

# 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

2004

Edita: Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat

© de la presente edición: Generalitat Valenciana, 2004

2ª. edición, rev., abril, 2004

Equipo de trabajo:

Josep Gallart i González

Visitación Cortes Ibáñez

Domingo Caballero Alemany

María José Gil Blasco

María José Monserrat Vizcarro

Mar Canós Cerdá

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

Deposito legal: V- 2214-2004

## Presentación

El interés de los consumidores por la seguridad y la calidad de los alimentos se ha convertido, en los últimos años, en el catalizador de toda la política del Gobierno Valenciano en esta materia.

El trabajo conjunto desplegado por las administraciones públicas, los empresarios, los productores agrarios y los consumidores ha cristalizado en el Plan de Seguridad Alimentaria, que se ha convertido, desde su puesta en marcha, en un instrumento con el que garantizar la inocuidad y la calidad de los productos que consumimos.

No obstante, la Generalitat Valenciana ha considerado también necesario desarrollar el actual marco normativo, y lo ha hecho con una doble intención: dar una mayor cobertura a los derechos del ciudadano y controlar todo el proceso de producción, explotación y consumo de los alimentos.

Siguiendo esta filosofía de trabajo, en 2002, la Conselleria de Sanidad editó la denominada *Guía normativa de comercialización de huevos y ovoproductos* que recogía, de forma estructurada, todas las normas de comercialización sobre huevos y ovoproductos promulgadas en el ámbito europeo. Tras dos años de divulgación dicha guía se ha convertido en una herramienta muy eficaz a la hora de asegurar el cumplimiento de estos preceptos legales.

Sin embargo, la rápida evolución de la legislación en el sector y la introducción progresiva de aspectos novedosos como la trazabilidad, nos ha llevado a considerar la necesidad de acometer una revisión exhaustiva de la misma. El trabajo que presentamos en estas páginas es el resultado final de nuestro compromiso con la seguridad alimentaria.

El Conseller de Sanitat  
**Vicente Rambla Momplet**



## Prólogo

El Plan de Seguridad Alimentaria 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.

La Comunidad Valenciana cuenta con 94 establecimientos cuya actividad es de centros de embalaje y cinco industrias de ovoproductos y, dada la importancia del sector de huevos y ovoproductos desde el punto de vista del consumo, es necesario establecer criterios homogéneos de comercialización mediante la recopilación y actualización de la normativa a aplicar desde el productor hasta la venta al consumidor final.

En el año 2002, se editó *La Guía normativa de comercialización de huevos y ovoproductos*, que recoge de forma ordenada y estructurada todas las normas vigentes de comercialización de los huevos para el consumo humano con el objetivo de contribuir a la mejora de su calidad.

Este año se publica esta nueva edición actualizada con las novedades legislativas que recogen aspectos importantes para la salud pública como la trazabilidad de los huevos.

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 Pública  
**Manuel Escolano Puig**



## Índice

Presentación	5
Prólogo	7
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	23
3.1. Condiciones de los locales	25
3.2. Condiciones generales de los materiales	27
3.3. Equipo técnico de los centros de embalaje	27
3.4. Condiciones de almacenamiento y transporte de huevos	28
3.5. Condiciones generales relativas al personal	29
4. Destino/plazo de entrega de los huevos desde el productor	31
5. Identificación del contenedor de huevos en las entregas del productor al centro de embalaje	35
6. Clasificación de huevos en centros de embalaje	39
6.1. Plazos de clasificación, embalaje y marcado	41
6.2. Categorías de calidad de los huevos	42
6.2.1. Características de los huevos de la categoría A	42
6.2.2. Clasificación por peso de los huevos de la categoría A	43
6.2.3. Características de los huevos de la categoría B	44
7. Marcado o estampado de huevos	45
7.1. Marcado obligatorio de huevos de categoría A	47
7.2. Marcado optativo de huevos de categoría A	48
7.3. Marcado de huevos de categoría B	49

8. Embalajes	51
8.1. Características y condiciones higiénicas	53
8.2. Reutilización de embalajes	53
8.3. Cuando no es necesario embalar huevos en grandes embalajes	53
8.4. Información obligatoria en embalajes	54
8.5. Información suplementaria en embalajes	55
9. Precintos y etiquetas	57
9.1. Color blanco e indicaciones en negro	59
9.2. Color amarillo e indicaciones en negro	60
9.3. Color rojo e indicaciones en negro	60
9.4. Precintos y etiquetas de huevos «extra»	61
10. Huevos reclasificados	63
10.1. Precintos o etiquetas	65
10.2. Embalajes pequeños	66
11. Reembalado de huevos	67
11.1. Precintos o etiquetas	69
11.2. Embalajes pequeños	70
12. Registro de datos	71
12.1. Datos registrados por los productores	73
Registro de forma de cría	73
Registro de modo de alimentación de las gallinas	73
Registro de fecha de puesta	74
12.2. Datos registrados por los centros de embalaje	74
12.3. Datos registrados por los colectores y mayoristas	76
13. Condiciones particulares	77
13.1. Forma de cría	79
13.2. Fecha de puesta	80

13.3. Sistema de alimentación de las gallinas ponedoras . . . .	.81
13.4. Indicación del origen de los huevos de categoría A . . . .	.81
14. Control de lotes: muestreo y tolerancias. . . . .	.83
14.1. Muestreo para la comprobación de las categorías de calidad y peso . . . . .	.85
14.2. Tolerancias en cuanto a defectos de «calidad» en el control de lotes . . . . .	.87
14.3. Tolerancia en cuanto a defectos de peso unitario en el control de lotes (Solo categoría A) . . . . .	.87
14.4. Pautas de control . . . . .	.88
15. Venta en minorista . . . . .	.89
16. Venta a granel . . . . .	.93
17. Importación — exportación . . . . .	.97
17.1. Importación . . . . .	.99
17.2. Exportación . . . . .	.100
18. Legislación . . . . .	.101
19. Anexo I: modelos de solicitud para inclusión en el registro especial . . . . .	.105
20. Anexo II . . . . .	.113
1. Protocolo de evaluación de centros de embalaje . . . . .	.115
2. Protocolo de evaluación en industrias de ovoproductos . .	.129



## DEFINICIONES



- **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.
- **Colector:** cualquier persona autorizada por la Autoridad Competente para recoger huevos de un productor con el fin de entregarlos a Centros de embalaje, Mercados mayoristas, 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 en el huevo con la mención: «Cons. Pref...» o en el embalaje: «Consúmase preferentemente antes del día... mes...».
- **Fecha de venta recomendada:** como máximo hasta 21 días desde la fecha de puesta. Se indicará: «Vender antes del día... mes...».

## ÁMBITO DE APLICACIÓN Y REGISTRO SANITARIO



## 2.1. **Ámbito de aplicación**

---

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

No se aplica 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.
- 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.
- 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 y no estén embalados ni clasificados.

No obstante, a partir del 1 de mayo de 2005, **los huevos vendidos por el productor en mercado local deberán ir marcados** con el código que exprese el número distintivo del productor y que permita identificar el sistema de cría

## 2.2. Registro sanitario

---

- Dentro del Sector Huevos deberán solicitar Número 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

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 :

Alemania:	DE	Italia:	IT
Austria:	AT	Irlanda:	IE
Bélgica:	BE	Letonia:	LV
Chipre:	CY	Lituania:	LT
Dinamarca:	DK	Luxemburgo:	LU

Eslovaquia	SK	Malta:	MT
Eslovenia:	SI	Países Bajos:	NL
España:	ES	Polonia:	PL
Estonia:	EE	Portugal:	PT
Finlandia:	FI	Reino Unido:	UK
Francia:	FR	República Checa:	CZ
Grecia:	GR	Suecia:	SE
Hungría:	HU		

Para España, el código de los Centro de embalaje consistirá en las letras ES seguidas, sin separación alguna, del R.S.I.

Ej:ES1400000



## CONDICIONES GENERALES HIGIÉNICO-SANITARIAS



### 3.1. Condiciones de los locales

---

- Todos los locales destinados a la manipulación, embalaje y almacenamiento de huevos, estarán limpios y en buen estado
- Los locales y sus anexos tendrán un emplazamiento y orientación adecuada, (alejados de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad) y accesos fáciles y limpios.
- Dispondrá de una zona de carga y descarga.
- Los pavimentos serán impermeables, no absorbentes, resistentes, fáciles de limpiar y desinfectar y no tóxicos. Cuando proceda, se les dotará de sistemas de desagüe adecuados.
- 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.
- Los techos estarán contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas
- Las puertas serán fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Serán de superficies lisas y no absorbentes
- 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 acumulación de suciedad y aquellos que comuniquen con el exterior estarán provistos de pantalla contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para proceder a su limpieza.

- Los locales dispondrán de unas condiciones térmicas adecuadas para el almacenamiento higiénico de los productos, , de manera que los huevos no sufran alteraciones o cambios en sus caracteres iniciales; y asegurarán la protección contra la acción directa de la luz solar.
- Dispondrán de agua corriente potable (fria-caliente) y número suficiente de lavamanos, así como material de limpieza y secado higiénico de manos.
- El agua no potable, utilizada para la producción de vapor, prevención de incendios y otros usos no relacionados con los productos alimenticios, se canalizará por medio de tuberías independientes, fácilmente identificables, que no tengan ninguna conexión con la red de distribución de agua potable, y de forma que no pueda producirse un refluo hacia ésta.
- Dispondrán de dispositivos para la limpieza de útiles, materiales e instalaciones.
- Dispondrán de vestuarios en número y características adecuadas, y servicios higiénicos que no comunicarán directamente con los locales donde se manipulen los huevos.
- Contará con los medios necesarios para la prevención de contaminación por la proximidad o contacto con cualquier tipo de residuos, humos y suciedad, así como para el control de insectos y roedores (DDD).
- Los desperdicios de alimentos y de otro tipo se depositarán en contenedores provistos de cierre, en buen estado y de fácil limpieza y desinfección. Los desperdicios no podrán acumularse en los locales por los que circulen los alimentos y se tomarán las medidas necesarias para su evacuación.

### 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. Serán fáciles de limpiar y desinfectar
- 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 técnico de los centros de embalaje

---

Deberá garantizar la correcta manipulación de los huevos e incluir en particular:

1. Equipo adecuado de inspección visual:
  - Deberá estar permanentemente controlado 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 siempre y cuando se establezca un control de calidad por muestreo de los huevos expedidos
2. Dispositivo de medición de la altura de la cámara de aire.

3. Máquina clasificadora de huevos por su peso.
4. Una o varias balanzas homologadas para pesar los huevos.
5. Equipo para estampar huevos.

El equipo técnico deberá mantenerse limpio y en buen estado de funcionamiento.

### 3.4. Condiciones de almacenamiento y transporte de huevos

Durante **el almacenamiento y el transporte** los huevos se mantendrán

- Limpios y secos
- En lugares exentos de olores extraños
- A una temperatura que garantice una conservación óptima de la calidad
- Eficazmente protegidos de los golpes, la acción de la luz y las diferencias excesivas de temperatura

### 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:

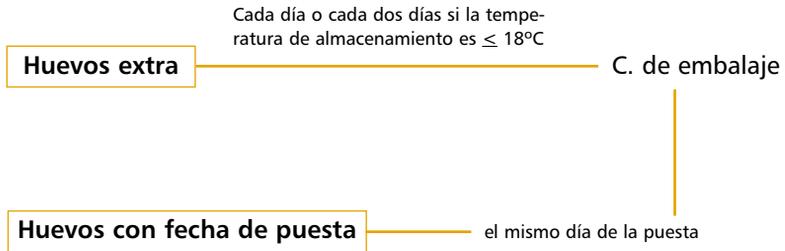
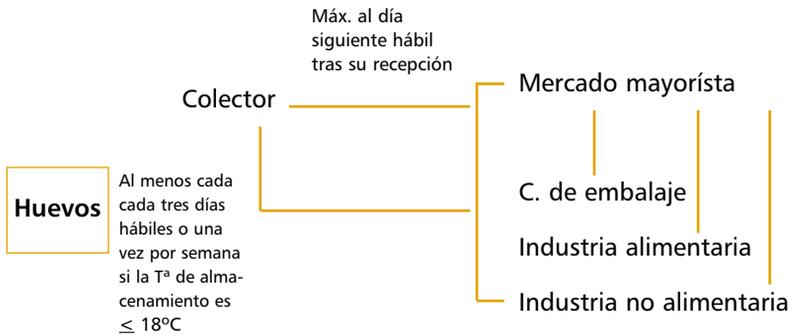
- cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos: no podrán fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo o realizar cualquier actividad que pueda ser causa de contaminación.
- conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para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



DESTINO / PLAZO DE ENTREGA  
DE LOS HUEVOS DESDE  
EL PRODUCTOR







IDENTIFICACIÓN DEL CONTENEDOR  
DE HUEVOS EN LAS ENTREGAS  
DEL PRODUCTOR AL CENTRO  
DE EMBALAJE



Las entregas de contenedores de huevos antes de su salida del centro de producción al centro de embalaje se identificarán con los siguientes datos:

- Nombre, dirección y número distintivo del Productor.
- Número o peso de los huevos
- Día o período de puesta.
- Fecha de expedición.

Estos datos deberán figurar en el contenedor y en los documentos de acompañamiento, y serán conservados por el centro de embalaje al menos durante 6 meses.

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



# CLASIFICACIÓN DE HUEVOS EN CENTROS DE EMBALAJE



- **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.

### **6.1. Plazos de clasificación, marcado y embalaje**

---

Los centros de embalaje clasificarán, marcarán y embalarán los huevos como máximo el 2º día hábil siguiente al de recepción

- Dicho plazo no se aplicará cuando los huevos recibidos de los productores se entreguen otros centros de embalaje. Se entregarán a más tardar al día siguiente hábil al de recepción.
- Los huevos suministrados en contenedores por unidades de producción situadas en el mismo establecimiento que el centro de embalaje y que van a llevar estampada la **fecha de puesta**, se clasificarán y embalarán el mismo día de la puesta o al siguiente si no es hábil.
- Los huevos que **se embalan en centro de embalaje diferente** a aquel en el que se han clasificado y marcado: máximo 5 días tras la recepción.

## 6.2. Categorías de calidad de los huevos

---

Los huevos se clasificarán en las categorías de calidad siguientes:

- **categoría A** o «frescos»
- **categoría B** o «huevos de segunda calidad» o «excluidos de la categoría A» destinados a las empresas de la industria alimentaria autorizadas o a la industria no alimentaria

### 6.2.1. Características de los huevos de la categoría A

#### Categoría A

---

Cáscara y cutícula (aspecto)	Normal, limpia, intacta
Cámara de aire (altura)	h = 6 mm y fija Para Extra h = 4 mm
Clara (consistencia)	Consistencia gelatinosa Transparente Sin manchas ni materias extrañas
Yema (al trasluz: aspecto, posición)	Sombra sin contorno discernible Centrada tras rotación Sin materias extrañas
Germen	Desarrollo imperceptible
Olor	Ausencia de olores extraños

---

En los huevos de categoría A

No está autorizado

- el lavado y/o limpiado por cualquier procedimiento antes o después de la clasificación.
- los tratamientos de Conservación y/o Refrigeración en locales en los que se mantenga artificialmente una  $T^a < 5^{\circ} C$ .

No se considerarán refrigerados, si se mantienen a  $T^a < 5^{\circ}$  en:

- Un trayecto de duración inferior a 24 h.
- Locales de venta minorista o sus anexos, si la cantidad almacenada no supera la necesaria para 3 días de venta al por menor en dichos locales.

### 6.2.2. Clasificación por peso de los huevos de la categoría A

Los huevos de categoría A se clasificarán según su peso en

<i>Embalajes pequeños</i>		<i>Grandes embalaje</i> <i>(pesos netos mínimos)</i>
XL: Super Grandes	$\geq 73$ gr	-XL: 7'3 Kg / 100 huevos
L: Grandes	63 - 72 gr	-L : 6'4 Kg / 100 huevos
M: Medianos	53 - 62 gr	-M: 5'4 Kg / 100 huevos
S: Pequeños	$< 52$ gr	-S: 4'5 Kg / 100 huevos

- Las escalas de peso no podrán subdividirse.
- La categoría de peso se indicará en los embalajes con las letras o indicaciones mencionadas, pudiendo añadirse además la escala de peso que le sea aplicable.

- Cuando se embalen huevos de diferentes calibres en un mismo embalaje, se indicará el peso total en gramos y se incluirá la mención «huevos de calibres diferentes» o bien se indicarán las distintas categorías de peso.

No es obligatoria la clasificación por peso cuando los huevos se entreguen directamente a la industria alimentaria

### **6.2.3. Características de los huevos de la categoría B**

Los huevos de categoría B son los que no cumplen los requisitos de la categoría A.

Únicamente pueden suministrarse a empresas de la industria alimentaria autorizadas o a industrias no alimentarias.

# MARCADO O ESTAMPADO DE HUEVOS



- **El mercado de huevos es obligatorio para los huevos de todas las categorías.**
- Se utilizarán colorantes autorizados para su uso en alimentos
- Los huevos se estamparán el mismo día que se clasifiquen y embalen. No obstante, las marcas correspondientes al:
  - número distintivo del productor
  - fecha de puesta
  - alimentación de las gallinas ponedoras
  - origen regional de los huevos

podrán ser estampadas por el productor.

- Las marcas se estamparán en los huevos y se colocarán en los embalajes de forma que sean claramente visibles
- No podrán llevar más marcas que las establecidas

### **7.1. Mercado obligatorio de huevos de categoría A**

El mercado de los huevos de Categoría A será obligatorio y consistirá en un código que exprese el número distintivo del productor y que permita identificar el sistema de cría. Será de una altura mínima de 2 mm y estará integrado por

- a) El código de forma de cría

- b) El código del Estado Miembro
- c) El número de identificación del establecimiento productor

a) **La forma de cría** se identificará mediante los siguientes códigos:

- 0 para la producción ecológica
- 1 para la campera, en la que las gallinas disponen de corrales al aire libre
- 2 para la realizada en el suelo
- 3 para la realizada en jaulas

b) **El código del Estado miembro** correspondiente a España será **ES**

c) **El número de identificación del establecimiento productor** será establecido por las autoridades competentes y estará compuesto por dos dígitos correspondientes al código de la provincia, seguido de tres dígitos para el código del municipio, seguido de un código de dígitos que lo identifique de forma única dentro del municipio.

## **7.2. Marcado optativo de huevos de categoría A**

---

Los huevos podrán llevar una o más de las marcas distintivas siguientes:

- Marca distintiva de categoría A: CIRCULO de por lo menos 12 mm de diámetro, dentro del cual figurará la marca distintiva de categoría de peso: letras XL, L, M, S de altura mínima de 2mm dentro del círculo.

- Fechas :
  - Fecha de duración mínima (Cons. pref...)
  - Fecha de embalaje (Emb...) . Si es venta a granel : fecha de clasificación
  - Fecha limite de venta recomendada: vender antes...
  - Fecha de puesta (Puesta...)

Las fechas se indicarán con letras y dígitos de al menos 2 mm de altura seguidos del día (del 1 al 31) y mes (del 1 al 12 ó con un máximo de cuatro letras).

- Número del centro de embalaje, con letras y cifras de al menos 2 mm de altura.
- El nombre o razón social del centro de embalaje
- Marca de empresa o marca comercial
- Origen de los huevos
- Régimen alimenticio de las gallinas ponedoras

### **7.3. Mercado de huevos de categoría B**

---

La marca distintiva de los huevos de categoría B será un CÍRCULO de al menos 12 mm de diámetro con la letra B de una altura mínima de 5 mm dentro del círculo.

No será obligatorio el marcado si se entregan directamente a la Industria Alimentaria, siempre que se indique claramente este destino en los embalajes que los contengan

Cuando un productor suministre huevos a un centro de embalaje situado en otro Estado Miembro, se estamparán con el número dis-

tintivo del productor antes de salir del establecimiento de producción, a no ser que exista un contrato de suministro que contenga una cláusula de exclusividad y en el que se especifique la obligación de respetar los plazos y normas de mercado.

## EMBALAJES



### **8.1. Características y condiciones higiénicas**

---

- Resistentes a golpes, estar secos y en buen estado de mantenimiento y limpieza, de 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 de embalajes**

---

- Grandes Embalajes: Sólo reutilizables en la medida en que estén nuevos, cumplan los requisitos técnicos e higiénicos 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 embalador, en la misma localidad y para el comercio al por menor de huevos destinados a la venta a granel, siempre y cuando se cumpla:

- Las cantidades entregadas diariamente sean menores de 3600 huevos por entrega y 360 huevos por comprador.
- Se acompañen las entregas con documentación en la que figure:
  - Nombre y dirección del centro de embalaje
  - Número del centro de embalaje
  - Número de huevos
  - Categorías de calidad y peso
  - Fecha de duración mínima
  - Forma de cría de las gallinas

#### 8.4. Información obligatoria en embalajes

---

Los embalajes grandes y los pequeños 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. Podrá indicarse la marca comercial utilizada por la empresa, siempre que no contenga ninguna indicación o símbolo incompatible con lo dispuesto y relativo a la calidad o el estado de frescura de los huevos, la forma de cría o el origen de los huevos.
- Número distintivo 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, con la mención «Consúmase preferentemente antes del... día (del 1 al 31) y mes (del 1 al 12 o con un máximo de cuatro letras)».
 

Se indicará en el momento del embalado.
- Para huevos de categoría A embalados y venta a granel, recomendación de mantenimiento en refrigeración de los huevos después de la compra.
- Para huevos de categoría B, fecha de embalaje: «Embalado el... (día y mes)».
- La forma de cría

## 8.5. Información suplementaria en embalajes

---

Tanto los Grandes como los Pequeños embalajes podrán llevar:

- Precio de venta
- 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 de venta recomendada:

- Vender antes.....
- Se indicará en el embalaje y/o en los huevos que contenga
- Será como máximo 21 días desde la puesta. Si se indica el periodo de puesta se calculará partiendo del primer día de dicho periodo

Fecha de Puesta:

- Se indicará en el embalaje y en los huevos que contenga

Fecha de embalaje

- Origen de los huevos.
- Sistema de alimentación de las gallinas ponedoras.

## PRECINTOS Y ETIQUETAS



- Para grandes embalajes.
- Serán expendidos por los organismos competentes o bajo su control.
- Quedarán inutilizados una vez abierto el embalaje y no podrán volver a utilizarse
- **No será necesario dicho precinto** en el caso de grandes embalajes no cerrados y 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** (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

- a) Huevos de **categoría A** que **han perdido sus características** y no se han reclasificado.
- b) Huevos de **categoría B**.
- c) Huevos **no clasificados** estinados a la Industria Alimentaria para su transformación.

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.
- La mención: «HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA», en mayúsculas de 2cm de altura y en uno o varios idiomas de la Comunidad.

## 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
- Las menciones: «HUEVOS INDUSTRIALES» con mayúsculas de 2 cm de altura y «NO APTOS PARA CONSUMO HUMANO» con letras de 0.8cm como mínimo, en uno o varios idiomas de la Comunidad.

## 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 7º día siguiente a la fecha de embalaje o el 9º día siguiente a la fecha de puesta, tras los cuales deberán retirarse y destruirse las etiquetas y precintos.
- La palabra EXTRA podrá ir seguida de la palabra FRESCO
  - 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 embalajes pequeños marcados con la mención Extra figurará «CONTIENE EMBALAJES PEQUEÑOS EXTRA», con mayúsculas de al menos 1 cm y en uno o varios idiomas de la Comunidad.

## Precintos y etiquetas

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

## HUEVOS RECLASIFICADOS



- Los huevos de la categoría A que ya no respondan a sus características de calidad, se desclasificarán y podrán reclasificarse como categoría B y se entregarán directamente a la industria alimentaria/no alimentaria
- Podrán comercializarse en los embalajes 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 embalados de nuevo, cada embalaje contendrá únicamente huevos de un mismo lote.
- Los grandes embalajes además de las indicaciones que figuran en los precintos y etiquetas podrán llevar la marca comercial de la empresa que haya reembalado o mandado reembalar

### 10.1. Precintos o etiquetas

---

Los precintos o etiquetas de los grandes embalajes serán de color amarillo o rojo con las indicaciones en negro y llevarán al menos la siguiente información:

- el nombre o razón social y domicilio de la empresa que haya reclasificado o mandado reclasificar

- Para huevos destinados a la industria alimentaria:
  - 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 2cm de altura y en uno o varios idiomas de la Comunidad.
- Para huevos industriales
  - 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, en mayúsculas de 2 cm de altura y NO APTOS PARA CONSUMO HUMANO en letras de 0.8cm como mínimo.

## 10.2. Embalajes pequeños

---

- Si se utilizan los embalajes de origen se tapan las indicaciones que ya no procedan.
- Podrán llevar la marca comercial de la empresa que haya reclasificado o mandado reclasificar.

## REEMBALADO DE HUEVOS



- Los huevos embalados solo podrán ser reembalados en otros embalajes grandes o pequeños por los centros de embalaje.
- Cada embalaje contendrá únicamente huevos de un mismo lote.
- Se aplicarán las disposiciones generales relativas a plazos de embalaje y marcado de huevos
- Podrán comercializarse en los embalajes 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 indicaciones anteriores para no 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:

- Nombre o razón social y domicilio de la empresa que haya reembalado o mandado reembalar.
- Número del centro de embalaje que haya reembalado.
- Número del centro de embalaje que haya embalado los huevos por primera vez.
- País de origen en huevos importados.

- Número de huevos reembalados.
- Categorías de calidad y peso
- Fecha de duración mínima original: «Consúmase preferentemente antes del...» y debajo de ésta los términos «HUEVOS REEMBALADOS».
- Forma de cría

## 11.2 Embalajes pequeños

---

- Únicamente llevarán las indicaciones anteriores.
- Los pequeños embalajes que contengan huevos reembalados 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 reembalado o mandado reembalar.
- No podrá utilizarse la palabra EXTRA

## REGISTRO DE DATOS



## 12.1. Datos registrados por los productores

---

Los productores llevarán un registro separado

- a) por cada forma de cría a la que se dediquen
- b) en el caso de indicarlo en los huevos y sus embalajes
  - por sistema de alimentación de las gallinas ponedoras
  - por fecha de puesta

### **Registro de forma de cría**

Por cada forma de cría (ecológica, campera, suelo o jaula) a la que se dediquen en el que conste

- Fecha de instalación, la edad y número de gallinas ponedoras
- Fecha y número de eliminaciones de gallinas efectuadas
- Producción diaria de huevos
- Número o peso de los huevos vendidos por día
- Nombre y dirección de los compradores y número de autorización del establecimiento

### **Registro de modo de alimentación de las gallinas**

Para aquellos lotes en los que se indique, constará:

- Cantidad y tipo de piensos suministrados y/o mezclados en la granja
- Fecha de suministro
- Nombre del fabricante o distribuidor
- Número y edad de gallinas ponedoras

- Número de huevos producidos y entregados
- Fecha de expedición
- Nombre y dirección de los compradores y número de autorización del establecimiento

### **Registro de fecha de puesta**

Para aquellos lotes en los que se indique, constará:

- Fecha de instalación,
- La edad y número de gallinas ponedoras en el momento de instalación
- Fecha y número de eliminaciones de gallinas efectuadas
- Producción diaria de huevos
- Número o peso de los huevos vendidos por día
- Nombre y dirección de los compradores y número de autorización del establecimiento

El establecimiento desglosará los datos por gallineros siempre que aplique diferentes

- Formas de cría
- Formas de alimentación de las gallinas ponedoras,

Los registros se conservarán al menos durante 6 meses, aun en el caso de que abandone la actividad o sacrifique las gallinas.

## **12.2. Datos registrados por los centros de embalaje**

---

Registrarán diariamente y por separado por forma de cría, los siguientes datos:

1. Cantidad de huevos recibidos por productor con:
  - Nombre, domicilio y número distintivo del productor
  - Fecha o periodo de puesta

2. Cantidad de huevos no clasificados entregados a otros centros de embalaje con:

- Número de autorización del establecimiento
- Fecha o periodo de puesta

3. Clasificación de los huevos por categorías de calidad y peso

4. Cantidad de huevos clasificados procedentes de otros centros de embalaje con:

- Número de autorización del establecimiento de procedencia
- Fecha de duración mínima
- Identidad de los vendedores

5. Número y peso de huevos entregados por comprador con

- Categoría de peso
- Fecha de embalaje
- Fecha límite de consumo
- Nombre y domicilio del comprador

En caso de indicar en los huevos y en sus embalajes el sistema de alimentación de las gallinas ponedoras, la fecha de puesta o el origen de los huevos, registrarán todos los datos mencionados por separado

No obstante, en lugar de llevar registro de las ventas o entregas, los centros de embalaje podrán archivar las facturas y los albaranes correspondientes, siempre que en ellos figuren las indicaciones mencionadas.

- Llevarán un registro semanal de existencias.
- Los registros se conservarán al menos durante 6 meses.

### 12.3. Datos registrados por los colectores y mayoristas

---

Deberán llevar un registro

- de las transacciones de compra y venta
- de existencias de huevos por forma de cría y, si procede, sistema de alimentación de ponedoras y origen de los huevos

**Los colectores** llevarán un registro en el que conste

- Fechas y cantidades de huevos recogidas
- Nombre, domicilio y número distintivo de los productores
- Fechas de entrega y cantidades de huevos entregados a los centros de embalaje

**Los mayoristas**, incluidos aquellos intermediarios que no manipulan los huevos, llevarán un registro en el que conste

- Fechas y volúmenes de compras y de ventas
- Nombres y domicilio de vendedores y compradores
- Si además, manipulan físicamente los huevos, deberán registrar semanalmente las existencias

Los colectores y mayoristas en lugar de llevar registro de las ventas o entregas, podrán archivar las facturas y los albaranes correspondientes, siempre que en ellos figuren las indicaciones referentes a la forma de cría y, si procede, el sistema de alimentación de las ponedoras y el origen de los huevos.

## CONDICIONES PARTICULARES



### 13.1. Forma de cría

---

Para indicar la forma de cría en los huevos y en sus embalajes se utilizará

<i>En el embalaje</i>	<i>En el huevo</i>
Huevos de gallinas camperas	Camperas
Huevos de gallinas criadas en el suelo	suelo
Huevos de gallinas criadas en jaulas	jaula

---

Dichas menciones podrán completarse con indicaciones referentes a las características de cada forma de cría

En venta a granel y en los huevos preenvasados, podrá explicarse el significado del número distintivo del productor en el contenedor o en nota aparte.

En el caso de producción ecológica (según las condiciones establecidas en el Reglamento (CEE) núm. 2092/91) se indicará

<i>En el embalaje</i>	<i>En el huevo</i>
Producción ecológica	Ecológico

---

## 13.2. Fecha de puesta

---

Se indicará en el momento del embalado, en cuyo caso, deberá indicarse también en los huevos que contenga.

Cuando el abastecimiento se realice desde **unidades de producción propias** situadas en el mismo establecimiento deberán:

- Estamparse el mismo día de la puesta. Los huevos puestos en días no laborables podrán estamparse el primer día laborable siguiente, al mismo tiempo que los puestos ese día, con la fecha del primer día.
- Clasificarse y embalar o entregarse a otros centros de embalaje el mismo día de la puesta. En caso de no ser día laborable, el primer día laborable siguiente.

Cuando el abastecimiento se realice desde **unidades de producción externas** en contenedores deberán:

- Clasificar y embalar sin interrupción todos los huevos de un mismo contenedor como máximo el 2º día hábil siguiente al de la recepción.
- La fecha de puesta se estampará durante la clasificación o inmediatamente después.

Cuando desde unidades de producción externas se suministren huevos en los que **no** se vaya a indicar la fecha de puesta, estos huevos serán almacenados y manipulados por separado.

### 13.3. Sistema de alimentación de las gallinas ponedoras

---

Cuando los huevos de categoría A y sus embalajes lleven una indicación del sistema de alimentación de las gallinas ponedoras:

- En la composición de los piensos sólo podrá hacerse referencia a cereales cuando éstos representen como mínimo el 60% de la fórmula del pienso, con no más de un 15% de subproductos de cereales
- Si hace referencia a un cereal concreto, éste deberá representar al menos el 30% de la fórmula utilizada
- Si hace referencia a varios cereales cada uno de ellos deberá representar como mínimo el 5% de la fórmula empleada

Los grandes embalajes que contengan huevos o pequeños embalajes que lleven indicación del sistema de alimentación de las gallinas ponedoras llevarán las mismas indicaciones.

Para venta a granel, deberá ir marcado cada uno de los huevos con las correspondientes indicaciones.

### 13.4. Indicación del origen de los huevos de categoría A

---

Los embalajes de los huevos de categoría A podrán llevar una indicación del origen o la mención «Origen de los huevos: véase código en el huevo».

Los términos utilizados podrán referirse a circunscripciones administrativas o regiones definida por el Estado miembro donde se hayan producido los huevos.

Los grandes embalajes que contengan huevos o pequeños embalajes que lleven indicación del origen llevarán las mismas indicaciones.

Para venta a granel, deberá ir marcado cada uno de los huevos con las correspondientes indicaciones del origen.

## CONTROL DE LOTES: MUESTREO Y TOLERANCIAS



### 14.1. 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>% del lote</i>	<i>Núm. mínimo huevos a controlar</i>
Hasta 180	100 %	—
De 181 - 1.800	15 %	180
1.801 - 3.600	10 %	270
3.601 - 10.800	5 %	360
10.801 - 18.000	4 %	540
18.001 - 36.000	3 %	720
36.001 - 36.0000	1'5 %	1.080
> de 36.0000	0'5 %	5.400

- 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  $\leq 18.000$ , 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)

- $\leq 180$  huevos: se controlará el 100%

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

## 14.2. Tolerancias en cuanto a defectos de 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
- En las demás fases de comercialización un 7 % de huevos que presenten defectos de calidad
- Cuando se trate de huevos comercializados con la mención Extra, no se tolerará ningún defecto de la cámara de aire al realizar el control en el momento del embalaje.

Cuando un lote controlado contenga menos de 180 huevos, los porcentajes se duplicarán.

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

---

Un lote podrá contener un máximo de 10 % de huevos de las categorías de peso limítrofes con la indicada en el embalaje, pero no más de un 5 % de huevos de categoría de peso inmediatamente inferior.

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 . . . . .	.73 Kg/100 huevos
L: Grandes . . . . .	.64 Kg/100 huevos
M: Medianos . . . . .	.54 Kg/100 huevos
S: Pequeños . . . . .	.45 Kg/100 huevos

#### 14.4. 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.

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 podrá poner en el embalaje a instancia del propietario del lote, un precinto provisto de un sello oficial con las siguientes características:

**Fondo blanco e indicaciones en rojo** que indique :

- Controlado el... (fecha) en.. (lugar)
- Identidad del inspector

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

Cuando el embalaje haya sido cerrado antes del control, se volverá a cerrar mediante el precinto de control, el cual, si fuera necesario, podrá colocarse sobre el precinto o etiqueta de origen

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.

## VENTA EN MINORISTA



Los huevos se presentarán por separado en función de

- la categoría de calidad
- la categoría de peso
- el sistema de cría

y se indicarán claramente en los anaqueles de los huevos de forma perfectamente visible y que no puedan inducir a error al consumidor



## VENTA A GRANEL



Se expondrán a la venta con la siguiente información:

- la categoría de calidad
- la categoría de peso
- la forma de cría
- Número identificación del centro de embalaje que haya clasificado los huevos o País de origen si son importados.
- Fecha de duración mínima, seguida de recomendaciones de almacenamiento adecuadas después de la compra.

Las indicaciones referente al sistema de alimentación de gallinas ponedoras y el origen de los huevos, sólo podrá utilizarse si figura también en cada huevo.



## IMPORTACIÓN - EXPORTACIÓN



## 17.1. Importación

---

### **Identificación del productor y forma de cría**

Los huevos importados de Lituania, Hungría, la República Checa y Noruega se estamparán en el país de origen con el número distintivo del productor y se indicará la forma de cría en los embalajes, en las mismas condiciones que los de origen comunitario

Los huevos importados de terceros países distintos a los mencionados se estamparán en el país de origen con el código ISO del país de origen, precedido por la mención «normas no CE». La indicación de la forma de cría en los embalajes consistirá en la mención «forma de cría indeterminada».

En el caso de que tras inspección la Comisión considere que los procedimientos de los métodos de etiquetado ofrecen garantías suficientes de equivalencia con la normativa comunitaria, podrán llevar un código de las mismas características que el de los huevos producidos en la Comunidad.

### **Información obligatoria del etiquetado**

Los embalajes grandes y pequeños llevarán las siguientes indicaciones:

- País de origen o la mención: «véase código en el huevo».
- Nombre de la empresa de embalaje del país tercero.
- Categoría de calidad y peso.
- Para grandes embalajes:
  - Peso en Kg y número de huevos embalados.
  - Nombre y domicilio del expedidor.

- Para pequeños embalajes: número de huevos embalados.
- En huevos de categoría A
  - Indicación de la forma de cría
  - Fecha de embalaje.
  - Fecha de duración mínima.
  - Recomendaciones de almacenamiento.
- En huevos de categoría B: fecha de embalaje.

### **Precintos y etiquetas, reclasificación y reembalado**

Las condiciones de precintos y etiquetas en los embalajes y la reclasificación y el reembalado de huevos seguirán las mismas condiciones que los de origen comunitario

## **17.2. Exportación**

---

- 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 distintas a las previstas en este Reglamento, siempre que no se presten a confusión con estas.
- No se considerarán conservados los huevos embalados sometidos a un recubrimiento.

## LEGISLACIÓN



- Reglamento (CEE) núm. 1907/90 del Consejo de 26 de junio de 1990 relativo a determinadas normas de comercialización de los huevos y sus modificaciones posteriores.
- Reglamento (CEE) núm. 2295/2003 de la Comisión de 23 de diciembre de 2003 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento 1907/90 relativo a determinadas normas de comercialización de los huevos
- Decreto 408/1975 de 7 de marzo por el que se establece la Reglamentación Técnico Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados y elaboración, conservación y venta de ovoproductos.
- Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 2207/95 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.
- Real Decreto 372/2003 de 28 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de establecimientos de gallinas ponedoras



## ANEXO I



## **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 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 1907/1990 y sus modificaciones posteriores y Reglamento CEE Nº 2295/2003) 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 18° 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 al menos 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 al menos 1cm y en uno o varios idiomas de la Comunidad.

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



**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 con núm. de RSI.....

**EXPONE:**

Que vistas las disposiciones comunitarias aplicables a los huevos que vayan a comercializarse indicando la fecha de puesta (Reglamento CEE N° 1907/1990 y sus modificaciones posteriores y Reglamento CEE N° 2295/2003) y que a continuación se citan:

— La fecha de puesta se indicará en el momento del embalado, en cuyo caso, deberá indicarse también en los huevos que contenga.

— Plazos y condiciones de marcado de los huevos

Quando el abastecimiento se realice desde **unidades de producción propias** situadas en el mismo establecimiento deberán

- Estamparse el mismo día de la puesta. Los huevos puestos en días no laborables podrán estamparse el primer día laborable siguiente, al mismo tiempo que los puestos ese día, con la fecha del primer día

- Clasificarse y embalarse o entregarse a otros centros de embalaje el mismo día de la puesta. En caso de no ser día laborable, el primer día laborable siguiente

Cuando el abastecimiento se realice desde **unidades de producción externas** en contenedores deberán:

- Clasificar y embalar sin interrupción todos los huevos de un mismo contenedor
- La fecha de puesta se estampará durante la clasificación o inmediatamente después

— Datos registrados por los centros de embalaje

Registrarán diariamente y por separado por forma de cría, los siguientes datos:

- 1) Cantidad de huevos recibidos por productor
  - nombre, domicilio y número distintivo del productor
  - fecha de puesta
- 2) Cantidad de huevos no clasificados entregados a otros centros de embalaje
  - número de autorización del establecimiento
  - fecha o periodo de puesta
- 3) Clasificación de los huevos por categorías de calidad y peso
- 4) Cantidad de huevos clasificados procedentes de otros centros de embalaje
  - número de autorización del establecimiento de procedencia
  - fecha de duración mínima
  - identidad de los vendedores
- 5) Número y peso de huevos entregados por comprador con
  - categoría de peso



## ANEXO II



## PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE CENTROS DE EMBALAJE

### DATOS DE LA INDUSTRIA

*NOMBRE/RAZÓN SOCIAL:* .....

*Nº DE REGISTRO:* .....

*ÁREA:* .....*LOCALIDAD:* .....

## ACTIVIDAD PARA LA QUE ESTA AUTORIZADO

(Marcar lo que proceda)

MAYORISTA .....	.SI / NO
COLECTOR .....	.SI / NO
CENTRO EMBALAJE .....	.SI / NO
CLASIFICACIÓN DE HUEVOS POR CATEGORÍA DE CALIDAD Y PESO ..	.SI / NO
COMERCIALIZACIÓN HUEVOS EXTRA .....	.SI / NO
ESTAMPA HUEVOS CON FECHA DE PUESTA .....	.SI / NO
ESTAMPA HUEVOS CON FORMA DE CRÍA .....	.SI / NO
ESTAMPA HUEVOS CON MODO ALIMENTACIÓN PONEDORAS .....	.SI / NO
ESTAMPA HUEVOS CON INDICACIÓN DE ORIGEN .....	.SI / NO
RECLASIFICACIÓN .....	.SI / NO
REEMBALADO .....	.SI / NO

## TIPO DE HUEVOS COMERCIALIZADOS

(Marcar lo que proceda)

CATEGORÍA A .....	.SI / NO
CATEGORÍA A EXTRA .....	.SI / NO
CATEGORÍA A FECHA DE PUESTA .....	.SI / NO
CATEGORÍA A ALIMENTACIÓN PONEDORAS .....	.SI / NO
CATEGORÍA A ORIGEN DE LOS HUEVOS .....	.SI / NO
CATEGORÍA B .....	.SI / NO

## PROCEDENCIA DE LOS HUEVOS

PRODUCCIÓN PROPIA	
Contigua Centro Embalaje	SI / NO
Nº distintivo de productor	.....
OTROS PRODUCTORES	
Comunidad Valenciana	SI / NO
Otras CCAA	SI / NO
Unión Europea	SI / NO
Países terceros	SI / NO
COLECTORES	
Comunidad Valenciana	SI / NO
Otras CCAA	SI / NO
Unión Europea	SI / NO
CENTROS DE EMBALAJE	
Comunidad Valenciana	SI / NO
Otras CCAA	SI / NO
Unión Europea	SI / NO
Países terceros	SI / NO

## DESTINO DE LOS HUEVOS

(especificar destino)

HUEVOS ROTOS	.....
HUEVOS CON FISURAS	.....

## DISTRIBUCIÓN Y VENTA

### VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR DE PRODUCCIÓN PROPIA

Local

### VENTA A GRANEL DE HUEVOS EN MERCADOS

CV  Otras CCAA  Especificar .....

### VENTA A GRANEL DE HUEVOS EN MERCADOS AMBULANTES .

CV  Otras CCAA  Especificar .....

### VENTA A ALMACENES MAYORISTAS

CV  Otras CCAA  U.E.  P. Terceros  Especificar .....

### VENTA A COLECTIVIDADES

Local  Otras CCAA  U.E.  P. Terceros  Especificar .....

### VENTA A MINORISTAS PARA VENTA A GRANEL

Local  Otras CCAA  U.E.  P. Terceros  Especificar .....

### VENTA A MINORISTAS PARA VENTA EMBALADOS

Local  Otras CCAA  U.E.  P. Terceros  Especificar .....

### VENTA A INDUSTRIA PASTELERA

Local  Otras CCAA  U.E.  P. Terceros  Especificar .....

### VENTA A INDUSTRIA DE OVOPRODUCTOS

Local  Otras CCAA  U.E.  P. Terceros  Especificar .....

### VENTA A INDUSTRIA NO ALIMENTARIA

Local  Otras CCAA  U.E.  P. Terceros  Especificar .....

**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"/>
Los huevos se almacenan en locales limpios, secos y exentos de olores extraños	<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"/>

	SI	NO
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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Instalaciones adecuadas de protección contra animales indeseables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Existen contenedores provistos de cierre, de facil limpieza y desinfección, para el depósito higiénico de desperdicios	<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"/>
---	--------------------------	--------------------------

<b>CONDICIONES DEL EQUIPO TÉCNICO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Equipo de inspección visual - Con control permanente - Automático	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
En caso de control automático, la empresa realiza un control de calidad por muestreo de los huevos expedidos	<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 homologada para pesaje de huevos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Equipo para estampar huevos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>CONDICIONES DEL TRANSPORTE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Las superficies internas de los vehículos son adecuadas, fáciles de limpiar y desinfectar y se mantienen en buen estado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los vehículos permiten mantener una temperatura que garantice una conservación óptima de la calidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Especificar tipo vehículo: isotermo/refrigerante/frigorífico/ninguno de los anteriores (señalar lo que proceda)		

**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: nombre, dirección y nº distintivo productor, nº o peso de los huevos, día de puesta, fecha de expedición	<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 Si no, especificar.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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

**MARCADO DE HUEVOS****SI NO NP**

El estampado de los huevos de categoría A se realiza y es correcto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
El estampado de los huevos de categoría B se realiza y es correcto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**EMBALAJES****SI NO**

Son de características adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se almacenan en local adecuado, limpio, aislados del suelo y paredes 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 distintivo 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"/>
Forma de cría	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La información potestativa de los embalajes es adecuada (código de gestión, indicaciones destinadas a promover la venta, condiciones especiales de almacenamiento, fecha límite de venta recomendada, fecha de puesta, fecha de envasado, origen de los huevos, régimen alimenticio ponedoras, precio de venta)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**PRECINTOS Y ETIQUETAS**

**SI NO NP**

<p><b>Se utiliza un precinto de color blanco e indicaciones en negro</b></p> <p>En huevos de categoría A</p> <p>Lleva las indicaciones obligatorias</p> <p>Si embala los huevos EXTRA se utiliza un precinto con la mención EXTRA HASTA EL...</p>		
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p><b>Se utiliza un precinto de color amarillo e indicaciones en negro</b></p> <p>En huevos de categoría A que han perdido sus características y no se han reclasificado</p> <p>En huevos de categoría B</p> <p>En huevos no clasificados destinados a la industria</p> <p>Lleva las indicaciones obligatorias</p>		<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
<p><b>Se utiliza un precinto de color rojo e indicaciones en negro</b></p> <p>En huevos industriales</p> <p>Lleva las indicaciones obligatorias</p>		<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

**HUEVOS RECLASIFICADOS****SI NO NP**

La reclasificación es correcta: embalajes adecuados y con huevos de un mismo lote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se utiliza precinto de color amarillo o rojo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lleva las indicaciones obligatorias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**HUEVOS REEMBALADOS****SI NO NP**

El reenvasado es correcto: embalajes adecuados y con huevos de un mismo lote	<input type="checkbox"/>	<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 (además de las indicaciones obligatorias de los embalajes, identificación del centro de embalaje que embala por primera vez y del que reembala, fecha de duración mínima original y la mención «huevos reembalados»)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

Registro de cantidad diaria de huevos llegados por productor y por forma de cría( nombre, dirección y nº distintivo, fecha de puesta)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Registro de cantidad diaria de huevos no clasificados procedentes de otros centros de embalaje	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Registro de cantidad diaria de huevos clasificados procedentes de otros centros de embalaje	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Registro del nº de huevos por categoría de calidad y peso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Registro del nº y peso de huevos vendidos por comprador	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Registro semanal de existencias	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

**COLECTOR / MAYORISTA**

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

## CONDICIONES PARTICULARES

### FORMA DE CRÍA

**SI NO NP**

Para indicar la forma de cría utiliza las menciones pertinentes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
---	--

### FECHA DE PUESTA

**SI NO NP**

Tiene registro por separado con los datos pertinentes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Se cumplen los plazos de clasificación y marcado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Los huevos de un mismo contenedor son clasificados y embalados sin interrupción	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Se estampa durante la clasificación o inmediatamente después	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Los huevos procedentes de unidades de producción externas en los que no se estampa la fecha de puesta, son almacenados y manipulados por separado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

### SISTEMA DE ALIMENTACIÓN DE LAS GALLINAS

**SI NO NP**

Tiene registro por separado con los datos pertinentes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Las indicaciones son adecuadas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
En venta a granel se marcan los huevos con el código correspondiente	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

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

Tiene registro por separado con los datos pertinentes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Las indicaciones son adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En venta a granel se marcan los huevos con el código correspondiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**IMPORTACIÓN DE LOS HUEVOS****SI NO NP**

Los huevos procedentes de países terceros están marcados según categoría	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El etiquetado lleva la información obligatoria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OBSERVACIONES.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**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:*

*NÚM. DÍAS TRABAJO/SEMANA            L M X J V S D*

*NÚM. TRABAJADORES FIJOS:*

*NÚM. TRABAJADORES 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
<b>Suelos, paredes, techos, puertas, ventilación</b>		
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)		
<b>Dispositivos de aseo personal y limpieza de material en los lugares de trabajo</b>		
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
<b>Aseos y vestuarios</b>		
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)		
<b>Dependencia o local para la limpieza y desinfección de recipientes y depósitos</b>		
Hay zona separada para la L y D de recipientes y depósitos		
(En caso negativo) Centro concertado		
<b>Instalación de suministro de agua potable y no potable</b>		
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		
<b>Protección contra animales nocivos</b>		
Existe dispositivo adecuado de protección contra animales y roedores		

.../...	SI	NO
<b>Características de materiales, superficies y Utillaje en contacto con ovoproductos</b>		
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)		
<b>2. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LOCALES E INSTALACIONES</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
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		
<b>Otros locales</b>		
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		
<b>Sistemas de pasterización y ubicación</b>		
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		
<b>Características de los equipos de pasterización</b>		
Control automático de la Tª		
Termómetro registrador		
Sistema de seguridad para 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		
<b>Otras instalaciones, emplazamientos</b>		
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		
<b>3. PRESCRIPCIONES RELATIVAS A LOS HUEVOS UTILIZABLES EN LA FABRICACIÓN DE OVOPRODUCTOS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
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		
<b>4. PRESCRIPCIONES ESPECIALES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE OVOPRODUCTOS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
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 $\leq 48$ 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 $4^{\circ}\text{C}$		
Los productos a congelar, lo han sido inmediatamente después del tratamiento térmico		
Los ovoproductos se mantienen almacenados a las Tª adecuadas (Ultracongelados: $-18^{\circ}\text{C}$ , Congelados: $-12^{\circ}\text{C}$ , Refrigerados: $4^{\circ}\text{C}$ )		

<b>5. LOS OVOPRODUCTOS QUE VAN A SER TRATADOS EN OTRO ESTABLECIMIENTO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Se mantienen a T <sup>a</sup> 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».		
<b>6. ENVASADO DE OVOPRODUCTOS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
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		
<b>En envases a granel</b>		
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 <sup>a</sup> exigidas		
Los ovoproductos están protegidos durante el transporte		
9. REQUISITOS ANALITICOS	SI	NO
<p>Todo lote de ovoproductos se somete a controles microbiológicos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmonella</li> <li>- Bacterias aerobias mesófilas</li> <li>- Enterobacterias</li> <li>- Staphylococcus aureus</li> </ul>		
Concentración ácido 3-OH-butírico $\leq 10$ mg/kg de materia seca de ovoproducto no modificado		
<p>Para garantizar la manipulación higienica antes de su tratamiento se controla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contenido de ácido láctico <math>\leq 1000</math> mg/kg de materia seca de ovoproducto</li> <li>- Contenido en ácido succínico <math>\leq 25</math> mg/kg de materia seca de ovoproducto</li> </ul>		
La cantidad de residuos de cáscaras es $\leq 100$ mg/kg de ovoproducto		
Observaciones:		



