



Guía de prácticas  
correctas de higiene  
en la comercialización  
de **huevos**

---



Generalitat  
de Catalunya

**Redacci3n**

Federaci3n Avicola Catalana  
CESAC

**Coordinaci3n**

Agenci3n Catalana de Seguretat Aliment3ria

**Revisi3n**

Departament d'Acci3n Clim3tica, Alimentaci3n  
i Agenda Rural  
Agenci3n de Salut P3blica de Catalunya

**Dise1o y maquetaci3n**

Carlos Ortega

**Fotografias**

Granja L'OU1900. P3gina 6

**Algunos derechos reservados**

© 2024, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.



Los contenidos de esta obra est3n sujetos a una licencia de Reconocimiento -NoComercial- Sin Obras Derivadas 4.0 Internacional.

La licencia se puede consultar en la p3gina web de Creative Commons.

**Edita**

Agenci3n Catalana de Seguretat Aliment3ria (ACSA)  
1a edici3n  
Barcelona, junio 2024.

**Asesoramiento lingüístico**

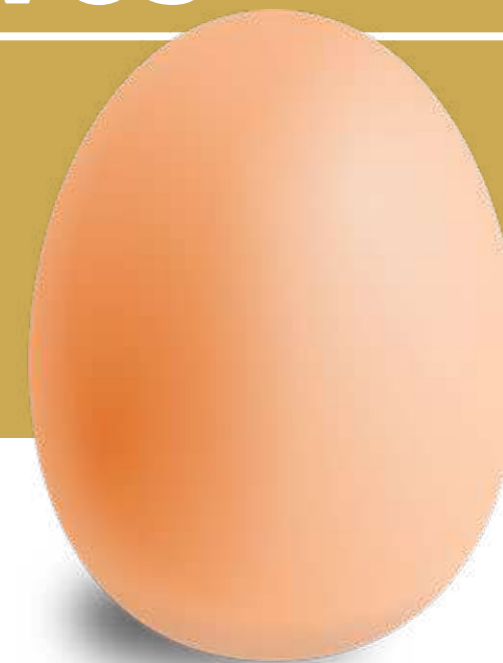
Servei de Planificaci3n Lingüística del Departament de Salut

**URL**

acsa@gencat.cat

# Guía de prácticas correctas de higiene en la comercialización de huevos

Este documento ha sido reconocido oficialmente por las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria de Cataluña.





## Sumario

7	<b>PRESENTACIÓN</b>
9	<b>COMERCIALIZACIÓN DE HUEVOS</b>
11	<b>1. REGISTROS Y AUTORIZACIONES</b>
13	<b>2. SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>
13	• 2.1. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipamientos
14	• 2.2. Plan de control de plagas
17	• 2.3. Plan de limpieza y desinfección
19	• 2.4. Plan de control del agua
21	• 2.5. Plan de formación del personal
22	<b>3. NORMAS HIGIÉNICAS</b>
23	<b>4. MATERIAS PRIMAS</b>
23	• Huevos
25	• Estuches
27	<b>5. TRAZABILIDAD</b>
27	• Marcaje de los huevos
29	• Marcaje de los estuches de huevos de categoría A
30	• Menciones facultativas para los huevos de categoría A
32	<b>6. VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR FINAL SIN PASAR POR EL CENTRO DE EMBALAJE</b>
33	<b>7. VENTA A GRANEL</b>
34	<b>8. COMERCIALIZACIÓN DE LOS HUEVOS DE CATEGORÍA B</b>
35	<b>9. COMERCIALIZACIÓN DE LOS HUEVOS INDUSTRIALES</b>
36	<b>LEGISLACIÓN</b>
37	<b>ANEXOS</b>



## Presentación

Esta Guía se ha elaborado con la participación del sector productor de huevos y recoge los aspectos generales para la comercialización de huevos y los específicos para los huevos ecológicos. Estos últimos se destacan en cada apartado mediante un logo y en color verde.

El objetivo de la Guía es ayudar a los operadores a aplicar los autocontroles con la finalidad de garantizar la calidad y la seguridad de los huevos que comercializan. Por ello se exponen de una manera ordenada los requisitos y registros que se deben tener en cuenta para trabajar de manera segura y dar cumplimiento a la legislación vigente.

El seguimiento de la Guía no exime al operador del cumplimiento de las normas publicadas con posterioridad.

La fase anterior a la comercialización, la fase de producción de los huevos, está incluida en la Guía de Prácticas Correctas de Higiene para explotaciones de aves de corral, que incluye las diferentes modalidades de producción convencionales (en el suelo, al aire libre, en jaulas acondicionadas) y de producción ecológica. De manera que ambas guías están vinculadas e interpelan a los operadores que son productores y comercializadores.



## Comercialización de huevos

---

La actividad de clasificación, envasado y etiquetado de huevos, previa a la comercialización, se considera una fase posterior a la actividad primaria y, por lo tanto, se debe inscribir en los registros sanitarios correspondientes. Esta actividad se lleva a cabo en los centros de embalaje, que son considerados industria alimentaria y, por lo tanto, está sometida a normativa y requisitos diferenciados de los que afectan a las granjas de gallinas ponedoras.





# 1. Registros y autorizaciones

A continuación encontraréis una relación de los registros donde hay que inscribirse para poder trabajar como centro de embalaje de huevos:

- Hay que solicitar la autorización sanitaria previa de funcionamiento y la inscripción en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimenticios de Cataluña (RSIPAC), que automáticamente supone también la inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) antes del inicio de la actividad. El organismo responsable es la Agencia de Salud Pública de Cataluña del Departament de Salut.

El formato es 14.XXXXXX/CAT (RSIPAC) y 14.XXXXXX/código de la provincia (RGSEAA).

- Hay que estar inscrito en el Registro de Industrias Agrarias y Agroalimentarias (RIACC).

El trámite de inscripción en todos estos registros es telemático.

Si, además de centro de embalaje de huevos, se es productor de huevos ecológicos, hay que estar inscrito en el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE) como productor elaborador. Los huevos ecológicos solo se pueden clasificar en centros de embalaje certificados como ecológicos.



Encontraréis la normativa, la solicitud y una guía para la certificación ecológica en la web del CCPAE.



## 2. Sistema de autocontrol

Los centros de embalaje de huevos deben garantizar la seguridad alimentaria de sus productos a través de un sistema de autocontrol. Este sistema consta de una serie de planes en que se especifican los controles y los documentos necesarios para registrar los resultados. Hay que llevar los registros al día, ya sea en formato papel o en soporte informático (no es obligatorio disponer de ellos en ambos formatos, uno es suficiente).

El registro de incidencias solo es necesario utilizarlo para anotar lo que se desvíe de los programas establecidos. Hay que incluir las medidas correctoras que se han aplicado para resolver la incidencia (anexo A).

Para los elaboradores registrados en el CCPAE, en la web de la entidad hay un listado y un modelo de los registros obligatorios que hay que llevar.



### 2.1. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipamientos

#### Objetivo

Garantizar el correcto estado de mantenimiento de todos los equipos, utensilios e instalaciones para evitar posibles contaminaciones sobre los productos.

#### Descripción

Haced un listado de las instalaciones, los utensilios y los equipos que pueden ser una fuente directa o indirecta de contaminación si el mantenimiento no es el adecuado. Especificad en cada caso cuándo hay que hacer la revisión o el mantenimiento. Hay que indicar quién lo realiza, si la misma empresa o empresas externas especializadas. Describid las actividades de comprobación que permiten constatar que las operaciones de mantenimiento y revisión de las instalaciones, equipos y utensilios se hacen de manera correcta. El mantenimiento debe ser preventivo: hay que adelantarse a la aparición de la incidencia. Aun así, si se produce una incidencia, se debe aplicar la medida correctora correspondiente.

## Requisitos que hay que cumplir

El diseño y la disposición de los centros de embalaje tienen que permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante operaciones. Por ello:

- Paredes, suelos, techos, puertas y ventanas deben ser de materiales fáciles de limpiar y que no constituyan una fuente de contaminación para los huevos.
- Mantened limpios y en buen estado de conservación los materiales y equipos que entren en contacto con los huevos.
- Medid la capacidad de los locales en función de la producción. Se considera adecuada una capacidad que pueda contener la producción de 3 días.
- Si hacéis el marcaje de los huevos, hay que asegurarse de que el aparato de marcaje funciona adecuadamente y contiene el nivel de tinta oportuno. Controlad que todos los huevos se marquen adecuadamente.

## 2.2. Plan de control de plagas

### Objetivo

Evitar la presencia de plagas dentro de las instalaciones para prevenir posibles contaminaciones de los huevos.

### Descripción

Hay que poner las medidas necesarias para evitar la presencia de plagas en las instalaciones.

- Evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares donde se manipulan o almacenan los huevos, los envases y los embalajes.

Se puede contratar el servicio de control de plagas a una empresa especializada, que puede hacer el seguimiento y aconsejar sobre las mejores medidas de prevención y actuación según las características de la actividad, entorno, etc. Estas empresas deben estar obligatoriamente inscritas en el Registro oficial de establecimientos y servicios plaguicidas (ROESP).

### Puntos que debe incluir el Plan

- Factores que pueden favorecer el desarrollo de plagas, si la proliferación de plagas es estacional o durante todo el año, tipo de plagas que se pueden sufrir, posibilidad de acceso de otros animales indeseables como aves, animales domésticos, etc.

- Métodos de lucha pasivos:
  - Medidas físicas: vinculadas al aislamiento y estado de mantenimiento de las instalaciones, como la presencia de mosquiteros, mantenimiento de las puertas cerradas y con un buen cierre (sobre todo la parte baja), verificación de los desagües (que dispongan de rejillas y estén bien colocadas), que no haya agujeros ni grietas en las paredes ni techos, etc.
  - Medidas higiénicas: vinculadas a las buenas prácticas, a la limpieza y desinfección de las instalaciones, al orden, evitar la suciedad y el agua en los desagües, evitar la acumulación de agua que queda estancada, que los cubos de basura estén tapados y limpios,, etc
- Métodos de lucha activos: trampa adhesiva de insectos, trampa de feromonas, ratoneras, etc. Las trampas y el tipo de control hay que especificarlos en un plano en que se indique la ubicación y el tipo de trampa o producto aplicado. Si se detecta cualquier signo de infestación (excrementos y rastros, recipientes de alimentos corroídos, etc.) o la presencia de animales (ratas, ratones, escarabajos), hay que revisar el programa y aplicar las medidas correctoras necesarias.

En caso de que el vuestro sea un centro de embalaje con certificación ecológica, aseguraos de que los productos utilizados están permitidos por la normativa específica.



## Modelo de plan de control de plagas

El Plan debe estar adaptado a las condiciones y necesidades de la explotación. Hay que ir registrando las operaciones que dejan constancia de su cumplimiento. Asimismo, es necesario ir actualizándolo.

En este modelo encontraréis todo aquello que debe constar en un plan de control de plagas. Aun así, se puede elaborar uno que se adapte mejor a la situación o necesidades de cada explotación.

### Medidas aplicadas para evitar la entrada de plagas

Qué medidas físicas tenéis implementadas.

Qué medidas higiénicas tenéis implementadas.

Qué medidas de lucha activa tenéis implementadas.



**Ejemplo de comprobación del control de plagas**

¿Qué comprobamos?	El estado de las barreras físicas
¿Cómo lo comprobamos?	Visualmente
¿Cada cuánto lo hacemos?	1 vez al mes
¿Quién lo comprueba?	Nombre
¿Dónde lo anoto?	En el registro de incidencias, cuando encuentro algún indicio de infestación. Especifico la medida correctora a aplicar en este caso.

**En caso de infestación**

Si se detecta cualquier signo de infestación (excrementos y rastros, recipientes de alimentos corroídos, etc.) o la presencia de animales (ratas, ratones, escarabajos) se debe revisar el programa y aplicar un tratamiento de erradicación. Este tratamiento lo debe aplicar una empresa especializada y autorizada. La empresa externa debe estar inscrita en el ROESP y los productos que utilice en los tratamientos (plaguicidas), inscritos en el Registro de biocidas.

Marcad en un plano los puntos donde se realizan las aplicaciones. Guardad las fichas técnicas de los productos. Hay que preservar la documentación del trabajo y de las revisiones posteriores.

**Modelo de registro de control de plagas**

BARRERAS FÍSICAS A CONTROLAR				
	Cierres, puertas y ventanas	Desagües	Mosquiteros	Cortinas
ENERO				
FEBRERO				
MARZO				
ABRIL				
MAYO				
JUNIO				
JULIO				
AGOSTO				
SEPTIEMBRE				
OCTUBRE				
NOVIEMBRE				
DICIEMBRE				

**Documentos y registros del Plan de control de plagas**

- Registro de incidencias (anexo A).
- Registro de control de plagas.
- Plano de las instalaciones donde se identifican las barreras físicas y la colocación de los cebos o producto aplicado, si es el caso.
- Contrato con la empresa que realiza las aplicaciones y documentos que entrega, si procede.
- Fichas de los productos utilizados, si procede.

**2.3. Plan de limpieza y desinfección****Objetivo**

Asegurar que todas las instalaciones, equipamientos y utensilios estén en buen estado de limpieza y desinfección para que no sean una fuente de contaminación.

**Descripción**

El Plan debe describir las superficies, equipamientos y utensilios objeto de limpieza, el procedimiento para cada uno, los productos utilizados, la dosificación y con qué frecuencia se limpian y desinfectan. Los productos utilizados deben ser aptos para la industria alimentaria. Se deben tener a mano las fichas técnicas de los productos y la ficha de seguridad.

- Estableced y mantened un programa efectivo de limpieza y desinfección que evite la acumulación de residuos y microorganismos indeseables en los locales, las instalaciones y los equipos.
- Antes de que empiece la jornada de trabajo, todas las superficies que vayan a entrar en contacto con los huevos se deben haber limpiado.
- Cuando se usen jabones, detergentes, desinfectantes y otros productos de limpieza, todo debe ser aclarado intensamente con agua potable para evitar que en las superficies queden residuos que puedan contaminar los huevos.
- Guardad todos los utensilios y productos utilizados para la limpieza y desinfección en un lugar específico, limpio y alejado de los huevos.

En caso de que el vuestro sea un centro de embalaje con certificación ecológica, aseguraos de que los productos utilizados estén permitidos por la normativa específica.



### Documentos y registros del Plan de limpieza y desinfección

- Fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza (detergentes, desincrustantes, desengrasantes) y fichas de datos de seguridad de los productos de desinfección (biocidas).
- Programa de limpieza y desinfección.
- Registro de incidencias (anexo A).

## Modelo del plan de limpieza y desinfección del centro de embalaje

En este modelo se encuentra todo aquello que debe constar en un plan de limpieza y desinfección. Aun así, se puede elaborar uno que se adapte a la situación o necesidades de cada explotación.

Elemento que queremos limpiar	¿Cuándo?	¿Cómo?	Productos que utilizaremos	¿Quién lo hará?	Persona responsable
Utensilios que tengan que entrar en contacto con los huevos	Diariamente	1. Limpio la suciedad más burda. 2. Limpio con el producto. 3. Aclaro 4. Seco o dejo secar. (Aquí hay que explicar un poco más cómo se limpia cada elemento.)	Productos autorizados por la normativa general. (Fichas técnicas de los productos)	Estoy solo: lo hago yo mismo. (Si existen operarios, deben poner sus iniciales en el registro de limpieza.)	Nombre de la persona responsable.
Suelo					
Mesas de trabajo					
Ventanas	Mensualmente				
Estanterías					
Paredes	Anualmente				
Techo					
Puertas					
COMPROBACIÓN: Visual. Una vez al año se encarga un control de superficies.					
OBSERVACIONES:					
*No apunto las limpiezas, ya que están anotadas en el programa. Solo las anotaré en el registro de incidencias en caso de no haberlas hecho					

## 2.4. Plan de control del agua

### Objetivo

Establecer un sistema de control para garantizar que el agua utilizada sea potable y no suponga un peligro de contaminación.

### Puntos a cumplir

- El centro de embalaje debe disponer de suministro de agua potable.
- El centro de embalaje debe estar conectado a un abastecimiento autorizado y disponer de la documentación que acredite la relación contractual con la empresa suministradora, o la autorización en caso de abastecimiento propio.
- Hay que analizar periódicamente el agua con el fin de garantizar su calidad.

### Documentos y registros del Plan de control del agua:

- Contrato con la empresa suministradora de agua.
- Resultados de las analíticas de calidad del agua (anualmente).
- Programa de control del agua.
- Registro de incidencias (anexo A).

## Modelo de plan de control del agua

En este modelo se halla todo aquello que debe constar en un **plan de control del agua**. Aun así, el Plan se puede adaptar a cada situación o necesidades.

### Usos del agua

Utilizo el agua para limpiar las instalaciones y para la limpieza personal.

### Fuente de suministro

Si el agua es de la red pública, una vez al año solicito una analítica del agua a la empresa suministradora del agua.

Si el agua es de captación de un pozo o bien de captación mixta, una vez al año la llevo a analizar.

### Instalaciones de distribución y almacenaje

Si tengo un depósito de almacenaje de agua, debe estar tapado y explico cada cuánto lo limpio y desinfecto.

### Tratamiento del agua

No le aplico ningún tratamiento, ya que proviene de la red de suministro pública.

Cloro el agua para potabilizarla.

Comprobación del control del agua	
¿Qué comprobamos?	El nivel de cloro presente en el agua, que debe estar entre 0,2 y 0,6 ppm.
¿Cómo lo comprobamos?	Con un test rápido de detección.
¿Dónde lo comprobamos?	En el grifo del lavamanos; es el único que tengo. Voy alternando los grifos.
¿Cada cuánto lo comprobamos?	Cuando el agua es de red pública, la compruebo una vez por semana. Cuando el agua es de pozo y la cloro yo, o bien si tengo un depósito, la compruebo diariamente, alternando los grifos.
¿Quién lo comprueba?	Nombre o iniciales
¿Dónde lo anoto?	En el registro de control diario del cloro (si se hacen tratamientos de potabilización del agua). En el registro de incidencias cuando el resultado sale mal, e indico la medida correctora.

### Model del registre de control diari del clor

Mes y año			
Día	Punto del control	Resultado	Persona que lo ha hecho

### Documentos y registros

- Plano con las instalaciones de distribución, puntos de entrada, puntos de tratamiento y grifos.
- Resultados de las analíticas del agua.
- Registro de control diario del cloro (para el caso de tratamientos de potabilización del agua).
- Registro de incidencias (anexo A).

## 2.5 Plan de formación del personal

- Las empresas deben garantizar la formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene y seguridad alimentaria. La formación debe ser adecuada al puesto de trabajo y estar actualizada.
- Es necesario tener un **plan de formación** que considere los temas siguientes:
  - Conocimientos generales y específicos para cada puesto de trabajo en materia de higiene e inocuidad alimentaria.
  - Conocimientos sobre el sistema de autocontrol.
- Es necesario archivar los registros de formaciones realizadas y el listado de manipuladores junto con la documentación de la formación.

## 3. Normas higiénicas

Las buenas prácticas de higiene incluyen un conjunto de conceptos básicos en materia de higiene y seguridad alimentaria. Estos conceptos están relacionados con el personal del centro, los huevos y otro material, y también con los procesos de trabajo.

- Tan pronto como lleguen a las instalaciones, los operarios se deben dirigir directamente a los vestuarios para ponerse ropa y calzado de un solo uso o de uso exclusivo para el centro.
- Los niveles de limpieza deben ser altos, y tomar las precauciones necesarias para prevenir la contaminación de los huevos. Sobre todo, se deben aplicar las medidas siguientes:
  - El personal procedente de las áreas de alto riesgo (granjas, lavabos, fábricas de piensos, etc.) no puede manipular los huevos sin asegurarse antes de haber tomado las medidas oportunas (uso de ropa exclusiva, lavado de manos...) que eviten la contaminación cruzada.
  - Se debe garantizar que el personal se lave las manos correctamente tanto al principio de la jornada como al reincorporarse después de comer, después de cada ausencia del puesto de trabajo, después de usar el baño, al cambiar de actividad y siempre que las manos hayan podido ensuciarse.
  - Hay que proteger los cortes y rasguños con tiritas de cobertura impermeable.
  - No se permite fumar, beber ni comer en las áreas de manipulación.
  - Hay que informar de cualquier síntoma, enfermedad o lesión para poder valorar si el trabajador puede continuar con sus tareas.
- Mantened un sistema de rotación que permita la manipulación de los huevos que han entrado en el centro primero (política PEPS, el primero que entra es el primero que sale).
- Mantened los huevos almacenados a una temperatura constante para evitar condensaciones en la cáscara y contaminaciones.
- Hay que manipular los huevos evitando que se rompan. En caso de que se rompan, retirad los restos lo antes posible y lavaos las manos.
- Almacenad los envases protegidos con film retráctil o con la protección del fabricante y a unos 20 cm del suelo, para evitar posibles contaminaciones.
- Guardad los productos de limpieza aislados o fuera de las zonas de manipulación.

## 4. Materias primas

### Huevos

- Los huevos deben proceder de explotaciones de gallinas de puesta registradas. Es necesario mantener un sistema de trazabilidad interna que permita separarlos e identificarlos según su origen y método de cría.
- Hay que disponer de la acreditación documental de la situación sanitaria relativa a la *Salmonella* de las granjas proveedoras de los huevos.
- Los requisitos documentales y de información que acompañan los movimientos de los huevos, ya sea de entrada o de salida, son muy importantes para asegurar la trazabilidad. Aseguraos de que tanto los embalajes como albaranes y/o facturas cumplen todas las especificaciones.
- En las instalaciones del productor, hay que mantener los huevos limpios, secos, apartados de olores externos, protegidos de posibles golpes y lejos de la luz directa del sol.

### Categorías de calidad

- Los huevos se pueden clasificar según las categorías de calidad siguientes:

### Huevos de categoría A

Los huevos de categoría A son los que presentan las características de calidad siguientes:

- ✓ Cáscara y cutícula: normal, limpia e intacta.
- ✓ Cámara de aire: de altura fija, no puede ser superior a 6 milímetros. La de los huevos que se comercializan con la indicación "extra" no puede ser superior a 4 milímetros.
- ✓ Yema: sólo visible a contraluz como una sombra, sin contorno claramente discernible, que al girar el huevo y al volver a colocarlo en una posición central se mueve solo ligeramente.
- ✓ Clara: transparente y traslúcida.
- ✓ Gérmenes: desarrollo imperceptible.
- ✓ Cuerpos extraños: no permitidos.
- ✓ Olor extraño no intencionado: no permitido.

- Se excluyen los huevos rotos, los cocidos y los incubados.
- Se deben clasificar, marcar y embalar en los 10 días siguientes a la puesta. En los huevos con indicación de “frescos” o “extra frescos” este plazo es de 4 días. En todos los casos anteriores, una vez superados los plazos indicados, los huevos pasan a ser de categoría B.
- No se pueden limpiar ni lavar antes o después de ser clasificados.
- No se pueden conservar artificialmente a temperatura inferior a 5 °C. Aun así, no se consideran refrigerados los huevos que se hayan mantenido a una temperatura inferior a 5 °C en un transporte de duración no superior a 24 horas o en locales de venta al detalle durante un plazo máximo de 72 horas.

### Clasificación según el peso

- XL, muy grandes: peso  $\geq$  73 gramos
- L, grandes: peso  $\geq$  63 gramos y  $<$  73 gramos
- M, medios: peso  $\geq$  53 gramos y  $<$  63 gramos
- S, pequeños: peso  $<$  53 gramos

### Márgenes de tolerancia en el peso

Se permite un máximo de un 10% 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.

- Cuando el lote controlado contenga menos de 180 huevos, los porcentajes indicados se multiplicarán por 2.

### Defectos de calidad

En el centro de embalaje:

- Justo antes de la salida del lote se permiten un 5% de los huevos con defectos de calidad.
- Si el lote controlado contiene menos de 180 huevos, el margen es de un 10%.

En el resto de fases de comercialización:

- Se permite un 7% de huevos con defectos de calidad.
- Si el lote controlado contiene menos de 180 huevos, el margen es del 14%.

En el caso de los huevos comercializados con las indicaciones “extra” o “extra frescos”, no se admite ningún margen de tolerancia en cuanto a la altura de la cámara de aire en el momento del embalaje o de la importación.

### Huevos de categoría B

Incluye: huevos de gallina con cáscara, aptos para el consumo que no cumplen las características de la categoría A.

Excluye: huevos rotos o incubados.

Destinatarios: industria alimentaria e industria no alimentaria.

### Huevos de categoría industrial

Incluye: huevos de gallina con cáscara no aptos para el consumo, huevos rotos y huevos incubados.

Destinatarios: industria no alimentaria.

## Estuches

Deben ser resistentes a los golpes,, estar secos, limpios, en buen estado de mantenimiento y ser fabricados con materiales que protejan los huevos de olores extraños y de posibles alteraciones de la calidad.

### Documentos y registros

- Registro de proveedores actualizado
- archivo de albaranes y facturas.
- Registro de incidencias (anexo A).





## 5. Trazabilidad

Hay que poder identificar a cualquier proveedor que haya suministrado huevos, envases y cajas, y también a cualquier empresa a quien se hayan suministrado huevos. Por tanto, se debe disponer de un sistema de trazabilidad interna que permita conocer el origen de los huevos de cada lote que se suministra.

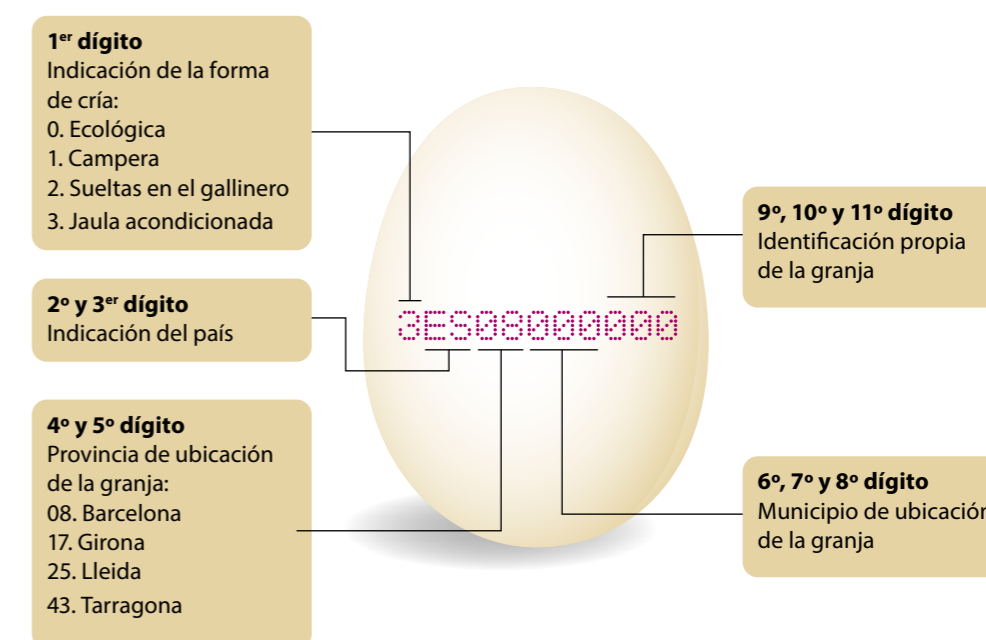
### Hay que hacer constar en los albaranes el lote de todos los tipos de huevos.

Se debe disponer de un plan de retirada de los huevos para los casos en que se produzca alguna incidencia que pueda afectar a su seguridad. El Plan debe prever una retirada efectiva de los huevos comercializados y un modelo de comunicación de alerta sanitaria para los clientes y las autoridades de control en caso que se produjera alguna alerta.

### Marcaje de los huevos

Los huevos de clase A deben estar obligatoriamente identificados individualmente en la cáscara con el código del productor asignado a la explotación donde se producen. Este código indica el sistema de cría de las gallinas, el país de origen y el número de cada productor.

Los huevos se deben marcar en la granja o en el primer centro de embalaje por donde pasen, en función de las especificaciones que determine la normativa. En el centro de embalaje, además, se deben clasificar, envasar en estuches o cajas y etiquetarse.



El dígito correspondiente a la forma de cría es el siguiente:

3 para los huevos de gallinas en jaula acondicionada

2 para los huevos de gallinas sueltas en el gallinero

1 para los huevos de gallinas al aire libre

0 para los huevos de gallinas ecológicas

- Los dígitos deben ser visibles fácilmente, leerse con claridad y tener una altura mínima de 2 mm.
- Cuando los siete dígitos que identifican la explotación dentro del municipio contengan uno o varios ceros situados a la izquierda, la autoridad competente puede autorizar su supresión, de manera que el número se acorte y quepa en una sola línea en la superficie del huevo.
- Las explotaciones ecológicas productoras de huevos únicamente pueden indicar la forma de cría ecológica en los huevos (con código 0) cuando haya finalizado el periodo de conversión del gallinero y de los animales. El CCPAE enviará el certificado de conformidad indicando que el operador dispone de huevos ecológicos a partir del momento en que haya finalizado dicha conversión.



- Los colorantes de uso alimentario están permitidos para la estampación de las cáscaras de los huevos ecológicos.

- Las tintas autorizadas son las que se detallan en la normativa vigente:

Se puede no marcar los huevos en los siguientes casos:

- Si son huevos de categoría B y se comercializan dentro del Estado español. Si el destino es una industria alimentaria de la Unión Europea, el titular de la explotación debe hacer una solicitud telemática anual al DACC.
- Si se comercializan directamente del productor al consumidor en un mercado público local, tiene menos de 50 gallinas y en el punto de venta se identifica claramente el productor (nombre y apellidos o razón social y dirección).
- Si se comercializan directamente del productor al consumidor final en la explotación de origen.

## Marcaje de los estuches de huevos de categoría A

Los estuches que contengan huevos de la categoría A llevarán en una de sus caras exteriores, en letras claramente visibles y perfectamente legibles, las indicaciones siguientes:

- Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación de la empresa que ha embalado los huevos.
- Código del centro de embalaje.  
Ejemplo: ES14.XXXXX/B (provincia)
- Categoría de calidad: los estuches se marcan con las palabras "Categoría A" o con la letra "A", combinadas o no con la palabra "frescos" o "huevos frescos".
- Categoría de peso: XL, L, M, S. Las categorías de peso se indican o bien con la letra o con la mención, o con una mezcla de ambas. También se pueden añadir los gramajes del peso. Cuando en un mismo estuche se envasen huevos de diferentes tamaños, se indica en la etiqueta el peso neto mínimo de los huevos en gramos y, en una cara exterior del envase, la mención: "huevos de diferente tamaño" o un término equivalente.
- Explicación del sistema de cría de las gallinas, que puede estar dentro o fuera del estuche. La denominación del sistema de cría es la siguiente:
  - "Huevos provenientes de gallinas criadas en jaula acondicionada" o "huevos de gallinas criadas en jaula acondicionada"
  - "Huevos provenientes de gallinas criadas sueltas en el gallinero" o "huevos de gallinas criadas sueltas en el gallinero"
  - "Huevos provenientes de gallinas criadas al aire libre" o "huevos de gallinas criadas al aire libre"
  - "Huevos ecológicos"
- Fecha de duración mínima, que no puede sobrepasar un plazo superior a 28 días desde la puesta.  
Ejemplo: "Consumir preferentemente antes de..." (día y mes).
- Recomendación de conservación.

Ejemplo: "Se aconseja mantener los huevos refrigerados"

La explicación del código del productor puede estar dentro o fuera del estuche. Primer dígito: forma de cría de las gallinas; las dos letras siguientes: Estado miembro de producción; resto de dígitos: granja de producción.

Cuando el número de unidades se pueda ver claramente y contar fácilmente desde el exterior, o esté especificado en el etiquetado, no es obligatorio indicar la cantidad neta contenida en el envase.

## En caso de huevos ecológicos:



Logotipo de producción ecológica de la Unión Europea (estrellas en disposición de hoja, según el modelo vigente; actualmente puede ser verde o negra) y código de la autoridad de control (SE- ECO-019-CTE), ambos en el mismo campo visual.

- Indicación del lugar donde se han obtenido los huevos: esta frase irá justo debajo del código numérico del organismo de control.
- “Agricultura UE”, cuando los huevos se hayan obtenido en la UE.
- “Agricultura no UE”, cuando los huevos se hayan obtenido en países terceros.
- “Agricultura UE / no UE”, cuando los huevos se hayan obtenido en la UE y en países terceros.
- De manera opcional, se puede insertar el logotipo del CCPAE, que se puede descargar de su página web, donde además están disponibles los tamaños y los colores permitidos.

## Menciones facultativas para los huevos de categoría A

Son indicaciones adicionales a las indicaciones obligatorias. Para su uso hay que haber obtenido la autorización de la autoridad competente en materia de agricultura y ganadería

- “Extra” o “extra frescos”, hasta el 9.º día después de la puesta. La fecha de puesta y el plazo límite de 9 días serán claramente visibles y legibles en el estuche.
- “Alimentación basada en cereales” solo se puede utilizar cuando los cereales representen como mínimo un 60% en peso de la composición del pienso, que no puede contener más de un 15% de subproductos de cereales, o “alimentación basada en...” seguido de la indicación del cereal concreto, siempre que este cereal represente como mínimo el 30% de la composición del 60% en peso que debe contener en cereales el pienso utilizado. En caso de que se especifique más de un cereal, cada uno tiene que estar presente como mínimo en un 5% del pienso.

## Registros

Los registros obligatorios que hay que llevar y dónde debe constar, por separado y por sistema de cría y día:

- **Huevos sin clasificar provenientes de explotaciones:** cantidad, desglosada por nombre, apellidos, dirección y código del productor, fecha o periodo de puesta..
- **Huevos clasificados provenientes de otros centros de embalaje:** cantidad, desglosada por código del centro / de los centros de embalaje de origen, fecha de duración mínima.
- **Huevos clasificados en el centro de embalaje:** cantidad, desglosada por categorías de calidad y peso.
- **Huevos listos para comercializar:** número y/o peso, desglosados por categorías de calidad y peso, la fecha de duración mínima (para los huevos de categoría A) o la fecha de embalaje (para los huevos de categoría B), nombre, apellidos y dirección de los compradores.
- **Huevos no clasificados entregados en otros centros de embalaje:** cantidad, desglosada por productor, código del centro/s de embalaje de destino, fecha o periodo de puesta..

Cuando en los estuches de huevos de categoría A se indica el sistema de alimentación de las ponedoras, los registros anteriores deben recoger también esta información.

Los registros de las existencias se deben actualizar semanalmente.

Cuando la información obligatoria mencionada figure en las facturas y/o albaranes de ventas y entregas de los huevos, no son necesarios registros específicos y registro de existencias.

La información de los embalajes debe constar también en los documentos de acompañamiento. Todo operador que intervenga en el proceso y a quien se entreguen los huevos debe conservar una copia de estos documentos. Los documentos originales deben quedar en poder de los centros de embalaje que clasifican los huevos.



## 6. Venta directa al consumidor final sin pasar por el centro de embalaje

Cuando la venta de los huevos de categoría A es al consumidor final desde el productor y sin pasar por el centro de embalaje, el soporte físico en que los huevos son entregados al comprador no puede llevar ninguna indicación de categoría o de peso.

Con respecto al marcaje, los huevos se deben comercializar siempre con el código del productor excepto en los siguientes casos, cuando el marcaje es facultativo:

- la venta de huevos se realiza desde la granja al consumidor final.
- la venta se realiza en el domicilio del consumidor final, directamente desde la granja y siempre dentro de Cataluña.
- la venta la realiza el productor en un mercado público local dentro de Cataluña al consumidor final. La granja de procedencia debe tener una capacidad máxima autorizada de 50 gallinas. En el punto de venta hay que indicar de forma visible y legible la dirección de la granja, nombre y apellidos del productor, o su razón social.



## 7. Venta a granel

Los huevos de categoría A pueden ser vendidos a granel. Si los huevos provienen del centro de embalaje, tienen que ir marcados y, dado que se han clasificado por categoría y peso, en el punto de venta debe constar de forma visible y legible la información siguiente:

- Categoría de calidad
- Categoría de peso
- Fecha de consumo preferente
- Sistema de cría

Si los huevos provienen de vuestra explotación, ved el apartado anterior sobre venta directa al consumidor final sin pasar por el centro de embalaje. En el punto de venta debe constar de forma visible y legible la información siguiente:

- Nombre y apellidos o razón social del productor
- Dirección
- Sistema de cría
- Fecha de consumo preferente

El soporte físico en que se entreguen los huevos no puede llevar ninguna indicación de categoría o de peso.

Si vendéis huevos ecológicos, debéis disponer de la certificación vigente del CCPAE, que estará a disposición del comprador y de las autoridades de control. Hay que indicar la mención "huevos de agricultura ecológica" y facilitarla al cliente, por ejemplo, en el ticket de compra.



## 8. Comercialización de los huevos de categoría B

La trazabilidad del centro de embalaje debe permitir confirmar que los huevos de categoría B se han gestionado y destinado tal y como marca la normativa vigente, con independencia de que estén marcados o no. Además, es necesario:

- que se transporten en dispositivos con un precinto o etiqueta de color amarillo que haya que destruir para poder abrirlos;
- en este precinto o etiqueta debe constar, en caracteres claramente visibles y legibles, el código de la explotación, del establecimiento que expide los huevos y 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 UE. No es necesario el precinto si la empresa tiene un sistema tecnológico equivalente de trazabilidad desde la granja que proporciona en cualquier momento los datos mínimos indicados.

## 9. Comercialización de los huevos industriales

A efectos de comercialización, los huevos rotos se consideran “huevos industriales” y, por lo tanto, no pueden ser destinados al consumo humano ni a la industria alimentaria. Deben ser gestionados como subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

Su comercialización (siempre con destino a la industria no alimentaria) se hace en contenedores provistos de un precinto o una etiqueta de color rojo, con los siguientes datos mínimos:

- a) el nombre y apellido y la dirección del operador destinatario de los huevos;
- b) el nombre y apellido y la dirección del operador remitente de los huevos;
- c) las palabras “HUEVOS INDUSTRIALES” en letras mayúsculas de 2 centímetros de altura y las palabras “no aptos para el consumo humano” en letras de al menos 8 milímetros de altura.

La información mínima mencionada debe constar en los registros y/o documentos actualizados de la explotación que los productores deben mantener y/o conservar.

En caso de que no se comercialicen parte o la totalidad de los huevos industriales con destino a la industria no alimentaria, el establecimiento debe acreditar la gestión que hace de ellos (por ejemplo, si dispone de un gestor autorizado de SANDACH que se encarga de su retirada y posterior destrucción, o sistemas alternativos).

# Legislación

- Reglamento (CE) 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real decreto 226/2008, que regula las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos.
- Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento delegado (UE) 2023/2464, de la Comisión, del 17 de agosto de 2023, por el que se modifica el Reglamento (UE) 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, que se refiere a las normas de comercialización de los huevos.
- Reglamento delegado (UE) 2023/2465, de la Comisión, del 17 de agosto de 2023, por el que se completa el Reglamento (UE) 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, que se refiere a las normas de comercialización de los huevos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 589/2008, de la Comisión.
- Reglamento de ejecución 2023/2466, de la Comisión, del 17 de agosto de 2023, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) nº 1308/2013, del Parlamento Europeo y del Consejo, que se refiere a las normas de comercialización de los huevos.
- Reglamento (UE) 2018/848, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 834/2007, del Consejo.
- Reglamento (UE) 2160/2003, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre el control de la *Salmonella* y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos.

# Anexos

## Anexo A. Registro de incidencias

Aquest registre és un model en què trobareu tot allò que ha de constar en un full d'incidències. Tot i així, us podeu fer un registre que s'adapti a la vostra situació o a les vostres necessitats.

Aquest registre serveix per a tot tipus d'incidències que tingueu a l'exploració/ centre d'embalatge.

INCIDENCIA Nº:	DÍA:
¿Qué ha sucedido?	
¿Cómo lo he solucionado?	
Día en que lo he solucionado:	
¿Es una incidencia que se repite?	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
¿Qué haré para que no se vuelva a repetir?	
Responsable: Fecha:	

Para el caso de huevos ecológicos debéis disponer de un registro de reclamaciones. Encontrareis un modelo disponible en la página web del CCPAE, desde donde se puede descargar. [www.ccpae.org](http://www.ccpae.org)



## Anexo B. Acogida de esta guía

Hay que firmar este documento para dejar constancia de que la persona responsable de la explotación / centro de embalaje se adhiere a las propuestas de la *Guía de prácticas correctas de higiene en la comercialización de huevos* y de que las implantará.

Yo, \_\_\_\_\_,

con DNI, \_\_\_\_\_,

responsable de la explotación / centro de embalaje/ \_\_\_\_\_,

con NIF/CIF \_\_\_\_\_, ubicado en

de la población \_\_\_\_\_

con código REGA/RSIPAC/ \_\_\_\_\_,

manifiesto que me acojo voluntariamente a la regulación de mi actividad de acuerdo con el contenido de esta Guía.

Y, para que así conste, firmo este documento.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_\_

(localidad)

(fecha)

\_\_\_\_\_  
(firma)

