

## 6. Conservadores.

Denominación	Límite de utilización		
Acido sórbico y sus sales sódica y potásica.	Aislados o en conjunto	600 p. p. m. máximo ...	Expresado en ácido sórbico.
Acido benzoico y sus sales sódica y potásica.	Aislados o en conjunto	600 p. p. m. máximo ...	Expresado en ácido benzoico.

## MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS PARA BEBIDAS REFRESCANTES

## 1. Toma de muestras para análisis microbiológico.

— Por triplicado, envase del comercio cerrado herméticamente.

— En máquinas, las muestras se tomarán igualmente, por triplicado en frascos previamente esterilizados, de tapón esmerilado y de volumen de un litro.

El tiempo transcurrido entre la toma de muestras y el análisis debe ser el mínimo posible.

## 2. Toma de muestras para análisis físico y químico.

— Por triplicado, envase del comercio cerrado herméticamente, en cantidad suficiente para un litro por muestra.

— En máquinas automáticas, frascos limpios, de tapón esmerilado, de un litro de capacidad y también por triplicado.

## 3. Análisis microbiológico.

- 3.1. Recuento total de aerobios.
- 3.2. Recuento de esporos de aerobios.
- 3.3. Anaerobios sulfito reductores.
- 3.4. *Escherichia coli*.
- 3.5. Hongos y levaduras.

## 4. Análisis físico y químico.

4.1. Volumen de CO<sub>2</sub> en carbónicas. Norma AOAC, edición 11.<sup>a</sup>, 1970. Referencia 10.037.

## 4.2. Edulcorantes:

4.2.1. Azúcares totales. Polarímetro Brix (identificación por cromatografía en capa fina). Norma AOAC, edición 11.<sup>a</sup>, 1970. Referencias 31.009, 31.010 y 31.011.

4.2.2. Artificiales. Identificación y dosis de sacarina y ciclamatos:

Sacarina: Norma AOAC, edición 11.<sup>a</sup>, 1970. Referencias 20.144 y 20.145.

Ciclamatos: Norma AOAC, edición 11.<sup>a</sup>, 1970. Referencias 20.127 y 20.128.

4.3. Colorantes. Normas FAO/OMS 1963.

4.4. Conservadores. Normas FAO/OMS 1963.

4.5. Aglutinantes, estabilizadores, emulgentes, etc. Normas FAO/OMS.

4.6. Contenido en zumo.

4.7. Cafeína. Norma AOAC, edición 11.<sup>a</sup>, 1970. Referencias 12.037, 12.038 y 12.039.

4.8. Quinina. Norma AOAC, edición 11.<sup>a</sup>, 1970. Referencias 36.147 y 36.148.

5122

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.

El Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto, regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, respetando la vigencia de las normas especiales en materia alimentaria, en tanto no sean expresamente modificadas para adaptarlas a la sistemática, principios básicos y directrices técnicas que el Código contiene.

Por otra parte, el capítulo XIV del Código Alimentario Español que se ocupa de los huevos y derivados presentaba

algunas lagunas a la hora de su aplicabilidad, circunstancia que aconsejaba un desarrollo del mismo por la Reglamentación correspondiente, antes de su puesta en vigor.

Por tal motivo, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, de Industria, de Agricultura y de Comercio, oída la Organización Sindical, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día siete de marzo de mil novecientos setenta y cinco,

## DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la manipulación de huevos frescos y conservados y elaboración, conservación y venta de ovoproductos.

## DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Se establece el plazo de un año, a contar desde la fecha de publicación del presente Decreto, para que los industriales legalmente autorizados que actualmente estén dedicados a la manipulación y comercialización de huevos y a la elaboración y comercialización de ovoproductos, lleven a cabo las necesarias reformas y adaptaciones de sus industrias, conforme a las disposiciones de esta Reglamentación.

Segunda.—A contar de la fecha de publicación del presente Decreto se permitirá que durante el tiempo necesario para extinguirlas, los manipuladores y comerciantes de huevos y elaboradores y comerciantes de ovoproductos puedan seguir utilizando las existencias en almacén o contratadas de los envases, etiquetas, cierres y precintos actuales. Después de la publicación del presente Decreto todo cargo de envases, etiquetas, cierres y precintos se ajustará a lo establecido en su texto, siendo considerada esta infracción como falta grave.

## DISPOSICION FINAL

Esta Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

## DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan al presente Decreto, en los aspectos que regula.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a siete de marzo de mil novecientos setenta y cinco.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,  
ANTONIO CABRO MARTINEZ

## REGLAMENACION TECNICO-SANITARIA PARA LA MANIPULACION DE HUEVOS FRESCOS Y CONSERVADOS Y ELABORACION, CONSERVACION Y VENTA DE OVOPRODUCTOS

## TITULO PRELIMINAR

## Ambito de aplicación

Artículo 1.º La presente Reglamentación tiene por objeto definir, a efectos legales, qué se entiende por huevos y ovoproductos y fijar, con carácter obligatorio, las normas a las que han de atenerse la manipulación, circulación, comercialización y venta de huevos frescos y conservados y la fabricación o elaboración, circulación, comercialización y venta de ovoproductos y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Esta Reglamentación será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Las exigencias de esta Reglamentación obligan a todos los almacenistas, distribuidores y comerciantes de huevos frescos y conservados y a los elaboradores y comerciantes de ovoproductos.

Se consideran manipuladores de huevos y fabricantes de ovoproductos aquellas personas, naturales o jurídicas, que en uso de las autorizaciones concedidas por los Organismos oficiales competentes dedican su actividad a la manipulación y elaboración, en su caso, y comercialización de productos definidos en los artículos 2.º al 8.º

## TITULO PRIMERO

### Definiciones

#### Art. 2.º Huevos.

Con la denominación genérica de huevo se entiende única y exclusivamente el procedente de la gallina (*Gallus Domesticus* L.).

Los huevos de otras aves se designarán indicando, además, la especie de que proceden.

#### Art. 3.º Huevos frescos.

Se consideran huevos frescos los que se presentan en su estado natural, sin haber sido limpiados, por ningún procedimiento, ni haber sufrido tratamientos de conservación o refrigeración.

#### Art. 4.º Huevos refrigerados.

Se denominan así los huevos con cáscara, frescos, que se han sometido a un proceso de refrigeración en cámaras frigoríficas o en locales con temperaturas controladas que oscilan de 0º a 2º C, durante un periodo máximo de treinta días.

#### Art. 5.º Huevos conservados.

Se denominan así los huevos con cáscara, sometidos a un proceso tecnológico de conservación, por un periodo superior a treinta días.

##### — Conservados por el frío:

Son los huevos refrigerados mantenidos a las temperaturas ya citadas, por periodos superiores a los treinta días e inferiores a seis meses.

##### — Conservados por otros procedimientos:

Son los huevos sometidos a otros procedimientos de conservación distintos del frío, que se autoricen.

#### Art. 6.º Huevos defectuosos.

Son aquellos que presentan la cáscara rota pero con las membranas intactas; los que sin estar alterados presentan olores o sabores no característicos; los que al evoscopio aparecen como una sombra oscura; los que tienen una cámara de aire superior a la altura máxima establecida y los que presentan una determinada suciedad.

#### Art. 7.º Huevos averiados.

Son los que poseen olor, sabor y/o coloraciones anormales; los que se presentan alterados por la acción de bacterias u hongos; los que tienen mancha de sangre de diámetro superior a tres milímetros; los que han sufrido incubación; aquellos que tienen una cámara de aire superior a 15 milímetros de altura o es muy móvil, y los que han sido conservados por procedimientos no autorizados.

#### Art. 8.º Ovoproductos.

Son los productos constituidos, esencialmente, por huevos o partes del mismo, desprovistos de cáscara y destinados a servir de materia prima para la elaboración de otros productos alimenticios.

Los derivados de los huevos u ovoproductos se clasifican en:

- a) Líquidos.—Constituidos por el contenido entero del huevo, o por la clara separada de la yema, o por ésta aislada.
- b) Secos.—Son los productos derivados de los huevos obtenidos por deshidratación o desecación de un derivado líquido.

c) Compuestos.—Son los obtenidos a partir de un derivado líquido o seco, mezclado con otras sustancias nutritivas para obtener un producto final cuyo contenido mínimo en huevo sea del 50 por 100.

#### Art. 9.º Centro de clasificación.

Se considerarán Centros de Clasificación de huevos las granjas, cooperativas y demás entidades sindicales de productores y las Empresas privadas dadas de alta como mayoristas de huevos, que dispongan de los medios de clasificación que se exigen en esta Reglamentación.

## TITULO SEGUNDO

### Condiciones de los Centros de Clasificación, de los materiales y del personal manipulador. Condiciones de las industrias de ovoproductos

#### Art. 10. Requisitos industriales.

1. Los Centros de Clasificación dispondrán de las siguientes secciones:

1.1. Recepción, con capacidad mínima de almacenamiento correspondiente a tres días de clasificación en jornada de ocho horas.

1.2. Almacenamiento de huevos embalados, con capacidad mínima correspondiente a la clasificación de tres días en jornada de ocho horas. El almacenamiento de recepción y el de huevos embalados podrá compartir el mismo local.

1.3. Equipo técnico que garantice una manipulación de los huevos en condiciones convenientes y que comprenderá como mínimo:

1.3.1. Instalación de inspección visual de los huevos, acondicionada de forma que permita examinar separadamente su calidad.

1.3.2. Máquina clasificadora de huevos, en razón de su peso.

1.3.3. Una o varias balanzas homologadas para contrastación de una clasificación.

1.3.4. Local para limpieza y desinfección de bandejas en los casos en que el propio Centro realice estas operaciones.

1.3.5. Carga y descarga.

2. Los almacenes al por mayor dispondrán de las siguientes secciones:

2.1. Instalaciones de inspección visual de los huevos, acondicionadas de forma que permita examinar separadamente su calidad.

2.2. Recepción acorde con la capacidad de almacenamiento.

2.3. Carga y descarga.

3. Las cámaras destinadas al almacenamiento de huevos refrigerados y conservados dispondrán de dispositivos que garanticen las siguientes condiciones:

3.1. Temperatura de conservación de 0º a 2º C, con regulación automática.

3.2. Humedad relativa entre el 80 y el 90 por 100.

3.3. Circulación de aire suficiente, con un coeficiente de recirculación de 4 a 10 (caudal de aire insuflado por los ventiladores en metros cúbicos por hora/volumen de la cámara vacía en metros cúbicos) y posibilidad de renovar el aire de dos a cuatro veces cada veinticuatro horas.

Se podrá disponer de instalación de ozonización y/o de instalación de filtración del aire por carbono activo.

3.4. Las cámaras dispondrán de aparatos automáticos con registro gráfico que faciliten información sobre el proceso de refrigeración y conservación.

4. Las industrias de ovoproductos dispondrán de las siguientes instalaciones:

4.1. Cámara de almacenamiento para huevos con cáscara, con las características antes señaladas.

4.2. Instalación e inspección visual de los huevos, suficiente a la capacidad de producción diaria de la industria.

4.3. Sección de lavado y secado de huevos.

4.4. Sección automática de cascado de huevos y de separación de yema y clara, en su caso.

4.5. Sección de filtración y de homogeneización, en su caso.

4.6. Pasterización a temperatura y tiempo idóneos, que garanticen un perfecto tratamiento de los productos desde el punto de vista sanitario y de conservación.

4.7. Sistemas de refrigeración, congelación y/o desecación.

4.8. Sección de envasado.

4.9. Almacenes de conservación de producto terminado, idóneos al tipo de producto.

4.10. Laboratorio de control físico, químico y microbiológico.

5. A este tipo de instalaciones le será de aplicación los Reglamentos vigentes de recipientes a presión electrotécnicos para alta y baja tensión y, en general, cualesquiera otros de carácter industrial que, conforme a su naturaleza o su fin corresponda.

#### Art. 11. Requisitos higiénico-sanitarios.

Los Centros de clasificación y embalaje y los almacenes de huevos, así como las industrias de elaboración de ovoproductos cumplirán las siguientes exigencias:

1. Todos los locales destinados a la manipulación, envasado, embalaje y almacenamiento de huevos, así como los destinados a la elaboración, envasado y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales (ovoproductos) estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos.

2. Los locales de manipulación, almacenamiento y, en su caso, de la elaboración y sus anexos, deberán ser aptos para el uso a que se destinen, con emplazamientos y orientaciones adecuados, accesos fáciles y amplios situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier clase de personal.

3. En su construcción o reparación se emplearán materiales, en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes y lavables, dotándoles de los sistemas de desagüe precisos.

Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en perfectas condiciones de limpieza, blanqueo o pintura.

4. La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine.

5. Dispondrán en todo momento de agua corriente potable, en cantidad suficiente para la manipulación y elaboración, en su caso, de los productos, instalaciones y elementos industriales, así como para el aseo del personal. Para la limpieza y lavado de los locales podrá emplearse el agua definida en el apartado b) del artículo 3.27.10 del Código Alimentario Español.

6. Habrán de tener servicios higiénicos o vestuarios en número y características adecuadas a lo que prevean, para cada caso, las autoridades competentes.

7. Todos los locales deben mantenerse constantemente en estado de pulcritud y limpieza, que habrá de llevarse a cabo por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteración o contaminación.

8. Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto con las materias primas o auxiliares, artículos en curso de elaboración, productos elaborados y envases serán de características tales que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y originar, en contacto con él, reacciones químicas perjudiciales. Iguales precauciones se tomarán, en cuanto a los recipientes, elementos de transporte, envases o embalajes provisionales y lugares de almacenamiento.

Todos estos elementos estarán contruidos de forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

9. Contarán con servicios, defensas, utillajes e instalaciones adecuadas en su construcción y emplazamiento, para garantizar la conservación de los productos en óptimas condiciones de higiene, limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, humos, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves y otros animales.

10. Mantendrán las temperaturas adecuadas, humedad relativa y conveniente circulación de aire, de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios en sus caracteres iniciales. Igualmente deberán permitir la protección de los productos contra la acción directa de la luz solar, cuando ésta les sea perjudicial.

11. Permitirán la rotación y remoción periódicas de las existencias, en función del tiempo de almacenamiento, en las condiciones de conservación que exija cada producto.

12. Cualquiera otras condiciones técnicas e higiénico-sanitarias establecidas o que se establezcan por los Organismos de la Administración Pública, en sus respectivas competencias.

#### Art. 12. Condiciones generales de los materiales.

Todo material que tenga contacto con los huevos frescos y conservados y los ovoproductos, en cualquier momento de su manipulación y elaboración (en el caso de los ovoproductos), distribución y consumo mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza y reunirá las condiciones siguientes, además de las que específicamente figuran en esta Reglamentación:

1. Estar fabricado con materias primas adecuadas y/o autorizadas para el fin a que se destinan.

2. No transmitir a los huevos u ovoproductos con los que se ponga en contacto, sustancias tóxicas o contaminantes.

3. No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal de los huevos u ovoproductos o que, aún no siéndolo, exceda del contenido tolerado en los mismos.

4. No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los huevos y ovoproductos.

#### Art. 13. Condiciones generales relativas al personal.

La higiene personal de todos los empleados será extrema y deberá cumplir las obligaciones generales. Las específicas que establece el Código Alimentario Español, en sus artículos 2.08.05 y 2.08.06, en la forma que determine la Dirección General de Sanidad.

El personal que trabaje en tareas de elaboración y envasado de los ovoproductos vestirá ropa adecuada con la debida pulcritud e higiene, que no podrá ser utilizada para otros usos.

### TITULO TERCERO

#### Registro sanitario

#### Art. 14. Registro sanitario.

Sin perjuicio de la legislación industrial existente en los Ministerios de Agricultura e Industria, los Centros de clasificación, embalaje y almacenamiento de huevos y las industrias de ovoproductos deberán registrarse en la Dirección General de Sanidad, donde, en el último caso, declararán los productos que elaboren o pretendan elaborar, su composición y características de los envases o envolturas.

### TITULO CUARTO

#### Clasificación y características de los productos regulados por esta Reglamentación

#### Artículo 15.

Los huevos frescos regulados por esta Reglamentación deberán cumplir las siguientes características:

1. Cáscara limpia, íntegra, sin rugosidades, sin deformaciones y homogénea. Ausencia de olores y sabores extraños.

2. Observados al ovoscopio presentarán:

2.1. Clara firme y transparente, sin enturbiamiento, exenta de cuerpos extraños.

2.2. Cámara de aire inmóvil, no excediendo su altura de seis milímetros.

2.3. Yema visible, bajo forma de sombra, de contorno bien definido, pudiendo ser ligeramente alargada y achatada y exenta de cuerpos extraños.

2.4. Germen de desarrollo imperceptible.

#### Art. 16. Categorización.

Para conseguir una uniformidad que favorezca la comercialización de los huevos se establecen las siguientes categorías y clases:

1. Categoría A.
2. Categoría B.
3. Categoría C.

Son huevos de categoría A, los frescos que cumplen las especificaciones y caracteres señalados en el cuadro adjunto.

Son huevos de categoría B y C, los frescos, refrigerados y conservados que cumplen las características recogidas en el cuadro adjunto:

Parte a calificar	Categoría A	Categoría B	Categoría C
Cáscara y cutícula.	Normal, intacta, limpia.	Normal e intacta. Manchada en menos de un 25 por 100.	
Cámara de aire.	Su altura no excederá de los 6 milímetros. Inmóvil.	Su altura no excederá de los 9 milímetros.	
Clara de huevo.	Transparente, limpia de consistencia gelatinosa, exenta de cuerpos extraños de toda naturaleza.	Transparente, limpia y exenta de cuerpos extraños de toda naturaleza.	Transparente. Exenta de cuerpos extraños de toda naturaleza.
Yema de huevo.	Visible al trasluz bajo forma de sombra solamente, sin contorno aparente, no separándose sensiblemente de la posición central en caso de rotación del huevo. Exenta de cuerpos extraños de toda naturaleza.	Visible al trasluz bajo forma de sombra solamente; exenta de cuerpos extraños de toda naturaleza.	Visible al trasluz bajo forma de sombra, exenta de cuerpos extraños de toda naturaleza.
Germen.	Desarrollo imperceptible.	Desarrollo imperceptible.	Desarrollo imperceptible.
Olor y sabor.	Exento de olores y sabores extraños.	Exento de olores y sabores extraños.	Exento de olores y sabores extraños.

Pertenecerán igualmente a la categoría B los que, aun reuniendo las características especificadas para la categoría A, son refrigerados o conservados.

Los huevos de la categoría C no podrán comercializarse para consumo directo. Podrán ser utilizados como materia prima en otras industrias de la alimentación.

**Art. 17. Clasificación por peso.**

Dentro de la categorización se realiza una clasificación de los huevos en razón al peso unitario.

1. Se considerarán huevos de *clase 1* los frescos que tengan un peso unitario igual o superior a 70 gramos, con un peso mínimo por docena de 870 gramos.

2. Se considerarán huevos de *clase 2* los frescos que tengan un peso unitario igual a 65 gramos o entre este peso y los 70 gramos, con un peso mínimo por docena de 810 gramos.

3. Se considerarán huevos de *clase 3* los frescos que tengan un peso unitario igual a 60 gramos o entre este peso y los 65 gramos, con un peso mínimo por docena de 750 gramos.

4. Se considerarán huevos de *clase 4* los que tengan un peso unitario igual a 55 gramos o entre este peso y los 60 gramos, con un peso mínimo por docena de 690 gramos.

5. Se considerarán huevos de *clase 5* los que tengan un peso unitario igual a 50 gramos o entre este peso y los 55 gramos, con un peso mínimo por docena de 630 gramos.

6. Se considerarán huevos de *clase 6* los que tengan un peso unitario igual a 45 gramos o entre este peso y los 50 gramos, con un peso mínimo por docena de 570 gramos.

7. Se considerarán huevos de *clase 7* los que tengan un peso unitario igual a 40 gramos o entre este peso y los 45 gramos, con un peso mínimo por docena de 510 gramos.

8. Se considerarán huevos de *clase 8* los que tengan un peso unitario inferior a 40 gramos.

La proporción de huevos que presenten defectos de calidad de todo tipo, en cualquier nivel de comercialización, será como máximo del 10 por 100.

La tolerancia máxima en cuanto a huevos con peso unitario inferior al establecido será del 10 por 100 de los huevos controlados, sin que en ninguna circunstancia aquéllos puedan rebasar el 6 por 100 de los controlados.

La tolerancia máxima admitida, en relación con el peso de la docena de huevos, en la categoría A, en cualquier nivel de comercialización será de 24 gramos sobre el peso mínimo establecido. En el caso de los huevos de la categoría B, la tolerancia será de 48 gramos por docena.

**Art. 18. Muestreo.**

El examen de los huevos para aplicar las categorías, clases y tolerancias establecidas se realizará, al menos, sobre las siguientes muestras:

Número de huevos que constituyen el lote	Número de huevos a examinar	
	Porcentaje del lote	Número mínimo de huevos
Hasta 360 .....	100	—
361 hasta 1.800 .....	20	360
1.801 hasta 3.600 .....	15	360

Número de huevos que constituyen el lote	Número de huevos a examinar	
	Porcentaje del lote	Número mínimo de huevos
3.601 hasta 10.800 .....	10	450
10.801 hasta 18.000 .....	5	540
18.001 hasta 36.000 .....	4	720
36.001 hasta 360.000 .....	2	1.080
Más de 360.000 .....	1	5.400

**Art. 19. Aditivos.**

No se permite la incorporación de ningún tipo de aditivos en los huevos frescos, refrigerados y conservados, con excepción de los aceites y parafinas autorizados para conservación de huevos con cáscara.

**Art. 20. Características de los ovoproductos.**

1. Los ovoproductos refrigerados y congelados deberán ajustarse a las siguientes especializaciones:

**1.1. Huevo entero, pasterizado, refrigerado o congelado.**

Olor y sabor característico.	
Sólidos totales (mínimo) .....	24,5 por 100.
Grasa .....	9,5 a 10 por 100.
Proteínas (mínimo) .....	11 por 100.
Recuento total de aerobios .....	Menos de 100.000 gérmenes por gramo.
Recuento total de hongos y levaduras .....	Menos de 1.500 colonias por gramo.
Coliformes (máximo) .....	10 por gramo.
Escherichia coli .....	Ausencia.
Salmonellas .....	Ausencia en 20 gramos.
Otros patógenos .....	Ausencia.
Materias extrañas .....	Ausencia.

**1.2. Yema pasterizada, refrigerada o congelada.**

Sólidos totales .....	42 a 45 por 100.
Grasa (mínimo) .....	26 gramos por 100.
Proteínas (mínimo) .....	12 gramos por 100.
Recuento total de aerobios .....	Menos de 100.000 gérmenes por gramo.
Recuento de hongos y levaduras .....	Menos de 1.500 colonias por gramo.
Coliformes (máximo) .....	10 por gramo.
Escherichia coli .....	Ausencia.
Salmonellas .....	Ausencia en 20 gramos.
Otros patógenos .....	Ausencia.
Materias extrañas .....	Ausencia.

A la yema se le podrá añadir sal o azúcar comestibles hasta un máximo total del 10 por 100 de la materia seca.

1.3. Clara pasteurizada, refrigerada o congelada.

Sólidos totales (mínimo) .....	11,0 por 100.
Proteínas (mínimo) .....	9,5 por 100.
Recuento total de aerobios .....	Menos de 100.000 gérmenes por gramo.

Recuento de hongos y levaduras ...	Menos de 1.500 colonias por gramo.
Coliformes (máximo) .....	10 por gramo.
Escherichia coli .....	Ausencia.
Salmonellas .....	Ausencia en 20 gramos.
Otros patógenos .....	Ausencia.
Materias extrañas .....	Ausencia.

2. Los ovoproductos secos obtenidos de derivados líquidos son: El huevo entero, la yema y la clara, desecados.

Las características de estos productos serán las siguientes:

Huevo entero desecado	Yema desecada	Clara desecada
Humedad .....	4 por 100 máximo .....	8 por 100 máximo.
Cenizas .....	4 por 100 máximo .....	6 por 100 máximo.
Grasa .....	40 por 100 mínimo .....	—
Proteínas .....	42 por 100 mínimo .....	78 por 100 mínimo.
Ácidos grasos libres .....	4 por 100 .....	—
Azúcares reductores .....	—	0,1 por 100.
Recuento total de aerobios .....	100.000/g. máximo .....	100.000/g. máximo.
Recuento de hongos y levaduras .....	10/g. máximo .....	10/g. máximo.
Salmonellas .....	Ausencia .....	Ausencia.
Coliformes .....	10/g. máximo .....	10/g. máximo.
Escherichia coli .....	Ausencia .....	Ausencia.
Otros patógenos .....	Ausencia .....	Ausencia.

Art. 21. *Aditivos en ovoproductos.*

Los ovoproductos podrán contener los aditivos que se incluyen en la lista del anexo número 1, en las dosis permitidas por la Dirección General de Sanidad.

TITULO QUINTO

Manipulaciones permitidas o prohibidas

Art. 22.

1. Los huevos frescos podrán ser recubiertos con aceites y parafinas incoloros, inodoros, insípidos, desprovistos de toxicidad y estériles, autorizados para tal fin, que otorguen protección adecuada a su calidad y que no les comuniquen sabores u olores. En este caso, las cáscaras estarán cubiertas y sus poros llenos con el recubrimiento. Durante el proceso de recubrimiento, los huevos no serán sometidos a temperaturas que modifiquen adversamente las condiciones físicas y bioquímicas de la clara o membrana.

2. El productor de huevos sólo podrá entregar éstos a los Centros de Clasificación y Embalaje. No obstante, podrán circular huevos sin clasificar en los siguientes casos:

2.1. Los transportados desde la granja de producción al Centro de Clasificación y Embalaje.

2.2. Los entregados directamente por la granja de producción a la industria de transformación.

3. La cámara frigorífica en que se almacenen huevos no podrán contener otra mercancía simultáneamente.

4. Las cámaras donde se introduzcan huevos para refrigerar o conservar deberán mantener el grado higrométrico y la temperatura uniformemente. La estiba no deberá hacerse directamente sobre el suelo, sino sobre tarimas, rastreles o accesorios de estiba, de 10 centímetros de altura, como mínimo, y a una distancia de las paredes de 30 centímetros y a 50 centímetros del techo con una separación entre tarimas o columnas de 5 a 10 centímetros, con objeto de asegurar una perfecta circulación del aire.

La altura máxima de estiba será tal que los embalajes no sufran deformaciones anormales o desperfectos.

Se evitará la condensación de agua sobre los huevos, a su salida de la cámara frigorífica.

5. Queda prohibido introducir en cámaras, para su conservación, los huevos que no hayan sido marcados en su cáscara.

6. Los huevos conservados en cámara, una vez extraídos de la misma, no podrán someterse a un nuevo proceso de conservación por el frío, con excepción de los huevos destinados a industrialización.

7. En ningún caso podrán utilizarse, directamente o indirectamente para consumo humano, los huevos incubados o parcialmente incubados.

8. Será preceptivo, tanto para los huevos que se introduzcan en cámaras frigoríficas, como para los destinados a la venta en fresco, que los embalajes y bandejas que los contengan, no hayan sido utilizados con anterioridad.

9. El envío de los huevos desde los puntos de producción o desde los almacenistas distribuidores a comerciantes detallistas, se realizará en embalajes y bandejas nuevas.

10. Los derivados líquidos pueden comercializarse refrigerados o congelados, pero siempre después de haber sido sometidos a un proceso de pasteurización.

11. Los ovoproductos deberán ser congelados a temperaturas de 35 a 40° bajo cero, dependiendo el tiempo de congelación del tipo y la dimensión de los recipientes, así como del equipo, dando por terminada la congelación cuando la temperatura del núcleo alcance los 18 grados bajo cero. No se permite la recongelación una vez descongelados.

12. La temperatura de almacenamiento de los ovoproductos congelados dependerá de la duración deseada para el mismo, debiendo ser de 18° bajo cero para 10-12 meses y de 22° bajo cero para conservaciones superiores y que no excedan de veinticuatro meses.

Los gráficos de registro de temperatura deberán conservarse durante un año.

TITULO SEXTO

Embalaje, envasado, etiquetado y rotulación

Art. 23.

1. A efectos de esta Reglamentación se consideran envases:

1.1. La bandeja con alveolos, que será de pasta de celulosa, fibra o de otros materiales que puedan ser autorizados.

1.2. Los estuches elaborados con los mismos materiales.

2. El envasado se realizará siempre en bandejas nuevas, limpias y secas y del tamaño adecuado a los huevos. Estos se colocarán siempre con los polos menores hacia abajo.

El tamaño de las bandejas se ajustará a las normas internacionales y serán siempre impermeables e higroscópicas.

3. Sólo los huevos frescos de categoría A podrán venderse en estuches precintados, con el fin de garantizar ante el consumidor su cuidadosa selección.

Los estuches serán nuevos y el precinto de garantía se inutilizará al abrirle.

Los estuches llevarán impreso, como mínimo, de forma visible y perfectamente legible, los datos siguientes:

3.1. Número de registro sanitario del Centro de Clasificación de Huevos.

3.2. Marca registrada o nombre o razón social y domicilio.

3.3. Clase, con expresión del peso en gramos.

3.4. Fecha de estuchado.

4. El embalaje (caja) de los huevos se fabricará con materiales autorizados y será recuperable o no, según su naturaleza. En todo caso, el embalaje estará limpio, seco, sin desperfectos y exento de olores y de cualquier otro producto que pueda afectar el sabor de los huevos.

Cada caja estará rotulada o llevará una etiqueta donde figurarán los siguientes datos:

- 4.1. Clase o categoría.
  - 4.2. Número de huevos.
  - 4.3. Marca o nombre o razón social y domicilio.
- En el caso de contener huevos distintos de los de gallina, se consignará la especie animal de procedencia.
- En el caso de contener huevos refrigerados o conservados se indicarán, además, los siguientes datos:
- 4.4. Fecha de entrada en cámara.
  - 4.5. País de origen, si son de importación.

5. Las cajas de huevos nunca contendrán viruta o material de relleno.

6. El cerrado de las cajas se efectuará con grapas o cualquier otro sistema que garantice el precintado, prohibiéndose el empleo de cintas adhesivas o papeles engomados, en el caso de ser destinados a cámaras.

7. Los huevos de cámara, antes de su entrada en la misma, deberán marcarse con un signo que sirva para distinguir su condición en el momento de ponerse a la venta.

Este signo o marca será claramente identificable y consistirá en un triángulo equilátero de 10 mm. de lado.

8. Los envases de ovoproductos deberán rotularse de acuerdo con las especificaciones contenidas en la Norma Genérica para rotulación y etiquetado que desarrolla la Sección 2.ª del capítulo IV del Código Alimentario Español.

#### TITULO SEPTIMO

##### Transporte, exportación e importación

###### Art. 24. Transporte.

Todos los huevos que se envíen desde los puntos de producción a los Centros de Clasificación y Envasado habrán de ser transportados en cajas y bandejas nuevas, que podrán volver a ser utilizadas por una sola vez, en el transporte hasta el mercado minorista, después de realizarse las operaciones de clasificación. No obstante podrán emplearse en el transporte desde el punto de producción al Centro de Clasificación, embalajes que por su naturaleza, sean recuperables; los cuales habrán de ser lavados y desinfectados en el correspondiente Centro de Clasificación, de acuerdo con la disposición que a este respecto dicte la Dirección General de Sanidad.

El transporte de huevos se realizará en vehículos cerrados y de tal naturaleza que aseguren la protección de los embalajes y de su contenido frente a los golpes, luz y variaciones de temperatura. En el caso de los refrigerados y conservados para consumo directo, se realizará a temperaturas comprendidas entre 0° y 2° C. Se evitará la condensación de la humedad del aire sobre la cáscara.

La temperatura de transporte de los ovoproductos refrigerados será de 0° C y la de los congelados de 18° bajo cero, aceptándose una tolerancia de + 3° C entre la carga y descarga.

###### Art. 25. Exportación.

Los huevos y ovoproductos destinados a la exportación podrán ajustarse a las disposiciones reglamentarias exigidas por el país de destino.

Cuando estas disposiciones no aseguren el cumplimiento de las condiciones que fija este Reglamento, los huevos y ovoproductos no podrán comercializarse en España, sin previa autorización del Ministerio de Comercio, y previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

El Ministerio de Comercio decidirá, a la vista de la correspondiente licencia de exportación.

En el momento de su distribución deberán responder a las condiciones fijadas en esta Reglamentación y los embalajes o envases, según los casos, llevarán impresa la palabra «Export», junto con aquellas inscripciones que, fijadas por el Ministerio de Comercio, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, aclaren al consumidor la diferencia existente entre el producto contenido en el envase y los similares que cumplen las condiciones de esta Reglamentación.

###### Art. 26. Importación.

Los huevos y ovoproductos producidos en el extranjero e importados para el consumo en nuestro país deberán adaptarse estrictamente para su distribución en él a todas las disposicio-

nes establecidas por esta Reglamentación, salvo lo establecido en los tratados o convenios internacionales o las excepciones que pueda autorizar la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

#### TITULO OCTAVO

##### Competencias

###### Art. 27.

Los Ministerios de Agricultura, Industria, Comercio y Gobernación (Dirección General de Sanidad), cada uno en la esfera de su competencia, vigilarán el cumplimiento de lo dispuesto en esta Reglamentación, quedando facultados para dictar las necesarias disposiciones complementarias.

Las directrices para la toma de muestras y los métodos de análisis a emplear en los huevos y ovoproductos serán las recomendadas por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición de la Dirección General de Sanidad, en coordinación con los Servicios correspondientes del Ministerio de Agricultura.

#### A N E X O 1

##### Lista positiva de aditivos

###### Acidulantes

Acido acético y sus sales cálcica, sódica y potásica.  
Acido cítrico y sus sales cálcica, sódica y potásica.  
Acido láctico y sus sales cálcica, sódica y potásica.  
Acido tartárico y sus sales cálcica, sódica y potásica.

###### Colorantes

Carotenoides.  
Xantofilas.  
Bija.

###### Emulgentes, espesantes y aglutinantes

Acidos grasos comestibles y sus sales cálcicas, sódicas y potásicas.

Mono y diglicéridos de los ácidos grasos.  
Lecitina.  
Esteres de ácidos grasos y poliglicerol.  
Esteáril 2 lactilato cálcico, potásico y sódico.  
Agar agar.  
Carregenatos.  
Goma guar.

###### Conservadores

Acido benzoico y sus sales cálcica, sódica y potásica.  
Acido sórbico y sus sales cálcica, sódica y potásica.  
Acido propiónico.

###### Antiapelmazantes para productos desecados

Silicato sódico.  
Silicato potásico.  
Silico-aluminatos.

###### Aditivos tecnológicos

Glucosa-oxidasa.  
Catalasa.  
Pancreatina.  
Hidróxido cálcico.  
Hidróxido amónico.

## MINISTERIO DE TRABAJO

5123

*CORRECCION de erratas de la Orden de 10 de febrero de 1975 sobre aplicación a la categoría profesional de Ayudante Minero de la escala de coeficientes reductores de la edad de jubilación, establecida en el Régimen Especial de la Seguridad Social de la Minería del Carbón.*

Padecido error en la inserción de la citada Orden, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 42, de fecha 18 de febrero de 1975, páginas 3402 y 3403, se transcribe a continuación la oportuna rectificación:

En la exposición de motivos, en su párrafo tercero, donde dice: «..., cuando las Empresas adapten a su organización de trabajo a tal supuesto...», debe decir: «..., cuando las Empresas adapten su organización de trabajo a tal supuesto...».