

GUÍA PRÁCTICA PARA LA INSPECCIÓN Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS PARTE II AÑO 2009



Jesús García López
Coordinador Zona Veterinaria
La Almunia de Doña Godina
Zaragoza, 1 de Febrero de 2009
jgarcial@aragon.es

INDICE DE LA PRESENTACIÓN

PARTE II

- 4. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS.**
- 5. TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO (OVOPRODUCTOS).**
 - Marcaje e identificación de envases.**
 - Control de documentos y registros.**
- 6. ADITIVOS AUTORIZADOS EN HUEVO LÍQUIDO Y EN OVOPRODUCTOS.**
- 7. ANÁLISIS DEL PRODUCTO (OVOPRODUCTOS).**
- 8. LEGISLACIÓN.**

CONTROL OFICIAL

4. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS

CONTROL OFICIAL

OVOPRODUCTOS DEFINICIONES

Reglamento (CE) 853/2004 Anexo I

- ❑ **OVOPRODUCTOS:** Los productos transformados resultantes de la transformación de huevos, de diversos componentes o mezclas de huevos, o de la transformación subsiguiente de tales productos transformados.
- ❑ **HUEVO LÍQUIDO:** El contenido del huevo no transformado después de quitar la cáscara.

OVOPRODUCTOS

REQUISITOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS

El Reglamento (CE) 853/2004 Anexo II Sección X

- Los operadores deberán velar por que los establecimientos estén contruidos, dispuestos y equipados de forma que garanticen la separación de las siguientes operaciones:**
 - Lavado, secado y desinfección de los huevos sucios, en su caso.**
 - Cascado de los huevos, recogida de su contenido y eliminación de los restos de cáscaras y membranas.**
- Otras operaciones distintas a las anteriores.**

**REQUISITOS ESPECIALES DE HIGIENE
PARA LA FABRICACIÓN DE OVOPRODUCTOS**
Reglamento (CE) 853/04 Anexo III Sección 10 Capítulo II
y Reglamento (CE) 2074/2005 Anexo VII

- Los huevos no deberán cascarse si no están limpios y secos.**
- Los huevos deberán cascarse de forma que se reduzca la contaminación al mínimo, garantizando, en particular, una separación adecuada de las demás operaciones.**
- Los huevos resquebrajados deberán transformarse lo antes posible.**
- Los huevos que no sean de gallina, de pava ni de pintada se manipularán y se transformarán por separado. Todo el instrumental se limpiará y se desinfectará antes de reanudar la transformación de dichos huevos.**

**REQUISITOS ESPECIALES DE HIGIENE
PARA LA FABRICACION DE OVOPRODUCTOS**
Reglamento (CE) 853/04 Anexo III Sección 10 Capítulo II
y Reglamento (CE) 2074/2005 Anexo VII

- ❑ **El contenido de los huevos no podrá obtenerse por centrifugado o aplastamiento de los huevos, ni tampoco podrá utilizarse el centrifugado para extraer de las cáscaras vacías los restos de las claras a fin de destinarlas al consumo humano.**
- ❑ **Tras la operación de cascado, cada partícula de huevo líquido se someterá lo antes posible a una transformación para eliminar los riesgos microbiológicos o reducirlos a un nivel aceptable. Si un lote se ha transformado insuficientemente, podrá ser sometido inmediatamente a una nueva transformación en el mismo establecimiento, siempre que dicha transformación lo haga apto para el consumo humano.**

**REQUISITOS ESPECIALES DE HIGIENE
PARA LA FABRICACIÓN DE OVOPRODUCTOS**
Reglamento (CE) 853/04 Anexo III Sección 10 Capítulo II
y Reglamento (CE) 2074/2005 Anexo VII

- ❑ **Si se comprueba que un lote no es apto para el consumo humano, deberá desnaturalizarse con el objeto de garantizar que no se utiliza para el consumo humano.**
- ❑ **No se exigirá transformación en el caso de las claras de huevo destinadas a la fabricación de albúminas en polvo o cristalizadas que vaya a someterse posteriormente a un tratamiento térmico.**

**REQUISITOS ESPECIALES DE HIGIENE
PARA LA FABRICACIÓN DE OVOPRODUCTOS
Reglamento (CE) 853/04 Anexo III Sección 10 Capítulo II
y Reglamento (CE) 2074/2005 Anexo VII**

- ❑ **Si la transformación no se lleva a cabo inmediatamente después del cascado de los huevos, el huevo líquido se almacenará, bien congelado o bien a una temperatura no superior a 4°C. Este periodo de almacenamiento a 4°C antes de la transformación no podrá ser superior a 48 horas. No obstante estos requisitos no se aplicarán a los productos a los que vaya a extraerse el azúcar, siempre y cuando dicho proceso se lleve a cabo lo antes posible.**
- ❑ **Los productos que no hayan sido estabilizados para mantenerse a temperatura ambiente deberán refrigerarse a una temperatura que no exceda de 4°C. Los productos para congelación deberán congelarse inmediatamente después de la transformación.**

OVOPRODUCTOS
ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS
Reglamento (CE) 853/04 Anexo III Sección 10 Capítulo II

- La concentración de ácido 3-OH-butírico no será superior a 10 miligramos por kilogramo de materia seca de ovoproducto no modificado.**

- El contenido de ácido láctico de las materias primas utilizadas para fabricar ovoproductos no será superior a 1000 miligramos por kilogramo de materia seca. No obstante, en los productos fermentados, dichos valores deberán ser los que se hayan comprobado antes del proceso de fermentación.**

- La cantidad de residuos de cáscara, de membranas de huevos y otras posibles partículas en el ovoproducto transformado no será superior a 100 miligramos por kilogramo de ovoproducto.**

5. TAZABILIDAD DEL PRODUCTO (OVOPRODUCTOS)

- MARCAJE E IDENTIFICACIÓN DE ENVASES**
- CONTROL DE DOCUMENTOS Y REGISTROS**

CONTROL OFICIAL

ETIQUETADO Y MARCADO DE OVOPRODUCTOS
Reglamento (CE) 853/04 Anexo III Sección 10 Capítulo II
Reglamento (CE) 2074/2005 Anexo VII

- ❑ **La marca de identificación figurará en el producto antes de abandonar el establecimiento.**
- ❑ **Deberá ser legible, indeleble y sus caracteres fácilmente descifrables y claramente visibles por la autoridad competente.**
- ❑ **Indicará el nombre del país donde esté ubicado el establecimiento: ES.**
- ❑ **La marca indicará el número de autorización del establecimiento, será de forma oval y contendrá las siglas CE.**

ETIQUETADO Y MARCADO DE OVOPRODUCTOS

Reglamento (CE) 853/04 Anexo III Sección 10 Capítulo II
Reglamento (CE) 2074/2005 Anexo VII

- ❑ **Las partidas de ovoproductos que no sean destinados a la venta al por menor, sino que se utilicen como ingredientes en la fabricación de otro producto, deberán llevar una etiqueta que indique la temperatura a que deben conservarse los ovoproductos y el periodo durante el cual puede garantizarse su conservación.**
- ❑ **En el caso del huevo líquido, la etiqueta anterior, también deberá llevar la indicación: *“huevo líquido no pasteurizado – deberá tratarse en el local de destino”* así como la mención de la fecha y la hora del cascado de los huevos.**

OVOPRODUCTOS DOCUMENTOS Y REGISTROS (Documento de trazabilidad AESAN)

PERIODO DE CONSERVACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN:

- ❑ En ovoproductos de duración corta, pasteurizados 5-12 días (inferior a 3 meses): durante los 6 meses siguientes a la fecha del marcado del producto**
- ❑ En ovoproductos de duración media, ultra pasteurizados 4 a 6 semanas (inferior a 3 meses): durante los 6 meses siguientes a la fecha del marcado del producto.**
- ❑ En ovoproductos de duración larga, desecados y congelados hasta 1 año: establecer la norma general de hasta 5 años.**

6. ADITIVOS AUTORIZADOS EN HUEVO LÍQUIDO Y EN OVOPRODUCTOS

CONTROL OFICIAL

HUEVO LÍQUIDO Y OVOPRODUCTOS ADITIVOS AUTORIZADOS Real Decreto 142/2002 Anexo III

PRODUCTO	ÁDITIVO	DOSIS MÁXIMA
HUEVO LÍQUIDO (clara, yema o huevo completo).	Sa + Ba	5.000 mg/kg o mg/l
OVOPRODUCTOS DESHIDRATADOS CONCENTRADOS, CONGELADOS O ULTRACONGELADOS	Sa	1.000 mg/kg o mg/l

Sa: sorbato potásico. Ba: benzoato potásico ■

**HUEVO LÍQUIDO Y OVOPRODUCTOS
ADITIVOS AUTORIZADOS**
R.D. 142/2002 Anexo IV y su modificación por R.D. 1118/2007

PRODUCTO	ÁDITIVOS	DOSIS MÁXIMA
HUEVO LÍQUIDO (clara, yema o huevo completo)	<p>Ácido fosfórico (E- 338) Fosfatos de sodio (E- 339) Fosfatos de potasio (E- 340) Fosfatos de calcio (E- 341) Fosfatos de magnesio (E- 343) Difosfatos (E- 450) Trifosfatos (E- 451) Polifosfatos (E- 452)</p>	10 g/kg. solos o en combinación
HUEVO LÍQUIDO (sólo para clara de huevo)	<p>Sulfato de aluminio (E- 520) Sulfato doble de aluminio y sodio (E- 521) Sulfato doble de aluminio y potasio (E- 522) Sulfato doble de aluminio y amonio (E- 523)</p>	30 mg/kg. solos o en combinación
HUEVO LÍQUIDO (sólo para clara de huevos deshidratada)	Citrato de trietilo (E- 1505)	Quantum satis
OVOPRODUCTOS	Esteres poliglicéridos de ácidos grasos (E- 475)	1 g/kg.
OVOPRODUCTOS DESHIDRATADOS CONCENTRADOS, CONGELADOS ULTRACONGELADOS	Hemicelulosa de soja (E- 426)	10 g/kg.

7. ANÁLISIS DEL PRODUCTO

- ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO QUE CONTENGAN HUEVO CRUDO**
- OVOPRODUCTOS)**

CONTROL OFICIAL

ANÁLISIS DE PRODUCTO (OVOPRODUCTOS)

- 1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) 852/2004, los operadores deben cumplir los criterios microbiológicos y el Reglamento (CE) 882/2004 garantizar la realización de controles oficiales.**
- 2. Conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1441/2007, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, que establece en su anexo I capítulo 2.3, los criterios microbiológicos para los ovoproductos.**

CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Categoría de alimentos	Microorganismos	Plan de toma de muestras		Límites		Método analítico de referencia	Fase en la que se aplica el criterio
		n	c	m	M		
Alimentos listos para el consumo que contengan <u>huevo crudo</u> , excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminen el riesgo de salmonela	Salmonella	5	0	Ausencia en 25 g o ml	Ausencia en 25 g	EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil
<u>Ovoproductos</u> , excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto eliminen el riesgo de salmonela	salmonella	5	0	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25 g	EN/ISO 6579	Productos comercializados durante su vida útil

n= número de unidades que componen la muestra

c= número de unidades de muestreo con valores superiores a m o comprendidos entre m y M

Los resultados demuestran la calidad microbiológica del lote analizado
Reglamento (CE) 178/02 CRITERIOS DE SEGURIDAD = LÍMITES CRITICOS

**ANÁLISIS DEL PRODUCTO
CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
Reglamento (CE) 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos
aplicables a los productos alimenticios**

RESULTADOS:

- ❑ **RESULTADO SATISFACTORIO: Si todos los valores observados indican ausencia de salmonella.**
- ❑ **RESULTADO INSATISFACTORIO: Si se detecta la presencia de salmonella en cualquiera de las muestras.**

CRITERIOS DE HIGIENE DE LOS PROCESOS

Categoría de los alimentos	Microorganismos	Plan de toma de muestras		Límites		Método analítico de referencia	Fase en la que se aplica el criterio	Acción en caso de resultados insatisfactorios
		n	c	m	M			
Ovoproductos	Enterobacterias	5	2	10 cfu/g o ml	100 cfu/g o ml	ISO 21528-2	Final del proceso de fabricación	Comprobación de la eficacia del tratamiento térmico y prevención de la recontaminación

n= número de unidades que componen la muestra
 c= número de unidades de muestreo con valores entre m y M

**Los resultados demuestran la calidad microbiológica del proceso analizado
 Reglamento (CE) 178/02 CRITERIOS DE HIGIENE = VALIDACIÓN DE PROCEDIMIENTOS**

**ANÁLISIS DEL PRODUCTO
CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
Reglamento (CE) 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos
aplicables a los productos alimenticios**

ENTEROBACTERIAS EN OVOPRODUCTOS, RESULTADOS:

- ❑ **RESULTADO SATISFACTORIO:** Si todos los valores observados son inferiores o iguales a 10 cfu/g o ml.
- ❑ **RESULTADO ACEPTABLE:** Si un máximo de 2/5 valores se encuentran entre 10 y 100 cfu/g o ml y el resto de los valores observados son inferiores o igual a 10.
- ❑ **RESULTADO INSATISFACTORIO:** Si uno o varios valores observados son mayores que 100 o más de 2/5 valores se encuentran entre 10 y 100.

En caso de resultados insatisfactorios: comprobación de la eficacia del tratamiento térmico y prevención de la recontaminación.

ANÁLISIS DEL PRODUCTO

CONTENIDO MÁXIMO DE DETERMINADOS CONTAMINANTES

Reglamento (CE) 1881/2006 Anexo sección 3

PRODUCTO ALIMENTICIO	CONTENIDOS MÁXIMOS	
	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F – OMS)	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F – PCB OMS)
HUEVOS DE GALLINA Y OVOPRODUCTOS	3,0 pg/g grasa ⁽¹⁾	6,0 pg/g grasa ⁽¹⁾

(1) El contenido máximo no se aplica a productos con un contenido < 1% de grasa.

8. LEGISLACIÓN APLICABLE EN EL SECTOR DE OVOPRODUCTOS

Actualizada a 1 de Febrero de 2009

NORMATIVA A APLICAR EN EL SECTOR DE OVOPRODUCTOS

- ❑ **Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.**
- ❑ **Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.**
- ❑ **Reglamento (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**
- ❑ **Reglamento (CE) 854/2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.**
- ❑ **Reglamento (CE) 882/2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.**
- ❑ **Reglamento (CE) 2074/2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 853 – 854 y 882/2004, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 y se modifican los Reglamentos (CE) 853 y 854/2004.**
- ❑ **Reglamento (CE) 2076/2005, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) 853 – 854 – 882 /2004.**
- ❑ **Reglamento (CE) 1020/2008, por el que se modifican los Anexos II y III del Reglamento (CE) 853/2004, así como el Reglamento (CE) 2076/2005 en lo relativo a los huevos y ovoproductos.**

NORMATIVA A APLICAR EN EL SECTOR DE OVOPRODUCTOS

- ❑ **Directiva 2004/41/CE, DEROGA la Directiva 89/437/CEE – sobre los problemas de orden higiénico y sanitario relativos a la producción y a la puesta en el mercado de los ovoproductos.**
- ❑ **Reglamento (CE) 1881/2006, contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y de entre ellos – dioxinas y PCBs similares a las dioxinas - en huevos de gallina y ovoproductos).**
- ❑ **Reglamento (CE) 1441/2007, modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y de entre ellos los ovoproductos.**

NORMATIVA A APLICAR EN EL SECTOR DE OVOPRODUCTOS

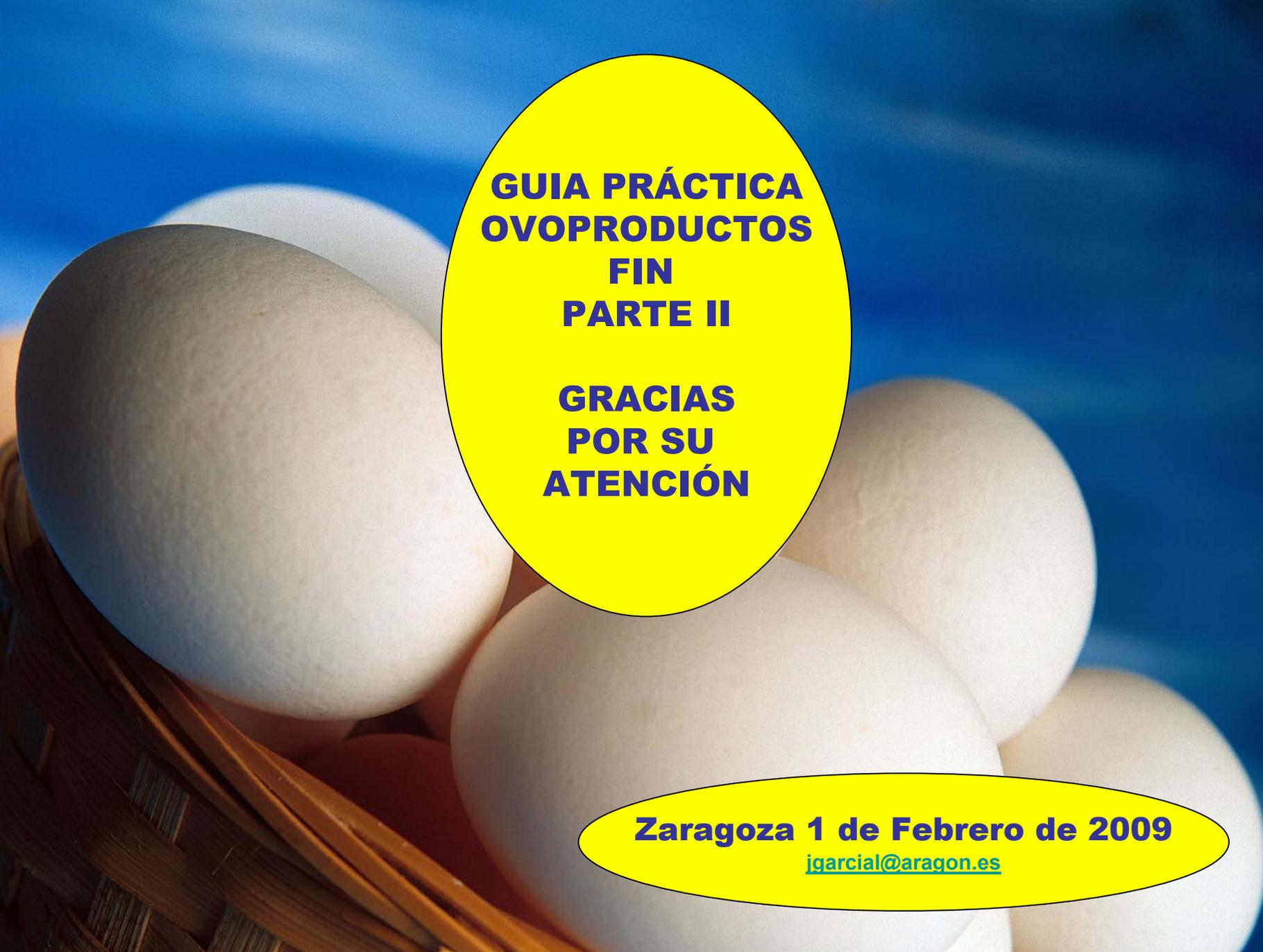
- ❑ **Reglamento (CE) 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas, y de entre ellos los huevos.**
- ❑ **Reglamento (CE) 1237/2007, por el que se modifica el Reglamento (CE) 2160/2003 y la Decisión 2006/669/CE, por lo que respecta a la comercialización de huevos procedentes de manadas de gallinas ponedoras infectadas por salmonella.**
- ❑ **Reglamento (CE) 589/2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1234/2007 en lo que atañe a las normas de comercialización de huevos.**
- ❑ **Reglamento (CE) 598/2008, que modifica el Reglamento (CE) 589/2008 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1234/2007 en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos.**

NORMATIVA A APLICAR EN EL SECTOR DE OVOPRODUCTOS

- ❑ **Decreto 408/1975, por el que se aprueba la RTS para la manipulación de huevos frescos y conservados y la elaboración, conservación y venta de ovoproductos. DEROGA lo referente a ovoproductos.**
- ❑ **Real Decreto 640/2006, DEROGA entre otras normas, el Real decreto 1348/1992 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria que regula la producción y comercialización de los ovoproductos.**
- ❑ **Real Decreto 226/2008, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos.**

NORMATIVA A APLICAR EN EL SECTOR DE OVOPRODUCTOS

- ❑ **Real Decreto 142/2002, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (anexos III y IV huevos y ovoproductos).**
- ❑ **Real Decreto 1118/2007 por el que se modifica el Real Decreto 142/2002, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización. (modificación del anexo IV ovoproductos deshidratados, concentrados, congelados y ultracongelados).**



**GUIA PRÁCTICA
OVOPRODUCTOS
FIN
PARTE II**

**GRACIAS
POR SU
ATENCIÓN**

Zaragoza 1 de Febrero de 2009

jgarcial@aragon.es