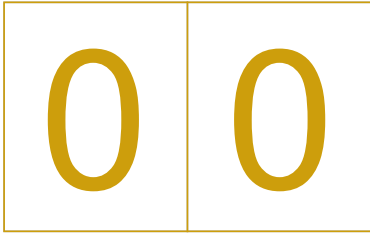


guía para la implantación de un sistema



de trazabilidad en el sector del **huevo**



Índice

01. Introducción	3
02. Concepto de trazabilidad	5
03. Objetivos	7
04. Importancia de la trazabilidad	8
05. Responsabilidades	11
06. Legislación que afecta al sector del huevo	15
07. Fases para la implantación de un sistema de trazabilidad	17
08. La cadena de producción y distribución del huevo	26
09. Trazabilidad aplicada en granjas	29
10. Trazabilidad aplicada en centros de embalaje	34
11. Trazabilidad aplicada en otros operadores	38
12. Identificación del huevo a lo largo de la cadena	40
13. Conclusiones	52



Introducción

El artículo 18 del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece que, a partir del 1 de enero de 2005, las empresas del sector alimentario deberán asegurar la trazabilidad de los alimentos y los piensos en todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Esta Guía se redacta con la finalidad de servir de herramienta a los operadores económicos que intervienen en la cadena de comercialización del huevo en cáscara, para facilitar el cumplimiento de las obligaciones derivadas de dicha normativa comunitaria.

Las directrices de la presente Guía pretenden ser simples a la vez que eficientes para poder ser adoptadas por todos los operadores, desde la producción primaria en la granja hasta su entrega al consumidor o a una industria para su procesado. Su aplicación es voluntaria, ya que la guía no tiene carácter vinculante.

Esta Guía ha de ser tomada como referencia, realizando en cada caso los ajustes que correspondan según la naturaleza y el tamaño de la empresa, ya que el sistema adecuado será el que mejor se adapte a las características particulares de cada operador económico.

En la cadena del huevo existe una base legal previa al Reglamento 178/2002 que establece obligaciones a los distintos operadores muy útiles para el mantenimiento de la trazabilidad, lo cual nos permitirá apoyar el sistema en registros o documentos ya existentes y de uso generalizado. Es muy recomendable evitar duplicidades de formularios o procedimientos administrativos lo que es,

además de engorroso por su gestión, ineficaz a la hora de integrar el sistema en la rutina diaria de trabajo.

Por lo que afecta a todos los operadores económicos distintos de aquellos dedicados a la producción primaria, debe considerarse igualmente que la trazabilidad es una herramienta de gestión implícita en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Por tanto, la gestión adecuada del sistema APPCC, bajo el enfoque de la legislación en materia de higiene alimentaria vigente, debe incluir en su desarrollo la identificación de los productos bajo la responsabilidad del operador económico.



Concepto de trazabilidad

De acuerdo con la definición dada en el Reglamento 178/2002, art. 3, se entiende por trazabilidad *"la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo"*.

Otra definición de trazabilidad es la del Codex Alimentarius: *"Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución"*.

Algunos aspectos destacables del sistema de trazabilidad son:

- El programa de trazabilidad que se desarrolle ha de formar parte de los sistemas de control interno del operador económico de la empresa y no ser gestionados de manera separada.
- Debe proporcionar toda la información imprescindible y necesaria sobre un producto puesto en el mercado por una empresa y, en su caso, permitir a ésta la adopción de medidas eficaces, contribuyendo a alimentar la transparencia necesaria para sus clientes y Administración.
- Es un instrumento que proporciona información dentro de la empresa con el fin de facilitar la gestión y el control de las distintas actividades. Aunque puede y debe ser usada ante la aparición de problemas, en ningún momento debe ser confundida con un mecanismo destinado de forma exclusiva a la retirada de productos del mercado.

Según estas definiciones, debe poder seguirse el movimiento de los huevos a lo largo de toda la cadena de producción, transformación y comercialización y, para conseguirlo, el Reglamento 178/2002 impone que cada operador económico tenga identificado el eslabón anterior y posterior de los productos que están bajo su responsabilidad.



Objetivos

Los sistemas que se desarrollen para el seguimiento del movimiento de los productos dentro de una empresa (trazabilidad) deberán perseguir los mismos objetivos del Reglamento 178/2002, del que forman parte:

- Lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas
- Proteger los intereses de los consumidores, incluidas unas prácticas justas en el comercio de alimentos

Evitar:

- las prácticas fraudulentas o engañosas,
- la adulteración de alimentos,
- cualquier otra práctica que pueda inducir a engaño al consumidor.



Importancia de la trazabilidad

La aplicación de un sistema de trazabilidad presenta ventajas para todos los integrantes de la cadena, desde el avicultor hasta el consumidor final, y, también, para la Administración, en la medida en que facilita el control oficial de los productos alimenticios comercializados. Es especialmente importante en casos extremos en los que, por ejemplo, se deba garantizar la retirada de alimentos que puedan presentar riesgos inaceptables para el consumidor.

Facilita la labor de control no solo de la Administración, sino también de los clientes y de los auditores externos.

Un buen sistema de trazabilidad en la cadena alimentaria no sólo juega un importante papel en la protección de los intereses del consumidor, sino que, además, aporta grandes beneficios para las empresas.

Para las empresas: Aumento de la seguridad y beneficios económicos

La implementación de un buen sistema de trazabilidad no tiene por qué llevar necesariamente asociado grandes costos. Es preciso considerar cuidadosamente qué cambios son necesarios para asegurarla en cada empresa. El coste de tales cambios puede ser compensado con los beneficios obtenidos por su implantación.

El sistema de trazabilidad cumple diversas funciones de gran importancia para los operadores económicos alimentarios y de piensos, entre las que se encuentran las siguientes:

- Servir de instrumento para lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas.

- Proporcionar información dentro de la empresa para facilitar el control de procesos y la gestión (por ejemplo, el control de stocks).
- Contribuir al aseguramiento de la calidad y la certificación de producto.
- Servir de apoyo cuando los problemas surgen, facilitando la localización, inmovilización y, en su caso, retirada efectiva y selectiva de los alimentos y de los piensos.
- Permitir tomar la correspondiente decisión de destino de lotes o agrupaciones de producto afectados, como reprocesamiento, desvío a alimentación animal, etc, con los consecuentes beneficios económicos que ello implica.
- Permitir demostrar con la "debida diligencia" la causa de un problema, especialmente importante con vistas a la depuración de responsabilidades. Este aspecto tiene especial importancia para demostrar la inocencia o culpabilidad en caso de supuestos delitos contra la salud pública o, en el caso de infracciones relativas a la calidad comercial de los productos, contra la lealtad en las transacciones comerciales y los intereses de los consumidores. También puede posibilitar el tomar acciones dirigidas a prevenir su repetición.
- Prestar ayuda para hacer frente a las reclamaciones de los clientes (intermediarios en la cadena o consumidores) sobre los productos que se entregan, pudiendo proporcionar información sobre sus causas, detectadas en cualquier punto de la cadena, desde su producción en origen hasta la venta al consumidor. Los sistemas de trazabilidad son importantes para autentificar las reclamaciones que no pueden ser apoyadas mediante análisis, como las relativas al origen o las condiciones de garantía.
- Potenciar el mercado, promoviendo la seguridad comercial de los alimentos y ganando o recuperando, en su caso, la confianza de los consumidores.

Para el consumidor: aumento de confianza

La trazabilidad proporciona confianza a los consumidores debido a que da certeza de que los alimentos circulan con transparencia informativa a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, desde el productor al consumidor.

Con la aplicación de este sistema, el consumidor tiene la garantía de que ante cualquier problema las acciones a tomar se realizarán con la máxima eficacia, rapidez y coordinación.

Para la Administración: mayor eficacia en gestión de incidencias

El sistema de trazabilidad se puede englobar dentro del amplio enfoque de los autocontroles de los operadores económicos. Esta orientación ha traído consigo innumerables beneficios para Empresas y Administración, ya que implica una intensa colaboración e interrelación entre las Autoridades Competentes y los distintos operadores económicos a lo largo de la cadena alimentaria.

El establecimiento de sistemas de trazabilidad permite a la Administración depositar una mayor confianza en las empresas alimentarias y de piensos, facilitando las actividades de control oficial a lo largo de toda la cadena.

La aplicación la trazabilidad por parte del sector permitirá a la Administración una mayor eficacia en gestión de incidencias, crisis o alertas sobre seguridad alimentaria. Ello podrá prevenir o atenuar los efectos de las posibles alarmas en la población, que tanto perjuicio suponen para los consumidores y el sector industrial, así como para la propia Administración.



Responsabilidades

05.1. Operadores económicos

El Artículo 18 del Reglamento (CE) N° 178/2002 responsabiliza al operador económico de la identificación y almacenamiento de la información relativa a los productos que se encuentran bajo su control, es decir, lo que él puede verificar y garantizar dentro de sus actividades habituales. Cada empresa individualmente no tiene que dar respuesta sobre la trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria, sino de lo que corresponde a su propia actividad y la relación con los inmediatos anterior y posterior.

Por lo tanto, es absolutamente necesaria la implicación de los distintos agentes de la cadena alimentaria para que funcione la trazabilidad.

Siempre que todos los eslabones asuman el desarrollo suficiente de su sistema de trazabilidad, resultará factible facilitar la información necesaria que sirva de vínculo entre los operadores afectados.

Las responsabilidades de los operadores económicos en relación con el objeto de la presente Guía son:

- **Tener implantado el sistema de trazabilidad:** El artículo 18 del Reglamento (CE) 178/2002 exige tener implantado un sistema de trazabilidad documentado y ponerlo a disposición de la Autoridad competente si ésta así lo solicita. Además, exige la obligación de etiquetar o identificar los alimentos y piensos de forma adecuada para que pueda conocerse su trazabilidad mediante documentación o información.
- **Disponer de la información necesaria:** La exigencia de trazabilidad debe confiarse a la responsabilidad de cada operador de la cade-

na alimentaria. Cada operador debe recopilar y archivar la información relevante para garantizarla. La forma de hacerlo y los medios empleados quedarán a criterio de los propios agentes económicos en función de la naturaleza de su actividad.

■ **Proporcionar colaboración a las Autoridades Competentes:**

Los operadores de empresas alimentarias y de piensos proporcionarán toda la ayuda necesaria para garantizar que los controles oficiales efectuados por la autoridad competente puedan realizarse de manera eficaz. Se encargarán, en particular, de presentar cualquier documentación o registro que la autoridad competente considere necesarios para valorar la situación.

En el caso de que surjan problemas de seguridad de alimentos y piensos:

■ **Informar a las Autoridades Competentes:** Una empresa que considere o tenga motivos para pensar que uno de los productos que ha comercializado no cumple con los requisitos de seguridad e inocuidad deberá:

- informar inmediatamente de ello a las autoridades competentes, así como de las medidas adoptadas para prevenir los riesgos; y
- facilitar a cualquier persona o empresa cooperar con las autoridades competentes cuando ello permita prevenir, reducir o eliminar un riesgo resultante de un alimento o un pienso.

■ **Proceder a la retirada de los productos:** Si una empresa considera o tiene motivos para pensar que alguno de los productos que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido no cumple los requisitos de seguridad de los alimentos, será responsable de:

- proceder inmediatamente a su retirada dentro de los límites físicos de su organización,

- informar a las autoridades competentes y al resto de empresas con las que haya intercambiado ese producto.

En el caso de empresas de venta al por menor o distribución, aunque no afecte al envasado, etiquetado, inocuidad o a la integridad del alimento será responsable, dentro de los límites de las actividades que lleve a cabo, de:

- retirar los productos que no se ajusten a los requisitos de seguridad,
- facilitar la información pertinente para su trazabilidad,
- cooperar en las medidas que adopten los productores, los transformadores, los fabricantes o las autoridades competentes.

Todas las empresas colaborarán con las autoridades competentes en lo que se refiere a las medidas adoptadas para evitar o reducir los riesgos que presente un producto que suministren o hayan suministrado.

05.2. Autoridades Competentes:

■ **Promover la implantación del sistema de trazabilidad.** Las Administraciones con competencias sobre el control oficial de alimentos y piensos, General del Estado, Autonómica y Local, alentarán la difusión y aplicación de la obligación relativa al procedimiento de trazabilidad que toda empresa debe tener, según establece el artículo 18 del Reglamento 178/2002. Para ello, podrán:

- tomar en cuenta textos adoptados como la presente Guía,
- dar recomendaciones sobre cómo implantar, mantener y, en su caso, mejorar el sistema.

■ **Verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria.** Las autoridades competentes que tengan atribuida la actividad de control oficial, tienen como obligación verificar el cumplimiento de la legislación para la producción, transformación y distribución de alimentos y

piensos y, en concreto, verificar que los procedimientos de identificación sean adecuados y suficientes para permitir la trazabilidad a lo largo de la cadena agroalimentaria.

Al llevar a cabo las funciones de auditoría, la autoridad competente dedicará una atención especial a comprobar los registros pertinentes del operador de empresa alimentaria y empresa de piensos.

■ **Coordinar las actuaciones.** Deberá existir una coordinación eficaz y efectiva entre todas las autoridades competentes involucradas (Central, Regional y Local), incluso, si procede, entre diferentes Unidades de control.

■ **Adoptar acciones conjuntas con las empresas alimentarias y de piensos.** Las Autoridades Competentes adoptarán todo tipo de medidas para evitar cualquier riesgo a los consumidores. Para ello, contarán con la información de que disponga la empresa, en relación con aquellos productos que hayan importado, producido, transformado, fabricado o distribuido cuando no cumplan con los requisitos de seguridad de los productos.



Legislación que afecta al sector del huevo

Aparte del artículo 18 del Reglamento CE nº 178/2002, el sector del huevo está regulado por una serie de disposiciones legales que, sin duda alguna, garantizan la trazabilidad a lo largo de todas las fases de producción, transformación y distribución. Entre ellas, se encuentran:

- **Registro de Granjas:** Real Decreto 372/2003, de 28 de marzo, por el que se establece y regula el Registro General de establecimientos de gallinas ponedoras.
- **Normas de Comercialización (marcado y etiquetado, registro y autorización de operadores y registros documentales):** Reglamento (CE) 1907/1990 de 26 de junio de 1990, relativa a determinadas normas de comercialización de huevos, y Reglamento (CE) 2295/2003 de la Comisión de 23 de diciembre de 2003 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) 1907/90 del Consejo relativo a determinadas normas de comercialización de los huevos y sus modificaciones.
- **Normas relativas a la higiene de los productos alimenticios:** Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

Por una parte, las disposiciones específicas sobre producción y comercialización de huevos incluyen obligaciones como el registro e identificación de los operadores, el mantenimiento de cierta documentación y registros o la identificación y marcado de huevos y embalajes que resultan esenciales para establecer los sistemas de trazabilidad en este sector.

Por otra, la trazabilidad es una herramienta esencial en la gestión de la higiene y seguridad alimentaria y debería estar ya incorporada en los sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), de obligado cumplimiento para las industrias agroalimentarias, de acuerdo con el Real Decreto 2207/1995.

Este Real Decreto será derogado cuando el 1 de enero de 2006 entre en vigor la recientemente aprobada normativa comunitaria sobre higiene de los alimentos, El Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, vienen a confirmar la exigencia de la aplicación de los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC y, además, obligan a los operadores del sector primario a aplicar buenas prácticas de higiene en su producción animal o vegetal.

Cualquiera de estos sistemas de autocontrol en materia de seguridad alimentaria lleva implícito toda una información de contenido relacionado con la trazabilidad



Fases para la implantación de un sistema de trazabilidad

El Artículo 18 del Reglamento 178/2002 no impone específicamente de qué forma, ni a través de qué medios los operadores económicos de empresas alimentarias deben conseguir la trazabilidad.

Los operadores podrán elegir libremente entre una gran variedad de sistemas y herramientas a su disposición, siempre que cumplan su objetivo final. Se podrán utilizar desde procedimientos manuales sobre papel hasta tecnologías con soportes informáticos, electrónicos, de radio frecuencias, etc. Los operadores pueden también elegir la forma de identificar los productos y la forma de recoger y almacenar la información citada.

Es recomendable tener en cuenta a la hora de poner en marcha un sistema de trazabilidad la "Guía para la aplicación de la trazabilidad en la industria agroalimentaria", elaborada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAs), con el consenso de una amplia representación del sector alimentario español y Administraciones.

Las fases para la implantación de la trazabilidad en la empresa pueden ser las siguientes:

■ **I. Estudiar los sistemas de archivos previos:** Debe hacerse una revisión detenida, antes de desarrollar el plan de trazabilidad individual, de toda la información ya utilizada con otros fines. Puede ocurrir bien que ya se disponga de la información necesaria, o bien que sea necesario generar nuevos archivos o adaptar los existentes. El mejor sistema de trazabilidad para una empresa es el que encaje con sus actividades habituales y registre la información necesaria de forma que se pueda acceder a ella de forma rápida y fácil.

■ **2. Consultar con proveedores y clientes:** Es recomendable pedir consejo a otras empresas como son los propios proveedores y clientes dentro de la cadena de producción y comercialización del huevo, asociaciones profesionales, empresas consultoras especializadas, etc.

■ **3. Definir ámbito de aplicación:** Es decir, precisar las tres áreas de la trazabilidad que deben cubrirse: hacia atrás (de proveedores), interna (de proceso) y hacia delante (de clientes). Lo que se pretende es que el sistema de trazabilidad no tenga quiebras y la información fluya desde la granja hasta la mesa a lo largo de todos los eslabones.

■ **4. Definir criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad.** Se estudia específicamente en el apartado 7.2 de este epígrafe.

■ **5. Establecer registros y documentación necesaria:** la documentación del sistema de trazabilidad debe incluir: el ámbito de aplicación del sistema, descripción y características del mismo, registros de la información necesaria y procedimientos de revisión y actualización del sistema. Entre empresas se trasladará la información necesaria y los sistemas de identificación para poder lograr el objetivo de la trazabilidad que se persiga en cada situación.

■ **6. Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa:** Conviene revisar habitualmente el sistema para comprobar que funciona de forma efectiva y registrar que tal comprobación se ha producido. El sistema debe evaluarse teniendo en cuenta:

- la exactitud de la información almacenada,
- el tiempo de respuesta, que deberá ser el mínimo posible, ya que pueden existir riesgos para la salud de las personas.

■ **7. Establecer mecanismos de comunicación entre empresas:** Conseguir la trazabilidad a lo largo de toda la cadena compete a todos

los eslabones. Es responsabilidad de cada uno evitar que se quiebre la trazabilidad en el eslabón que representa, porque si ello ocurriese pueden verse perjudicados operadores que estén cumpliendo suficientemente con el desarrollo del sistema de trazabilidad en su establecimiento.

Muchas empresas ya piden que sus proveedores compartan con ellos la información sobre trazabilidad. Resulta muy positivo establecer protocolos o mecanismos comunes sobre cómo compartir la identificación y la información.

Por ello, es muy útil mantener conversaciones con los proveedores y clientes para acordar entre todos qué información (composición, origen, etc), es crítica y para asegurar que se proporciona de una forma clara y comprensible.

■ **8. Establecer procedimientos para localización, inmovilización y, en su caso, retirada de productos:** Definir cómo se abordará un caso real, detallando los pasos a seguir y los responsables de realizarlos. Por ejemplo: informar a las Autoridades competentes, conocer la naturaleza del incidente, localizar el producto afectado, realizar informe post incidente y sacar conclusiones, informar a otros operadores económicos y adoptar medidas correctoras.

Por su especial interés, a continuación se tratan con más detalle tres aspectos importantes para la implantación de un sistema de trazabilidad. Estos son: el ámbito de aplicación, los criterios para la agrupación e identificación de productos y el periodo de conservación de registros.

07.1 Ámbito de aplicación

Los operadores que pueden intervenir a lo largo de la cadena de comercialización del huevo en cáscara son:

- Granjas.
- Colectores.

- Centros de Embalaje.
- Mayoristas.
- Clientes: Los destinatarios del huevo en cáscara pueden ser el sector de la restauración (bares, restaurantes, catering, etc), otros eslabones de la distribución (hasta la venta minorista) o la industria alimentaria.

Todos son operadores económicos del sector alimentario que tienen la obligación de mantener los siguientes procedimientos que aseguren la trazabilidad:

Trazabilidad hacia atrás o de proveedores: identificación y seguimiento de los productos que entran en la empresa y de sus proveedores. La información que se debe registrar es:

1. De quién se reciben productos. Debe disponerse de una lista de proveedores con los datos del nombre, dirección, teléfono y persona de contacto (incluso fuera de horas de oficina).
2. Qué se ha recibido.
3. Fecha de recepción.
4. Qué se hizo con los productos al recibirlos.

Trazabilidad interna o de proceso: Para que se cumplan los objetivos del sistema, en la mayoría de actividades desarrolladas por las empresas alimentarias es necesario vincular lo que entra con lo que sale o, lo que es lo mismo, disponer de una trazabilidad interna de forma más o menos desarrollada. Esto es, identificar y hacer el seguimiento de los productos recibidos, durante las actividades desarrolladas dentro de la empresa, estableciendo relaciones directas y documentadas con los lotes o agrupaciones que se expiden.

Por ejemplo, las granjas deben relacionar cada lote de huevos con los productos empleados para su obtención (piensos, pollitas, medicamentos veterinarios, etc.), y deben identificarlo. El centro de embalaje debe asociar las unidades de producto final, inequívocamente, con las granjas de procedencia que se han utilizado.

Conviene registrar la siguiente información:

- Qué es lo que se crea (cuando los productos se dividan, cambien o mezclen)
- Identificación de los productos intermedios durante la actividad realizada (quizás esta identificación sea solo temporal).
- A partir de qué se crea: piensos, alimentos, sustancias y todo producto incorporado, descritos de acuerdo con los propios registros de la recepción, incluyendo los códigos de lote u otro sistema de identificación de la agrupación. Los registros de control de stocks podrían ser suficientes para ello.
- Cómo se crea: Cuáles son las operaciones (transformación, elaboración, almacenaje, división, etc) a qué han sido sometidas los productos.
- Cuándo: Registrar la fecha u hora en la que se realizó la acción puede ser importante para ayudar a trazar el camino de los productos a lo largo de la actividad realizada.

Trazabilidad hacia delante: identificación y seguimiento de las entregas al/a los cliente/s. Los productos van a quedar fuera del control de la empresa, pero cada operador económico debe tener registro del producto que entrega y a quien se lo entrega.

Conviene registrar la siguiente información:

■ **I. A quién se le entrega:** la empresa o el responsable de la recepción física. Registrar los datos del contrato puede ser también adecuado. Debe disponerse de una lista de clientes con los datos del nombre, dirección, teléfono y persona de contacto, incluso fuera de horas

de oficina. Como el Reglamento obliga a identificar a las "empresas a las que se hayan suministrado sus productos", la obligación de trazabilidad hacia delante finaliza en la siguiente entidad económica legal responsable. Por tanto, las operaciones de suministro directo al consumidor final no están sometidas a esta obligación.

- **2. Qué se ha vendido exactamente** (producto terminado o sub-productos).
- **3. Cuándo se entrega.**
- **4. Medio de transporte:** transportista, matrícula del vehículo, medio de contacto 24 horas.

07.2 Criterios para la agrupación e identificación de productos en relación con la trazabilidad

Las unidades deben estar agrupadas y la agrupación debe ser identificada. Para ello se ordenan las producciones en las empresas por grupos de unidades homogéneas, denominados también "lotes" de producto.

Lotes: pueden referirse a materias primas, productos intermedios o acabados.

El Real Decreto 1808/91 define lote como: "*un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas*". En cualquier caso, el código de lote será el sistema de identificación para las agrupaciones de productos que las empresas definan cuando produzcan, fabriquen o envasen.

La empresa del sector primario (granja) y la transformadora (centro de embalaje) pueden configurar sus lotes según diferentes criterios, entre los que se pueden encontrar uno o varios de los siguientes:

- Periodo de tiempo: horario, diario, semanal, etc.
- Tipo de producción.

- Granja/nave.
- Lugar y fecha de producción

Durante las operaciones de recepción, manipulación, almacenamiento y distribución, la mercancía se agrupa dentro de locales o establecimientos de la misma o distinta empresa, según el criterio que se establezca (por ejemplo, la fecha de consumo preferente). Cuando los productos se entregan al siguiente eslabón se reagrupan (agrupación de expedición), en la mayoría de los casos según las exigencias de los clientes, resultando, probablemente, una combinación de distintos lotes.

Corresponde al operador económico la decisión sobre el grado de precisión con que configurar sus agrupaciones y el sistema de identificación. La precisión con que se conforma una agrupación determinará, en última instancia, el tamaño de la misma.

Generalmente, cuanto más acotada (de menor tamaño) es una agrupación menor es la cantidad de producto que hay que inmovilizar o retirar en caso de problemas de seguridad alimentaria. En la práctica:

- Si una empresa eligiera la "fecha de envasado" como sistema de identificación del lote o agrupación, todos los productos que lleven tal fecha deberían ser localizados, inmovilizados o retirados en caso de un incidente de seguridad alimentaria.
- Si una empresa eligiera "fecha de envasado, máquina en la que se ha envasado y hora de envasado", sólo la producción de esa hora, fecha y máquina debería ser localizada, inmovilizada o retirada, en caso de un incidente de seguridad alimentaria.

A la hora de plantearse cómo elegir la agrupación de productos en una empresa deben tenerse en cuenta las ventajas y desventajas de acotar con mayor o menor precisión. Debe encontrarse el equilibrio entre el beneficio económico del manejo de agrupaciones muy precisas, y la complejidad y el coste económico que supone esta mayor precisión.

En relación con la identificación, existe una gran variedad de sistemas disponibles, desde etiquetas escritas a mano, hasta códigos de barras y chip de radio frecuencia. Sin embargo, hay una ventaja en utilizar identificadores estandarizados tales como los códigos de barras EAN para materiales etiquetados que se comercializan entre empresas.

No es necesario emplear un único sistema de identificación en todas y cada una de las circunstancias. Dentro de una misma empresa puede ser conveniente utilizar diferentes tipos de identificación, según sea más conveniente.

07.3 Periodo de conservación de registros a efectos de la trazabilidad.

El Reglamento 178/2002 en su artículo 18 no establece ningún plazo mínimo de conservación de los registros.

En las disposiciones específicas sobre normas de comercialización de huevos se establecen periodos mínimos de conservación de ciertos registros.

En el caso de no estar establecido legalmente, el periodo de conservación de los registros dependerá en gran medida del destino final de la mercancía. Ello sólo se podrá conocer de forma precisa para aquellos productos que son destinados al consumidor final. En este caso, el periodo de conservación de los registros será, como mínimo, el periodo de vida útil del producto.

Sin embargo, en muchos casos resulta casi imposible para los operadores económicos conocer el proceso completo que va a sufrir todo producto desde su producción primaria hasta su consumo final. Esto es debido a que existe un gran número de productos susceptibles de ser sometidos a uno o varios sis-

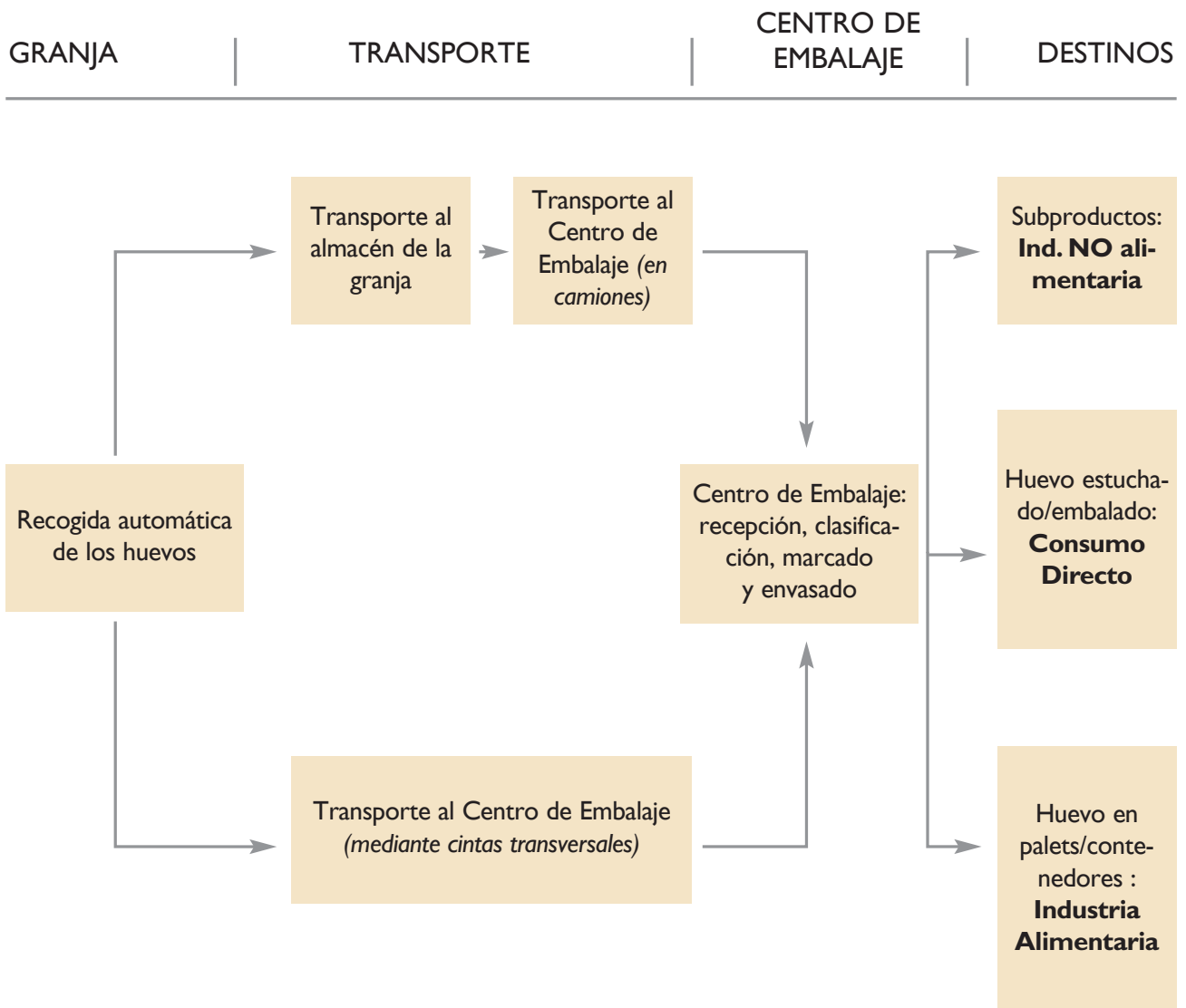
temas de conservación (congelación o ultracongelación) y/o transformación (esterilización, secado), que prolongan la vida útil de los mismos.

En estos casos, la complejidad estriba en que el periodo de archivo no depende de la vida útil del producto que el operador maneja, porque podrá verse prolongada según los procesos a que sea sometido progresivamente por otro u otros operadores. En esta situación deberá ser aplicado un tiempo máximo de archivo razonable, pudiendo este servir como indicación un periodo de cinco años, que es el tiempo que actualmente está considerado adecuado dentro del Grupo de Trabajo de la Comisión Europea a efectos del desarrollo y aplicación del Reglamento 178/2002.



La cadena de producción y distribución del huevo

La cadena de producción y distribución del huevo más sencilla y habitual en el mercado español es la siguiente:



Además de los operadores indicados, puede haber otros que se describen a continuación:

- **Colectores:** se definen en el Reglamento 1907/90 como los operadores autorizados por las autoridades competentes para recoger huevos de un productor con el fin de entregarlos a un centro de embalaje, a un mercado al que sólo accedan mayoristas cuyas empresas estén reconocidas como centros de embalaje o a la industria.
- **Mayoristas:** Quienes compran huevos a colectores o centros de embalaje para su posterior venta a otros operadores de la cadena del huevo (distribución, incluidos detallistas, restauración colectiva, industria...), realizando principalmente las operaciones de acopio, almacenamiento, distribución y venta física del producto.

Resulta fundamental tener detectados a lo largo de la cadena todos aquellos puntos en los que se pueda perder la identificación de los operadores y sus productos, y, por tanto, interrumpirse la trazabilidad.

Cada empresa deberá establecer sistemas de registro que identifiquen los productos que reciba, sigan la trayectoria durante su manipulación y procesado y permitan la identificación del producto final. Los controles a lo largo de las operaciones dentro de la misma, acompañados de registros documentales, son herramientas esenciales para este seguimiento.

Finalmente, cada operador deberá identificar y documentar cada entrega (sean envases para consumo doméstico, palets para la industria o cualquier otra presentación) que realice al siguiente operador de la cadena, registrando producto y destinatario.

No hay que olvidar, y esto es igualmente importante como punto crítico de la cadena, la identificación y trazabilidad de los subproductos generados en el procesado del huevo (huevos de categoría B con destino industria alimentaria o industria no alimentaria). En este caso su identificación debe permitir distinguirlos con claridad desde el momento en que se decida su destino, y manejarlos separadamente de forma que se impida su incorporación dentro del flujo normal de huevos destinados al consumo directo.

Veremos seguidamente las obligaciones legales que darán un apoyo para la implantación de la trazabilidad del huevo en cada una de las partes de la cadena.



Trazabilidad aplicada en granjas

Las granjas requerirán un sistema basado en la trazabilidad hacia atrás (información sobre proveedores de piensos, productos medicamentosos, biocidas, proveedores de pollitas, empleados en la producción, etc.), trazabilidad interna (mortalidad, incidencias en la crianza, administración de medicamentos) y trazabilidad hacia delante (entregas de productos y destinos).

La legislación actual en vigor obliga a la granja a disponer de los registros detallados a continuación y en ellos debe apoyarse el sistema que asegure la trazabilidad en granjas. Además, podrán añadirse otras informaciones adicionales que se consideren relevantes.

09.1. Registro de granjas (autorización de funcionamiento)

Cuando las granjas cumplen con las condiciones legales para operar como una explotación avícola de puesta, la autoridad competente autoriza su funcionamiento y las registra como tales. Los registros oficiales de granjas son gestionados por los departamentos de Agricultura de las Comunidades Autónomas y están centralizados en un único registro que está en el Ministerio de Agricultura (REGA).

El registro identifica cada granja (explotación) con un número distintivo que está compuesto, tal como se define en el Real Decreto 372/2003, de 28 de Marzo, por códigos que aportan distintas informaciones:

- **Primer dígito:** define la forma de cría (alojamiento) de las gallinas. Cada sistema de alojamiento de los definidos por el Rgto. 2295/2003 tiene una identificación distinta.
- **Segundo y tercer dígito:** Es el código del estado miembro de la Unión Europea (ES en el caso de España)

- **Resto de dígitos:** determinan la identificación de la granja (explotación). Dos dígitos indican la provincia, seguidos de tres que identifican el municipio en el que la granja está ubicada y, por último, un código de siete dígitos que los identifique de forma única dentro del municipio.
- **Dígito opcional:** Corresponde a la identificación de la nave de producción dentro de la explotación. A efectos de trazabilidad, es bastante recomendable tener identificada cada nave de puesta con su correspondiente dígito, siempre y cuando se pueda realizar esta diferenciación en el momento de la recogida de los huevos.

No podremos emplear en la cáscara del huevo un código identificativo de nave si ésta no ha sido registrada e identificada como tal por la autoridad competente encargada del registro.

09.2. Registros de Buenas Prácticas de Higiene en Granjas Avícolas de Puesta

El Reglamento (CE) N° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, obliga a las granjas avícolas a que apliquen unas normas concretas de higiene, a partir del 1 de enero de 2006, y para facilitar su cumplimiento, prevé que los Estados Miembros fomenten la elaboración y empleo de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene sectoriales, promovidas por las organizaciones del sector y aprobadas por la autoridad competente.

En España se ha publicado la **Guía de Buenas Prácticas de Higiene en Granjas Avícolas de Puesta**, elaborada por el Ministerio de Agricultura junto con INPROVO.

Esta Guía recomienda mantener en cada granja la trazabilidad, mediante los oportunos registros de los proveedores de piensos, materias primas, medicamentos, pollitas, así como de los controles internos realizados y del destino de los productos y subproductos.

De acuerdo con la Guía citada y los anexos del Reglamento 852/2004, deberán llevarse los registros siguientes en granja:

- a) Libro de registro de visitas.
- b) Libro de registro de los tratamientos medicamentosos / recetas veterinarias.
- c) Certificados de origen de las pollitas.
- d) Resultados de los controles *Salmonella* spp en pollitas de 1 día, recría y puesta.
- e) Certificados de origen de los piensos y materias primas.
- f) Resultados de los controles de los piensos y materias primas.
- g) Fichas de mantenimiento del sistema de cloración del agua y/o de los controles de calidad del agua, según el protocolo establecido
- h) Fichas de cumplimiento del protocolo de desinfección.
- i) Fichas de cumplimiento del protocolo de desinsectación.
- j) Fichas de cumplimiento del protocolo de desratización.
- k) Registro de los huevos enviados a centros de embalaje (puede sustituirse por los albaranes, facturas o documentos comerciales de entrega).
- l) Registros de cantidades y destinos de residuos y subproductos.

Por otro lado, aunque solapadas con los registros definidos en la Guía de Buenas Prácticas, las obligaciones impuestas por el Plan Sanitario Avícola establecido por Real Decreto 328/2003, de 14 de marzo, son de utilidad para establecer el sistema de trazabilidad en granja. En concreto, el Plan Sanitario establece un registro exhaustivo -en fichero o soporte informático- de los datos relevantes de producción en las granjas avícolas, mediante la "hoja de registro de manada". Dicho documento o una copia de éste se conservará un mínimo de dos años en la explotación después de eliminada la manada, y en él se indicará, al menos:

- a) Día de llegada de las aves.
- b) Procedencia de las aves.
- c) Número de aves.
- d) Rendimiento efectivo de la especie (producción de huevos, en este caso).

- e) Mortalidad.
- f) Proveedores de piensos.
- g) Tipo y período de utilización de los aditivos y plazo de espera.
- h) Consumo de piensos y de agua.
- i) Análisis y diagnósticos del veterinario y, en su caso, resultados de los análisis de laboratorio.
- j) Tipo de medicamento que, en su caso, se haya administrado a las aves, fecha del inicio y del final de su administración (o, en su caso, referencia al libro de tratamientos).
- k) Fechas y tipos de vacunas que, en su caso, se hayan aplicado (o, en su caso, referencia al libro de tratamientos).
- l) Resultados de las inspecciones sanitarias anteriores efectuadas sobre las aves de corral procedentes de la misma manada.
- m) Número de aves enviadas al matadero.
- n) Fecha prevista para el sacrificio.

09.3. Registros de entrega de producto

El Reglamento (CE) 2295/2003 obliga a mantener registros de los huevos que salen de la granja por cantidades y destinos. En relación a la trazabilidad de los huevos deben registrarse los siguientes datos, según se indica en el artículo 25:

- I. Para cada una de las distintas formas de cría existentes en la explotación:

- la fecha de entrada de las aves, la edad en el momento de ésta y el número de gallinas ponedoras,
- la fecha y el número de gallinas eliminadas,
- la producción diaria de huevos,
- el número o peso de los huevos vendidos, de conformidad con el apartado del artículo 2 del Reglamento (CE) n° 1907/90 o entregados por otros medios, por día, y, en este último caso,
- el nombre y la dirección de los compradores y el número del establecimiento (registro del operador de destino).

■ **2.** En los casos en los que se produzcan huevos que vayan a ser comercializados con indicaciones de características especiales (sobre sistema de alimentación, fecha de puesta...), se establecen registros específicos para cada caso.

Cuando la granja realice ventas directas en la propia explotación o en un mercado público local directamente al consumidor no deberá establecer registro de trazabilidad hacia delante. Conviene saber qué cantidad se ha vendido y cuando.

Estos registros deben mantenerse en las granjas un tiempo mínimo de seis meses.



Trazabilidad aplicada en centros de embalaje

La legislación actual en vigor obliga al centro de embalaje a disponer de los registros detallados a continuación. Además, podrán añadirse otras informaciones adicionales que se consideren relevantes para mantener la trazabilidad.

10.1. Registro de centros de embalaje.

Los centros de embalaje son las industrias agroalimentarias que clasifican, envasan y/o manipulan el huevo. Su control y autorización dependen de los departamentos de industrias alimentarias y de salud pública de las Comunidades Autónomas. A cada centro que cumple las especificaciones de la normativa en vigor se le asigna, tras la preceptiva inspección, un número de registro (Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos), que indica, además del código del país en que se encuentra, el producto que manipula. Los registros de los centros de embalaje a nivel nacional están centralizados en el Ministerio de Sanidad y Consumo. Los recientes cambios en la normativa comunitaria de comercialización han establecido que los números de autorización de los centros de embalaje de huevos de gallina, desde el 1 de enero de 2005, llevarán en sus dos primeros caracteres los dígitos ES en el caso de empresas ubicadas en España. El número de autorización se indicará también en los estuches y embalajes de los huevos.

10.2. Registros del Sistema APPCC.

Al igual que las granjas, los centros de embalaje necesitan basar su sistema de control en la trazabilidad de proveedores (granjas que suministran huevos, proveedores de envases y embalajes, etc), la trazabilidad interna (identificación de los huevos que se clasifican y del producto terminado) y trazabilidad hacia delante (de entregas).

De acuerdo con la legislación vigente (Real Decreto. 2207/1995) y el Reglamento (CE) 852/2004, las empresas del sector alimentario deben realizar actividades de autocontrol en relación a la seguridad alimentaria basadas en un sistema APPCC.

Los centros de embalaje en tanto que industrias alimentarias están obligados al autocontrol aplicando el sistema APPCC. Para facilitar esta tarea cuentan con una Guía para la Aplicación del sistema APPCC en los mismos, elaborada por el Ministerio de Sanidad y Consumo junto con INPROVO.

El sistema APPCC obliga a mantener una serie de registros de las operaciones desarrolladas en el centro de embalaje. Los registros de proveedores, cumplimiento de las especificaciones, anomalías, aplicación del programa de limpieza y desinfección, condiciones ambientales, controles y analíticas, etc. son parte de esta documentación, que aporta información esencial para el sistema de trazabilidad. Por tanto, éste deberá tener un nexo permanente con la información registrada en el sistema de autocontrol APPCC.

Otros registros muy útiles son:

- Informes de la clasificadora sobre los lotes (tamaño de lote, categorías comerciales de peso y calidad, formatos de envasado), en los centros de embalaje donde se trabaja con registros informatizados que permiten un seguimiento detallado de la clasificación de huevos.
- Registro de existencias de producto terminado en almacén que permita detallar en cada momento qué lotes o restos de lotes están ubicados en las instalaciones de la empresa (o, en su caso, en el proceso de transporte hacia destino final, o en un almacén intermedio).
- Registro de devoluciones o entradas de producto final desde clientes de destino, por estar sobrepasada la fecha límite de venta o presentar problemas (roturas, incumplimiento de especificaciones comerciales, etc.). En ese caso hay que definir claramente a los efectos de trazabilidad cómo identificar, registrar y seguir el proceso de esos huevos en las instalaciones, así como el destino final.

10.3. Registros de entradas y salidas de producto.

El Reglamento 2295/2003, en su artículo 26, obliga a los centros de embalaje a mantener los registros siguientes:

Registros por separado, por formas de cría y día, de:

- a) las cantidades de huevos que reciban, desglosadas por productores, con el nombre, domicilio y número distintivo del productor así como la fecha o el período de puesta;
- b) una vez clasificados, las cantidades desglosadas por calidad y categoría de peso;
- c) las cantidades de huevos clasificados recibidas de otros centros de embalaje, con los números distintivos de esos centros, la fecha de duración mínima y la identidad de los vendedores;
- d) las cantidades de huevos no clasificados entregadas a otros centros de embalaje, con los números distintivos de esos centros y la fecha o el período de puesta;
- e) el número o el peso de los huevos entregados, por calidad y categoría de peso, fecha de embalaje, en el caso de huevos de categoría B o fecha de duración mínima en el caso de huevos de categoría A y por comprador, con el nombre y domicilio de éste.

10.4. Registro semanal de las existencias

10.5. Registro de entregas de huevos.

Cuando se indique en los huevos de la categoría A y en sus embalajes el sistema de alimentación de las gallinas ponedoras, la fecha de puesta o el origen regional, los centros de embalaje que usen tales indicaciones registrarán los datos por separado de los huevos destinados a ser comercializados como huevos con características especiales.

En lugar de llevar registros documentales de las ventas o entregas específicos para los efectos de la trazabilidad, los centros podrán emplear para este cometido los archivos de las facturas y los albaranes correspondientes, siempre que en ellos figuren las indicaciones establecidas anteriormente.

Tanto los registros como los archivos deberán conservarse durante al menos seis meses.

Cuando los centros de embalaje realicen ventas directas al consumidor final no necesitan registrarlas individualmente. Sí conviene saber qué cantidad se ha vendido y cuándo.



Trazabilidad aplicada en otros operadores

La legislación actual en vigor obliga a disponer de los registros detallados a continuación. Además, podrán añadirse otras informaciones adicionales que se consideren relevantes para mantener la trazabilidad.

- 1. Los colectores de huevos o los mayoristas, deben también estar registrados por la autoridad competente (Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos).
- 2. Estos operadores como empresa alimentaria posterior a la producción primaria también deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en los principios del APPCC.
- 3. Los colectores y mayoristas deberán conservar durante al menos seis meses un registro de las transacciones de compra y venta y un estadillo de las existencias de los huevos contemplados en los artículos 13, 14 y 15 del Reglamento 2295/2003 (es decir, por forma de cría e indicaciones "especiales" sobre alimentación y origen).

Los colectores deberán probar, con respecto a esos huevos:

- a) Las fechas y cantidades recogidas.
- b) El nombre, domicilio y número distintivo de los productores.
- c) Las fechas de entrega y las cantidades de huevos entregadas a centros de embalaje.

Los mayoristas (incluidos los intermediarios que no manipulen físicamente los huevos) deberán probar los siguientes datos, con respecto a los huevos:



- a) Las fechas y los volúmenes de compras y ventas.
- b) Los nombres y domicilios de los vendedores y compradores.
- c) Los mayoristas que manipulen físicamente los huevos deberán además registrar semanalmente las existencias.

En lugar de llevar registros específicos de compras y ventas a efectos de la trazabilidad, los colectores y mayoristas podrán archivar las facturas y los albaranes correspondientes, siempre que en ellos figuren las indicaciones citadas en que se distinguen los huevos por forma de cría, origen o forma de alimentación.

Estos registros o contabilidad se conservarán al menos durante seis meses después de la entrega.



Identificación del huevo a lo largo de la cadena

En el caso del huevo, conviene señalar las obligaciones legales sobre marcado en la cáscara y en sus embalajes, y otros registros que ayudan al mantenimiento de la trazabilidad.

a. Definición de "lote" o "partida" de producto.

En cada paso de la cadena de producción y comercialización, el operador decide cómo identificar las partidas de huevo manejadas de la forma que le resulte más eficaz. Normalmente, en el sector del huevo se definen las partidas en función de la información recogida en los registros obligatorios: identificación de la granja (incluso nave) de origen, fecha de entrega y número de huevos entregados (en el caso de huevos que van de granja a centro de embalaje, por ejemplo).

Cada una de las partidas con identificación común (misma granja/nave y fecha de entrega en su caso) suele ser identificada como un "lote de entrada" en el centro de embalaje.

El "lote" definido en cada empresa debe permitir reconocer el producto recibido y entregado para que, en caso necesario, sea posible localizarlo de forma inequívoca en la cadena de comercialización, incluso en las instalaciones de cada operador, y poder ofrecer la información específica registrada y archivada del lote en cuestión.

b. Identificación entre granja y centro de embalaje.

El paso de los huevos desde la granja al centro de embalaje puede realizarse de dos formas:

■ Si la granja y el centro de embalaje estén comunicados de forma directa por cintas transportadoras, el huevo pasa directamente desde la nave al centro de clasificación y embalaje. En la granja no se manipula el huevo, y el primer punto de identificación y/o registro de los huevos es el propio centro de embalaje.

■ Normalmente la recogida de huevos se hace separadamente nave a nave de cada granja, lo que permite mantener la trazabilidad hasta ese nivel. En este caso, los huevos de categoría A se podrían identificar en la clasificadora, al ser marcados en la cáscara, con el código de identificación del productor incluyendo la nave, (si se ha identificado cada una en el registro de explotación).

■ Si el sistema de recogida de huevos no permite mantener separados los huevos por naves de origen o si estos no se han identificado individualmente en el registro de explotación, se considerará un solo lote el conjunto de huevos proveniente de las naves recogidas al mismo tiempo y su identificación a los efectos de trazabilidad será única.

■ Si la granja y el centro de embalaje están físicamente separados, se requiere recoger la producción de la granja en contenedores de bandejas de huevos, que llegan al centro de embalaje transportados en camiones. En este caso, un camión podría llevar huevos de una o varias naves y de una o varias granjas.

■ Según la normativa de comercialización de los huevos (Reglamento 2295/2003), los contenedores en los que se trasladen los huevos, deben ir identificados, antes de su salida del establecimiento de producción, con las indicaciones siguientes, las cuales deberán figurar, además de en el contenedor, en los documentos de acompañamiento de cada entrega:

- Nombre, dirección y nº distintivo del establecimiento productor
- Nº de huevos o peso de éstos.
- Día o período de puesta (en caso de huevos procedentes de la puesta de más de un día)

- Fecha de expedición.

En el caso de los centros de embalaje a los que les sean suministrados huevos sin embalar por unidades de producción propias situadas en el mismo establecimiento, la identificación de los contenedores podrá efectuarse en el centro de embalaje, cuidando de que se identifique inequívocamente cada partida distinta que deseamos considerar como "lote" a efectos de la trazabilidad.

c. Mercado del huevo

Según la categoría de calidad de los huevos se establecen distintas obligaciones de marcado.

c. I- Mercado de huevos de categoría A.

c. I.a- Mercado obligatorio: Número identificativo de la explotación de producción

De acuerdo con el artículo 5 del Real Decreto 372 / 2003, desde el 1 de enero de 2004, es obligatorio marcar en la cáscara de cada huevo de categoría A (o huevo fresco) un código que identifique:

- La forma de cría (también puede expresarse con las indicaciones jaula, suelo, camperas, en vez de los dígitos 3,2,1).
- El Estado Miembro de procedencia.
- El número identificativo de la explotación (granja) de origen.

El número identificativo de la explotación de producción es el del registro oficial que la autoridad competente ha asignado a cada establecimiento. Puede incluir opcionalmente en un dígito final, la identificación de las naves de la explotación en los que se alojan los distintos grupos de aves, si así se han registrado ante la autoridad competente.

El marcado de la cáscara del huevo podrá realizarse en granja o en el centro de embalaje.

En caso de que el huevo se marque en un centro de embalaje que reciba la producción de varias granjas, deben extremarse las medidas de control para que no se produzcan errores de marcado y, en consecuencia, de trazabilidad respecto de la explotación de origen.

Estas mismas precauciones deben tomarse tanto para el marcado en la cáscara como para la identificación en contenedor o embalaje, en el caso de huevos con indicaciones especiales, diferenciando lotes por origen geográfico, sistema de cría, alimentación, fecha de puesta, etc.

El huevo quedaría marcado tal como se indica en el siguiente gráfico:



c.1.b- Mercado voluntario:

Los huevos podrán llevar de forma voluntaria determinadas indicaciones marcadas en la cáscara (categoría de calidad o peso; número, nombre o razón social del centro de embalaje, marca de la empresa o comercial, fechas suplementarias que aporten información al consumidor, menciones del sistema de cría, del régimen alimenticio de las gallinas o del origen de los huevos).

Sin embargo, no está contemplado en el Reglamento 1907/90 que se incluyan otras informaciones adicionales marcadas en la cáscara. En concreto, no está prevista ninguna codificación relativa a "lotes" o "partidas comerciales" identificadas de forma diferente que las citadas, y en los términos recogidos en el Reglamento.

En caso de marcado de la categoría de calidad (voluntario para los de categoría A) la cáscara llevará impreso un círculo de diámetro mínimo de 12 milímetros dentro del cual figurará la marca distintiva de la categoría de peso (consistente en las letras XL, L, M o S o las expresiones: muy grandes, grandes, medianos o pequeños), de una altura mínima de 2 mm.

c.2- Mercado de huevos de categoría B.

Los huevos de categoría B (destino industrial) no tienen que ir marcados con el código identificativo de la granja de origen, pero deberán llevar las siguientes marcas de acuerdo con el artículo 8 del Reglamento 1907/1990:

"Los huevos de la categoría B deben ir marcados en la cáscara con la excepción de los huevos con fisuras y de los huevos que se entreguen directamente a la industria alimentaria, siempre y cuando se indique claramente ese destino en los embalajes que los contengan.

La marca distintiva que indica su categoría de calidad es un círculo de diámetro mínimo de 12 mm dentro del cual figura una letra B de una altura mínima de 2 mm."

Generalmente los huevos de categoría B son huevos demasiado pequeños o grandes para su clasificación, fisurados o sucios, que se apartan en el

momento de la clasificación y son distinguibles a simple vista, ya que se van acumulando en la zona definida para ello y son agrupados en contenedores o envases especiales. Ello hace que por lo general no sea posible su incorporación por error al flujo de huevos de categoría A que circulan por el centro de embalaje.

Sin embargo, dado que los huevos de categoría B pueden no ir adecuadamente marcados (si se trata de huevos fisurados, de categoría A desclasificados, en cuyo caso pueden llevar marcas correspondientes a huevos de categoría A o si se entregan directamente a la industria alimentaria, caso en el que pueden ir sin marcar), es muy necesario realizar su seguimiento exhaustivo -trazabilidad interna- desde el momento de su clasificación como huevos de categoría B, mediante un etiquetado de los embalajes o contenedores en los que se indique claramente su destino, distinguiéndolos de los huevos de categoría A, fácilmente, de forma inconfundible.

Los huevos no podrán llevar más marcas en la cáscara que las previstas por las normas de comercialización (Reglamentos 1907/90 y 2295/2003).

d. Identificación en el envase (embalajes grandes y pequeños -estuches-)

El Reglamento 1907/90, en su artículo 10 establece que los embalajes grandes y pequeños, aunque estén incluidos en embalajes grandes, llevarán en una de sus caras exteriores, en letras claramente visibles y legibles, la siguiente información:

d.1- Huevos de Categoría A:

d.1.a- Información obligatoria:

- el nombre o razón social y la dirección de la empresa que haya embalado o mandado embalar los huevos (puede ser una marca de empresa o una marca comercial, incluso colectiva);
- el número distintivo del centro de embalaje,
- la categoría de calidad indicada como "Categoría A", o con la letra A, combinadas o no con la palabra "frescos" y la categoría en razón del peso

con las indicaciones XL (extragrande), L (grande), M (mediano) o S (pequeño),

- el número de huevos embalados,
- la fecha de duración mínima con la expresión "cons. pref." (en la cáscara) y "Consúmase preferentemente antes del" (en los embalajes) seguida de los oportunos consejos de conservación,
- el sistema de cría, de forma no codificada; en los huevos se marcará: camperas, suelo o Jaula; y en los embalajes: Huevos de gallinas camperas, huevos de gallinas criadas en suelo y huevos de gallinas criadas en jaulas.

d.1.b- De forma voluntaria podrán llevar además:

- el precio de venta,
- una o varias fechas que faciliten al consumidor una información suplementaria,
- indicación sobre el origen de los huevos,
- identificación de la forma de alimentación de las gallinas,
- indicaciones sobre condiciones especiales de almacenamiento,
- indicaciones o símbolos destinados a promover la venta de huevos u otros productos,
- el código de gestión de la venta al por menor y/o del control de existencias. Este último puede ser el código que nos permita la identificación en el envase o embalaje del lote de producto, si es que deseamos una identificación adicional a las ya indicadas, ésta a efectos específicos de trazabilidad.

Los embalajes grandes de huevos (de más de treinta y seis huevos) deben llevar un precinto o etiqueta de fondo blanco con las indicaciones anteriores

de color negro y que no pueda volver a utilizarse una vez abierto el embalaje. No será obligatorio en los embalajes grandes en forma de recipientes o contenedores sin cerrar, en los que se identifiquen las indicaciones mencionadas en los envases pequeños que contengan.

d.2- Huevos de Categoría B:

Los huevos de categoría B deberán llevar la siguiente información obligatoria:

- Fecha de embalaje.
- Nombre o razón social, domicilio y número identificativo de la empresa que haya expedido los huevos.
- Número de los huevos embalados o su peso neto.

Los huevos de categoría B no tienen que indicar categoría de peso, ni sistema de cría en los embalajes.

Además, en el caso de los huevos no aptos para el consumo humano (destinados a la industria no alimentaria) debe indicarse en el precinto y etiqueta de los embalajes el nombre o razón social y el domicilio de la empresa destinataria de esos huevos.

Los huevos de categoría B o de segunda calidad deben estar identificados al salir del centro de embalaje mediante una indicación inequívoca en el embalaje relativa a su destino:

- Si van a la industria alimentaria un precinto de fondo amarillo que indique "HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA" en letras mayúsculas negras de 2 centímetros de altura como mínimo.
- En el caso de ir destinados a industria no alimentaria un precinto rojo que indique "HUEVOS INDUSTRIALES" en letras mayúsculas negras de 2 centímetros de altura como mínimo y la mención "no aptos para el consumo humano" en letras negras de 0,8 cm. de altura como mínimo.

Es esencial para una trazabilidad correcta en el centro de embalaje y, en su caso, también en la granja si se hace la preselección de los huevos que no son adecuados para su venta al consumo directo, que, en el punto en el que los huevos de categoría B se identifiquen y separen de los de categoría A, se establezca una identificación clara en el contenedor, palet, envase o cualquier recipiente que los contenga, de manera que se evite que los huevos de categoría B vuelvan a introducirse o mezclarse de forma involuntaria en el flujo de producto destinado al consumo humano directo (huevos frescos o de categoría A). Este punto es uno de los críticos a la hora de establecer la trazabilidad en el centro de embalaje o en la granja y garantizar la seguridad alimentaria.

En el siguiente esquema se representa una etiqueta de un estuche de huevos de categoría A.



La misma información que aparece en la etiqueta de los envases pequeños (de menos de treinta y seis huevos) es la que debe aparecer en los precintos de los embalajes grandes (cajas, palets o contenedores para venta al por mayor), salvo en huevos de categoría B, como se ha mencionado anteriormente.

d. 3- Huevos con etiquetado diferenciado

Además de los casos citados, deben tenerse en cuenta determinadas especificaciones legales para la identificación de huevos con determinadas características:

i. Huevos reembalados: Un mismo envase contendrá huevos de un solo lote. El precinto o la etiqueta llevarán la información siguiente en caracteres negros, claramente visibles y legibles:

1. Nombre o razón social y domicilio de la empresa que haya reembalado o mandado reembalar los huevos.
2. Número distintivo del centro de embalaje que haya reembalado los huevos.
3. Número distintivo del centro de embalaje que haya embalado los huevos por primera vez o, si se trata de huevos importados, el país de origen.
4. Categoría de calidad y clase de peso.
5. Número de huevos embalados.
6. Fecha original de duración mínima, y bajo ella, las palabras "huevos reembalados".
7. Forma de cría.

Los envases de huevos reembalados solo podrán llevar estas indicaciones, en caracteres visibles y legibles. Pueden añadir la marca comercial de la empresa que haya reembalado o mandado reembalar los huevos. No podrán emplear nunca la palabra "extra".

II. Huevos reclasificados: Cuando los huevos de categoría A dejen de presentar las características propias de su categoría (por ejemplo los que hayan superado la fecha de venta o de consumo preferente), pueden reclasificarse, y en ese caso no llevar las marcas propias de los huevos de categoría B. Si se embalan de nuevo, cada envase solo podrá contener huevos de un lote. También podrán comercializarse en los embalajes originales, añadiendo los precintos exteriores (amarillo o rojo, según la industria de destino) con la información obligatoria y el nombre o la razón social y domicilio de la empresa que haya reclasificado o mandado reclasificar los huevos. Los envases pequeños de huevos reclasificados no deben mostrar la información que ya no proceda (se tapará). Además, podrán llevar la correspondiente información sobre la empresa que haya reclasificado o mandado reclasificar los huevos.

III. Huevos importados: Si se importan huevos de terceros países, los embalajes y envases deben llevar en forma clara y visible las indicaciones siguientes

- país de origen,
- nombre de la empresa que ha embalado los huevos en el país tercero,
- categoría de calidad y de peso,
- peso en kilogramos de los huevos embalados y su número en el caso de embalajes grandes; y número de huevos embalados en caso de envases pequeños,
- fecha de embalaje y de duración mínima seguida de las recomendaciones de almacenamiento en el caso de huevos de categoría A y fecha de embalaje en el caso de huevos de categoría B,
- nombre del expedidor para los grandes embalajes,
- en el caso de huevos de categoría A, el sistema de cría si coincide con los definidos en la normativa comunitaria (caso de huevos producidos en Noruega). De no ser así, la indicación "sistema de cría indeterminado".

- Salvo en el caso de huevos importados de Noruega, en que solo se marcará el número distintivo del productor, los huevos de categoría A importados deben haber sido estampados en el país de origen y llevar visibles y legibles las indicaciones siguientes en la cáscara:
 - a. normas no CE".
 - b. código ISO del país de origen.

IV. Huevos con indicaciones especiales: Los huevos en los que se desee hacer referencia a determinadas condiciones de producción o manejo (indicaciones sobre la alimentación, el origen geográfico, la fecha de puesta o su categoría de "extrafresco" deberán producirse y manipularse respetando las indicaciones de los Reglamentos 1907/90 y 2295/2003, con sus correspondientes modificaciones.

Ello supone llevar registros diferenciados, según el caso, en la granja de producción y en el centro de embalaje, de las manadas de origen, de los piensos suministrados, de las fechas de recogida y entrega, de las cantidades entregadas, clasificadas y vendidas, que afectarán a los huevos producidos bajo esas condiciones. Esto también afecta a los huevos que se produzcan en sistemas de cría diferentes, que deben mantenerse separados a lo largo de toda la cadena de manipulación desde la granja hasta su venta.

La trazabilidad es la exigencia primera para comercializar estas producciones diferenciadas con su identificación correspondiente. Se hace en este caso esencial que desde la granja de origen hasta la salida del centro de embalaje estén adecuadamente diferenciados los distintos huevos y su identificación sea tal que se evite su mezcla con huevos de otras características en los procesos que siguen hasta la venta al consumidor.



Conclusiones

La trazabilidad a lo largo de la cadena de producción y comercialización del huevo es una herramienta básica para demostrar el cumplimiento de la normativa sobre comercialización y seguridad alimentaria.

En cualquier caso, es imprescindible establecer adecuadamente la identificación de los lotes y el seguimiento del producto en la empresa hasta la salida al destinatario final. Esto resulta esencial en los casos en que se separen huevos por categorías de calidad A y B (en la clasificación o reclasificación), para evitar que lleguen al consumidor huevos en cáscara que no cumplen los requisitos exigibles a la categoría A.

Existe una **información que afecta al origen del huevo** (sistema de alojamiento, país de origen y explotación de producción) **que se imprime en la cáscara del huevo de categoría A** y proviene de la identificación en la granja de los huevos entregados (o de la identificación realizada en el propio centro de las naves/granja en el caso de los que entran por cinta directamente a clasificar) **y otra que aparece en el estuche o embalaje.**

- La trazabilidad interna en el centro de embalaje establece el vínculo entre:
- los huevos que han entrado de una procedencia determinada y agrupados en un "lote de entrada"; y
- la información contenida en la etiqueta del estuche que resulta del proceso de clasificación y embalaje/estuchado, de un producto listo para expedir.

Cada productor deberá ligar la información de la forma que le resulte más eficaz, ágil o fácil de manejar, incluyendo los informes que se obtengan de los

programas de control, mediante simples registros documentales, informatizados o no, o modelos más complejos, por ejemplo con códigos de barras generados de forma automatizada, que pueden leerse con lápiz óptico para mayor agilidad de los procesos.

Los medios a emplear serán escogidos en función del volumen de información a incorporar en el sistema, de la automatización e informatización de los procedimientos en la empresa, de las dificultades para gestionar entregas de los proveedores y salidas a clientes, etc. Si el procedimiento de identificación y seguimiento interno está claro, las herramientas en que se apoya el sistema de trazabilidad pueden cambiar con el tiempo a medida que evolucione la tecnología disponible o las necesidades de la empresa.

Como resumen de los requisitos prácticos para la aplicación del sistema de trazabilidad en el sector del huevo en cáscara, se detallan en el gráfico adjunto (ver página siguiente) los registros y documentación en los que debe basarse la trazabilidad para los distintos operadores y movimientos de mercancía generados entre ellos.

Documentación necesaria para aplicar la trazabilidad a lo largo de la cadena del huevo

OPERADOR	REGISTRO	PRODUCTO
----------	----------	----------

