

## **N° 33115-MEIC-MAG-S**

### **EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA Y LOS MINISTROS DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO, DE SALUD Y DE AGRICULTURA Y GANADERÍA**

En uso de las atribuciones que les confiere los artículos 140, incisos 3) y 18, y artículo 146, incisos 3) y 18) de la Constitución Política del 7 de noviembre de 1949; los artículos 27 inciso 1) y 28 inciso 2.b) de la Ley General de Administración Pública, N° 6227 del 2 de mayo de 1978; y con fundamento en la Ley del Sistema Internacional de Unidades, N° 5292 de 9 de agosto de 1973, sus reformas y su reglamento; Ley General de Salud, N° 5395 de 30 de octubre de 1973 y sus reformas; Ley Orgánica del Ministerio de Salud, N° 5412 de 8 de noviembre de 1973 y sus reformas; Ley Orgánica del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, N° 6054 del 14 de junio de 1977, sus reformas y su reglamento; Ley de Fomento a la Producción Agropecuaria FODEA, que contiene la Ley Orgánica del Ministerio de Agricultura y Ganadería, N° 7064 de 29 de abril de 1987, sus reformas y su reglamento; Ley sobre Salud Animal, N° 6243 de 2 de mayo de 1978, sus reformas y sus reglamentos; Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 de 20 de diciembre de 1994, sus reformas y su reglamento; Ley del Sistema Nacional de la Calidad, N° 8279 de 02 de mayo de 2002; Ley de Aprobación del Acta Final en que se incorporan los resultados de Ronda de Uruguay de Negociaciones Comerciales Multilaterales, Ley N° 7475 de 20 de diciembre de 1994;

#### ***Considerando:***

1°—Que es un deber ineludible del Estado velar por la salud de la población, evitando o reprimiendo aquellos actos u omisiones de particulares que impliquen un riesgo para la salud humana como bien jurídico de importancia suprema para el desarrollo social y económico del país.

2°—Que es un derecho de los consumidores la protección contra los riesgos que puedan afectar potencialmente su salud, su seguridad, el medio ambiente, engaño al consumidor o sus legítimos intereses económicos y sociales, tal y como lo disponen los incisos a) y b) del artículo 32 de la Ley N° 7472.

3°—Que el proceso de apertura comercial que está experimentando el país tiende a lograr una mayor competencia entre los productos que se ofrecen en el mercado tanto de fabricación nacional como importado.

4°—Que cualquier medida que el país ejecute en materia comercial que pueda tener un efecto restrictivo sobre los flujos de comercio en, desde y hacia Costa Rica, debe hacerse con absoluto apego y respeto hacia el ejercicio legítimo de la actividad comercial y los compromisos que el país ha adquirido como miembro de la Organización Mundial del Comercio, en particular, aquellos que disponen de otorgar trato nacional a los productos importados, la transparencia en la elaboración y ejecución de tales medidas y el imperativo de que las mismas obedezcan a objetivos legítimos, tales como los define el artículo 2 del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, entre ellos la protección de la salud humana.

5°—Que dentro de las actividades que el Estado debe realizar para alcanzar el logro del objetivo citado se encuentra el garantizar a la población el acceso a alimentos que reúnan condiciones sanitarias, físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas y fisiológicas adecuadas para el consumo humano, máxime en aquellos casos en los cuales se trate de alimentos de importancia dentro de la llamada Canasta Básica Moderna, debido a su alto nivel de consumo.

6°—Que los artículos 200, 201, 203 y 204 de la Ley General de Salud establecen en forma clara medidas restrictivas al comercio de alimentos alterados o deteriorados, entendiéndose como deteriorados aquellos que por cualquier causa natural ha sufrido perjuicios o cambios en sus características básicas, físicas, químicas o biológicas, entrañando por ello un riesgo sanitario considerable.

7°—Que ciertos estados de deterioro, producto de la inadecuada manipulación de los mismos o la acción de elementos naturales externos, tales como el ambiente, la temperatura y la acción de insectos o agentes patógenos microscópicos privan al consumidor de su legítimo derecho a adquirir productos capaces de satisfacer sus expectativas de consumo.

8°—Que en virtud de lo anterior, y velando por la calidad de los huevos frescos o refrigerados, que se expenden en el mercado nacional, producidos en el territorio nacional o importados de terceros mercados, se hace necesario precisar las características de calidad que deben reunir para ser vendidos al consumidor final. **Por tanto,**

**Decretan:**

**Artículo 1°**—Aprobar el siguiente reglamento técnico:

**RTCR 397: 2006 Huevos Frescos o Refrigerados de Gallina para consumo humano**

**1 OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACIÓN**

Este reglamento tiene por objeto establecer las características y especificaciones de calidad, inocuidad, empaque y etiquetado que deben cumplir los huevos de gallina frescos o refrigerados nacionales o importados para consumo humano, que se ofrecen al consumidor final, a la hostelería y a la industria en el país al momento de su expedición o venta, independientemente de su método de producción, los cuales se pueden catalogar dentro de alguna de las siguientes categorías:

- 1.1 Huevo fresco para consumo humano, hostelería o industrial, con cáscara.
- 1.2 Huevo refrigerado para consumo humano, hostelería o industrial, con cáscara.

**2 DEFINICIONES**

- 2.1 **cáscara:** es el elemento externo que protege las sustancias nutritivas del huevo. De forma ovoide, lisa, calcárea, compuesta de sales minerales y porosa; dichos poros permiten el intercambio gaseoso con el medio ambiente.
- 2.2 **cáscara ligeramente sucia:** sin lavar, que presenta manchas (sangre, tierra, estiércol) o suciedad apenas perceptible que no le quiten en mucho el aspecto limpio general del huevo y cuyo conjunto se encuentre entre el 10.01% y un 17.5% de la superficie, es decir, que la sumatoria del área cubierta por la suciedad se encuentre dentro de este rango del área total de la cáscara.
- 2.3 **cáscara limpia:** sin lavar, que presenta manchas (sangre, tierras, estiércol), o suciedad apenas perceptible que no le quiten en mucho el aspecto limpio general del huevo y cuyo conjunto no exceda el 10% de la superficie, es decir, que la sumatoria del área cubierta por la suciedad no exceda el 10% del área total de la cáscara.

- 2.4 cáscara sucia:** sin lavar, que presenta manchas o suciedad (sangre, tierra, estiércol) cuyo conjunto exceda el 17.5% de la superficie del huevo. El huevo que presenta esta característica en su cáscara se considera no apto para comercializar como huevo fresco con cáscara para consumo humano.
- 2.5 clara; albúmina:** solución coloidal, viscosa, que rodea la yema y que esta contenida entre las membranas de la cáscara. Normalmente se distinguen 3 capas, de las cuales dos son densas y viscosas; y la otra es más acuosa.
- 2.6 disco germinal:** disco formado por las capas germinativas primarias, que se ubica superficialmente sobre la yema.
- 2.7 envase:** cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener una o varias unidades cuando se ofrece al consumidor. Además, todos los separadores de cartón que se emplean para proteger los huevos deben cumplir con lo establecido en el decreto ejecutivo N° 26980-S de 20 de abril de 1998 “Regulación del Uso de Separadores de Huevos”.
- 2.8 gallina:** hembra de las aves de la especie *Gallus gallus*, dedicada a la postura de huevos para la reproducción o el consumo humano.
- 2.9 hostelería:** son los restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares en donde se preparan comidas para el consumo humano.
- 2.10 huevo con cáscara quebrada:** es aquel donde se ha producido una abertura de la cáscara, con rotura de las membranas internas, de forma tal que, se permite la salida del contenido interno del huevo.
- 2.11 huevo con cáscara rajada:** es aquel que presentan una rotura o rajadura que no permite vaciar nada de su contenido, siempre y cuando sus membranas internas no estén rotas.
- 2.12 huevo de gallina:** es el producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina; se componen de cáscara y sus membranas, yema y clara, cámara de aire, y el disco germinal.
- 2.13 huevo fértil:** es aquel producido con propósito de reproducción por lo que el disco germinal presenta desarrollo embrionario.

- 2.14 huevo fresco para consumo humano o industrial:** es aquel huevo contenido en su cáscara, que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación; cuyas características de calidad interna y externa cumplen con lo especificado en el presente reglamento.
- 2.15 huevo refrigerado con cáscara:** cualquier huevo para consumo humano o industrial con cáscara, que haya sido expuesto a un proceso de refrigeración durante cualquiera de sus etapas de producción. En todos los casos este huevo tiene que cumplir con los parámetros señalados para huevo fresco de este reglamento. Se considera que el huevo se ha sometido a tratamiento de refrigeración, cuando se mantiene en temperaturas entre los 2 y 8 grados Celsius.
- 2.16 huevo mojado:** es aquel huevo que se ha expuesto al contacto con agua. Aquí no se consideran los huevos que se han sometido a algún proceso industrial de lavado.
- 2.17 huevo raspado:** cualquier huevo que haya sido sometido a la remoción de la suciedad de la cáscara mediante el empleo de un agente abrasivo. Por ejemplo, lija, esmeril, cepillos, etc.
- 2.18 procedimiento de conservación:** cualquier procedimiento físico o químico que pretende mantener o alargar la vida útil del huevo.
- 2.19 proceso industrial de lavado de huevo:** conjunto de actividades que buscan remover la suciedad de la cáscara y que involucran un proceso de limpieza, sanitización, secado; una vez seco el huevo debe ser recubierto con un aceite mineral o vegetal grado alimentario. Estas acciones se desarrollan exclusivamente bajo condiciones higiénicas, instalaciones y equipos diseñados para tal fin.
- 2.20 refrigeración:** método de conservación físico, por medio del cual se mantiene el producto a temperaturas de entre 2°C y 8 °C.
- 2.21 unidad haugh:** criterio empleado para estimar la frescura del huevo. En esta escala de 0 a 110, se establece que los valores menores están relacionados con un mayor envejecimiento del huevo. Se define en función de la altura del albumen o clara denso (H), medido en milímetros a un centímetro de la yema. Así como por el peso total del huevo (P), en gramos; incluyendo la cáscara. De forma tal que:

$$\text{Unidad Haugh} = 100 * \log (H - 1.7 * P * 0.37 + 7.57)$$

- 2.22 vida útil:** es el período de tiempo después del cual el producto almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante o producto, reduce o elimina las características de calidad que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse.
- 2.23 yema:** es la parte central del huevo, contenida por la membrana vitelina, de forma hemisférica, y de color que varía del amarillo al naranja, según su contenido de xantofilas y carotenos.
- 2.24 yema libre de defectos:** de forma casi esférica, contorno definido, ubicación central con movimientos ligeros que no llegan al desplazamiento, no posea ninguna coloración extraña.
- 2.25 yema ligeramente defectuosa:** es aquella yema alargada, moderadamente plana (sin llegar a ser plana), de contorno definido y que permanece centrada.

### 3 REFERENCIA

Adicional a lo establecido en este Reglamento Técnico, se deberá tomar en cuenta la siguiente legislación complementaria:

- 3.1** Ley N° 5292, Sistema Internacional de Unidades, del 9 de agosto de 1973, publicada en la Colección de Leyes y Decretos. Año 1973, II Semestre, Tomo 1, página 336.
- 3.2** Ley N° 5395, Ley General de Salud, del 30 de octubre de 1973, publicada en la Colección de Leyes y Decretos. Año 1973, Semestre 2, Tomo 3, Página 1122.
- 3.3** Ley N° 7472, Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, del 20 de diciembre de 1994, publicado en La Gaceta N° 14 del 19 de enero de 1995.
- 3.4** Decreto Ejecutivo N° 25234-MEIC, Reglamento a la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, del 25 de enero de 1996, publicado en el Alcance N° a La Gaceta N° 124 del 1 de julio de 1996.
- 3.5** Decreto Ejecutivo N° 22268-MEIC, Reglamento Técnico RTCR 148:1993. Metrología, Contenido Neto de Preenvasados, del 7 de

junio de 1993, publicado en La Gaceta N° 132 del 13 de julio de 1993.

- 3.6** Decreto Ejecutivo N° 26012-MEIC, Reglamento Técnico RTCR 100:1997. Etiquetado de los alimentos Preenvasados, del 15 de abril de 1997, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997.
- 3.7** Decreto Ejecutivo N° 29660-MEIC. Reglamento Técnico RTCR 26:2000. Metrología. Unidades Legales de Medida, del 18 de abril del 2001, publicado en La Gaceta N° 151 del 8 de agosto del 2001.
- 3.8** Decreto Ejecutivo N° 26980-S, Regulación del Uso de Separadores de Huevos, del 20 de abril de 1998, publicado en La Gaceta N° 98 del 22 de mayo de 1998.

## **4 PROHIBICIONES**

Durante el proceso de comercialización se prohíbe:

- 4.1** Los huevos mojados o con cáscara quebrada.
- 4.2** Los huevos refrigerados, que hayan perdido durante alguna de las etapas de comercialización la cadena de frío.
- 4.3** Los huevos que hayan sido sometidos a algún proceso de incubación.
- 4.4** Los huevos fértiles excepto que sea para fines industriales.
- 4.5** Los huevos lavados que no hayan sido sometidos al proceso de secado y encerado y que hayan perdido alguna de las etapas de comercialización de la cadena de frío.
- 4.6** La venta de huevos como unidades independientes, por ejemplo cartones, docenas. Los huevos deben comercializarse en kilogramos, que es la unidad de masa del Sistema Internacional de Unidades.

## **5 COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

### **5.1 Clasificación**

Se considera que el huevo contenido en su cáscara, objeto de este reglamento, debe cumplir con un grado de calidad mínima, de conformidad con lo que se establece en el punto siguiente.

## **5.2 Características y Especificaciones**

**5.2.1 Cáscara:** ligeramente sucia pudiendo tener asperezas que no afecten su forma textura y resistencia o raspadas para eliminar las manchas. Pueden tener forma anormal.

**5.2.2 Clara o Albúmina:** transparente, moderadamente firme, con no menos de veinte Unidades Haugh al final de su vida útil.

**5.2.3 Yema:** ligeramente defectuosa. La intensidad de color de la yema no influye sobre la comestibilidad del huevo, por lo que se aceptan con colores que van de amarillo a anaranjado.

## **6 DISPOSICIONES SOBRE ESPECIFICACIONES DE TOLERANCIAS**

### **6.1 Tolerancias para los parámetros de calidad exceptuando los parámetros microbiológicos y de contenido neto**

En un envase o lote de huevos, el número de huevos que cumplan con los parámetros establecidos en el punto 5.2 no deberá ser menor al 90% del total, el 10% restante podrá:

- No cumplir con una o una combinación de las características establecidas. No obstante, dentro de este porcentaje no se admitirá más de un 2% de huevos que presenten la característica de cáscara sucia.

Para efectos del muestreo, se admite hasta un 10% de huevos con cáscara rajada y un 3% de huevos con cáscara quebrada.

### **6.2 Tolerancias para contenido neto**

**6.2.1** Para la determinación del cumplimiento del contenido neto del producto huevo preempacado, según el Decreto ejecutivo N° 22268-MEIC, RTCR 148 Metrología. Contenido neto de preempacados; se aplicará la siguiente fórmula para el cálculo del error máximo negativo permitido para el producto.

$$\mathbf{EMNP = EMNPT + MD \times 0,003 \times d}$$

En donde:

**EMNP:** es el error máximo negativo permitido para el producto;

**EMNPT:** es el error máximo negativo permitido dado en la Tabla 2. Tolerancia para productos preempacados de contenido variable en el Decreto ejecutivo N° 22268-MEIC, RTCR 148 Metrología. Contenido neto de preempacados.

**MD:** es la masa declarada del producto; y

**d:** son los días desde la fecha de empaque del producto.

**6.2.2** Para el día del empaque del producto  $d=0$

**6.2.3** El huevo que se comercialice a granel, se exige del cumplimiento de lo estipulado en 6.2.1 y 6.2.2. En este caso, se verificará el calibre de las balanzas utilizadas para su comercialización.

### **6.3 Tolerancias para parámetros microbiológicos**

Serán los establecidos en el apartado 7.1 del presente reglamento en lo referente a límites microbiológicos.

### **6.4 Muestreo para los parámetros de calidad exceptuando los parámetros microbiológicos**

La toma de muestras y el tamaño de la misma para la verificación de los parámetros de calidad del huevo que se comercialice preempacado o a granel, exceptuando los parámetros microbiológicos, se realizará de conformidad con lo establecido en el artículo 90 del decreto ejecutivo N° 25234-MEIC de 25 de enero de 1996 “Reglamento de la Ley de Promoción de la Competencia y Defensa efectiva del Consumidor” y sus reformas.

## **7 DISPOSICIONES RELATIVAS A LA HIGIENE**

### **7.1 Límites Microbiológicos**

Con respecto al muestreo de la calidad microbiológica del huevo que se comercialice preempacado o a granel, se definen las siguientes variables de muestreo a nivel de contenido interno de huevo en cáscara: Recuento de mesófilos aerobios, Presencia/Ausencia de *Salmonella* spp., Coliformes Totales y *Staphylococcus aureus* de conformidad al Código internacional recomendado de prácticas de higiene para productos de huevo.

Para efectos de esta norma, se definen las siguientes variables:

- n:** se define como el número de muestras compuestas analizadas que son seleccionadas independiente y separadamente .
- c:** número máximo de unidades de muestra cuyos resultados estén m-M, sin llegar a M, no se acepta que sea mayor o igual a M.
- m:** criterio microbiológico que separa la calidad buena de la calidad defectuosa o marginalmente aceptable.
- M:** criterio microbiológico que separa lo marginalmente aceptable de lo inaceptable.

De esta forma, se acepta que los recuentos microbiológicos excedan en un número menor de c el conteo expresado por la variable m, pero en ninguna ocasión se debe exceder el valor establecido por M.

**7.1.1** Recuento de mesófilos aerobios: Si se toman 5 muestras compuestas se acepta que:

n: 5  
c: 2  
m: 50,000  
M: 1,000,000

**7.1.2** Coliformes Totales: Para estas se seguirá el siguiente plan:

n: 5  
c: 1  
m: 10  
M: 1,000

**7.1.3** *Salmonella* spp.: Por su patogenicidad no se aceptarán recuentos positivos.

n: 5  
c: 0  
m: 0  
M: 0

**7.1.4** *Staphylococcus aureus*: Para estas se seguirá el siguiente plan:

n: 5  
c: 2  
m: 10  
M: 100

## **8 MUESTREOS Y MÉTODOS DE ANÁLISIS**

Los métodos de análisis que se aplicaran para la evaluación de los parámetros microbiológicos son:

## **8.1 Recuento de Mesófilos Aerobios**

- 8.1.1.** Bacteriological Analytical Manual. 1998. 8 ed. Revision A. AOAC International. Chapter 3. Aerobic Plate Count.
- 8.1.2.** Vanderzant, C. & Splittstoesser, D.F. 1992. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3 ed. American Public Health Association, Washington DC. Chapter 4. Colony Count Methods.

## **8.2 Coliformes Totales**

- 8.2.1** Bacteriological Analytical Manual. 1998. 8 ed. Revision A. AOAC International. Chapter 4. Aerobic Plate Count.
- 8.2.2** Vanderzant, C. & Splittstoesser, D.F. 1992. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3 ed. American Public Health Association, Washington DC. Chapter 4. Colony Count Methods.
- 8.2.3** Official Methods of Analysis of AOAC International. 1999. Method 966.24 Coliform Group and *Escherichia coli* in Tree Nut Meats. Microbiological Methods. 16 ed. Revision 5. Vol I. Chapter 17.

## **8.3 Presencia/ Ausencia *Salmonella* spp.**

- 8.3.1** Bacteriological Analytical Manual. 1998. 8 ed. Revision A. AOAC International. Chapter 5. Aerobic Plate Count.
- 8.3.2** Microbiology Laboratory Guidebook.2002. United States Department of Agriculture.
- 8.3.3** Official Methods of Analysis of AOAC International. 1999. Method 995.20 *Salmonella* in Raw Highly Contaminated Foods and Poultry Feed. Microbiological Methods.

## **8.4 Presencia/ Ausencia *Staphylococcus aureus***

- 8.4.1** Aoac International Md. 2002. Compendium on Microbiological Methods for the Analysis of Food and Agricultural Products. Métodos 975.5 y 987.09. AOAC International MD,USA.

**8.4.2** Bacteriological Analytical Manual. 1998. AOAC International MD, USA. 8 ed. Ch. 12 Staphylococcus aureus. pg 12.01-12.05.

**8.4.3** Vanderzant C. Splittstoesser P. 1992. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3ed. Ch. 13 Staphylococcus aureus. pg 533-550.

## **9 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

**9.1** Los huevos deberán almacenarse en locales limpios, secos y exentos de olores extraños.

**9.2** Durante su transporte y almacenamiento los huevos se mantendrán limpios, secos y exentos de olores extraños y eficazmente preservados de todo posible golpe, así como de la acción del tiempo atmosférico y la luz.

**9.3** Los huevos deberán estar protegidos de temperaturas extremas durante su almacenamiento y transporte.

**9.4** Los transportes empleados para huevo deberán cumplir con las condiciones anteriores. Los cajones y otros equipos empleados para el transporte de huevo deben ser de un material que permita su fácil limpieza, lisos y capaces de evitar que el huevo se contamine. Todos los cajones deberán ser cerrados para garantizar la protección del producto.

## **10 DISPOSICIONES RELATIVAS AL ROTULADO O ETIQUETADO**

**10.1** Cuando el huevo se comercialice preempacado la etiqueta deberá estar conforme al decreto ejecutivo N° 26012-MEIC de 15 de abril de 1997 “Reglamento Técnico RTCR 100:1997 Etiquetado de Alimentos Preenvasados” y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 91 del 14 de mayo de 1997.

**10.2** Además de cumplir con lo establecido en el punto 10.1 deberá declarar:

**10.2.1** La fecha de empacado y de vencimiento.

NOTA: Se recomienda que la fecha de vencimiento no exceda de los veintiún días siguientes a la fecha de empacado.

- 10.2.2** Cuando el huevo se comercialice refrigerado deberá indicarse esta condición inmediatamente después de su nombre (huevo fresco refrigerado).
- 10.2.3** Cuando el huevo se comercialice fértil deberá indicarse esta condición inmediatamente después de su nombre y sólo será para fines industriales (huevo fértil para uso industrial).
- 10.3** Adicionalmente, cuando se informe sobre las características nutricionales del producto, el etiquetado debe cumplir con lo establecido en el reglamento técnico decreto ejecutivo N° 30256-MEIC-S de 15 de enero del 2002 “RTCR 135:2002. Etiquetado nutricional de los alimentos preenvasados” y sus reformas, publicado en La Gaceta N° 71 del 15 de abril del 2002.
- 10.4** Huevo a la venta no preempacado. Cuando el huevo no se comercialice preempacado, debe cumplir, con la siguiente información:
- 10.4.1** Nombre del producto
- 10.4.2** Origen del producto

Dicha información debe permanecer en un lugar visible junto al producto de manera tal que no induzca a error o engaño al consumidor.

## **11 BIBLIOGRAFÍA**

- 11.1** Secretaría de Salud, NOM-159-SSA1-1996 Norma oficial mexicana, Bienes y servicios, huevos, sus productos y derivados, disposiciones y especificaciones sanitarias diciembre 1999.
- 11.2** Secretaria de Comercio; Dirección General de Normas, NMX-FF-079-1991 Productos Avícolas – Huevo Fresco de Gallina-Especificaciones, Enero 1992.
- 11.3** COGUANOR, Norma Guatemalteca Obligatoria, NGO 34209:99. Huevos de Gallina Frescos y Refrigerados para Consumo Humano. Enero 1999.
- 11.4** Ing. Mario Murillo AZ-403. Estructura y composición del Huevo, clasificación de huevos por calidad.

- 11.5 Comisión de las comunidades Europeas. Reglamento CE N° 1907/1990 Normas de comercialización del huevo. Junio 1990.
- 11.6 Comisión de las comunidades Europeas. Reglamento CE N° 2295/2003 Normas de comercialización del huevo. Diciembre 2003.
- 11.7 LACOMET. Informe estudio de Análisis de Tolerancia de peso del Huevo Preempacado, Junio 2004.
- 11.8 Roche Vitaminas S.A. departamento de Industrias Primarias, Nutrición y Salud Animal, Manual Práctico Calidad de Huevo 1995.
- 11.9 United States Department of Agriculture. Agricultural Marketing Service, Egg Grading Manual. Handbook N° 75.
- 11.10 Bacteriological Analytical Manual. 1998. 8ed. Revision A. AOAC International.
- 11.11 Vanderzant, C. Splittstoesser, D.F. 1992. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3 ed. American Public Health Association, Washington D.C. Chapter 4. Colony count methods.

**Artículo 2°**—El costo de los servicios que genere la aplicación del presente Reglamento, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, los deberá cubrir el interesado en la comercialización del producto, a través de los procedimientos definidos.

**Artículo 3°**—Las instancias técnicas competentes del Ministerio de Economía, Industria y Comercio, o aquellas que cuenten con la investidura oficial respectiva para ello, con fundamento en los artículos 3, 6, 36, 38 de la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor y sus reformas, procederán a ejecutar las medidas técnicas correspondientes, según se trate de un incumplimiento que origine consecuencias en la salud humana, en la salud animal, en la sanidad vegetal, en el medio ambiente, en la seguridad nacional, o bien, incumplimiento de los estándares de calidad y etiquetado, regulados en el presente reglamento. Medidas que pueden consistir, según sea el caso, en: retención, reacondicionamiento, decomiso, destrucción, reexportación, redestino, notificación a la autoridad oficial respectiva del país de origen, notificación al importador o al exportador, suspensión o revocación de los permisos, licencias o autorizaciones ya otorgadas, y denuncia.

**Artículo 4°**—Corresponderá al Ministerio de Economía, Industria y Comercio la verificación de los parámetros de calidad, etiquetado y del contenido neto, este último a través del Laboratorio Costarricense de Metrología (LACOMET).

**Artículo 5°**—Corresponderá al Ministerio de Salud, la verificación del cumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos en este reglamento.

**Artículo 6°**—Corresponderá al Ministerio de Agricultura y Ganadería la verificación a nivel primario, en el marco de su competencia o por la investidura recibida por parte de otros ministerios competentes.

**Artículo 7°**—El incumplimiento del presente reglamento será sancionado, según su gravedad de conformidad con lo dispuesto en la Ley de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, N° 7472 de 20 de diciembre de 1994, publicada en La Gaceta N° 14 del 19 de enero de 1995; y en el Código Penal vigente.

**Artículo 8°**—Rige tres meses después de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los dieciocho días del mes de enero del año dos mil seis.

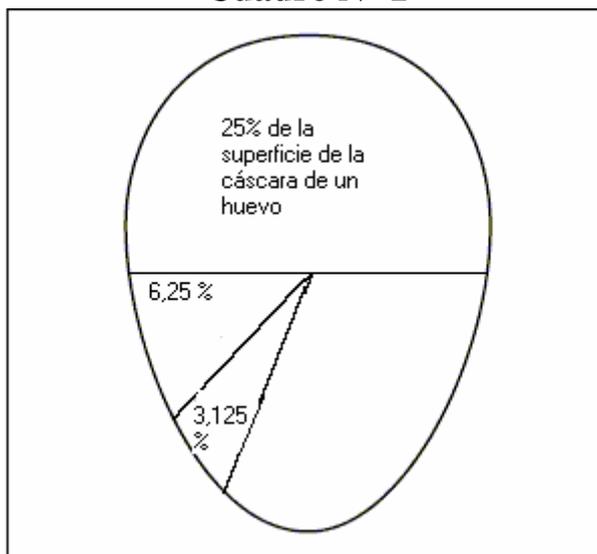
Publíquese. —ABEL PACHECO DE LA ESPRIELLA— El Ministro de Economía Industria y Comercio, Gilberto Barrantes Rodríguez, el Ministro de Agricultura y Ganadería, Rodolfo Coto Pacheco, y la Ministra de Salud, María del Rocío Sáenz Madrigal

**Publicado en La Gaceta N° 128 del 04 de julio de 2006.**

### **ANEXO 1** *(Informativo)*

La ilustración en el Cuadro N° 1 se debe tomar como una guía y no debe ser utilizada como una medida real a la hora de determinar la superficie. Los operadores deben aprender a determinar el área que constituye estas medidas y después observar los huevos que contengan manchas en su cáscara contra este cuadro.

**Cuadro N° 1**



Un treintaidosavo, un dieciseisavo, y un cuarto de la superficie de la cáscara de un huevo (las áreas demostradas son aproximadas).