin manchas ni materias extrañas	Manchas
Yema (al trasluz: aspecto, posición, presencia de manchas y mat. extr.)	Sombra, sin contorno discernible Centrada tras rotación	Sombra Sin materias extrañas Sin materias extrañas	
Germen	Desarrollo Imperceptible		
Olor	Ausencia de olores extraños		

6.3.1. Características por categorías de calidad

6.3.1.1. Categoría A o «frescos».

- Prohibido el lavado y/o limpiado antes o después de la clasificación.
- Prohibidos los tratamientos de conservación y/o refrigeración en locales en los que se mantenga artificialmente una temperatura < 5° C.
- No se considerarán refrigerados, si se mantienen a temperatura < 5 ° en:
 - Un trayecto de = 24 h.
 - Locales de Venta Minorista o sus anexos, si la cantidad almacenada no supera la necesaria para 3 días de venta.

6.3.1.2. Categoría B o «2º calidad» o «conservados»

Comprende 3 grupos :

- No refrigerados ni conservados
 - No sometidos a tratamientos de refrigeración y/o conservación en locales en los que por métodos artificiales la temperatura < 5° C.
 - No se considerarán refrigerados, si...
(igual que en categoría A)
- Refrigerados: refrigerados en locales en los que la temperatura < 5° C.
- Conservados: conservados, refrigerados o no, en mezcla gaseosa distinta del aire atmosférico o sometidos a cualquier otro procedimiento de conservación.

6.3.1.2.1. Condiciones para la refrigeración de huevos:

- Quedará prohibido introducir en cámaras para su conservación los huevos que no hayan sido marcados en su cáscara.
- Todos los huevos con destino al almacenamiento frigorífico deberán :
 - estar correctamente clasificados.
 - marcados con un triángulo equilátero / rombo .
- Los huevos conservados en cámaras, una vez extraídos de éstas, no podrán someterse a un nuevo proceso de conservación por frío, a excepción de los huevos destinados a Industrialización.

6.3.1.3. Categoría C o «inferiores» o «no A , no B»

- Los que no cumplen las características de A y B.
- No consumo directo. Solo podrán destinarse a la Industria Alimentaria /No Alimentaria.

7.1. Características del marcado:

- Las marcas distintivas estampadas serán legibles, de color indeleble y resistente a la cocción.
- Se utilizarán colorantes autorizados.
- Se estamparán, a más tardar, el día que se clasifiquen y embalen.
- No podrán llevar más marcas que las previstas.

7.2. Mercado obligatorio

El mercado de huevos es **obligatorio** para huevos Categoría B y C, excepto si se entregan directamente a la Industria Alimentaria indicando claramente este destino en los embalajes que los contengan, o se trate de huevos Fisurados.

7.2.1. Mercado de huevos de categoría B

- Llevará con carácter obligatorio marcas distintivas de categoría de calidad:
 - Huevos no refrigerados ni conservados: círculo de al menos 12 mm de diámetro con la letra B de una altura mínima de 5 mm.
 - Huevos refrigerados : triángulo equilátero de al menos 10 mm de lado.

— Huevos conservados: rombo de lado = 16 y 7 mm.

• El estampado de las marcas se realizará antes de aplicar algún tipo de conservación, excepto en los huevos conservados en cal, que podrán estamparse al final del proceso de conservación.

7.2.2. Marcado de huevos de categoría C

• Llevará con carácter obligatorio marcas distintivas de categoría de calidad (excepto h. fisurados): círculo de al menos de 12 mm con letra C de altura como mínimo de 5 mm.

7.3. Marcado potestativo

El marcado de huevos es **potestativo** para huevos de categoría A.

7.3.1. Marcado de huevos de Categoría A

Podrán llevar una o más de las siguientes marcas (potestativas):

• Marca distintiva de categoría de calidad: círculo de por lo menos 12 mm de diámetro.

• Marca distintiva de categoría de peso: letras XL, L, M, S de altura entre 2-3 mm dentro del círculo.

• Fechas :

— Fecha de duración mínima («Cons. pref...»)

— Fecha de envasado («Emb...») si es venta a granel : fecha de clasificación

— Fecha límite de venta recomendada («vender antes ...»)

— Fecha de puesta («Puesta...»)

Se indicarán con letras y dígitos de al menos 5 mm de altura seguidos de día («del 1 al 31») y mes («del 1 al 12»).

- Código del Centro de Embalaje (N°), con dígitos de al menos 5 mm de altura.
- La altura de la cámara de aire de los huevos que vayan a estamparse con mención extra será ≤ 4 mm.

8.1. Características y condiciones higiénicas

- Resistentes a golpes, estar secos, limpios, en buen estado, de tamaño y materiales adecuados, para que los huevos queden protegidos de olores extraños y posibles alteraciones de calidad.
- Se mantendrán en un local limpio, protegidos y aislados del suelo y paredes.

8.2. Reutilización envases y embalajes

- Grandes embalajes: sólo reutilizables en la medida en que estén nuevos, cumplan los requisitos técnicos de higiene mencionados y no presenten marcas anteriores que induzcan a error.
- Pequeños embalajes: no reutilizables.

8.3. Cuando no es necesario embalar huevos en grandes embalajes

En el caso de entrega directa por el envasador, para el comercio al por menor de huevos destinados a la venta a granel, siempre y cuando se cumpla:

- Las cantidades diarias entregadas sean < 3600 huevos/entrega y 360 huevos/comprador.

- Se acompañen las entregas con documentación en la que se indicará :
 - Nombre y dirección del Centro de embalaje.
 - Número del Centro de embalaje.
 - Número de huevos.
 - Categorías de calidad y peso.
 - Fecha de duración mínima.

8.4. Información obligatoria en envases y embalajes

- Pequeños embalajes: Impresas en el propio embalaje.
- Grandes embalajes: Impresas en precintos o etiquetas (y de forma potestativa impresas en el propio embalaje).
- Llevarán en una de las caras exteriores con letras claramente visibles y legibles:
 - nombre o razón social, y dirección de la empresa que haya embalado o mandado embalar los huevos.
 - número del Centro de embalaje (código de identificación del Centro de embalaje).
 - categorías de calidad-peso
 - En huevos de categoría A, podrá indicarse con la letra A o las palabras «categoría A», combinadas o no con el término «frescos».
 - Las categorías de peso se indicarán mediante las letras XL, L ,M, S o los términos supergrandes. grandes , medianos y pequeños o una combinación de ellos, pudiendo añadir la escala de peso correspondiente.
 - número de huevos embalados.

- fecha de duración mínima = fecha de consumo preferente «Consúmase preferentemente antes del ...(día y mes)» (En uno o varios idiomas comunitarios).
- Para categoría A envasados y venta a granel, recomendación de mantenimiento en refrigeración de los huevos después de la compra.
- Para categorías B y C, fecha de embalaje: «embalado el...(día y mes)».
- En huevos refrigerados o conservados, indicaciones sobre la refrigeración o el método de conservación y la fecha de entrada en cámara.

8.5. Información potestativa en envases y embalajes

Tanto los grandes como los pequeños embalajes podrán llevar:

- Nombre, Razón Social o «Marca Comercial».
- Código de gestión de la venta al por menor y/o del control de existencias.
- Indicaciones sobre condiciones especiales de almacenamiento.
- Indicaciones destinadas a promover la venta de huevos, siempre que no induzcan a error al comprador.
- Fechas que faciliten una información suplementaria:
 - Fecha límite de venta recomendada.
 - Fecha de puesta : Se indicará en los embalajes y en los huevos que éstos contengan.
 - Fecha de envasado
- Indicaciones sobre
 - Forma de Cría.

- Origen de los huevos.
- Régimen alimenticio de las gallinas ponedoras.
- Precio de venta.

Precintos y etiquetas

<i>Huevos</i>	<i>Precintos y etiquetas</i>	<i>Menciones</i>
Categorías A , EXTRA y B	Color blanco	
NO CLASIFICADOS destinados a la industria	Color amarillo	HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
A Y B que han perdido sus características y NO SE HAN RECLASIFICADO		
CATEGORÍA C		
INDUSTRIALES	Color rojo	HUEVOS INDUSTRIALES NO APTOS PARA CONSUMO HUMANO

- Para grandes embalajes.
- Serán expendidos por los organismos competentes o bajo su control.
- Llevarán las indicaciones obligatorias.
- No podrán volver a utilizarse una vez abierto el embalaje.
- No sera necesario dicho precinto en el caso de embalajes grandes no cerrados que no impidan ver las indicaciones de los embalajes pequeños que contengan.

9.1. Color blanco e indicaciones en negro

- Para comercializar huevos de categoría A Y B (consumo humano directo).
- Podrán numerarse.
- Llevarán un sello oficial, establecido por la autoridad competente.
- Llevarán las indicaciones obligatorias mencionadas y podrán llevar las potestativas.

9.2. Color amarillo e indicaciones en negro

- Para comercializar
 - Huevos no clasificados destinados a la industria alimentaria y/o no alimentaria para su transformación.
 - Huevos de categoría A o categoría B , que han perdido sus características y no se han reclasificado.
 - Huevos de categoría C.
- Llevarán las siguientes Indicaciones :
 - Nombre o razón social y domicilio de la empresa que haya expedido los huevos.
 - Número o peso neto de los huevos embalados.
 - Mención: «HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA», en mayúsculas de 2 cm de altura.

9.3. Color rojo e indicaciones en negro

- Para comercializar huevos industriales (huevos rotos y huevos incubados).
- Llevarán las siguientes Indicaciones :
 - Nombre o razón social y domicilio de la empresa destinataria.
 - Nombre o razón social y domicilio de la empresa expedidora de los huevos.
 - Menciones: «HUEVOS INDUSTRIALES» (mayúsculas de 2 cm de altura) y «NO APTOS PARA CONSUMO HUMANO» (mayúsculas de 0'8 cm de altura, como mínimo).

9.4. Precintos y etiquetas de huevos "extra"

- En **pequeños embalajes**:
 - Se colocarán de manera que no oculten ninguna indicación del embalaje.
 - Llevarán impreso en letra cursiva de al menos 1 cm, las indicaciones: «Extra hasta el....(día)...(mes)». Estas indicaciones deberán corresponderse con el séptimo día siguiente a la fecha de embalaje y el noveno día siguiente a la fecha de puesta, tras los cuales deberán retirarse y destruirse las etiquetas y precintos.
 - Si en el embalaje se indica la fecha de embalaje, la indicación anterior podrá sustituirse por «Extra hasta 7 días después de la fecha de embalaje».
 - Si en el embalaje se indica la fecha de puesta, podrá sustituirse por «Extra hasta 9 días después de la fecha de puesta».
- Si el precinto o etiqueta no se pudiera despegar del embalaje, al finalizar los plazos mencionados, se retirarán los huevos del punto de venta y deberán embalarse de nuevo.

- En **grandes embalajes** que contengan envases pequeños marcados con la mención Extra figurará: «CONTIENE ENVASES PEQUEÑOS EXTRA» con mayúsculas de 2cm.

- Los huevos de las categorías A y B que ya no respondan a sus características de calidad, se desclasificarán y podrán recalificarse o entregarse directamente a la industria alimentaria / no alimentaria
- Podrán comercializarse en los envases anteriores en la medida que cumplan los requisitos técnicos de higiene: «Estar nuevos, limpios, secos y fabricados con materiales adecuados para la protección de olores extraños y posibles alteraciones de calidad». Se eliminarán o cubrirán todas las anteriores indicaciones para no inducir a error.
- Si son envasados de nuevo, cada envase contendrá únicamente huevos de un mismo lote.

10.1. Precintos o etiquetas

Los precintos o etiquetas serán de color blanco con las indicaciones en negro y llevarán al menos la siguiente información :

10.1.1. Envases grandes

- Nombre o razón social y domicilio de la empresa que haya reclasificado o mandado reclasificar.
- Número del centro de embalaje que haya embalado por primera vez.
- Número de huevos envasados.
- País de origen en huevos importados.
- Categorías de calidad y peso

- En huevos categoría A: «Fecha de duración mínima original»(consumo preferente) y debajo de ésta los términos «Huevos reclasificados».
- En huevos de otras categorías : «Fecha del 1er envasado». «Envasado el... (día y mes)» y debajo de éstas el término «Reclasificados» seguido de la fecha reclasificación.
- En huevos refrigerados o conservados indicaciones no codificadas sobre la refrigeración o el método de conservación.
- Podrán llevar impresas una o varias de las indicaciones que figuren en las etiquetas y precintos que los cierren y además, la marca comercial de la empresa que haya reclasificado o mandado reclasificar.

10.1.2. Envases pequeños

- Únicamente llevarán las indicaciones anteriores.
- Si se reutilizan los envases de origen se tapan las indicaciones que ya no procedan.
- Podrán llevar la marca comercial de la empresa que haya reclasificado o mandado reclasificar .

- Los huevos envasados solo podrán ser reenvasados en otros envases por los Centros de Embalaje. Cada envase contendrá únicamente huevos de un mismo lote.
- Los envases de origen se podrán considerar reutilizables en la medida que cumplan los requisitos técnicos de higiene: «Estar nuevos, limpios, secos y fabricados con materiales adecuados para la protección de olores extraños y posibles alteraciones de calidad». Se eliminarán o cubrirán todas las anteriores indicaciones.
 - No presentarán marcas que puedan inducir a error.

11.1 Precintos o etiquetas

Los precintos o etiquetas serán de color blanco con las indicaciones en negro y llevarán al menos la siguiente información:

11.1.1. Envases grandes

- Nombre o razón social y domicilio de la empresa que haya reenvasado o mandado reenvasar.
- Número del centro de embalaje que haya reenvasado.
- Número del centro de embalaje que haya envasado los huevos por primera vez.
- Número de huevos reenvasados.
- País de origen en huevos importados.

- Categorías de calidad y peso
- En huevos categoría A «Fecha de duración mínima original» (consumo preferente) y debajo de ésta los términos «Huevos reenvasados».
- En huevos de otras categorías: «fecha del primer envasado»", envasado el día... (día y mes) y debajo «Reenvasado el...(día y mes)».
- En huevos refrigerados o conservados indicaciones no codificadas sobre la refrigeración o el método de conservación.
- Podrán llevar impresas una o varias de las indicaciones que figuren en las etiquetas y precintos que los cierren y además la marca comercial de la empresa que haya envasado o mandado reenvasar.

11.1.2. Envases pequeños

- Únicamente llevarán las indicaciones anteriores.
- Si se reutilizan los envases de origen se tapan las indicaciones que ya no procedan.
- Podrán llevar la marca comercial de la empresa que haya reenvasado o mandado reenvasar.
- No podrá utilizarse la palabra «Extra».

Los marcados o etiquetados potestativos son los siguientes:

12.1. Fecha de puesta

12.2. Forma de cria

13.3. Modo de alimentación de las gallinas ponedoras

13.4. Indicación del origen de los huevos de Categoría A

- Todos los registros generados se conservarán durante 6 meses como mínimo.

12.1. Fecha de puesta

12.1.1. Condiciones a cumplir por el productor

- Entregará los huevos en contenedores precintados excepto si la unidad de producción está en el mismo lugar.
- El contenedor y los documentos que le acompañen se identificarán con
 - Fecha de puesta.
 - Nombre dirección y número del productor y gallinero del que proceden los huevos.
 - Fecha de envío.
 - Número o peso de los huevos.

12.1.2. Condiciones a cumplir por el centro de embalaje

- Llevarán 3 Registros separados con los siguientes datos:
 - Un registro en el que figure
 - Cantidad diaria de huevos, por Productor, llegadas al Centro de embalaje.
 - Nombre y dirección del productor .
 - Número de Registro del Productor (otorgado por la Autoridad Competente tras una inspección).
 - Número de huevos por categoría de calidad y peso .
 - Número o peso de los huevos vendidos por categoría de peso, comprador y dirección de éste.

- Los huevos de un mismo contenedor serán clasificados y envasados sin interrupción.
- Los huevos procedentes de unidades de producción externas serán almacenados y manipulados por separado.

12.2. Forma de cría

- Excepto en el caso de la producción ecológica, para indicar la forma de cría sólo podrá utilizarse

<i>En el embalaje</i>	<i>En el envase</i>
Huevos de gallinas camperas	Camperas
Huevos de gallinas criadas en el suelo	Suelo
Huevos de gallinas criadas en jaulas	Jaulas

- Para el marcado dichos términos podrán sustituirse por un código que identifique el nº de registro del productor y la forma de cría, explicando su significado en el embalaje.

- En venta a granel se marcará el huevo con el código, explicando su significado en marca separada.

- En el caso de producción ecológica (según las condiciones establecidas en el Reglamento (CEE) número 2092/91) se indicará la leyenda: «Ecológico».

12.2.1. Condiciones a cumplir por el productor

- Los huevos se entregarán en contenedores identificados con
 - Nombre y dirección o nº de registro del productor.
 - Tipo y número o peso de los huevos
 - Fecha de entrega.

12.2.2. Condiciones a cumplir por el centro de embalaje

- Los huevos serán almacenados, clasificados y envasados por separado.

- Sólo se clasificarán y embalarán los días que se comunique a la autoridad competente con al menos un día hábil de antelación.

- El Centro de embalaje llevará tres registros por separado:

- Un registro por cada forma de cría con:

- nombre y domicilio de los productores.
- fecha de entrega de los contenedores y toda su información.
- volumen semanal de existencias físicas.

- Un registro en el que figure:

- categorías de calidad y peso de los huevos clasificados por día.

- venta de huevos y pequeños embalajes.
 - número de embalajes, número o peso de los huevos vendidos por categorías de peso y comprador.
 - fechas de entrega.
 - nombre y dirección de compradores.
 - volumen semanal de existencias físicas.
- Un registro de ventas que podrá consistir en el archivo de facturas o albaranes correspondientes, siempre que en ellos figuren las indicaciones establecidas.

12.2.3. Condiciones a cumplir por colectores y mayoristas

Llevarán registro de

- Fechas y cantidades de huevos recogidos.
- Nombre y dirección de los productores y vendedores.
- Fechas de entrega y cantidades de huevos entregadas.
- Compras y ventas (podrá consistir en el archivo de facturas o albaranes correspondientes).
- Registro semanal de existencias físicas de huevos.

12.3. Modo de alimentación de las gallinas ponedoras

12.3.1 Condiciones a cumplir por el centro de embalaje

- El Centro de Embalaje llevará tres registros por separado:
 - Un registro en el que figure
 - nombre y dirección o número de registro del productor.
 - número o peso de los huevos.
 - fecha de entrega.

- Un registro en el que figure:
 - categorías de calidad y peso de los huevos clasificados por día.
 - Venta de huevos y pequeños embalajes.
 - número de embalajes, número o peso de los huevos vendidos por categorías de peso y comprador.
 - nombre y dirección de los compradores.
 - fechas de entrega.
 - volumen semanal de existencias físicas.
- Un registro de ventas que podrá consistir en el archivo de facturas o albaranes correspondientes, siempre que en ellos figure el método de alimentación.
- Para venta a granel deberá ir marcado cada uno de los huevos.

12.4. Indicación del origen de los huevos de categoría A

- Los términos utilizados sólo podrán referirse al Estado miembro o región definida por el Estado miembro donde se hayan producido los huevos.
- Para venta a granel deberá ir marcado cada uno de los huevos.
- Se llevarán tres registros por separado:
 - Un registro por cada origen con
 - nombre y domicilio o el número de registro de los productores.
 - número o peso de los huevos.
 - fechas de entrega.

- Un registro en el que figure
 - categorías de calidad y peso de los huevos clasificados por día.
 - venta de huevos y pequeños embalajes.
 - Número de embalajes, número o peso de los huevos vendidos por categorías de peso y comprador.
 - nombre y dirección de compradores.
 - fechas de entrega.
 - volumen semanal de existencias físicas.
- Un registro de ventas que podrá consistir en el archivo de facturas o albaranes correspondientes, siempre que en ellos figure el origen.

13.1. Muestreo para la comprobación de las categorías de calidad y peso

- Cuando los huevos se embalen en **grandes embalajes** que no contengan otros pequeños, se controlarán al menos las siguientes cantidades de huevos :

<i>Número de huevos incluidos en un lote</i>	<i>Núm. huevos que se someten control</i>	
	<i>% del lote</i>	<i>Núm. mínimo huevos</i>
Hasta 180	100 %	—
De 181 - 1800	15 %	180
1801 - 3600	10 %	270
3601 - 10800	5 %	360
10801 -18000	4 %	540
18001 - 36000	3 %	720
36001 - 360000	1'5 %	1080
> de 360000	0'5 %	5400

- Cuando los huevos se embalen en **pequeños embalajes**, (aunque estos se introduzcan a su vez en otros grandes), se controlarán al menos las siguientes cantidades de huevos :

<i>Nº huevos incluidos en un lote</i>	<i>% de pequeños embalajes</i>	<i>Núm. huevos a controlar/envase</i>
Hasta 180	100 %	100 %
181 - 1.800	15 %	
1.801 - 3.600	10 %	
3.601 - 10.800	5 %	
10.801 - 18.000	4 %	
18.001 - 36.000	3 %	
36.001 - 360.000	1'5 %	
> de 360.000	0'5 %	

- Si los lotes de huevos son ≤ 18.000 , los huevos a controlar se tomarán por lo menos del 20 % de los Grandes embalajes.

- Si los lotes de huevos son > 18.000 , los huevos a controlar se tomarán por lo menos del 10 % de los Grandes embalajes, y como mínimo de 10 de éstos embalajes.

- Si son huevos sin embalar (expuestos a la venta en minorista)

- ≤ 180 huevos: se controlará el 100%

- > 180 huevos: se controlará 15%y como mínimo 180 huevos.

13.2. Tolerancias en cuanto a «calidad» en el control de lotes

- Para huevos de categoría A se tolerarán los siguientes defectos en cuanto a calidad :
 - A la salida del Centro de embalaje un 5 % de huevos que presenten defectos de calidad, y de éstos como máximo
 - 2 % de rotos o fisuras (visibles por inspección ocular).
 - 1 % con manchas de sangre o carne.
 - Cuando se trate de huevos comercializados con la mención Extra, no se tolerará ningún defecto de la cámara de aire.
 - En las demás fases de comercialización un 7 % y de éstos como máximo
 - 4 % rotos o con fisuras (visibles por inspección ocular).
 - 1 % con carne o manchas de sangre.
 - Para huevos de categoría B, se tolerarán un 7 % de huevos con defectos en cuanto a calidad.
 - Cuando un lote controlado contenga menos de 180 huevos, los porcentajes se duplicarán.

13.3. Tolerancia en cuanto a peso unitario en el control de lotes (solo categoría A)

- Un lote podrá contener un máximo de 12 % de huevos de las categorías de peso limítrofes con la indicada en el embalaje, pero no más de un 6 % de huevos de categoría de peso inmediatamente inferior .
 - En huevos «Extra» no se tolerará ningún defecto.
 - Cuando un lote controlado tenga menos de 180 huevos los porcentajes se duplicarán.

- Los embalajes grandes de huevos de categoría A clasificados según su peso, tendrán los pesos netos mínimos :

XL: Supergrandes 7'3 Kg / 100 huevos

L: Grandes 4 Kg / 100 huevos

M: Medianos 5'4 Kg / 100 huevos

S: Pequeños 4'5 Kg / 100 huevos

13.4. Pautas de control

- El control se efectuará mediante sondeo, en todas las fases de comercialización, así como durante el transporte .

- Cuando se trate de huevos importados de países terceros, dicho control se efectuará además en la aduana.

- Se realizará un muestreo para la comprobación de las categorías de calidad y peso .

- En el control de los lotes se tendrán en cuenta las tolerancias en defectos establecidas anteriormente .

- Realizado el control, y una vez realizadas las correcciones necesarias en el lote controlado, el inspector pondrá en el embalaje un precinto provisto de un sello oficial con las siguientes características :

Fondo blanco e indicaciones en rojo que indique :

- Controlado el... (fecha) ... (lugar)

- Número del inspector

- Si son huevos Extra el precinto de control llevará también la palabra «Extra» con letras de 1cm de altura.

- Cuando el lote controlado no se ajuste a la normativa, se prohibirá la comercialización, o si procede de un País tercero, la importación, hasta que se aporten pruebas que demuestren que se han subsanado las causas de no conformidad.

Para la comercialización de los huevos en comercio minorista:

Los huevos ya envasados se presentarán por separado en función de:

- la categoría de calidad y peso
- sistema de conservación o refrigeración

Se indicarán claramente dichos datos por el minorista.

Para la comercialización de los huevos a granel:

se indicará en un cartel en el puesto o el vehículo de venta o mediante una indicación impresa en el envase o nota suministrada al consumidor:

- Número de identificación del Centro de embalaje o país de origen (si son importados).
- La categoría de calidad y peso
- Fecha de duración mínima, seguida de recomendaciones de almacenamiento después de la compra.

16.1. Importación

- Los huevos procedentes de Países terceros, únicamente podrán importarse si cumplen :
 - No estarán mezclados con huevos de otras especies.
 - Estarán clasificados.
 - Estarán marcados obligatoriamente, si son de categoría B o C
 - Respetarán las condiciones especiales aplicables para la utilización de las expresiones «Extra» o «Extra-frescos».
 - No llevarán más marcas que las establecidas.
- Los embalajes grandes y pequeños llevarán las siguientes indicaciones en el etiquetado :
 - País de origen.
 - Nombre de la empresa de embalaje del país tercero.
 - Categoría de calidad y peso.
 - Para embalajes grandes :
 - Peso en Kg y número de huevos embalados.
 - Nombre y domicilio del expedidor.
 - Para embalajes pequeños: número de huevos embalados.
 - En huevos de categoría A
 - Fecha de embalaje.
 - Fecha de duración mínima.
 - Recomendaciones de almacenamiento.
 - En huevos de otras categorías : fecha de embalaje.

16.2. Exportacion

- Los huevos destinados a la exportación, se podrán ajustar a las disposiciones exigidas en el país de destino (pudiendo ser éstas superiores en cuanto a calidad, marcado, etiquetado o requisitos suplementarios).
- Podrán utilizarse categorías de peso distintas de las contempladas, siempre que se indique en los embalajes dicha categoría de peso.
- Podrán ir provistos de marcas o indicaciones distintos, siempre que no se presten a confusión .
- No se considerarán conservados los huevos embalados sometidos a recubrimiento.

- Reglamento 1907/1990 relativo a determinadas normas de comercialización de los huevos y sus modificaciones posteriores hasta 2002.
- Reglamento 1274/1991 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento 1907/1990 relativo a determinadas normas de comercialización de los huevos y sus modificaciones posteriores hasta 2002.
- Reglamentación Técnico Sanitaria sobre huevos y ovoproductos. Decreto 408/1975 de 7 de marzo
- Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos
- Real Decreto 2207/1995 de 27 de febrero por el que se establecen las Normas de Higiene relativas a los productos alimenticios.
- Decisión del Consejo de 20 de junio de 1994, por la que se establecen condiciones específicas de salud pública para la comercialización de determinadas clases de huevos.
- Reglamentación Técnico Sanitario que regula la producción y comercialización de los ovoproductos. Real Decreto 1348/1992, de 6 de noviembre.

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA EMBALAR HUEVOS DE LA CATEGORÍA A MARCADOS CON LA MENCIÓN EXTRA E INCLUSIÓN EN EL REGISTRO ESPECIAL

Don.....con NIF/DNI.....
en nombre y representación de la empresa.....
sita en
de la localidad de..... Autorizada
como Centro de Embalaje de huevos de Categoría A con nº de
RSI.....

EXPONE:

Que vistas las disposiciones comunitarias aplicables a los huevos que vayan a comercializarse indicando la mención **EXTRA** o **EXTRA FRESCOS** (Reglamento CEE Nº 1907/90 y sus modificaciones posteriores y Reglamento CEE Nº 1274/91 y sus modificaciones posteriores) y que a continuación se citan:

- Los huevos que vayan a comercializarse con la mención **EXTRA** serán **entregados o recogidos del productor todos los días hábiles o cada dos días si se mantienen a una temperatura igual o menor a 18º C.**
- La **altura de la cámara de aire** de los huevos que vayan a estamparse con mención **EXTRA** será **menor de 4 mm** en el momento del embalaje.
- Los huevos que vayan a comercializarse con la mención **EXTRA** **no se podrán reembalar.**

PRECINTOS Y ETIQUETAS DE HUEVOS "EXTRA"

- Serán de color blanco y con indicaciones en negro
- En **Pequeños Embalajes**:
 - Se colocarán de manera que no oculten ninguna indicación del embalaje.
 - Llevarán impreso en letra cursiva de = 1 cm, las indicaciones : "EXTRA HASTA EL...(día)...(mes) ". Estas indicaciones deberán corresponderse con el **7º día siguiente a la fecha de embalaje** y el **9º día siguiente a la fecha de puesta**, tras los cuales deberán retirarse y destruirse las etiquetas y precintos.
 - Si en el embalaje se indica la fecha de embalaje, la indicación anterior podrá sustituirse por "Extra hasta 7 días después de la fecha de embalaje".
 - Si en el embalaje se indica la fecha de puesta, podrá sustituirse por "Extra hasta 9 días después de la fecha de puesta".
 - Si el precinto o etiqueta no se pudiera despegar del embalaje, al finalizar los plazos mencionados, se retirarán los huevos del punto de venta y deberán embalsarse de nuevo.

- En **Grandes Embalajes** que contengan envases pequeños marcados con la mención Extra figurará "CONTIENE ENVASES PEQUEÑOS EXTRA", con mayúsculas de 2 cm.

Y estando en disposición de cumplir los requisitos exigidos en la actualidad así como todos los posteriores que le sean de aplicación

SOLICITA:

Sea inscrita la empresa en el Registro Especial que contempla el artículo 4, punto 3 del Reglamento CEE N° 1274/91, y se autorice a embalar huevos de la categoría A indicando la mención EXTRA.

En _____ a de _____ de _____

FDO:

CONSELLERIA DE SANIDAD
DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA

**SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA EMBALAR HUEVOS
INDICANDO LA FECHA DE PUESTA E INCLUSIÓN
EN EL REGISTRO ESPECIAL**

Don.....con NIF/DNI.....
en nombre y representación de la empresa.....
sita en
de la localidad de..... Autorizada
como Centro de Embalaje de huevos de Categoría A con nº de
RSI.....

EXPONE:

Que vistas las disposiciones comunitarias aplicables a los huevos que vayan a comercializarse indicando la FECHA DE PUESTA (Reglamento CEE N° 1907/90 y sus modificaciones posteriores y Reglamento CEE N° 1274/91 y sus modificaciones posteriores) y que a continuación se citan:

La indicación de la fecha de puesta deberá estar presente en los embalajes y en los huevos que éstos contengan.

PLAZOS DE ENTREGA DE LOS HUEVOS DESDE EL PRODUCTOR

- Los huevos **no estampados en granja** en los que se vaya a estampar la fecha de puesta se entregarán el mismo día de puesta.
- Los huevos **estampados en granja** con la fecha de puesta se entregarán como **máximo al día siguiente de la puesta.**

EXCEPCIONES EN EL ESTAMPADO

- Los huevos puestos en día no hábil podrán estamparse el primer día hábil siguiente, al mismo tiempo que los huevos puestos ése día hábil, con la fecha del día anterior no hábil.

CONDICIONES A CUMPLIR POR EL PRODUCTOR

- Entregará los huevos en contenedores precintados excepto si la unidad de producción está en el mismo lugar.
- El contenedor y los documentos que le acompañen se identificarán con
 - fecha de puesta.
 - nombre dirección y nº del productor y gallinero del que proceden los huevos.
 - fecha de envío.
 - nº o peso de los huevos.

CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CENTRO DE EMBALAJE

Llevarán 3 Registros separados con los siguientes datos:

- a) Un registro en el que figure
 - Cantidad diaria de huevos, por Productor, llegadas al Centro de embalaje.
 - Nombre y dirección del productor.
 - Nº de Registro del Productor (otorgado por la Autoridad Competente tras una inspección).
- b) Nº de huevos por categoría de calidad y peso.

**SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA EMBALAR HUEVOS
INDICANDO LA FORMA DE CRÍA E INCLUSIÓN
EN EL REGISTRO ESPECIAL**

Don.....con NIF/DNI.....
en nombre y representación de la empresa.....
sita en
de la localidad de..... Autorizada
como Centro de Embalaje de huevos de Categoría A con nº de
RSI.....

EXPONE:

Que vistas las disposiciones comunitarias aplicables a los huevos que vayan a comercializarse indicando la FORMA DE CRÍA (Reglamento CEE Nº 1907/90 y sus modificaciones posteriores y Reglamento CEE Nº 1274/91 y sus modificaciones posteriores) y que a continuación se citan:

· Para indicar la forma de cría sólo podrá utilizarse los términos:

En el embalaje	En el envase
Huevos de gallinas camperas	Camperas
Huevos de gallinas criadas en el suelo	Suelo
Huevos de gallinas criadas en jaulas	Jaulas

- Para el marcado dichos términos podrán sustituirse por un código que identifique el nº de registro del productor y la forma de cría, explicando su significado en el embalaje.
- En venta a granel se marcará el huevo con el código, explicando su significado en marca separada.
- En el caso de producción ecológica (según las condiciones establecidas en el Reglamento (CEE) nº 2092/91) se indicará la leyenda "Ecológico".

CONDICIONES A CUMPLIR POR EL PRODUCTOR

- Los huevos se entregarán en contenedores identificados con
 - nombre y dirección o nº de registro del productor.
 - tipo y número o peso de los huevos
 - fecha de entrega.

CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CENTRO DE EMBALAJE

- Los huevos serán almacenados, clasificados y envasados por separado.
- **Sólo se clasificarán y embalarán los días que se comunique a la Autoridad Competente con al menos un día hábil de antelación.**
- El Centro de Embalaje llevará tres registros por separado:
 - a) un registro por cada forma de cría con
 - nombre y domicilio de los productores.
 - fecha de entrega de los contenedores y toda su información.
 - volumen semanal de existencias físicas.

- b) un registro en el que figure
- categorías de calidad y peso de los huevos clasificados por día.
 - venta de huevos y pequeños embalajes.
 - Nº de embalajes, nº o peso de los huevos vendidos por categorías de peso y comprador.
 - fechas de entrega.
 - nombre y dirección de compradores.
 - volumen semanal de existencias físicas.
- c) un registro de ventas que podrá consistir en el archivo de facturas o albaranes correspondientes, siempre que en ellos figuren las indicaciones establecidas.

CONDICIONES A CUMPLIR POR COLECTORES Y MAYORISTAS

Llevarán registro de

- fechas y cantidades de huevos recogidos.
- nombre y dirección de los productores y vendedores.
- fechas de entrega y cantidades de huevos entregadas.
- compras y ventas (podrá consistir en el archivo de facturas o albaranes correspondientes).
- registro semanal de existencias físicas de huevos.

Y estando en disposición de cumplir los requisitos exigidos en la actualidad así como todos los posteriores que le sean de aplicación

SOLICITA:

Sea inscrita la empresa en el Registro Especial que contempla el artículo 4, punto 3 del Reglamento CEE N° 1274/91, y se autorice a embalar huevos de la categoría A indicando la forma de cría.

En _____ a _____ de _____ de _____

FDO:

CONSELLERIA DE SANIDAD
DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA

**SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA EMBALAR HUEVOS
INDICANDO EL METODO DE ALIMENTACIÓN
DE LAS GALLINAS PONEDORAS E INCLUSIÓN
EN EL REGISTRO ESPECIAL**

Don.....con NIF/DNI.....
en nombre y representación de la empresa.....
sita en
de la localidad de..... Autorizada
como Centro de Embalaje de huevos de Categoría A con nº de
RSI.....

EXPONE:

Que vistas las disposiciones comunitarias aplicables a los huevos que vayan a comercializarse indicando **el método de alimentación de las gallinas ponedoras** (Reglamento CEE N° 1907/90 y sus modificaciones posteriores y Reglamento CEE N° 1274/91 y sus modificaciones posteriores) y que a continuación se citan:

CONDICIONES A CUMPLIR POR EL CENTRO DE EMBALAJE

El Centro de Embalaje llevará tres registros por separado:

- a) un registro en el que figure
 - nombre y dirección o nº de registro del productor.

- número o peso de los huevos.
- fecha de entrega.

b) un registro en el que figure

- categorías de calidad y peso de los huevos clasificados por día.
- venta de huevos y pequeños embalajes.
- N° de embalajes, n° o peso de los huevos vendidos por categorías de peso y comprador.
- nombre y dirección de los compradores.
- fechas de entrega.
- volumen semanal de existencias físicas.

c) un registro de ventas que podrá consistir en el archivo de facturas o albaranes correspondientes, siempre que en ellos figure el método de alimentación.

Para venta a granel deberá ir marcado cada uno de los huevos.

Y estando en disposición de cumplir los requisitos exigidos en la actualidad así como todos los posteriores que le sean de aplicación

SOLICITA:

Sea inscrita la empresa en el Registro Especial que contempla el artículo 4, punto 3 del Reglamento CEE N° 1274/91, y se autorice a embalar huevos de la categoría A indicando el método de alimentación de las gallinas ponedoras.

En _____ a de _____ de _____

FDO:

CONSELLERIA DE SANIDAD
DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA

PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE CENTROS DE EMBALAJE

DATOS DE LA INDUSTRIA

NOMBRE/RAZÓN SOCIAL:

Nº DE REGISTRO:

ÁREA:LOCALIDAD:

TELEFONOFAX

AÑO DE CONSTRUCCIÓN:

ÚLTIMA REFORMA:

Nº DE DÍAS DE TRABAJO/SEMANA: L M X J V S D

Nº DE TRABAJADORES FIJOS: ...EVENTUALES

ACTIVIDAD

(Marcar lo que proceda)

MAYORISTASI / NO
COLECTORSI / NO
CENTRO EMBALAJESI / NO
CLASIFICACIÓN DE HUEVOS POR CATEGORÍA DE CALIDADSI / NO
CLASIFICACIÓN DE HUEVOS POR CATEGORÍA DE PESOSI / NO
ESTAMPA HUEVOS EXTRASI / NO
ESTAMPA HUEVOS CON FECHA DE PUESTASI / NO
ESTAMPA HUEVOS CON FORMA DE CRÍASI / NO
ESTAMPA HUEVOS CON MODO ALIMENTACIÓN PONEDORASSI / NO
ESTAMPA HUEVOS CON INDICACIÓN DE ORIGENSI / NO
RECLASIFICACIÓNSI / NO
REEMBALADOSI / NO

PROCEDENCIA DE LOS HUEVOS

PRODUCCIÓN PROPIA	Nº huevos/año.....
Contigua C. Embalaje	SI / NO
Nº Registro Explotación
OTROS PRODUCTORES	Nº huevos/año
Misma localidad
Comunidad Valenciana
Otras CCAA
Unión Europea
Países terceros
COLECTORES	
Comunidad Valenciana
Otras CCAA
Unión Europea
CENTROS DE EMBALAJE	
Comunidad Valenciana
Otras CCAA
Unión Europea

TIPO DE HUEVOS COMERCIALIZADOS

(Marcar lo que proceda)

	Núm. huevos/año
CATEGORÍA A	
CATEGORÍA A EXTRA
CATEGORÍA A FECHA DE PUESTA
CATEGORÍA A FORMA DE CRÍA
CATEGORÍA A ALIMENTACIÓN PONEDORAS
CATEGORÍA A ORIGEN
CATEGORÍA B REFRIGERADOS
CATEGORÍA B CONSERVADOS
CATEGORÍA B NO REFRIGERADOS NI CONSERVADOS
CATEGORÍA C

DESTINO DE LOS HUEVOS

	Núm. huevos/año	Destino
HUEVOS ROTOS
HUEVOS AVERIADOS
HUEVOS CATEGORIA C
HUEVOS CATEGORIA B NO REFRIGERADOS
HUEVOS CATEGORÍA B REFRIGERADOS
HUEVOS CATEGORÍA B CONSERVADOS

DISTRIBUCIÓN Y VENTA

	Núm. huevos/año
VENTA A GRANEL DE HUEVOS EN MERCADOS LOCALES
Local <input type="checkbox"/> Otras CCAA <input type="checkbox"/>	
VENTA A GRANEL DE HUEVOS EN MERCADOS AMBULANTES
Local <input type="checkbox"/> Otras CCAA <input type="checkbox"/>	
VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR
Local <input type="checkbox"/> Otras CCAA <input type="checkbox"/>	
VENTA A ALMACENES MAYORISTAS
Local <input type="checkbox"/> Otras CCAA <input type="checkbox"/> U.E. <input type="checkbox"/> P. Terceros <input type="checkbox"/>	
VENTA A COLECTIVIDADES
Local <input type="checkbox"/> Otras CCAA <input type="checkbox"/> U.E. <input type="checkbox"/> P. Terceros <input type="checkbox"/>	
VENTA A MINORISTAS PARA VENTA A GRANEL
Local <input type="checkbox"/> Otras CCAA <input type="checkbox"/> U.E. <input type="checkbox"/> P. Terceros <input type="checkbox"/>	
VENTA A MINORISTAS PARA VENTA ENVASADOS
Local <input type="checkbox"/> Otras CCAA <input type="checkbox"/> U.E. <input type="checkbox"/> P. Terceros <input type="checkbox"/>	
VENTA A INDUSTRIA PASTELERA
Local <input type="checkbox"/> Otras CCAA <input type="checkbox"/> U.E. <input type="checkbox"/> P. Terceros <input type="checkbox"/>	
VENTA A INDUSTRIA DE OVOPRODUCTOS
Local <input type="checkbox"/> Otras CCAA <input type="checkbox"/> U.E. <input type="checkbox"/> P. Terceros <input type="checkbox"/>	
VENTA A INDUSTRIA NO ALIMENTARIA
Local <input type="checkbox"/> Otras CCAA <input type="checkbox"/> U.E. <input type="checkbox"/> P. Terceros <input type="checkbox"/>	

CONDICIONES DE LOS LOCALES**SI****NO**

Los locales y sus anexos tienen un emplazamiento adecuado, alejado de cualquier causa de contaminación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Locales de trabajo de dimensiones suficientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Almacén de huevos embalados con capacidad mínima para la clasificación de 3 días en jornada de 8 horas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dispone de zona de carga y descarga	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pavimentos de material adecuado, fáciles de limpiar y desinfectar, están en buen estado de conservación y dotados de sistemas de desagüe si procede	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Paredes de superficies lisas, de fácil limpieza y desinfección y en buen estado de conservación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Techo de fácil limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Puertas de fácil limpieza y desinfección y en buen estado de conservación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Iluminación apropiada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ventilación adecuada. Ventanas provistas de pantallas contra insectos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suministro de agua potable - de la red municipal - de pozo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Existen lavamanos con agua fría y caliente, material de limpieza y secado higiénico de manos y de accionamiento no manual	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dispositivos adecuados para la limpieza y desinfección de útiles, material e instalaciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dispositivos adecuados para el almacenamiento de productos de limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Servicios higiénicos y vestuarios adecuados y separados de los locales de manipulación, con lavamanos con agua fría y caliente, material de limpieza y secado higiénico de manos y de accionamiento no manual	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Las superficies en contacto con los alimentos están en buen estado de conservación, son fáciles de limpiar y desinfectar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Instalaciones adecuadas de protección contra animales indeseables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CONDICIONES DE LOS MATERIALES

Todo material en contacto con los huevos es adecuado, se mantiene limpio y en buen estado de conservación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------

CONDICIONES DEL EQUIPO TÉCNICO**SI****NO**

Equipo de inspección visual - Con control permanente - Automático	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dispositivo de medición de la altura de la cámara de aire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Máquina clasificadora de huevos por su peso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Balanza para pesaje de huevos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Equipo para estampar huevos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CONDICIONES DEL TRANSPORTE**SI****NO**

Los vehículos son cerrados y permiten mantener una temperatura constante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Especificar tipo vehículo: isotermo/refrigerante/frigorífico/ninguno de los anteriores (señalar lo que proceda)		
Las superficies internas son adecuadas, fáciles de limpiar y desinfectar y se mantienen en buen estado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CONDICIONES DEL PERSONAL**SI****NO**

Uso de ropa de uso exclusivo y limpia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Las prácticas de manipulación son higiénicas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

IDENTIFICACIÓN DE LOS HUEVOS**SI****NO**

Las entregas del productor al centro de embalaje están bien identificadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------

CLASIFICACIÓN DE LOS HUEVOS**SI****NO**

La clasificación por categorías de peso es correcta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La clasificación por categorías de calidad es correcta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Una vez clasificados, las condiciones de tratamiento son adecuadas (lavado/limpiado, conservación/refrigeración, almacenamiento) Si no, especificar.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PLAZOS DE CLASIFICACIÓN Y EMBALAJE**SI****NO**

Se cumplen los plazos de clasificación y embalaje	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------

ESTAMPADO DE HUEVOS**SI****NO**

El estampado de los huevos de categoría A es correcto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El estampado de los huevos de categoría A con la mención EXTRA es correcto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El estampado de los huevos de categoría B es correcto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El estampado de los huevos de categoría C es correcto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ENVASES Y EMBALAJES**SI****NO**

Son de características adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se almacenan en local adecuado, limpio, aislados del suelo y protegidos de toda contaminación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sólo se reutilizan los grandes embalajes que cumplen las condiciones adecuadas de higiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los pequeños embalajes no se reutilizan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los embalajes grandes y pequeños llevan la información obligatoria		
Nombre o razón social y dirección del C. embalaje	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nº del C. embalaje	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Categorías de calidad y peso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nº de huevos embalados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fecha de duración mínima	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Recomendación de mantenimiento en refrigeración tras compra	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fecha de embalaje (categorías B y C)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La información potestativa de los embalajes es adecuada (marca comercial, código de gestión, indicaciones destinadas a promover la venta, condiciones especiales de almacenamiento, fecha límite de venta recomendada, fecha de puesta, forma de cría, origen de los huevos, régimen alimenticio ponedoras, precio de venta)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRECINTOS Y ETIQUETAS

SI NO

Se utiliza un precinto de color blanco e indicaciones en negro		
En huevos de categoría A y B	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lleva las indicaciones obligatorias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se utiliza un precinto de color amarillo e indicaciones en negro		
En huevos de categoría A y B que han perdido sus características y no se han reclasificado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En huevos de categoría C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En huevos no clasificados destinados a la industria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lleva las indicaciones obligatorias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

.../...

Se utiliza un precinto de color rojo e indicaciones en negro		
En huevos industriales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lleva las indicaciones obligatorias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

HUEVOS RECLASIFICADOS

SI NO

La reclasificación es correcta: envases adecuados y con huevos de un mismo lote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se utiliza precinto de color blanco e indicaciones en negro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lleva las indicaciones obligatorias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

HUEVOS REENVASADOS

SI NO

El reenvasado es correcto: envases adecuados y con huevos de un mismo lote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se utiliza precinto de color blanco e indicaciones en negro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lleva las indicaciones obligatorias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

REGISTROS**SI****NO****C. EMBALAJE**

Tiene registro de cantidad diaria de huevos llegados/productor, nombre, dirección y n° de registro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene registro del n° de huevos por categoría de calidad y peso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene registro del n° o peso de huevos vendidos por categoría de peso y comprador, y su dirección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COLECTOR / MAYORISTA

Tiene registro con los datos pertinentes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------

CONDICIONES PARTICULARES**FECHA DE PUESTA****SI****NO****PRODUCTOR**

El contenedor y los documentos que le acompañan están correctamente identificados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------

CENTRO DE EMBALAJE

Tiene registro con los datos pertinentes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los huevos de un mismo contenedor son clasificados y envasados sin interrupción	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

.../... Los huevos procedentes de unidades de producción externas son almacenados y manipulados por separado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------

FORMA DE CRÍA

SI NO

PRODUCTOR

El contenedor y los documentos que le acompañan están correctamente identificados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los términos utilizados para el marcado son correctos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En venta a granel se marcan los huevos con el código correspondiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CENTRO DE EMBALAJE

Los huevos son almacenados, clasificados y envasados por separado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene registro por cada forma de cria de huevos llegados/productor, nombre y dirección, datos del contenedor y volumen semanal de existencias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene registro con los datos relativos a su clasificación y venta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene registro de ventas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

MODO DE ALIMENTACIÓN DE PONEDORAS**SI****NO**

Tiene registro de huevos llegados/productor, nombre, dirección o n° de registro, fecha de entrega	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene registro con los datos relativos a su clasificación y venta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene registro de ventas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En venta a granel se marcan los huevos con el código correspondiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

INDICACIÓN DEL ORIGEN DE LOS HUEVOS**SI****NO**

Tiene registro por cada origen de huevos llegados/productor, nombre, dirección o n° de registro, fecha de entrega	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene registro con los datos relativos a su clasificación y venta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tiene registro de ventas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En venta a granel se marcan los huevos con el código correspondiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**PROTOCOLO DE EVALUACIÓN EN INDUSTRIAS
DE OVOPRODUCTOS**

DATOS DE LA INDUSTRIA

NOMBRE/RAZÓN SOCIAL:

Nº DE REGISTRO SANITARIO:

ÁREA DE UBICACIÓN.

LOCALIDAD:

AÑO DE CONSTRUCCIÓN:

ÚLTIMA REFORMA:

Nº DE DÍAS DE TRABAJO/SEMANA: L M X J V S D

Nº DE TRABAJADORES FIJOS:

Nº DE EVENTUALES:

PROCEDENCIA DE LOS HUEVOS

	*	Toneladas/año
<i>PRODUCCIÓN PROPIA</i>	Gallina Otras	
<i>CENTROS DE EMBALAJE</i>	Gallina Otras	COMUNIDAD VALENCIANA: CC.AA.: U.E.:
<i>CENTROS COLECTORES</i>	Gallina Otras	COMUNIDAD VALENCIANA: CC.AA.: U.E.:

* señalar lo que proceda

PRODUCCIÓN ANUAL OVOPRODUCTOS

TIPO DE PRODUCCIÓN	LITROS/AÑO	KGRS./AÑO
<i>LÍQUIDO</i>		
<i>CONCENTRADO</i>		
<i>DESECADO</i>		
<i>CRISTALIZADO</i>		
<i>CONGELADO</i>		
<i>ULTRACONGELADO</i>		
<i>COAGULADO</i>		

DISTRIBUCIÓN Y VENTA

DESTINO	LITROS/AÑO	KG/AÑO	ESPECIFICAR
<i>INDUSTRIA</i>			
<i>COMERCIO MINORISTA</i>			

1. Condiciones generales de estructura en los locales de fabricación y almacenamiento de ovoproductos:	SI	NO
Suelos, paredes, techos, puertas, ventilación		
Suelo adecuado (de material impermeable, imputrescible, con pendiente, fácil de limpiar y desinfectar)		
Sumideros provistos de rejillas y sifones		
Paredes adecuadas (lisas, lavables, de color claro, resistentes e impermeables, Revestimiento hasta una altura mínima de 2 metros y hasta la altura de almacenamiento).		
Unión de paramentos cóncava o similar		
Puertas de material inalterable, liso e impermeable por ambos lados		
Techos adecuados (que evitan la acumulación de impurezas y formación de moho, la condensación de agua, fáciles de limpiar, con pintura en buen estado)		
Iluminación adecuada (natural/artificial) con Protección de luminosos		
Ventilación adecuada (natural/artificial)		
Sistema de salida de vapores adecuado (en su caso)		
Dispositivos de aseo personal y limpieza de material en los lugares de trabajo		
Existen dispositivos para el lavado de manos y material (cercaos al puesto de trabajo, provistos de agua corriente fría y caliente o premezclada, productos de limpieza y toallas desechables)		
Grifos de acción no manual o con el brazo		
Existen dispositivos para la desinfección de los útiles de trabajo		

.../...	SI	NO
Aseos y vestuarios		
Vestuarios adecuados (Suelos y paredes lisos, Impermeables y lavables, Los retretes no se comunican directamente con los locales de trabajo, lavabos provistos de agua caliente y fría ,con jabón y toallas desechables y Grifos de acción no manual)		
Dependencia o local para la limpieza y desinfección de recipientes y depósitos		
Hay zona separada para la L y D de recipientes y depósitos		
(En caso negativo) Centro concertado		
Instalación de suministro de agua potable y no potable		
Hay instalación de suministro de agua potable (cumple las especificaciones del R.D. 1138/90)		
Hay instalación de agua no potable (para la producción de vapor, extinción de incendios y/o refrigeración)		
Debidamente identificada (para evitar riesgos de contaminación)		
El agua/vapor no potable no se utiliza para la limpieza y desinfección de envases, instalaciones y materiales que entran en contacto con los ovoproductos		
Protección contra animales nocivos		
Existe dispositivo adecuado de protección contra animales y roedores		

.../...	SI	NO
Características de materiales, superficies y Utillaje en contacto con ovoproductos		
Materiales adecuados (material liso y resistente a la corrosión, fáciles de lavar, limpiar y desinfectar y que al entrar en contacto con los ovoproductos no alteran su composición, ni introducen elementos perjudiciales, ni reducen las propiedades organolépticas)		
2. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LOCALES E INSTALACIONES	SI	NO
Local para almacenamiento de huevos		
Dimensión suficiente		
Local para el almacenamiento de ovoproductos acabados		
Dimensión suficiente		
Equipo de refrigeración de huevos y ovoproductos con termómetro		
Registro termográfico		
Otros locales		
Local e instalación para el lavado y desinfección de huevos (cuando se utilicen huevos manchados)		
Local para el cascado de huevos, recogida y eliminado de cáscaras y membranas		
Local para el almacenamiento de otros productos alimenticios y aditivos		
Lugar para almacenamiento de envases desechables		

.../...	SI	NO
Local para el almacenamiento de productos de limpieza		
Equipos adecuados para el transporte del contenido de los huevos cascados		
Sistemas de pasterización y ubicación		
Pasterización abierta		
Ubicación del pasterizador en local separado (en pasterización cerrada puede estar en local de cascado)		
Se evita la contaminación		
Pasterización cerrada		
Combinación de Tª/Tiempo adecuados en la pasterización		
Características de los equipos de pasterización		
Control automático de la Tª		
Termómetro registrador		
Sistema de seguridad par evitar el calentamiento insuficiente		
Sistema de seguridad para evitar la mezcla de ovoproducto pasterizado del ovoproducto pasterizado de forma incompleta (En caso de pasterización continua)		
Registro automático de la seguridad respecto al punto anterior		
Otras instalaciones, emplazamientos		
Instalaciones para la retirada y almacenamiento por separado de cáscaras vacías y de huevos y ovoproductos que NO son aptos para el consumo		

.../...	SI	NO
Instalaciones para el envasado higiénico de ovoproductos		
Instalaciones laborales propias		
Laboratorio contratado		
Instalaciones para descongelación de ovoproductos congelados que vayan a ser sometidos a tratamiento en un establecimiento autorizado		
3. PRESCRIPCIONES RELATIVAS A LOS HUEVOS UTILIZABLES EN LA FABRICACIÓN DE OVOPRODUCTOS	SI	NO
Son de procedencia exclusiva de un centro de embalaje o explotación de producción		
Se utilizan huevos no incubados		
Se utilizan huevos con fisuras		
Los huevos y ovoproductos no aptos, son retirados y <i>desnaturalizados</i> adecuadamente		
4. PRESCRIPCIONES ESPECIALES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE OVOPRODUCTOS	SI	NO
Los huevos y ovoproductos destinados a tratamiento se almacenan y mantienen debidamente hasta su transformación		
Los huevos se lavan y desinfectan en local separado del destinado a cascado		
El material de embalaje no se introduce en el local de cascado		

.../...	SI	NO
Los huevos sucios se limpian antes del cascado		
Las cáscaras están secas antes del cascado		
Los huevos que no corresponden a gallina, pava o pintada, se manipulan separadamente (El equipo se limpia y desinfecta al reemprender la transformación de los huevos de gallina, pava o pintada)		
Se evita durante el cascado la contaminación del contenido		
No se utilizan prácticas fraudulentas (Centrifugado, Aplastado de los huevos, Centrifugado de cáscaras vacías)		
Existe <i>monitorización continua</i> del proceso (registros de Tª tratamiento) por lotes		
Existen registros (en su caso) de los reprocesados		
En caso de demora del tratamiento el almacenamiento después del cascado se efectúa a $\leq 4^{\circ}\text{C}$ y tiempo ≤ 48 horas		
El producto líquido o concentrado (no estable) resultante del tratamiento térmico se deseca o refrigera inmediatamente o después de un proceso de fermentación hasta una Tª de 4°C		
Los productos a congelar, lo han sido inmediatamente después del tratamiento térmico		
Los ovoproductos se mantienen almacenados a las Tª adecuadas (Ultracongelados: -18°C , Congelados: -12°C , Refrigerados: 4°C)		

5. LOS OVOPRODUCTOS QUE VAN A SER TRATADOS EN OTRO ESTABLECIMIENTO	SI	NO
Se mantienen a Tª adecuadas		
Se tratan en las 8 horas siguientes al cascado		
Se envasan y etiquetan con la leyenda: ovoproductos no pasterizados - deberá tratarse en el lugar de destino - fecha y hora de cascado		
6. ENVASADO DE OVOPRODUCTOS	SI	NO
El local de almacenamiento de envases está limpio de polvo y parásitos		
Los envases son adecuados (no alteran las propiedades organolépticas, no transmiten sustancias nocivas, son suficientemente resistentes)		
Los envases y materiales con los que se fabriquen los envases desechables (en su caso) se depositan en el suelo		
Están limpios los envases antes de su utilización		
Los reutilizables, se limpian, desinfectan y aclaran antes de volver a usarlos		
En envases a granel		
Envases adecuados (superficies internas de materiales lisos, fáciles de lavar, Limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión, no Transmiten sustancias perjudiciales, no Degradan las características organolépticas de los ovoproductos)		
Están diseñados para una correcta y fácil extracción de los ovoproductos?		

.../...	SI	NO
Si poseen válvulas: Se pueden desmontar, lavar, limpiar y desinfectar		
Se lavan, desinfectan y aclaran, después de cada utilización		
Se sellan una vez llenados. El sello se mantiene durante el transporte y hasta su utilización		
7. MARCADO	SI	NO
Figura en los envases la información obligatoria·		
- Tª a la que deben mantenerse los ovoproductos·		
- Período durante el cual se garantiza la salubridad del producto a la Tª indicada		
- Parte superior: ESP + Nº de RSI		
Parte inferior: CEE		
O bien:		
Parte superior: ESPAÑA		
Parte central: Nº de RSI		
Parte inferior: CEE		
La etiqueta es legible e indeleble		
En los documentos de transporte figura:·		
- Tipo de producto (incluida la especie)·		
- Nº de lote·		
- Lugar de destino·		
- Nombre y dirección del primer destinatario		

8. TRANSPORTE	SI	NO
El diseño del equipo de transporte mantiene las T ^a exigidas		
Los ovoproductos están protegidos durante el transporte		
9. REQUISITOS ANALITICOS	SI	NO
Todo lote de ovoproductos se somete a controles microbiológicos de: <ul style="list-style-type: none"> - Salmonella - Bacterias aerobias mesófilas - Enterobacterias - Staphylococcus aureus 		
Concentración ácido 3-OH-butírico ≤ 10 mg/kg de materia seca de ovoproducto no modificado		
Para garantizar la manipulación higienica antes de su tratamiento se controla: <ul style="list-style-type: none"> - Contenido de ácido láctico ≤ 1000 mg/kg de materia seca de ovoproducto - Contenido en ácido succínico ≤ 25 mg/kg de materia seca de ovoproducto 		
La cantidad de residuos de cáscaras es ≤ 100 mg/kg de ovoproducto		
Observaciones:		

