

REAL DECRETO 1348/1992, DE 6 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE APRUEBA LA
REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA QUE REGULA LA PRODUCCION Y
COMERCIALIZACION DE LOS OVOPRODUCTOS.

La regulación de la producción y comercialización de los ovoproductos fue contemplada por el Decreto 408/1975, de 7 de marzo, que aprobó la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados, y elaboración, conservación y venta de ovoproductos. Como consecuencia de la plena integración de España en la Comunidad Económica Europea se hace necesario armonizar la legislación nacional con la correspondiente comunitaria en lo referente a la producción y a la comercialización de los ovoproductos, adaptándola a lo dispuesto en la Directiva del Consejo 89/437/CEE, de 20 de junio de 1989, sobre los problemas de orden higiénico y sanitario relativos a la producción y a la puesta en el mercado de los ovoproductos, así como a la Directiva del Consejo 91/684/CEE, de 19 de diciembre, que modifica la anterior.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria que se aprueba por este Real Decreto coordina el funcionamiento del sector dentro del Mercado Común y permite la libre circulación de estos productos garantizando unas condiciones igualitarias de competencia y calidad de los mismos. La presente norma fija los requisitos sanitarios de los ovoproductos y establece las disposiciones sanitarias relativas a la producción, almacenamiento y transporte de los mismos.

El presente Real Decreto se dicta en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en relación con el artículo 2 del mismo cuerpo legal y al amparo de lo previsto en el artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución Española.

En consecuencia, la aplicación de la Reglamentación corresponde a las Administraciones Sanitarias de las Comunidades Autónomas, excepción hecha de las actuaciones relativas a los ovoproductos procedentes de terceros países, que se enmarcan en la competencia estatal de comercio exterior, y de la designación de los laboratorios de referencia, que ha de ser considerada como una medida de coordinación sanitaria, si bien tal designación se someterá a previa consulta con las Comunidades Autónomas.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Sanidad y Consumo, de Industria, Comercio y Turismo y de Agricultura, Pesca y Alimentación, oídos los sectores afectados, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 6 de noviembre de 1992,

DISPONGO:

Artículo único.

Se aprueba la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria que regula la producción y comercialización de los ovoproductos.

Disposición adicional única.

El presente Real Decreto y la Reglamentación Técnico-Sanitaria que aprueba, se dictan al amparo de lo previsto en el artículo 149.1.10 y 16 de la Constitución, y de acuerdo con lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en relación con el artículo 2 del mismo cuerpo legal.

Disposición transitoria única.

Los ovoproductos elaborados y etiquetados con anterioridad a la entrada en vigor del presente Real Decreto, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 408/1975, que parcialmente se deroga, podrán seguir comercializándose hasta la extinción de su vida comercial.

Disposición derogatoria única.

Queda derogado del Decreto 408/1975, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados, y elaboración, conservación y venta de ovoproductos, lo siguiente:

Los artículos 8, 20 y 21 completos; del artículo 10, el apartado 4; del artículo 22, los apartados 10, 11 y 12; del artículo 23, el apartado 8; del artículo 24, el último párrafo y los artículos 1, 11, 12, 13, 25, 26 y 27, en todo lo referente a ovoproductos, y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan al presente Real Decreto.

Disposición final única.

El presente Real Decreto y la Reglamentación Técnico-Sanitaria que éste aprueba entrarán en vigor el día siguiente al de su publicación en el <Boletín Oficial del Estado>.

Dado en Madrid a 6 de noviembre de 1992.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno,

VIRGILIO ZAPATERO GOMEZ

Reglamentación Técnico-Sanitaria que regula la producción y comercialización de los ovoproductos
Artículo 1.

La presente Reglamentación establece las disposiciones de orden higiénico y sanitario, relativas a la producción y a la comercialización de los ovoproductos destinados tanto al consumo humano directo como a la fabricación de productos alimenticios.

Sin embargo no se aplicará:

- a) A los productos alimenticios acabados, fabricados a partir de ovoproductos, definidos en el artículo 2 y que cumplan las condiciones establecidas en el artículo 3.
- b) A los ovoproductos obtenidos en un local no industrial y que, sin haber sido sometidos a un tratamiento, se utilicen para la fabricación de productos alimenticios destinados a la venta directa sin intermediario al consumidor o sean consumidos in situ directamente después de su preparación.

Artículo 2.

A los efectos de la presente Reglamentación serán aplicables las definiciones que figuran en el artículo 1 del Reglamento (CEE) 1907/90, del Consejo, de 26 de junio, relativo a determinadas normas de comercialización de los huevos, y además, las que a continuación se efectúan:

1. Ovoproductos: los productos obtenidos a partir del huevo, de sus diferentes componentes o sus mezclas, una vez quitadas la cáscara y las membranas y que están destinados al consumo humano; podrán estar parcialmente completados por otros productos alimenticios o aditivos; podrán hallarse en estado líquido, concentrado, desecado, cristalizado, congelado, ultracongelado o coagulado.
2. Explotación de producción: la explotación dedicada a la producción de huevos destinados al consumo humano, sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CEE) 2782/75, del Consejo, de 29 de octubre, relativo a la producción y comercialización de los huevos para incubar y de los pollitos de aves de corral.
3. Establecimiento: el establecimiento autorizado para la fabricación y/o el tratamiento de los ovoproductos.
4. Lote: la cantidad de ovoproductos preparados en las mismas condiciones y que en particular, hayan sido sometidos a tratamiento en una sola operación continua.
5. Partida: la cantidad de ovoproductos que deben enviarse de una sola vez al mismo lugar de destino para su posterior transformación en la industria de la alimentación, o destinados al consumo humano directo.
6. País de expedición: el Estado miembro o el país tercero desde el que se envíen los ovoproductos a otro Estado miembro.
7. País de destino: el Estado miembro al que se envían los ovoproductos desde otro Estado miembro o desde un país tercero.
8. Envasado: la colocación de los ovoproductos en cualquier tipo de envase.
9. Autoridad competente: el servicio veterinario, o cualquier otro homologado, designado por los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, para los ovoproductos procedentes de países terceros y por las Comunidades Autónomas para los ovoproductos de fabricación nacional, o procedentes de los restantes Estados miembros, para vigilar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglametación.

Artículo 3.

Sólo se podrán utilizar como productos alimenticios o para la fabricación de productos alimenticios, los ovoproductos que cumplan las condiciones generales siguientes:

1. Que hayan sido obtenidos a partir de huevos de gallina, pata, oca, pava, pintada o codorniz, excluyéndose las mezclas de diferentes especies.
2. Que incluyan la indicación del porcentaje de sus componentes de huevo, cuando estén parcialmente completados con otros productos alimenticios y con aditivos, siempre que los aditivos respondan a las exigencias de lo dispuesto en el artículo 10.
3. Que hayan sido tratados y/o preparados en un establecimiento debidamente autorizado de conformidad con el artículo 5 y que respondan a las condiciones fijadas en los capítulos I y II del anexo, además de cumplir lo establecido en la presente Reglamentación.

4. Que hayan sido preparados en condiciones higiénicas de conformidad con los capítulos III y V del anexo, con huevos que cumplan los requisitos establecidos en el capítulo IV del anexo.
 5. Que hayan sido sometidos a un tratamiento con arreglo a un método autorizado en virtud del procedimiento previsto en el artículo 14 de la Directiva 89/437/CEE, que les permita responder a los requisitos analíticos que se recogen en el capítulo VI del anexo.
- No obstante, cuando resulte necesario por razones tecnológicas de preparación de determinados productos alimenticios obtenidos a partir de ovoproductos, la autoridad sanitaria competente, basándose en criterios que se establecen según el procedimiento comunitario previsto en el artículo 14 de la Directiva 89/437/CEE, podrá autorizar que determinados ovoproductos no sean sometidos a tratamiento alguno; en tal caso, los ovoproductos deberán utilizarse inmediatamente en el establecimiento destinado a la fabricación de los citados productos alimenticios.
6. Que cumplan los requisitos analíticos establecidos en el capítulo VI del anexo.
 7. Que se hayan sometido a un control sanitario de conformidad con el capítulo VII del anexo.
 8. Que estén envasados de conformidad con el capítulo VIII del anexo.
 9. Que se hayan almacenado y transportado de conformidad con los capítulos IX y X del anexo.
 10. Que vayan provistos de la marca sanitaria prevista en el capítulo XI del anexo y, en lo referente a los productos destinados al consumo humano directo, que reúna los requisitos de la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo.

Artículo 4.

Las autoridades sanitarias competentes se asegurarán de que los fabricantes de ovoproductos adopten todas las medidas necesarias para el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación y en particular de que:

- a) Se tomen muestras para su examen en los laboratorios, con el fin de comprobar si se han respetado los requisitos analíticos previstos en el capítulo VI del anexo.
- b) Los ovoproductos que no puedan mantenerse a temperatura ambiente, sean transportados o almacenados a las temperaturas contempladas en los capítulos IX y X del anexo.
- c) Se determine el período durante el que está garantizada la conservación de los ovoproductos.
- d) Los resultados de los diversos controles y exámenes se registren y conserven, para que puedan serles presentados, durante un período de dos años.
- e) Cada lote lleve una indicación que permita identificar la fecha de su tratamiento. Esta indicación de lote deberá anotarse en el registro del tratamiento efectuado y en la marca sanitaria prevista en el capítulo XI del anexo.

Artículo 5.

1. Las Comunidades Autónomas en el ámbito de sus competencias, concederán las autorizaciones a los establecimientos españoles que cumplan las disposiciones establecidas en la presente Reglamentación y, en su caso, si procede, retirarán la autorización concedida cuando se haya demostrado que un establecimiento autorizado deja de cumplir las normas exigibles en esta Reglamentación.

De las autorizaciones concedidas por las Comunidades Autónomas se dará cuenta a la autoridad competente central del Estado, al objeto de cumplimentar lo dispuesto en el apartado 5.2 de este artículo.

2. Los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo elaborarán una lista en la que se inscribirán los establecimientos españoles autorizados para el comercio de ovoproductos, asignándole a cada uno de ellos un número de autorización. Comunicarán dicha relación a los demás Estados miembros y a la Comisión de la Comunidad Económica Europea. Asimismo, comunicarán la retirada de las autorizaciones, si a ello hubiere lugar.

3. La inspección y control del establecimiento y las operaciones a realizar en el mismo se efectuarán bajo la responsabilidad de la autoridad competente. Para un mejor ejercicio del control sanitario, la autoridad competente tendrá libre acceso en todo momento a las dependencias de los establecimientos, a fin de asegurar el cumplimiento de las disposiciones vigentes.

Artículo 6.

1. Las autoridades sanitarias competentes velarán para que los ovoproductos sean sometidos a controles para la búsqueda de residuos de sustancias de acción farmacológica, hormonal, de antibióticos, de plaguicidas, de agentes detergentes y de otras sustancias nocivas o que puedan alterar

las características organolépticas o, en su caso, puedan hacer peligroso o nocivo para la salud humana el consumo de ovoproductos.

2. Si los productos examinados presentan indicios de residuos que sobrepasen las tolerancias permitidas, deberán excluirse de la utilización en la alimentación humana o de la puesta en el mercado, tanto si están destinados a la fabricación de productos alimenticios como al consumo humano directo.

3. Los exámenes de residuos deberán realizarse mediante métodos comprobados y científicamente reconocidos, especialmente los que se definen en la Normativa de la Comunidad Económica Europea, o en otras normas internacionales.

4. Los resultados de los exámenes de residuos deberán poder evaluarse de acuerdo con los métodos de referencia establecidos, previo dictamen del Comité Científico Veterinario de la Comunidad Económica Europea.

5. La Administración del Estado, previa consulta con las Comunidades Autónomas, designará, al menos, un laboratorio de referencia, encargado de efectuar el examen de los residuos en el caso de aplicación de los artículos 7 y 8 de la presente Reglamentación.

Artículo 7.

Los expertos de la Comisión de la Comunidad Económica Europea podrán efectuar, en colaboración con las autoridades competentes quienes les facilitarán toda la ayuda necesaria para el cumplimiento de su misión, controles in situ. En particular, en estos controles se verificará si los establecimientos autorizados y los centros de envasado autorizados de conformidad con lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 5 del Reglamento (CEE) 1907/90, del Consejo, de 26 de junio, cumplen las disposiciones de la presente Reglamentación.

Artículo 8.

Los controles en destino de ovoproductos, serán realizados de acuerdo con las medidas de los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios con vistas a la realización del mercado interior, que se establezcan.

Artículo 9.

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo establecerán los modelos de los certificados de higiene y sanidad que acompañen a los ovoproductos en el momento de su importación, así como el tipo de marca sanitaria que deba aplicarse a los mismos una vez establecidos por la Comunidad Económica Europea.

Artículo 10.

En la elaboración de ovoproductos sólo podrán utilizarse los aditivos autorizados por la Resolución de la Dirección General de Sanidad de 16 de diciembre de 1975 (<Boletín Oficial del Estado> de 4 de marzo de 1976), por la que se señalan los aditivos autorizados para uso en la elaboración de helados, agentes aromáticos, bebidas refrescantes, pan, panes especiales, huevos, ovoproductos y mantequilla.

Artículo 11.

Los ovoproductos procedentes de países terceros, deberán cumplir lo establecido en la presente Reglamentación.

Artículo 12.

Los productos contemplados en esta Reglamentación que se elaboren con destino exclusivo para su exportación a países no pertenecientes a la CEE y no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación llevarán impreso en su embalaje la palabra <EXPORT>. Además su etiqueta deberá llevar la palabra <EXPORT>, o cualquier otro signo que reglamentariamente se indique y que permita identificarlo inequívocamente para evitar que el producto sea comercializado y consumido en España.

Artículo 13.

Las responsabilidades, así como las sanciones a imponer por las infracciones que se cometieran contra lo dispuesto en la presente Reglamentación, estarán sometidas a lo establecido en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, así como a lo que dispone la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en materia de infracciones y sanciones.

ANEXO

Capítulo I

Condiciones generales de autorización y explotación

Los establecimientos deberán tener como mínimo:

1. En los locales en los que se almacenen los huevos y en los que se fabriquen o almacenen los ovoproductos:

a) Un suelo de materiales impermeables, fácil de limpiar y de desinfectar, imputrescible y dispuesto de forma tal que permita una salida fácil del agua. Para evitar los olores, dicha agua deberá encauzarse hacia sumideros provistos de sifones y rejillas.

b) Paredes lisas, resistentes e impermeables, recubiertas de un revestimiento lavable y claro hasta una altura de por lo menos 2 metros y hasta la altura de almacenamiento en los locales de refrigeración y almacenamiento. La línea de unión de los muros y del suelo debe ser redondeada o dotada de un acabado similar de forma tal que pueda limpiarse fácilmente.

c) Puertas de materiales inalterables y, si fueran de madera, con un revestimiento liso e impermeable por ambos lados.

d) Techos que puedan limpiarse fácilmente, contruidos y acabados de manera que se evite la acumulación de impurezas, la formación de moho, el posible descascarillado de la pintura y la condensación de vapor de agua.

e) Una ventilación adecuada y, si fuere necesario, un buen sistema de salida de vapores.

f) Una iluminación suficiente, tanto si es natural como artificial.

g) Lo más cerca posible de los lugares de trabajo:

1. Un número suficiente de dispositivos para la limpieza y desinfección de las manos y para la limpieza del material con agua caliente. Los grifos no deberán poder accionarse a mano o con el brazo. Para la limpieza de las manos, las instalaciones deberán estar provistas de agua corriente fría y caliente o de agua previamente mezclada a una temperatura adecuada, así como de productos de limpieza y desinfección y de toallas desechables.

2. Dispositivos para la desinfección de los útiles de trabajo.

2. Un número adecuado de vestuarios con suelos y paredes lisos, impermeables y lavables y con lavabos y retretes provistos de cisterna.

Estos últimos no podrán comunicarse directamente con los locales de trabajo. Los lavabos deberán disponer de agua corriente caliente y fría o previamente mezclada a una temperatura adecuada, así como de instalaciones para la limpieza y desinfección de las manos y toallas desechables. Los grifos no podrán accionarse a mano. Dichos lavabos estarán situados, en número suficiente, en las proximidades de los retretes.

3. Una zona separada e instalaciones apropiadas para las operaciones de limpieza y desinfección de los recipientes y depósitos fijos y móviles. No obstante, no será obligatorio que exista dicha zona y sus instalaciones, si hubiera disposiciones que permitan la limpieza y desinfección de los recipientes y depósitos en otros centros.

4. Una instalación que suministre agua y que cumpla lo dispuesto en la Reglamentación Técnico-Sanitaria para el abastecimiento y control de la calidad de las aguas potables de consumo público, aprobada por Real Decreto 1138/1990, de 14 de septiembre.

No obstante, se autorizará una instalación de agua no potable para la producción de vapor, la extinción de incendios y la refrigeración de los equipos frigoríficos siempre que las tuberías instaladas a tal efecto impidan el uso de ese agua para otros fines y no supongan riesgos de contaminación de los ovoproductos. Dicha agua y el vapor que se desprenda del agua no podrán entrar en contacto directo con los ovoproductos ni utilizarse para limpiar o desinfectar los envases, instalaciones y materiales que estén en contacto con los ovoproductos.

Las cañerías por las que circule el agua no potable deberán distinguirse claramente de las destinadas al agua potable.

5. Un dispositivo adecuado de protección contra los animales nocivos, tales como insectos y roedores.

6. Los materiales, empalmes e instrumentos, o sus superficies, que estén destinados a entrar en contacto con los ovoproductos, deberán fabricarse con un material liso, fácil de lavar, limpiar y desinfectar, que sea resistente a la corrosión y que no introduzca en dichos productos una cantidad de elementos que pueda perjudicar la salud humana, alterar la composición de los ovoproductos o reducir sus propiedades organolépticas.

Capítulo II

Condiciones especiales para la autorización de los establecimientos

Además de las condiciones generales previstas en el capítulo I, los establecimientos deberán constar al menos de:

1. Locales apropiados de dimensiones suficientes para el almacenamiento separado de los huevos y de los ovoproductos acabados y, si fuere necesario, provistos de un equipo de refrigeración para conservar los huevos y ovoproductos a las temperaturas adecuadas. Los almacenes frigoríficos deberán estar equipados por un termómetro o un teletermómetro registrador.

2. Instalaciones para lavarlos y desinfectarlos cuando se utilicen huevos manchados. Se confeccionará una lista de los productos autorizados para efectuar dicha desinfección de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 14 de la Directiva 89/437/CEE.

3. Otros locales independientes:

a) Un local especial con instalaciones adecuadas para cascar los huevos y recoger su contenido y eliminar los restos de cáscaras y de membranas.

b) Un local separado para las operaciones distintas de las contempladas en el párrafo a).

En el caso de pasteurización de los ovoproductos, ésta podrá tener lugar en el local mencionado en el párrafo a), cuando el establecimiento disponga de un sistema cerrado de pasteurización, y en los demás casos deberá tener lugar en el local mencionado en el párrafo b). En este último caso deberán tomarse todas las precauciones para evitar una contaminación de los ovoproductos tras su pasteurización.

4. Equipos apropiados para el transporte del contenido de los huevos cascados en el establecimiento.

5. Equipos aprobados por la autoridad competente en los casos previstos por la presente Reglamentación, para el tratamiento de los ovoproductos y que al menos se compongan de:

a) En el caso de la pasteurización:

1. Un control automático de la temperatura.

2. Un termómetro registrador.

3. Un sistema de seguridad automático que evite el calentamiento insuficiente.

b) En el caso de un sistema de pasteurización continua, el equipo deberá además ir provisto:

1. De un sistema de seguridad adecuado que impida la mezcla de ovoproductos pasteurizados con ovoproductos pasteurizados de forma incompleta, y

2. de un registrador automático de la seguridad que impida la mezcla anteriormente citada.

6. Un local para el almacenamiento de otros productos alimenticios y de aditivos.

7. Cuando el envasado se realice en envases desechables, un lugar para el almacenamiento de los mismos y de las materias primas destinadas a su fabricación.

8. Instalaciones para la retirada inmediata y el almacenamiento por separado de las cáscaras vacías y de los huevos u ovoproductos, que no sean aptos para el consumo humano.

9. Instalaciones adecuadas para el envasado higiénico de los ovoproductos.

10. Un laboratorio adecuado para realizar los análisis y exámenes con arreglo a las exigencias de la presente Reglamentación sobre materias primas y ovoproductos. En caso contrario, deberá asegurarse los servicios de un laboratorio que permita satisfacer las mismas exigencias. En este último caso, informará de ello a la autoridad competente.

11. Si fuere necesario, instalaciones adecuadas para descongelar los ovoproductos congelados que tengan que ser sometidos a tratamiento y posterior manipulación en un establecimiento autorizado.

12. Un local separado para el almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección.

Capítulo III

Higiene de los locales, del material y del personal en los establecimientos

Tanto el personal, como los locales y el material, deberán hallarse en perfecto estado de limpieza:

1. El personal encargado del tratamiento o manipulación de los huevos y ovoproductos deberá, en particular, llevar ropa de trabajo y un tocado limpios. Deberá lavarse y desinfectarse las manos varias veces durante una jornada de trabajo, así como cada vez que reanude el trabajo.

Estará prohibido fumar, comer, escupir y mascar en los locales de trabajo y almacenamiento de los huevos y ovoproductos.

2. No deberá penetrar ningún animal en los establecimientos.

La destrucción de los roedores, insectos y cualquier otro parásito deberá realizarse de forma sistemática en los locales.

3. Los locales, el material y los instrumentos utilizados para trabajar con los ovoproductos deberán mantenerse en buen estado de conservación y de limpieza. El material y los instrumentos se limpiarán y desinfectarán minuciosamente, si fuera necesario, varias veces durante la jornada, al final de la misma y antes de volver a usarlos en caso de que se hayan ensuciado.

Los dispositivos de conducción que sirvan para el transporte de los ovoproductos deberán disponer de un sistema adecuado que permita la limpieza y desinfección de todas sus partes. Tras las operaciones de limpieza y desinfección, dichos dispositivos habrán de ser aclarados con agua potable.

4. Los locales, utensilios y el material no serán utilizados para fines distintos de la manipulación de los ovoproductos, salvo cuando se utilicen para manipular otros productos alimenticios elaborados realizados simultáneamente o en momentos diferentes, con autorización previa de la autoridad competente y siempre que se adopten todas las medidas apropiadas para evitar la contaminación o alteración de los productos regulados por la presente Reglamentación.

5. Se utilizará agua potable para todos los usos; no obstante, con carácter excepcional, se autorizará el uso de agua no potable para la producción de vapor, siempre que las tuberías instaladas a tal fin, impidan el uso de este agua para otros fines y no exista peligro de contaminación de los huevos y de los ovoproductos. Asimismo, el agua no potable podrá autorizarse también, con carácter excepcional, para la refrigeración de los equipos frigoríficos. Las tuberías por las que circule el agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable.

6. Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares habrán de emplearse y almacenarse de forma que no contaminen los equipos, los instrumentos de trabajo ni los ovoproductos. Tras su utilización los equipos e instrumentos de trabajo, se aclararán completamente con agua potable.

7. El trabajo y la manipulación de los huevos y ovoproductos deberán prohibirse a las personas que pudieran contaminarlos.

8. Toda persona dedicada a la manipulación de los huevos y ovoproductos, además de cumplir lo establecido en el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de Alimentos, deberá presentar un certificado médico que garantice que está en condiciones de realizar dicho trabajo. Dicho certificado médico deberá renovarse anualmente, a menos que se admita otro régimen de control médico del personal, que ofrezca garantías similares.

Capítulo IV

Prescripciones relativas a los huevos destinados a la fabricación de ovoproductos

1. Los huevos que se utilicen para fabricar ovoproductos deberán envasarse de conformidad con las disposiciones del Reglamento (CEE) 1274/91 de la Comisión, de 15 de mayo, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) 1907/90, relativo a determinadas normas de comercialización de los huevos.

2. Huevos utilizables:

a) En la fabricación de ovoproductos sólo se utilizarán huevos no incubados que sean aptos para el consumo humano; la cáscara deberá estar completamente desarrollada y no presentar defectos.

b) No obstante lo dispuesto en el párrafo a), para la fabricación de ovoproductos podrán utilizarse huevos con fisuras siempre que se entreguen directamente por el centro de embalaje o la explotación de producción a un establecimiento autorizado donde deberán cascarse lo antes posible.

3. Los huevos y ovoproductos que no sean aptos para el consumo humano deberán retirarse y desnaturalizarse de forma que no puedan utilizarse para dicho consumo. Serán depositados inmediatamente en las instalaciones a las que se refiere el apartado 8 del capítulo II.

Capítulo V

Prescripciones especiales de higiene para la fabricación de ovoproductos

Todas las operaciones se realizarán de forma que se impida cualquier contaminación durante la producción, la manipulación y el almacenamiento de los ovoproductos, y en particular:

1. Los huevos y ovoproductos destinados a su posterior tratamiento en un establecimiento autorizado, se almacenarán inmediatamente después de su llegada a los locales previstos en el apartado 1 del capítulo II hasta el momento de su transformación. La temperatura de dichos locales deberá ser la apropiada para evitar toda contaminación. Las bandejas para el transporte de los huevos provistos de cáscara, no podrán depositarse directamente en el suelo.

2. Los huevos se retirarán de sus embalajes y, en caso necesario, se lavarán y desinfectarán en un local separado del local, destinado al cascado; el material de embalaje no deberá introducirse en el local de cascado.

3. Los huevos se cascarán en el local previsto en el párrafo a) del apartado 3 del capítulo II, los huevos con fisuras mencionados en el párrafo b) del apartado 2 del capítulo IV deberán transformarse sin demora.

4. Los huevos sucios se limpiarán antes de proceder a su cascado; esta operación de limpieza se realizará en un local separado del destinado al cascado, así como de cualquier otro expuesto a contaminación donde se manipule el contenido de los huevos. Las operaciones de limpieza deberán efectuarse de manera que se impida la contaminación o alternación del contenido de los huevos. Las cáscaras deberán estar suficientemente secas en el momento del cascado, de forma que se evite que los residuos del agua de limpieza ensucien las otras partes del huevo.
5. Los huevos que no sean de gallina, de pava ni de pintada, se manipularán y transformarán separadamente. Todo el equipo se limpiará y desinfectará al reemprender la transformación de huevos de gallina, de pava y de pintada.
6. El cascado de los huevos, cualquiera que sea el método que se utilice, se efectuará evitando en la medida de lo posible la contaminación de su contenido. A tal fin, el contenido de los huevos no podrá obtenerse por centrifugado o aplastamiento de los huevos, ni tampoco por centrifugado de las cáscaras vacías para extraer los restos de las claras. Debe reducirse lo más posible la presencia de restos de cáscaras o membranas en el ovoproducto, que no deberán sobrepasar la cantidad que se establece en el párrafo c) del apartado 2 del capítulo VI.
7. Tras la operación de cascado, cada partida de ovoproductos se someterá lo antes posible a un tratamiento térmico que consistirá en una combinación adecuada de temperatura y tiempo para eliminar los microorganismos patógenos que pudieran encontrarse en el ovoproducto. Durante el tratamiento térmico, las temperaturas deberán registrarse continuamente. Los registros referentes a cada uno de los lotes tratados, se mantendrán a disposición de la autoridad competente durante dos años. Los lotes que se hayan tratado insuficientemente podrán ser sometidos inmediatamente a nuevo tratamiento en el mismo establecimiento, siempre que dicho nuevo tratamiento los haga aptos para el consumo humano; si se comprobara que no son aptos para el consumo humano, deberán desnaturalizarse con arreglo a las disposiciones del apartado 3 del capítulo IV.
8. Si el tratamiento no se llevara a cabo inmediatamente después del cascado de los huevos, su contenido se almacenará en condiciones de higiene satisfactorias, bien congelado o bien a una temperatura no superior a 4 Grad. C. Este período de almacenamiento a 4 Grad. C, no podrá ser superior a cuarenta y ocho horas, salvo para los componentes que se sometan a una operación de extracción del azúcar.
9. Cuando determinadas prácticas de producción lo exijan, la Comisión de las Comunidades Europeas, según el procedimiento comunitario previsto en el artículo 14 de la Directiva 89/437/CEE, determinará los casos particulares y establecerá las condiciones específicas según las cuales los ovoproductos procedentes de un establecimiento autorizado podrán ser tratados en otro establecimiento autorizado y siempre que se satisfagan las condiciones generales siguientes:
 - a) Tan pronto como se hayan extraído, deberán ser ultracongelados o refrigerados a una temperatura no superior a 4 Grad. C; en este último caso, se someterán a tratamiento en el lugar de destino dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes al cascado de los huevos de los que procedan, excepto los componentes que se sometan a una operación de extracción del azúcar.
 - b) Deberán envasarse, controlarse, transportarse y manipularse, de acuerdo con las disposiciones de la presente Reglamentación.
 - c) Se etiquetarán con arreglo a lo dispuesto en el capítulo XI. El tipo de los productos se indicará de la forma siguiente: <ovoproductos no pasteurizados -deberá tratarse en el lugar de destino- fecha y hora de cascado>.
10. Las demás operaciones posteriores al tratamiento deberán garantizar que el ovoproducto no pueda volver a contaminarse. Los productos líquidos o concentrados no estabilizados para conservarse a la temperatura ambiente, se desecarán o refrigerarán inmediatamente o después de un proceso de fermentación, hasta una temperatura no superior a 4 Grad. C. Los productos a congelar se congelarán inmediatamente después de su tratamiento.
11. Los ovoproductos se mantendrán a las temperaturas indicadas en la presente Reglamentación hasta su utilización en la fabricación de otros productos alimenticios.
12. En los establecimientos autorizados queda prohibida la preparación de ovoproductos a partir de materias primas que no sean apropiadas para fabricar productos alimenticios (incluso cuando sea para utilización técnica).

Capítulo VI

Requisitos analíticos

1. Criterios microbiológicos:

Todo lote de ovoproductos se someterá, después del tratamiento, a controles microbiológicos mediante sondeo en los establecimientos de tratamiento, para garantizar que cumplan los criterios siguientes:

a) Salmonella: ausencia en 25 g o ml de ovoproducto.

b) Otros criterios:

1. Bacterias aerobias mesófilas: $M = 10$ elevado a 5 en 1 g ó 1 ml.

2. Enterobacteriaceas: $M = 10$ elevado a 2 en 1 g ó 1 ml.

3. Staphylococcus aureus: ausencia en 1 g de ovoproducto.

M = valor límite para el número de bacterias; el resultado se considerará insatisfactorio cuando una o más unidades de muestreo contengan un número de bacterias igual o superior a M .

2. Otros criterios:

Todo lote de ovoproductos se someterá a controles microbiológicos mediante sondeo en los establecimientos de tratamiento para garantizar que cumplan los criterios siguientes:

a) La concentración de ácido 3-OH-butírico no será superior a 10 mg/kg de materia seca de ovoproducto no modificado.

b) Para garantizar la manipulación higiénica de los huevos y ovoproductos antes de su tratamiento, se aplicarán los parámetros siguientes:

1. El contenido de ácido láctico no excederá de 1.000 mg/kg de materia seca de ovoproducto (valor aplicable exclusivamente a los productos, no tratados).

2. El contenido de ácido succínico, no excederá de 25 mg/kg de materia seca de ovoproducto.

No obstante, en el caso de los productos fermentados, dichos valores serán los que se hayan comprobado antes del proceso de fermentación.

c) La cantidad de residuos de cáscara, de membranas de huevos y otras posibles partículas en el ovoproducto, no excederá de 100 mg/kg de ovoproducto.

d) La cantidad de residuos de las sustancias, contempladas en el apartado 1 del artículo 6 no podrá sobrepasar las tolerancias contempladas en el apartado 4 de dicho artículo.

3. Una vez establecidos por la Comisión de la Comunidad Económica Europea, los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, fijarán mediante Orden ministerial conjunta:

a) Los métodos de análisis y de prueba.

b) Los esquemas de muestreo.

c) El número de muestras que se habrán de extraer.

d) Las tolerancias analíticas.

Mientras no existan métodos oficiales de análisis y, hasta que los mismos sean aprobados por el órgano competente, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán ser utilizados los aprobados por los organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

Capítulo VII

Control sanitario y supervisión de la producción

1. Los establecimientos estarán sujetos al control de la autoridad competente.

La supervisión de la autoridad competente incluirá todas las medidas de supervisión que se consideren necesarias para garantizar que el fabricante de ovoproductos respete los requisitos de la presente Reglamentación, en particular:

a) El control relativo al origen y al destino de los huevos y ovoproductos, así como del registro contemplado en el párrafo d) del artículo 4 de la Reglamentación.

b) La inspección de los huevos destinados a la fabricación de ovoproductos.

c) La inspección de los ovoproductos a su salida del establecimiento.

d) El control del estado de limpieza de los locales, de las instalaciones y de los instrumentos, así como de la higiene del personal.

e) La recogida de las muestras necesarias para las pruebas de laboratorio, con el fin de garantizar que los huevos y ovoproductos cumplan los requisitos de la presente Reglamentación. Los resultados de estas pruebas se anotarán en un registro y se comunicarán al fabricante de los ovoproductos.

2. A petición de la autoridad competente, el fabricante de ovoproductos aumentará la frecuencia de las pruebas de laboratorio a las que se refiere el párrafo a) del artículo 4 de la Reglamentación, cuando ello se considere necesario, para garantizar la higiene de la fabricación de los ovoproductos.

Capítulo VIII

Envasado de los ovoproductos

1. El envasado de los ovoproductos se efectuará en condiciones de higiene satisfactorias, con el fin de garantizar que los ovoproductos no estén contaminados.

Los envases deberán cumplir todas las normas de higiene y, en particular:

a) No alterar las propiedades organolépticas de los ovoproductos.

b) No transmitir a los ovoproductos sustancias nocivas para la salud humana.

c) Ser suficientemente resistentes para proteger los ovoproductos de forma eficaz.

2. El local destinado al almacenamiento de los envases deberá estar limpio de polvo y de parásitos; los materiales con los que hagan los envases desechables no se depositarán directamente sobre el suelo.

3. Los envases destinados a contener ovoproductos deberán estar limpios antes de su utilización; los envases reutilizables se limpiarán, desinfectarán y aclararán antes de volver a utilizarlos.

4. Los envases se llevarán a los locales de trabajo guardando las normas de higiene y se utilizarán a la mayor brevedad posible.

5. Inmediatamente después del envasado, los envases se cerrarán y depositarán en los locales de almacenamiento contemplados en el apartado 1, del capítulo II, del presente anexo.

6. En caso necesario, los envases destinados a contener ovoproductos podrán utilizarse para otros productos de alimentación, siempre que se limpien y desinfecten de forma que no contaminen los ovoproductos.

7. Los envases que vayan a utilizarse para el transporte de ovoproductos a granel, deberán cumplir todas las normas de higiene y, en particular, las siguientes:

a) La superficie de sus caras interiores y cualquier otra parte que pueda entrar en contacto con los ovoproductos deberán estar fabricadas con un material liso fácil de lavar, limpiar y desinfectar, resistente a la corrosión y que no transmita a los ovoproductos sustancias en cantidad tal que puedan perjudicar la salud humana, alterar la composición de los ovoproductos o degradar sus características organolépticas.

b) Estarán diseñados de forma que los ovoproductos puedan extraerse sin romperse; si tuvieren válvulas, deberán poder sacarse, desarmarse, lavarse, limpiarse y desinfectarse con facilidad.

c) Se lavarán, limpiarán, desinfectarán y aclararán inmediatamente después de cada utilización y, si fuere necesario, antes de que vuelvan a emplearse.

d) Se sellarán convenientemente una vez llenados, debiendo conservar el sello durante su transporte y hasta el momento de la utilización de los ovoproductos.

e) Se reservarán al transporte de los ovoproductos, sin perjuicio de lo establecido en el apartado 6 de este capítulo.

Capítulo IX

Almacenamiento

1. Los ovoproductos se almacenarán en los locales adecuados contemplados en el apartado 1 del capítulo II de este anexo.

2. Los ovoproductos para los que se exijan determinadas temperaturas de almacenamiento se mantendrán a dichas temperaturas. Las temperaturas de almacenamiento se registrarán de forma continuada; el ritmo de refrigeración deberá ser tal que el producto alcance las temperaturas exigidas lo más rápidamente posible y los envases se almacenarán de forma que sea posible la libre circulación del aire alrededor de los mismos.

3. Durante el almacenamiento no se deberán superar las temperaturas siguientes:

a) Para los productos ultracongelados: - 18 Grad. C.

b) Para los productos congelados: - 12 Grad. C.

c) Para los productos refrigerados: + 4 Grad. C.

Capítulo X

Transporte

1. Los vehículos y envases destinados al transporte de ovoproductos estarán diseñados y equipados de manera que las temperaturas exigidas por la presente Reglamentación puedan mantenerse de forma constante durante todo el tiempo del transporte.

2. Los ovoproductos se colocarán de manera que durante su transporte estén protegidos convenientemente contra todo lo que pueda serles perjudicial.
3. Durante el transporte, se deberán respetar las temperaturas previstas en el apartado 3 del capítulo IX del presente anexo.

Capítulo XI

Marcado de los ovoproductos

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, cualquier envío de ovoproductos que salga del establecimiento, se marcará con una etiqueta que comprenda las indicaciones siguientes:

a) Bien:

1. En la parte superior las tres mayúsculas ESP, seguidas del número de autorización del establecimiento.
2. En la parte inferior, las siglas siguientes: CEE.

b) O bien:

1. En la parte superior, con mayúsculas: ESPA.A.
2. En el centro, el número de autorización del establecimiento.
3. En la parte inferior, las siglas siguientes: CEE.

c) La temperatura a la que deban mantenerse los ovoproductos y el período durante el que se garantice así su conservación.

La etiqueta deberá ser legible, indeleble y en caracteres fácilmente reconocibles.

2. Los documentos de transporte deberán, en particular, incluir:

a) El tipo de producto, con mención a la especie de origen.

b) El número del lote.

c) El lugar de destino y el nombre y la dirección del primer destinatario.

3. Dichos datos, así como los contenidos en la marca de salubridad, deberán redactarse en la lengua o lenguas oficiales del país de destino.