

CONSULTA PÚBLICA

El presente documento sustituye las secciones de 1 a 3 del Capítulo 15 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto 315/94).

CAPITULO 15 HUEVOS Y OVOPRODUCTOS SECCIÓN 1

DEFINICIONES PARA HUEVO

Artículo 15.1.1.- Huevo: es el producto generado en el aparato reproductor de la gallina (*Gallus gallus*) no fecundado, proveniente de gallinas que no han sido inseminadas de forma natural o artificial, con su correspondiente revestimiento calcáreo indemne. Aptos para el consumo humano y/o su procesamiento industrial. Cuando provenga de otras aves se designará con el nombre de la especie a la que pertenece.

Artículo 15.1.2.- Los huevos con cáscara se clasifican en: huevo fresco y enfriado.

15.1.2.1.- Huevo fresco con cáscara: es el huevo que siendo apto para consumo humano, no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación. El período de consumo preferente será menor a 30 días a partir de la puesta. Deberá constar como huevo fresco en el envase primario. El huevo fresco no podrá estar sometido a temperatura ambiente superior a 25°C.

15.1.2.2.- Huevo entero con cáscara enfriado: es el huevo conservado en cámara frigorífica o en locales con temperatura controlada inferiores a 7°C, con una humedad relativa entre 75 y 80%. No se tendrá en cuenta esta definición para aquellos huevos que estén expuestos a dicho rango térmico por la acción climática propia de la estación. El huevo ha de ser enfriado dentro de las 48 horas desde la puesta y durante un lapso máximo de 60 días. Se ha de mantener la cadena de frío hasta el consumidor final e identificarse como huevo enfriado en el envase primario.

15.1.3. Huevo resquebrajado: es el huevo cuya cáscara esta resquebrajada con las membranas de la cáscara intactas y sin pérdida de contenido. Debe ser remitido directamente del establecimiento productor a una planta de procesamiento de ovoproductos, habilitada por la autoridad Oficial competente.

15.1.4. Huevos rotos: se considera roto cuando hay rotura de cáscara y sus membranas con pérdida de líquidos, debiéndose proceder a su desnaturalización.

15.1.5.- Huevo (industrial) destinado a la industria alimentaria: en esta categoría entran los huevos con un período de tiempo mayor a 30 días desde la puesta de la gallina, los huevos fértiles no destinados a la incubación y los huevos enfriados que superen los 60 días de conservación. Estos huevos deben ser destinados a la industria alimentaria para la elaboración de ovoproductos, bajo estricta responsabilidad de la industria alimentaria que se compromete a su transformación.

15.1.6.- Huevo fértil: es el huevo sin desarrollo embrionario del disco germinal ni presencia de vasos sanguíneos, no destinados a incubación.

15.1.7.- Huevo Incubado: es el huevo a partir del momento de su introducción en la incubadora.

15.1.8.- Industria alimentaria de ovoproductos: es todo establecimiento que produzca ovoproductos destinados al consumo humano y habilitada por la autoridad Oficial competente.

15.1.9.- Huevo (industrial) destinado a la industria no alimentaria: este tipo de huevo no está destinado al consumo humano. Se debe indicar en el envase con la leyenda “Huevos no comestible”.

15.1.10.- Industria no alimentaria: es todo establecimiento que elabore productos que contengan huevos no destinados al consumo humano.

15.1.11. Desnaturalización: los huevos con destino a la industria no alimentaria deben romperse y desnaturalizarse empleando sustancias autorizadas por la autoridad oficial competente. Las tareas de desnaturalización se llevarán a cabo en un local independiente y aislado de toda otra actividad, con capacidad para almacenar el producto desnaturalizado. Los recipientes que lo contengan serán destinados a este exclusivo fin y deberá estar identificados. Los rótulos de los envases de sus productos no comestibles deben consignar la leyenda “NO COMESTIBLE” (BIEN VISIBLE) y el desnaturalizante autorizado. En caso que la industria no lo absorba ha de ser destruido según lo determine la Autoridad Oficial Competente.

15.1.12. Huevo no apto para todo uso: es el huevo no apto para todo uso que presenta algunas de las siguientes alteraciones:

a) todo tipo de putrefacción; b) uniformemente hemorrágicos; c) mohosos; d) con embrión en franco desarrollo; e) cuando el contenido se halle completamente deshidratado; f) con manchas de origen microbiano o parasitario; g) cuerpos extraños. Se procederá a su desnaturalización y posterior descarte.

SECCION 2

DISPOSICIONES GENERALES PARA HUEVOS FRESCO

15.2.1. Los huevos deben recogerse, manipularse y transportarse de modo que pueda asegurarse su llegada al lugar de destino en condiciones satisfactorias para su comercialización.

15.2.2. Los huevos no deben contener contaminantes, residuos de plaguicidas y/o sus metabolitos, residuos de medicamentos veterinarios o desinfectantes, en cantidades superiores a las tolerancias máximas admitidas por la normativa vigente. Los huevos importados además de cumplir con las disposiciones requeridas en el presente reglamento en todas sus secciones deben provenir de países, regiones, o compartimentos de los mismos, cuyas condiciones zoonosanitarias así lo permitan.

15.2.3. Los huevos frescos no pueden lavarse ni limpiarse ya que estos procedimientos pueden dañar la cáscara de los huevos y su cutícula.

SECCION 3

DISPOSICIONES PARTICULARES PARA HUEVOS FRESCOS

15.3.1. Los huevos se clasifican en huevos frescos (categoría A) y huevos destinados a la industria alimentaria (categoría B) para la elaboración de ovoproductos.

CATEGORIA A

15.3.2. Huevos frescos categoría A: son los huevos que cumplen con las siguientes disposiciones particulares comprobadas macroscópicamente o al ovoscopio o por otros métodos físicos:

- a) cáscara íntegra, limpia sin lavar y de forma normal.
- b) cámara de aire fija de altura no superior a 6 milímetros.
- c) yema: visible a trasluz sin contorno claramente discernible y céntrico.
- d) clara: transparente y traslucida.

e) germen: con desarrollo imperceptible

f) sin materia extraña

g) sin olor extraño

15.3.3. Los huevos frescos categoría A no deben ser sometidos a ningún tratamiento de conservación.

15.3.4. El huevo perderá la condición de fresco:

a) si se somete a temperatura inferior a 7°C.

b) si mantenido a temperatura ambiente supera los 30 días de la fecha de postura.

CLASIFICACIÓN DE HUEVOS DE CATEGORIA A POR PESO

15.3.5. Los huevos categoría A se clasifican según su peso en:

Denominación	Masa en g/unidad	
	Mínimo	máximo
Jumbo	>70	
Extra grande	64	69
Grande	59	63
mediano	50	58
pequeño	< 50	-

15.3.7.- Parámetros microbiológicos: los huevos frescos provenientes de gallina así como de otras especies aviar deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la siguiente tabla.

Parámetro	Límite g/ml			
	n	c	m	M
<i>Salmonella spp en 25 g</i>	5	0	ausencia 25g/ml	-

15.3.8. Los parámetros microbiológicos para huevo fresco se actualizarán según los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes, de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF). Se determinarán según métodos de Normas Internacionales (ISO, USDA/FSIS, BAM/FDA, APHA, AOAC), regionales o nacionales.

DISPOSICIONES PARTICULARES PARA HUEVOS CATEGORÍA B

15.3.9.- Los huevos categoría B son los huevos que no reúnen las características cualitativas fijadas en el artículo 15.3.2 y los huevos enfriados que dejan de cumplir las características establecidas en el artículo 15.1.2.2, pasaran a formar parte de la categoría B para la elaboración de ovoproductos.

SECCION 4 OVOPRODUCTOS

15.4.1.- Ovoproductos: son los productos obtenidos resultantes de la transformación de huevos, de sus componentes o mezcla de los mismos, o de la transformación subsiguiente de tales productos transformados con o sin el agregado de aditivos autorizados. Se podrán presentar en estado líquido, concentrado, deshidratado, en escamas, congelados, ultracongelados, o cocidos.

15.4.2.- Para la elaboración de ovoproductos se deben tener en cuenta requisitos especiales de higiene para la fabricación de ovoproductos:

- a) los huevos no deben cascar si no están limpios y secos.
- b) los huevos deben cascar de forma que se reduzca la contaminación al mínimo garantizando así una separación adecuada de las demás operaciones. Los huevos resquebrajados deben transformarse lo antes posible.
- c) el contenido de los huevos no pueden obtenerse por centrifugado o aplastamiento de los mismos ni tampoco puede utilizarse el centrifugado para extraer de las cáscaras vacías los restos de las claras a fin de destinarlas al consumo humano.

SECCIÓN 5 DEFINICIONES PARA OVOPRODUCTOS LÍQUIDOS

15.5.1. Huevo entero líquido: es el huevo sin la cáscara, con la clara y la yema en su proporción natural y que pueden mezclarse en forma homogénea, sin adición de otras sustancias. Se debe comercializar únicamente como materia prima para el procesamiento de ovoproductos. Si la transformación no se lleva a cabo inmediatamente después del cascado de los huevos, el huevo líquido se almacenará refrigerado a una temperatura no superior a 7°C. El período de almacenamiento a 7 °C antes de la transformación no podrá ser superior a 48 horas.

15.5.2. Huevo entero líquido pasteurizado: es el huevo definido en el artículo 15.5.1 que ha sido

sometido a un proceso de pasteurización. Deberá consignarse en el envase su forma de conservación.

15.5.3. Huevo entero líquido pasteurizado congelado: es el huevo definido en el artículo 15.5.2 que ha sido sometido a un proceso de congelado a una temperatura de -18°C . Una vez descongelado se debe mantener refrigerado según indicación del elaborador.

15.5.4.- Yema líquida pasteurizada: es la yema proveniente de huevos de las categorías A y B que es sometida a un proceso de pasteurización. Deberá consignarse en el envase la forma de conservación.

15.5.5. Yema líquida pasteurizada congelada: es la yema definida en el artículo 15.5.4 que ha sido sometida a un proceso de congelado a una temperatura de -18°C . Una vez descongelada se debe mantener refrigerada según indicación del elaborador.

15.5.6. Clara o albúmina líquida pasteurizada: es la clara proveniente de huevos de las categorías A y B, que ha sido sometida a un proceso de pasteurización. Deberá consignarse en el envase la forma de conservación.

15.5.7. Clara o albúmina líquida pasteurizada congelada: es la clara definida en el artículo 15.5.6 que ha sido sometida a un proceso de congelado a una temperatura de -18°C . Una vez descongelada se debe mantener refrigerada según indicación del elaborador.

15.5.8. Estos productos deben sometidos a un proceso de pasteurización, en el cuál cada partícula del ovoproducto es sometido a un calentamiento en equipamiento diseñado y operado apropiadamente, de forma de que la combinación tiempo - temperatura esté de acuerdo a la intensidad del tratamiento térmico elegido.

DISPOSICIONES PARTICULARES PARA OVOPRODUCTOS LÍQUIDOS

15.5.9 Los ovoproductos líquidos cumplirán con las disposiciones particulares establecidas en los artículos 15.5.10 a 15.5.12.

15.5.10. El huevo líquido deben presentar las siguientes características físicas- químicas:

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Residuos secos	23%	-
Extracto etéreo (grasa)	9.5.-%	12%
Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0.05/N)		3.5 ml/g de extracto
pH	7.0	

15.5.11. La yema líquida debe presentar las siguientes características físicas- químicas:

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Sólidos totales	38%	
pH	5.5	6.5
Extracto etéreo (grasa)	20%	
Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0.05/N)		2.5 ml/g de extracto

15.5.12. La clara líquida debe presentar las siguientes características físicas -químicas:

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Sólidos totales	12%	
pH	8	

SECCIÓN 6

DISPOSICIONES GENERALES PARA OVOPRODUCTOS DESHIDRATADOS

15.6.1. Huevo entero pasteurizado deshidratado o en polvo: es el huevo líquido pasteurizado, proveniente de huevos frescos y/o conservados de las categorías A y B, al que se ha extraído la mayor parte de su humedad por procedimientos autorizados y se presenta en forma de polvo o escamas.

15.6.2. Yema pasteurizada deshidratada en polvo o en escamas: es la yema líquida pasteurizada proveniente de huevos frescos y/o conservados de la categoría A y B, a la que se le ha eliminado la mayor parte de su humedad por procedimientos autorizados y se presenta en forma de polvo o escamas.

15.6.3. Clara o albúmina pasteurizada deshidratada en polvo o en escamas: es la clara líquida pasteurizada proveniente de huevos frescos y/o conservados de la categoría A y B, a la que se le ha eliminado la mayor parte de su humedad por procedimientos autorizados y se presenta en forma de polvo o escamas.

DISPOSICIONES PARTICULARES PARA OVOPRODUCTOS DESHIDRATADOS

15.6.4. Los ovoproductos pasteurizados deshidratados cumplirán con las disposiciones particulares establecidas en los artículos 15.6.5 a 15.6.7.

15.6.5. El huevo entero pasteurizado deshidratado o en polvo presentarán las siguientes propiedades físico-químicas:

Especificaciones	Mínimo	Máximo
pH	6	
humedad		6%
Extracto etéreo	37%	
Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0.05/N)		3 ml/g de extracto
cenizas	4%	
Proteínas totales	40%	

15.6.6. La yema deshidratada pasteurizada o en escamas presentarán las siguientes propiedades físico-químicas:

Especificaciones	Mínimo	Máximo
pH	6	
Humedad		5%
Extracto etéreo	53%	
Acidez del extracto etéreo (expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0.05/N))		2.5 ml/g de extracto
cenizas	4%	
Proteínas totales		32%

15.6.7. La clara deshidratada pasteurizada o en polvo presentarán las siguientes propiedades físico-químicas:

Especificaciones	Mínimo	Máximo
pH	9%	
humedad		10%
cenizas	6%	
Proteínas	80%	

SECCION 7

OTROS OVOPRODUCTOS

15.7.1. Huevo cocido pelado: es el huevo cocido al que se ha retirado su cáscara y envasado en una solución conservante u otro método de conservación autorizado.

15.7.2. Huevo cocido pelado congelado: es el huevo cocido al que se le ha retirado su cáscara, entero y congelado criogénicamente.

15.7.3. Huevo cocidos pelado en cilindro: es el huevo cocido tanto la clara como la yema y utilizados en rodajas para ensaladas o embutidos. Deben conservarse en un método autorizado.

15.7.4. Huevos revueltos: es el huevo que ha sido sometido a un proceso mecánico de mezclado.

15.7.5. Mezcla de huevos revueltos: es la mezcla de huevo que ha sido sometida a un batido para mezclar sus ingredientes y pueden presentarse en forma congelada, líquida refrigerada o secos. También pueden presentarse en forma deshidratada y/o congelada.

15.7.6. Huevo frito: es el huevo que ha sido sometido a un proceso de fritura y luego se conserva en forma congelada.

15.7.7. Sustitutos del huevo: son aquellos productos formulados para sustituir al huevo entero en el cuál se compone básicamente de clara, pudiendo la yema ser sustituida por otros ingredientes como leche desnatada, aceites vegetales, emulsificantes, estabilizantes, antioxidantes, gomas, color artificial, minerales, vitaminas y aditivos autorizados. Pueden presentarse en forma líquida o deshidratada, refrigerada o congelada previa pasteurización de sus componentes.

15.7.8. Sin perjuicio de las definiciones establecidas en el presente reglamento, los ovoproductos no contemplados deberán ser aprobados por la Autoridad Oficial competente.

SECCION 8
OTRAS DISPOSICIONES PARA OVOPRODUCTOS

15.8.1. Características físico químicas de ovoproductos serán las siguientes:

- a) la concentración de ácido butírico no será superior a 10 mg por kg de materia seca de ovoproducto no modificado.
- b) el contenido de ácido láctico de las materias primas para fabricar ovoproductos no será superior a 1000 mg por kg de materia seca. No obstante, en los productos fermentados dichos valores deberán ser los que se hayan comprobado antes del proceso de fermentación.
- c) la cantidad de residuos de cáscara, de membranas de huevos y otras posibles partículas en el ovoproducto transformado no será superior a 100 mg por kg de ovoproducto.

15.8.2.- Los ovoproductos cumplirán con los siguientes parámetros microbiológicos:

Microorganismos	n	c	m	M
<i>Aerobios mesófilos ufc/g o ml</i>	5	2	1000	10.000
<i>enterobacterias</i>	5	2	10	100
<i>Salmonella spp</i>	5	0	ausencia 25 g/ml	ausencia en 25 g/ml

15.8.3. Los parámetros microbiológicos para ovoproductos se actualizarán según los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes, de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF). Se determinarán según métodos de Normas Internacionales (ISO, USDA/FSIS, BAM/FDA, APHA, AOAC), regionales o nacionales.

SECCIÓN 9

ROTULADO PARA HUEVO Y OVOPRODUCTOS

15.9.1. El rotulado de los huevos fresco, enfriados y ovoproductos deben cumplir con las normas vigentes.

15.9.2. En el rótulo para ovoproductos debe indicarse la sugerencia de uso.

15.9.3. Las definiciones de nutrientes en ovoproductos son las establecidas por el Decreto 117/006 Rotulado Nutricional de alimentos Envasados y sus posteriores modificaciones, que actualiza el Decreto 315/994 Reglamento Bromatológico Nacional.

15.9.4. El rotulado nutricional debe cumplir con el Decreto 117/006, Rotulado Nutricional de alimentos Envasados, que actualiza el Decreto 315/994 Reglamento Bromatológico Nacional y sus posteriores modificaciones.

SECCIÓN 10

PRODUCTOS ELABORADOS EN BASE A OVOPRODUCTOS

15.10.1.- Mayonesa: es el producto de consistencia semisólida, de textura lisa y uniforme.

Elaborado por una emulsión formada por: yema de huevo o huevo entero pasteurizado líquido o en polvo, aceites vegetales comestibles y vinagre o jugo de limón. La mayonesa puede ser adicionada de sal, azúcares y otros ingredientes autorizados. La mayonesa que se comercialice para consumo directo o la utilizada para la elaboración de alimentos deberá ser exclusivamente de origen industrial.

15.10.2- la mayonesa deberá cumplir con los siguientes parámetros físico-químicos:

Parámetros	Mínimo	Máximo
Lípidos	65 %	
pH a 20°C		4.0
Almidón o almidones modificados		0.5%

15.10.3- cuando la mayonesa contenga menos del 65% de lípidos no podrá denominarse mayonesa.

15.10.4- La mayonesa y salsas o aderezo a base de mayonesa cumplirán con los siguientes parámetros microbiológicos.

Parámetros	Máximo
Aerobios mesófilos totales	1000 ufc/g
Bacterias Coliformes	10 ufc/g
Mohos y levaduras	20 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 1 g
Salmonella	Ausencia en 25 g

15.10.5.- Los parámetros microbiológicos se actualizarán según los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes, de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF). Se determinarán según métodos de Normas Internacionales (ISO, USDA/FSIS, BAM/FDA, APHA, AOAC), regionales o nacionales.

15.10.6- Salsa o aderezo a base de mayonesa: es el producto de consistencia semisólida o fluida elaborado por la emulsión formada por: yema de huevo o huevo entero pasteurizado líquido o en polvo, aceites vegetales comestibles y vinagre o jugo de limón, especias, con o sin almidón, agentes espesantes y otros ingredientes autorizados. La salsa tipo mayonesa que se comercialice para consumo directo o la utilizada para la elaboración de alimentos deberá ser exclusivamente de origen industrial.

15.10.7. Cuando la salsa o aderezo a base de mayonesa contenga menos del 30% no podrá denominarse salsa a base de mayonesa.

15.10.8.- Salsa Tártara: es el producto de consistencia semisólida elaborado a base de mayonesa, con adición de mostaza, huevos duros, alcaparras, pepinos encurtidos y otros ingredientes.

15.10.10.- la salsa o aderezo a base de mayonesa deberá cumplir con los siguientes parámetros físico-químicos:

Parámetros	Mínimo	Máximo
Lípidos	30 %	64 %
pH a 20°C		4.0
Almidón o almidones modificados		0.5%

15.10.11.- la salsa o aderezo a base de mayonesa debe rotularse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

15.10.12- Sin perjuicio de las definiciones establecidas en el presente reglamento los productos en base a ovoproductos no contemplados deberán ser aprobados por la Autoridad Oficial competente.