

**GUÍA PARA LA IMPLANTACIÓN  
DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD  
EN EL SECTOR DEL HUEVO**

**INPROVO**

**Madrid, noviembre de 2004**

# GUÍA PARA LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN EL SECTOR DEL HUEVO

## 1. Introducción

Esta Guía se redacta con la finalidad de servir de herramienta a los operadores del sector para facilitar la aplicación de las obligaciones derivadas de la normativa comunitaria sobre mantenimiento de la trazabilidad en la cadena alimentaria. Estas quedan recogidas en 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. Dicho texto establece (en sus artículos 18 y final) que a partir del 1 de enero de 2005, deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos y los piensos en todas las etapas de producción, transformación y distribución.

Las directrices de la presente Guía pretenden ser simples a la vez que eficientes para poder ser adoptadas por todos los operadores económicos que intervienen en la cadena de comercialización del huevo en cáscara, 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 el proceso o los operadores que intervengan, para la implantación de los procedimientos necesarios, ya que el sistema adecuado será el que mejor se adapte a las características particulares de cada operador económico.

Para implantar la trazabilidad en la cadena del huevo existe ya una base legal de aplicación obligatoria que establece determinados controles a aplicar en granjas y otros operadores (colectores y centros de embalaje). Ello nos permitirá apoyar el sistema de trazabilidad en registros o documentos existentes y de uso generalizado. Debe evitarse generar 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, se debe destacar que la trazabilidad es una herramienta de gestión implícita en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). La gestión del sistema APPCC, cuya finalidad es la reducción de los peligros asociados a la producción y comercialización de alimentos, requiere, sin duda, la identificación de los productos bajo la responsabilidad del operador económico.

## 2. 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 alimentaria y la empresa de piensos 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. Cada operador económico debe tener identificado el eslabón anterior y posterior de los productos que están bajo su responsabilidad.

### **3. Objetivos**

Los sistemas que se desarrollen para el seguimiento del movimiento de los productos dentro de una empresa (trazabilidad) deberán cumplir 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

### **4. 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, 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 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 asociados 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 autenticar 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.

## **5. Responsabilidades**

### ***5.1 Operadores económicos***

El Artículo 18 del Reglamento (CE) N° 178/2002 responsabiliza al operador económico de la identificación y almacenamiento de la información que él puede controlar, es decir, lo que él puede verificar y garantizar dentro de sus actividades habituales.

La mayoría de las empresas individualmente no pueden dar respuesta sobre la trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria -tampoco es esto lo que exige el Reglamento-, pero cada una sí deberá recopilar la información sobre los ingredientes, alimentos, piensos y actividades bajo su control. 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 cadena 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
- ✓ no impedir a ninguna persona o empresa cooperar con las autoridades competentes cuando ello permita prevenir, reducir o eliminar un riesgo resultante de un alimento o un pienso.

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.

- ⇒ 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.

#### **5.2 Autoridades Competentes:**

- ✓ Promover la implantación del sistema de trazabilidad
- ✓ Verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria
- ✓ Adoptar acciones conjuntas con las empresas alimentarias y de piensos
- ✓ Coordinar las actuaciones.

### **6. Legislación que afecta al sector del huevo**

Dentro de la normativa existente en materia de trazabilidad encontramos disposiciones de carácter horizontal, que afectan a todos los productos alimenticios, así como otras específicas sobre huevos, preferentemente normas de comercialización que tienen en cuenta asegurar la trazabilidad en la cadena alimentaria:

- Registro de Granjas: Real Decreto 372/2003, de 28 de marzo; Esta norma establece la obligatoriedad de que las granjas estén registradas. Anexo II.
- 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.

- El Reglamento CE nº 178/2002, y en concreto su artículo 18, a través del cual el Consejo y el Parlamento Europeo han sentado las bases para la puesta en marcha de métodos de trazabilidad por parte de todos los operadores de la cadena alimentaria. Aunque esta disposición ya entró en vigor en febrero de 2002, dicho artículo será aplicable a partir del 1 de enero de 2005.

Además, han de ser tenidas en cuenta para la puesta en marcha de los procedimientos de trazabilidad, las normativas horizontales y verticales relativas a la higiene de los productos alimenticios que exigen la instauración de sistemas de autocontrol, así como la necesidad de que los productos vayan siempre acompañados por la pertinente documentación. Ambas exigencias suponen la identificación de los productos que se manejan dentro de cada empresa, lo que facilita el desarrollo del sistema de trazabilidad.

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, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios. La recientemente aprobada normativa sobre higiene de los alimentos (Reglamento (CE) 852/2004) cuya entrada en vigor tiene lugar el 1 de enero de 2006, viene a confirmar la exigencia de la aplicación de los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC y, además, obliga a los operadores del sector primario a aplicar buenas prácticas de higiene en producción primaria de alimentos, de origen animal o vegetal. Los requisitos mínimos, citados en la propia norma, implican también trazabilidad en el proceso de producción en granja (mediante la identificación y registro de proveedores de piensos, animales, medicamentos, y otros controles).

Además de esta regulación general, las disposiciones verticales anteriormente citadas sobre producción y comercialización de huevos incluyen obligaciones específicas de registro e identificación de las granjas avícolas de puesta y el registro y/o autorización de los operadores y la

documentación y registros que éstos deben mantener, así como la identificación de los huevos o sus embalajes en los distintos eslabones de la cadena. Estos tres pilares son esenciales para establecer los sistemas de trazabilidad en el sector del huevo.

## **7. 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.

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

- 1. Estudiar los sistemas de archivos previos:** Conviene señalar que en el sector del huevo existe información ya en uso que ayuda, o incluso más, permite el cumplimiento de esta nueva exigencia. Debe, por tanto, hacerse una revisión detenida antes de desarrollar el plan de trazabilidad individual, de toda la información ya utilizada con otros fines. Puede ser que ya estén cumpliéndolo o 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:** pedir consejo a otras empresas, consultoras, etc, solicitar registros a proveedores y clientes, ver si existen guías voluntarias de trazabilidad.
- 3. Definir ámbito de aplicación:** Debe prestarse atención a la relación entre las tres áreas (trazabilidad de proveedores - trazabilidad interna - trazabilidad de clientes), ya que 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. Para que se cumplan los objetivos del sistema de trazabilidad, 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.

4. **Definir criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad.**
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 las operaciones efectuadas 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.
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, adoptar medidas correctoras...

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 (AES) y una amplia representación del sector alimentario español y Administraciones.

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 en relación con la trazabilidad y la conservación de registros a efectos de la trazabilidad.

### 7.1 Ámbito de aplicación

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

- Granjas
- Colectores (opcionales)
- Centros de Embalaje
- Mayoristas (opcionales)
- Clientes: consumidor (restauración, catering, hostelería, personas físicas), distribución o industria alimentaria.

Cada uno de estos eslabones está considerado como operador económico por la norma comunitaria y todos (salvo el consumidor final-persona física) 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 su origen (proveedores). En el caso del huevo, los proveedores pueden ser, según el eslabón de la cadena de que se trate, las granjas, los colectores, los centros de embalaje o los mayoristas. La información que se debe registrar es:

1. De quién se reciben productos (lista de proveedores: nombre, dirección, teléfono y persona de contacto)
2. Qué se ha recibido
3. Fecha de recepción
4. Qué se hizo con los productos al recibirlos

**Trazabilidad interna o de proceso:** identificación y seguimiento de los huevos recibidos dentro del centro de embalaje durante las tareas de manipulación, clasificación, estuchado, etc. y establecimiento de relaciones directas y documentadas entre los lotes que han entrado y los que se han preparado para su expedición. 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 números de lote u otro sistema de identificación de la agrupación, si procede. 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 la modificación se produjo 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 cliente (mayorista, distribución, industria, centro de embalaje u otros). A partir de este momento los productos quedan fuera del control de la empresa. Conviene registrar la siguiente información:

1. 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 última entidad económica legal responsable. Por tanto, las empresas que suministran directamente al consumidor final no deben cubrir esta parte del sistema.
2. Qué se ha vendido exactamente (producto terminado o subproductos).
3. Cuándo se entrega.
4. Medio de transporte: transportista, matrícula del vehículo, medio de contacto 24 horas

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

Las granjas deben relacionar cada producción obtenida con los productos empleados para su obtención (piensos, pollitas, medicamentos veterinarios, etc.), y deben identificarla.

El centro de embalaje debe asociar las unidades de producto elaborado, inequívocamente, con las materias primas y los productos auxiliares (embalajes, fundamentalmente) que se han utilizado. Esas unidades producidas deben estar agrupadas y la agrupación debe ser identificada. Para ello se ordena la producción en las empresas por grupos de unidades homogéneas, denominados también “lotes” de producto

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 número 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,
- Tipo de producción
- Granja/nave
- Lugar y fecha de producción

Durante las operaciones de 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 maquina 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.

Ningún sistema de identificación es adecuado en todas y cada una de las circunstancias. Dentro de una misma empresa puede ser conveniente utilizar diferentes tipos de identificación.

### **7.3 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. Este destino 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.

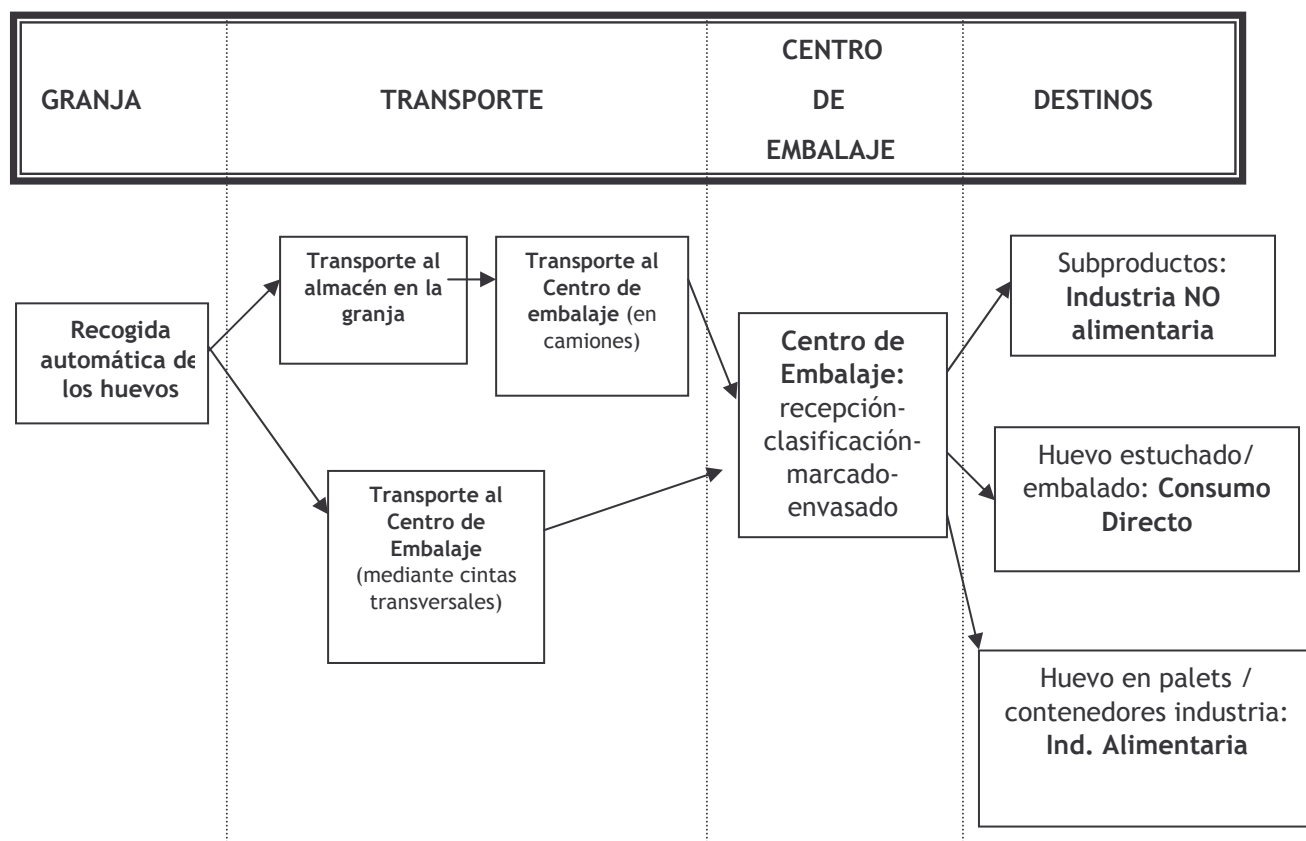
Sin embargo, en muchos casos, resulta casi imposible para los operadores económicos conocer el proceso completo que va a sufrir todo producto desde su producción primaria hasta su

consumo final. Esto es debido a que existe un gran número de productos susceptibles de ser sometidos a uno o varios sistemas 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 servir como indicación un periodo de cinco años, que es el tiempo que actualmente se considera adecuado dentro del Grupo de Trabajo de la Comisión Europea a efectos del desarrollo y aplicación del Reglamento 178/2002.

## 8. 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 solo 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 (detallistas, distribución, restauración colectiva, industria...), realizando principalmente las operaciones de acopio, almacenamiento, distribución y venta física del producto.

Deben estar claramente detectados todos aquellos puntos que puedan suponer pérdida de información y por tanto de la trazabilidad. Para prevenir esta situación, las entregas de huevos o producto final entre operadores deben identificarse de forma que se relacionen con el producto y lugar de origen. Por ejemplo, las salidas de huevos de las granjas al centro de embalaje (o al colector), implican la identificación de las partidas entregadas con indicación del productor y la granja y las fechas de producción.

Es también crítico en los operadores de la cadena que manejan lotes en los que se agrupan o dividen partidas de distintos orígenes no perder el hilo conductor que permite identificar la partida de origen. Para ello hay que establecer los sistemas de registro de entrada e internos que identifiquen los productos a la entrada, sigan la trayectoria de su manipulación y procesado y la identificación del lote o presentación final. Los controles a lo largo del proceso, acompañados de registros documentales son herramientas esenciales para este seguimiento que permite la trazabilidad del producto a lo largo de su vida comercial.

Finalmente han de identificarse y documentarse las entregas desde cada operador al siguiente de la cadena (por ejemplo, las salidas de producto del centro de embalaje a los distribuidores). Para ello hay que establecer la identificación de los lotes de producto terminado (sean envases para consumo doméstico, palets que van a industria o cualquier otra presentación).

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 de alimentos de consumo humano o industria no alimentaria). En este caso es particularmente importante que su identificación permita 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 nos darán un apoyo para la implantación de la trazabilidad del huevo en cada una de las partes de la cadena.

## **9. 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, etc. empleados en la producción), 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.

### **1) Registro de granjas (autorización de funcionamiento)**

Cuando las granjas cumplen con las condiciones legales para el tipo de producción de que se trata, se autoriza su funcionamiento por la autoridad competente, que las registra como explotaciones avícolas de puesta. Los registros oficiales de granjas son gestionados a nivel autonómico 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 facilitado por la autoridad competente, que está compuesto, tal como se define en el Real Decreto 372/2003, de 28 de Marzo (ver Anexo II) por códigos que aportan distintas informaciones:

- Primer dígito: define la forma de cría (alojamiento) de las gallinas. En una granja, cada lote explotado en un sistema de alojamiento diferente, tiene una identificación distinta (1er dígito del N° de identificación).
- Segundo y tercer dígito: código del estado miembro (ES en el caso de España)

➤ Resto de dígitos: identificación de la granja (explotación). Comienza por dos dígitos que indican la provincia y tres que identifican el municipio en el que la granja está ubicada. Se puede identificar hasta cada nave donde las gallinas estén alojadas. Esto último se hace con un dígito que es opcional en el registro de la explotación. Es bastante recomendable llegar a identificar, a los efectos de trazabilidad, hasta la nave de puesta.

Es importante tener en cuenta que la identificación de la nave, para que tenga validez a efectos oficiales de identificación del origen del huevo hasta la nave de producción, debe estar incluida en el registro de la explotación y en el código identificativo de la misma otorgado por la autoridad competente al operador. Es decir, no podremos emplear en la cáscara del huevo un código identificativo del origen que incluya un dígito de nave si ésta no ha sido registrada e identificada como tal por la autoridad competente encargada del registro.

## **2) Registros de Buenas Prácticas de Higiene en Granjas Avícolas de Puesta**

Las granjas avícolas, como explotaciones de producción primaria de alimentos, están afectadas por las disposiciones del Reglamento (CE) Nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Este obliga a que las empresas del sector primario implanten Prácticas Correctas de Higiene en la actividad que realizan a partir del 1 de enero de 2006.

Para facilitar el cumplimiento de esta obligación, los Estados Miembros fomentarán la elaboración y empleo de las Guías de Prácticas Correctas 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, aprobada por el Ministerio de Agricultura y por las Comunidades Autónomas, y elaborada junto con INPROVO.

Esta Guía de Buenas Prácticas de Higiene 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. Es decir, la aplicación de Prácticas Correctas en cada granja proporciona las herramientas para llevar a cabo la trazabilidad de proveedores, la trazabilidad interna y la trazabilidad de entregas.

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, recria 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 producidos con destino centros de embalaje de huevos para el consumo ( pueden sustituirse por los albaranes, facturas o documentos comerciales de entrega).
- l) Registros de residuos y subproductos

Por otro lado, y aunque se solape en bastantes puntos con algunos de los registros definidos en la Guía de Buenas Prácticas, el Plan Sanitario Avícola (Real Decreto 328/2003), establece la obligatoriedad de llevar una "hoja de registro de manada", que es un registro exhaustivo de los datos relevantes de producción en las granjas avícolas. En concreto, el Plan Sanitario dice que "se llevará un registro de cría, en fichero o soporte informático (hoja de registro de datos de la manada) por manada, en base al cual se realizará la inspección antes del sacrificio a la que se refieren los artículos 10 y 11 de este Real Decreto. 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.”

Esta hoja de manada es otro de los instrumentos de utilidad para establecer el sistema de trazabilidad en granja.

### 3) **Registros de entrega de producto**

Además de la obligatoriedad de registro del establecimiento donde se alojen gallinas de puesta, y de las obligaciones inherentes al mantenimiento de los registros de proveedores que deben permitir la trazabilidad del proceso de producción primaria, la normativa comunitaria de comercialización de huevos obliga a mantener registros de los huevos que salen de la granja por cantidades y destinos. Los datos que deben tener registrados los productores en relación a la trazabilidad de destino de los huevos son los siguientes:

El artículo 25 del Reglamento (CE) 2295/2003 establece para cada una de las distintas formas de cría existentes en la explotación, registros de:

- o la fecha de entrada de las aves, la edad en el momento de ésta y el número de gallinas ponedoras,
- o la fecha y el número de gallinas eliminadas,
- o la producción diaria de huevos,
- o el número o peso de los huevos vendidos, de conformidad con el apartado del artículo 2 del Reglamento (CE) no 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);

Además de estos registros obligatorios, el citado Reglamento define los registros que deben mantenerse en los casos en los que se prevé producir huevos con determinadas características comerciales (huevos extrafrescos, con indicaciones sobre forma de alimentación, sobre origen geográfico, sobre fecha de puesta...). Esto es necesario para establecer la trazabilidad por separado de las producciones comercialmente distintas que salen de la granja.

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.

## **10. Trazabilidad aplicada en centros de embalaje**

La legislación actual en vigor obliga al centro de embalaje a disponer de los registros detallados a continuación y en ellos debe apoyarse su sistema de trazabilidad. Además, podrán añadirse otras informaciones adicionales que se consideren relevantes

### **1) Registro de centros de embalaje.**

Los centros de embalaje son las industrias agroalimentarias que clasifican, envasan o manipulan el huevo. Para 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. Así se indicará también en los estuches.

### **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 (el Real Decreto. 2207/1995, por el que se establecen las normas de higiene relativas a productos alimenticios, y el Reglamento (CE) 852/2004, que entra en vigor el 1 de enero de 2006) las empresas del sector alimentario deben realizar actividades de autocontrol en relación a la seguridad alimentaria basadas en un sistema APPCC.

Al igual que en el caso de los códigos de buenas prácticas para la producción primaria de huevos, los centros de embalaje en tanto que industrias alimentarias ya cuentan con una Guía para la Aplicación del sistema APPCC en los mismos. Dicha guía está elaborada por el Ministerio de Sanidad y Consumo junto con INPROVO. Cada centro de embalaje debe tener implantado un sistema APPCC en sus instalaciones, a partir o no de la Guía sectorial de aplicación.

El sistema APPCC obliga a mantener una serie de registros de cada una de las etapas del proceso seguido en el centro por el huevo. Los registros de proveedores, del cumplimiento de las especificaciones, de anomalías, de la aplicación del programa de limpieza y desinfección, de las condiciones ambientales, de los controles y analíticas, etc. son parte de esta documentación, que aporta información esencial para apoyar el sistema de trazabilidad.

También son herramientas muy útiles, ya que en la mayoría de los centros de embalaje se trabaja con maquinaria moderna y con registros informatizados que permiten un seguimiento detallado de la clasificación de huevos, los informes de la clasificadora sobre los lotes clasificados (tamaño de lote, categorías comerciales de peso y calidad, formatos envasados), lo que va a permitir enlazar cada entrada de producto con un resultado clasificación y con las presentaciones comerciales que se estén envasando en cada momento.

Es también necesario que exista un registro de producto terminado tanto a la entrada como a la salida del 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).

Igualmente debe mantenerse un registro detallado 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 su seguir el proceso de esos huevos en las instalaciones.

### **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) 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;
  - c) la clasificación de esos huevos, por calidad y categoría de peso;
  - d) 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;
  - e) el número y/o el peso de los huevos entregados, por categoría de peso, fecha de embalaje, fecha límite de consumo y comprador, con el nombre y domicilio de éste.
- **Registro semanal de las existencias**
- **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, conforme a lo dispuesto también para las granjas de gallinas ponedoras que suministran 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.

#### **11. Trazabilidad aplicada en otros operadores**

Otros operadores de la cadena del huevo, como 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).

El Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en los artículos 1 y 5 establece que los operadores de la empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento permanente basado en los principios del APPCC.

Los colectores y mayoristas (operadores no siempre presentes en la cadena de comercialización del huevo) 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) además, los mayoristas que manipulen físicamente los huevos deberán 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 establecidas en los artículos 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.

## **12. Identificación del huevo a lo largo de la cadena**

Además de las informaciones que los operadores de la cadena generan y registran, y de la que trasladan a los demás operadores de la cadena, existe otra información complementaria que resulta esencial para establecer el sistema de trazabilidad con garantías adecuadas, y es la que se encuentra ligada físicamente al producto a lo largo de toda la cadena. En el caso del huevo veremos cómo se identifican, individualmente en la cáscara o en sus embalajes, y qué información necesaria para la correcta trazabilidad de los productos debe ofrecerse en cada momento junto con éstos.

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

En cada paso de la cadena de producción y comercialización el operador que manipule el huevo decide cómo identificar las partidas de producto manejadas de la forma que le resulte más eficaz. Normalmente en el 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, y definida como tal en el registro de entradas/proveedores.

El objetivo que debe cumplir nuestra definición de "lote" es que nos ayude a reconocer el producto que hemos recibido y el que hemos entregado para que en caso de necesitar posteriormente identificar de forma inequívoca su ubicación en la cadena de comercialización,

incluso en nuestras instalaciones, seamos capaces de relacionarlo con circunstancias especiales de producción o manipulación que lo afecten o puedan afectar a lo largo de su vida útil (granja y nave de origen, día de puesta o embalaje, máquina de clasificación o estuchado, por ejemplo).

**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 distintas:

- Si la granja y el centro de embalaje estén comunicados de forma directa por cintas de recogida y transporte de huevos, el huevo pasa directamente desde la nave al centro de clasificación y embalaje sobre las cintas transportadoras. 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.

En este caso los huevos que entran en el centro de embalaje directamente desde la nave en una cinta transportadora. El operario encargado de la identificación de las entradas deben identificar cada entrada a partir de la granja de origen. Normalmente la recogida de huevos se hace separadamente nave a nave de cada granja, lo que permite mantener la trazabilidad hasta ese nivel. En ese caso los huevos de categoría A se identifican en la clasificadora, al ser marcados en la cáscara, con el código de identificación del productor (incluyendo la nave, en su caso).

Si el sistema de recogida de huevos permite entrar en el centro juntos los huevos procedentes de diferentes naves y no se pueden mantener separados por su nave de origen hasta su marcado identificativo, deberá considerarse como 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 (o de una o varias granjas).

Según la normativa de comercialización de los huevos (Reglamento 2295/2003), los contenedores deben ir identificados, antes de su salida del establecimiento de producción, con las indicaciones siguientes:

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

Estos datos deberán figurar en el contenedor y en los documentos de acompañamiento de cada entrega.

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 comercial de los huevos se establecen distintas obligaciones de marcado.

#### c. 1- Mercado para huevos de categoría A.

##### c.1.a - Mercado obligatorio: Número identificativo de la explotación de producción

De acuerdo con el Real Decreto 372 / 2003, en su artículo 5, 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
- El Estado Miembro de procedencia
- El número identificativo del productor

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 los edificios (naves) de la explotación en los que se

alojan los distintos grupos de aves. Si se ha registrado así ante la autoridad competente, también podrá incluirse el dígito correspondiente a la nave en el código marcado en el huevo.

El huevo quedaría marcado tal como indica el siguiente gráfico:

**1<sup>er</sup> dígito**  
Código de forma de cría:  
**0** - Producción ecológica  
**1** - Camperas  
**2** - Suelo  
**3** - Jaulas

**2<sup>o</sup> y 3<sup>er</sup> dígitos**  
Código de Estado miembro de la UE del que proceden los huevos.  
España: **ES**.

**Siguientes dígitos**  
Código de identificación del productor:  
**dos dígitos**, código de la provincia,  
**tres dígitos**, código del municipio donde esté ubicado el establecimiento y **resto de dígitos**, identifican la explotación dentro del municipio.

El marcado 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 garantizar la adecuada gestión de la trazabilidad. Es decir, cada lote de procedencia distinta se clasificará separado, cuidando de que, si se trata de huevos que vayan a ir marcados en la cáscara, al finalizar cada lote se cambie el código del productor para que no se produzcan errores de identificación de huevos que indiquen una procedencia distinta.

Estas mismas precauciones deben tomarse, en granjas o centros de embalaje, cuando se recojan, agrupen, clasifiquen o marquen en la cáscara huevos que lleven (tanto si van impresas en la cáscara, identificando el contenedor o el embalaje) informaciones de sus características comerciales específicas, que deben definir por lo tanto lotes diferenciados (por origen geográfico, sistema de cría, alimentación, fecha de puesta, etc.).

#### c.1.2 - Marcado voluntario:

Los huevos podrán llevar de forma voluntaria determinadas indicaciones marcadas en la cáscara o impresas en los estuches y embalajes (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 establece las normas de comercialización de los huevos 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 en los huevos (voluntario para los huevos de categoría A) los huevos llevarán 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), de una altura mínima de 2 mm.

#### c -2 - Mercado de los 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 definir adecuadamente la 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 a simple vista 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:

- 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 y la categoría en razón del peso, indicada como "Categoría A", o con la letra A, combinadas o no con la palabra "frescos".
- el número de huevos embalados
- la fecha de duración mínima, seguida de los oportunos consejos de conservación
- el sistema de cría, de forma no codificada;

- 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 en 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:

- Fechas: En los huevos de categoría B, es obligatorio indicar la fecha de embalaje.

- Precintos: Los huevos de categoría B, o de segunda calidad, no destinados al consumo humano directo, deben estar claramente identificados al salir del centro de embalaje para su destino, mediante una indicación inequívoca en el embalaje:

- un precinto de fondo amarillo (si van a la industria alimentaria) que indique “HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA” en letras mayúsculas negras de 2 centímetros de altura como mínimo.
- un precinto rojo (en el caso de ir destinados a industria no alimentaria), 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.

- Otras indicaciones:

Para garantizar la trazabilidad externa, además de estas indicaciones, los embalajes deben llevar el nombre y razón social y el domicilio de la empresa que haya expedido los huevos y el número de los huevos embalados o su peso neto. 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 no tienen que indicar categoría de peso, ni sistema de cría en los embalajes.

Es esencial para una trazabilidad interna 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, que evite que vuelvan a introducirse o mezclarse de forma involuntaria en el flujo de producto destinado al consumo 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, por la importancia que supone en cuanto a garantizar la seguridad alimentaria y controlar el riesgo para el consumidor.

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.

# etiquetado de los huevos

Los envases de huevos frescos, así como los huevos que se venden a granel, deben presentar la siguiente información en lugar visible:

Número de huevos estuchados

Clases según peso

- Supergrandes, o XL: de 73grs o más.
- Grandes, o L: entre 63 y 73grs.
- Medianos, o M: entre 53 y 63grs.
- Pequeños, o S: menos de 53grs.

Categoría de calidad (A)

Indicación de la forma de cría

- Huevos de producción ecológica
- Huevos de gallinas camperas
- Huevos de gallinas criadas en el suelo
- Huevos de gallinas criadas en jaulas



Fecha de consumo preferente

Mediante la frase "Consúmase preferentemente antes del": seguido del día (del 1 al 31) y mes (del 1 al 12)

Consejo de almacenamiento

indicando que se aconseja mantener refrigerados los huevos después de la compra

Nombre o razón social de la

empresa que embale o haya mandado embalar los huevos

Código del centro de

clasificación autorizado por el Ministerio de Sanidad y Consumo

\* De forma voluntaria se puede añadir información en la etiqueta sobre la fecha de puesta, alimentación de la gallina, origen,...

- 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
- ii. Huevos reclasificados
- iii. Huevos importados
- iv. Huevos con indicaciones “especiales”: huevos “extrafrescos”, huevos con indicación del sistema de alimentación, huevos con indicación de la fecha de puesta, huevos con indicación del origen.

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. Categorías de calidad y 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 tapaná). 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

1. país de origen
2. nombre de la empresa que ha embalado los huevos en el país tercero
3. categoría de calidad y de peso
4. 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.
5. 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.
6. nombre del expedidor para los grandes embalajes.
7. 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".

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

Salvo en el caso de huevos importados de Noruega, en que solo se marcará el número distintivo del productor.

- 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, 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.

### 13. Conclusiones

La trazabilidad de cada huevo a lo largo de la cadena de producción y comercialización es la herramienta básica para garantizar el cumplimiento de la normativa y ofrecer al consumidor el producto que demanda. Es esencial, además, 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 del proceso seguido por el huevo en el centro de embalaje nos debe permitir el seguimiento de los huevos que han entrado de una procedencia determinada y con 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 del código de granja marcado en cada huevo (o que lleva el contenedor de entrada) con la información del estuche o embalaje del producto terminado, de la forma que le resulte más eficaz, ágil o fácil de manejar. La información que implica la gestión de la trazabilidad puede manejarse en los casos más sencillos con simples registros documentales, informatizados o no, o a partir de los informes que se obtengan de los programas de control de la clasificadora o en los casos más complejos mediante identificación de lotes y productos con un código de barras interno que pueda generarse de forma automatizada y leerse con lápiz óptico para mayor agilidad de los procesos. Las herramientas a emplear serán en cada caso escogidas en función del volumen de información a incorporar en la trazabilidad, 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. En cualquier caso, lo imprescindible es establecer adecuadamente la identificación de los lotes y cómo vamos a seguir su proceso en la empresa, hasta la salida al destinatario final. 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 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 la trazabilidad a lo largo de la cadena del huevo

