

MARTES, 2 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 103

## CONSEJERÍA DE GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

**CVE-2015-7432** *Orden GAN/32/2015, de 15 de mayo, por la que se aprueba la norma técnica para el uso de la marca de garantía CC Calidad Controlada para huevos de gallinas camperas.*

El Decreto 166/2003 de 25 de septiembre, por el que se regula la marca de garantía "CC Calidad Controlada" reglamenta el uso de este distintivo de calidad en los productos alimentarios.

Este Decreto establece en su artículo 2 que los productos susceptibles de ser identificados con la marca tienen que disponer de una norma técnica que especifique distintos aspectos relacionados con la producción, elaboración y características de los mismos.

Elaborado el texto de la norma técnica para la utilización de la marca "CC Calidad Controlada" para huevos de gallinas camperas, e informado positivamente por la Comisión de la Marca establecida en el artículo 4 del mencionado Decreto, en uso de las competencias que me confiere el artículo 33.f) de la Ley de Cantabria 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.3 del referido Decreto 166/2003, de 25 de septiembre.

DISPONGO

Artículo único

Aprobar la norma para el uso de la marca de garantía "CC Calidad Controlada" correspondiente para los huevos de gallinas camperas que figura como anexo a esta Orden.

Disposición final única

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el BOC.

Santander, 15 de mayo de 2015.  
La consejera de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural,  
Blanca Azucena Martínez Gómez.

MARTES, 2 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 103

## ANEXO

### Norma técnica para el uso de la marca de garantía “CC Calidad Controlada para huevos de gallinas camperas”

#### Artículo 1.- Objeto de la norma.

La presente norma técnica tiene por objeto definir los requisitos de producción y comercialización de huevos de gallinas camperas para su distinción con la marca “CC Calidad Controlada”.

#### Artículo 2.- Denominación y definición del producto.

Solamente obtendrán el distintivo “CC Calidad Controlada” aquellos huevos procedentes de gallinas camperas de la especie *Gallus gallus*, adultas, adaptadas a la cría al aire libre que, además de cumplir la normativa vigente, en especial las normas de calidad y etiquetado, cumplan las condiciones señaladas en esta norma técnica.

#### Artículo 3.- Características del producto

Los huevos de gallinas camperas amparados por la marca de calidad “CC Calidad Controlada” deberán ajustarse a las siguientes características de calidad:

- Producidos, como mínimo, una semana después de la salida de las gallinas a la pradera y como máximo, a los 18 meses de edad.
- Sólo se admiten de categoría A.
- Cáscara de color moreno, intacta y limpia, de forma que el huevo esté protegido de contaminaciones.
- Deberán tener en el momento del embalaje un máximo de 4 días desde la puesta.
- Altura de la cámara de aire < de 4 mm. en el momento del envasado.
- Peso mínimo de 53 gramos (clase M)
- Unidades Haugh (UH) mínimo 75 en el momento del envasado.
- Coloración de la yema entre 9 y 12 de la escala de Roche.
- Porcentaje de roturas < 1% al envasar.
- Se clasificará en un centro de clasificación de huevo autorizado con sus registros correspondientes.
- Poner en el huevo la fecha de duración mínima o consumo preferente, no pudiendo superar los 28 días a partir de la puesta.
- Queda prohibida la venta de huevos no marcados individualmente.

#### Artículo 4.- Requisitos de los animales

A efectos de este reglamento técnico se entenderá por “gallina ponedora” la gallina de la especie *Gallus gallus* que haya alcanzado la madurez para la puesta de huevos y haya sido criada para la producción de huevos no destinados a la incubación como gallina campera.

Las características que deben cumplir las gallinas de puesta son:

MARTES, 2 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 103

- a) Cada lote procederá de una única estirpe o cruce de estirpes.
- b) Cada lote estará perfectamente identificado, localizado y documentado, provisto siempre del certificado pertinente.
- c) Las gallinas serán de razas o estirpes conocidas y adaptadas para su cría al aire libre y a la producción de huevos camperos.
- d) Los lotes de pollitas procederán de explotaciones de recría o de multiplicación homologadas y de lotes que garanticen estar libres de *Salmonella typhimurium*, *Salmonellas enteridis* y *Mycoplasma gallisepticum*, lo que se acreditará con un certificado de origen en el que se indique su estado sanitario, las vacunaciones y los tratamientos recibidos.

#### Artículo 5.- Requisitos de las explotaciones

- Las explotaciones ganaderas deberán ubicarse en la comunidad autónoma de Cantabria y estar registradas en REGA y en el registro de la marca de garantía.
- Cada nave tendrá un lote único de edad y se practicará el sistema “todo dentro – todo fuera”, con el fin de conseguir un vacío sanitario más eficaz.
- Una explotación podrá tener más de una nave o lote de producción siempre que no se superen las 6.000 gallinas.
- El número máximo de gallinas camperas por nave y ciclo productivo será de 6.000.
- La distancia mínima entre dos explotaciones avícolas registradas en la marca será de 500 metros.

#### Artículo 6.- Requisitos de las instalaciones de producción.

Las instalaciones deben equiparse según la legislación vigente y de tal modo que las gallinas ponedoras dispongan de:

1. Acceso durante todo el día a un espacio al aire libre. Este espacio estará cubierto de vegetación en su mayor parte.
2. Las naves contarán con trampillas que permitan el acceso directo a las praderas.
3. Las pollitas se criarán en suelo desde su nacimiento.
4. Las trampillas:
  - a) Tendrán, como mínimo, una altura de 40 centímetros y una anchura de 1 metro.
  - b) Se garantizarán 3 metros lineales para cada 1.000 gallinas repartidos en, al menos,  
2 trampillas.
5. Quedan prohibidos los sistemas de cría en distintos niveles.
6. El diseño de los ponederos garantizará el escamoteo del huevo y dispondrán de un sistema de cierre automático que impida que las gallinas duerman dentro.
7. La distancia entre el ponedero y las trampillas de salida a la pradera no será superior a 10 metros.
8. Los aseladeros estarán a distintas alturas, al menos, en un 50 %.
9. En las instalaciones se llevará a cabo un programa de desinsectación, desratización y desinfección descrito o contratar el servicio con una empresa especializada.
10. Las instalaciones deberán estar valladas.

MARTES, 2 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 103

11. En las naves de puesta y recría, cuando termine un ciclo de producción se llevarán a cabo las actuaciones necesarias para conseguir que la nave se encuentre en condiciones óptimas de cara a la siguiente crianza.

12. Previo a la entrada de animales se limpiará y desinfectará la nave y se realizarán controles de salmonella u otros que establezca la legislación vigente.

13. Durante la existencia de animales vivos en la nave se mantendrá la máxima limpieza de bebederos, comederos y demás material de las instalaciones.

#### Artículo 7.- Bienestar animal

- Se cumplirá con lo dispuesto en la normativa de aplicación referente a la protección de los animales en explotaciones ganaderas.
- Todas las gallinas deberán ser inspeccionadas, al menos, una vez al día.
- El nivel de ruido deberá mantenerse lo más bajo posible.
- La iluminación será natural y homogénea, permitiendo que las gallinas puedan ver vistas y puedan desarrollar su actividades en un marco normal. Se podrá hacer uso de iluminación artificial de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- Se respetará un periodo de penumbra de suficiente duración cuando disminuya la luz para permitir que las gallinas se instalen sin perturbaciones ni heridas.
- El régimen de iluminación seguirá un ritmo de 24 horas, incluyendo un periodo de oscuridad de, al menos, 8 horas.
- La ventilación será natural y adecuada.
- Queda prohibida la ventilación forzada. Se podrá permitir en caso de condiciones extremas donde se vea afectado el bienestar de los animales.
- Los animales dispondrán en todo momento de libre acceso a agua potable.
- Los materiales de construcción utilizados evitarán cualquier riesgo sanitario y favorecerán el bienestar de los animales y la calidad del producto final, debiéndose mantener en buen estado.
- Las zonas de yacijas se mantendrán en un estado de conservación adecuado, evitando el exceso de humedad y evitando que se apelmace en superficie. La yacijas deberá ocupar, al menos, un tercio de la superficie del suelo.
- La densidad máxima de aves será de 8 gallinas/m<sup>2</sup>.

#### Artículo 8.- Características de los parques

- a) La pradera estará claramente delimitada por un cercado. Superficie mínima de 4 m<sup>2</sup>/gallina
- b) Debe disponer de una superficie sombreada distribuida homogéneamente. Esta superficie será como mínimo de 0,2 m<sup>2</sup>/gallina.
- c) El acceso de las aves a la pradera se realizará, a más tardar, a las 25 semanas de edad.
- d) Estará recubierta de hierba en su mayor parte.
- e) Si se realizan labores de mantenimiento de pradera y/o cubierta vegetal, no se aplicarán tratamientos fitosanitarios sin previa autorización.
- f) Una vez finalizado un ciclo de puesta, o bien rotativamente se vaciará completamente el parque, y se llevará a cabo una desinfección y desinsectación de la nave y de sus utensilios.

MARTES, 2 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 103

g) Todas estas actuaciones serán anotadas en el cuaderno de explotación indicando los productos utilizados.

#### Artículo 9. – Alimentación

a) La composición del pienso y la ración será la adecuada para permitir el correcto desarrollo de los animales de acuerdo con su edad y su fase productiva.

b) Quedan prohibidos los piensos de fabricación propia por el productor.

c) En la etapa de recría (desde el nacimiento hasta la etapa de puesta):

- Contenido mínimo de maíz: 20% sobre el total de la ración
- Contenido mínimo en cereales: 50%
- Ausencia de harinas y grasas animales

d) En la etapa de puesta:

- Contenido mínimo de maíz: 30% sobre el total de la ración
- contenido mínimo en cereales: 60%
- Ausencia de harinas y grasas animales

e) En ningún caso se autorizará el uso en la alimentación de grasas y harinas de origen animal, oleína de colza y mezcla de oleínas y de colorantes sintéticos.

f) Se efectuará un registro de entrada de alimentos en el cual se anotarán:

- nº albarán o factura.
- fórmula de partida de pienso utilizada
- tipo de pienso
- fecha de entrega y fábrica de pienso

g) Se deberá conservar el etiquetado de la composición de los piensos durante un año

h) Se deberá disponer del certificado de los fabricantes de pienso donde se haga constar que no contiene grasas animales.

#### Artículo 10. – Tratamientos y profilaxis

1. Las explotaciones deben llevar el libro de tratamientos oficial.

2. La explotación contará con un veterinario responsable de los tratamientos y profilaxis que se realicen en la misma.

3. Quedan prohibidos los tratamientos rutinarios sobre la recría, a excepción de las desparasitaciones y vacunaciones obligatorias y los que específicamente recomiende el veterinario responsable en la profilaxis de la explotación.

4. Los productos medicamentosos se almacenarán en lugares designados para tal fin, cerrados y con las condiciones adecuadas para su conservación.

#### Artículo 11. – Recogida, transporte.

a) Recogida:

- La recogida de huevos se realizará, al menos, dos veces al día.
- Quedarán excluidos aquellos huevos recogidos fuera de los nidales. Se llevará un registro de los mismos y se almacenarán separados del resto.

MARTES, 2 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 103

- El local de recogida estará separado físicamente de la zona de acceso a la nave de producción.
- Se dispondrá de un local de almacenamiento de los huevos después de la recogida y hasta el momento de su traslado al centro de clasificación y envasado, que se mantendrá a una temperatura adecuada.

b) Transporte:

- El transporte desde la explotación hasta el centro de clasificación y envasado, y hasta el comercio y los puntos de venta se realizará en vehículos isoterms y/o refrigerados que garanticen una temperatura inferior a 25°C. Durante el mismo se evitarán los cambios bruscos de temperatura.
- La duración de la ruta de recogida debe ser inferior a 6 horas. Si se recoge en distintas explotaciones, los lotes tiene que estar perfectamente identificados y separados.
- Si la recogida de la explotación no es diaria, la explotación dispondrá de un lugar de almacenamiento en el que se conservarán los huevos, hasta su distribución, a una temperatura máxima de 25°C.

Artículo 12. – Centros de Clasificación, envasado y etiquetado de los huevos

Los huevos de gallinas camperas amparados en la marca de garantía CC Calidad Controlada se clasificarán en un centro de clasificación de huevo autorizado con sus registros correspondientes y dado de alta en el registro de la marca.

a) Centros de clasificación:

- El centro de clasificación de huevos llevará un registro de entrada y salidas de huevos.
- Los centros colectivos que clasifiquen huevos procedentes de varias explotaciones, se ubicará independientemente de las explotaciones ganaderas. Si se ubica en la explotación ganadera sólo puede clasificar huevos de la propia explotación.
- Los centros de clasificación estarán ubicados en la Comunidad Autónoma de Cantabria.
- Se llevará un registro de movimientos de huevos desde la explotación al centro de clasificación que incluirá: Explotación de origen, Huevos entregados (fecha y número), sistema de producción, lote si procede, registro de salida (fecha, lote, número, cliente).
- La clasificación de los huevos se realizará por lotes completos y separados de otros lotes.

b) Envasado y etiquetado:

- El envasado y etiquetado siempre se realizarán en salas de clasificación autorizadas para tal fin, que realizarán la identificación individual del huevo y de los envases.



MARTES, 2 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 103

- Los envases serán aprobados por la Comisión de la Marca de garantía CC Calidad Controlada para huevos de gallinas camperas y deberán asegurar la fácil identificación del producto y la adecuada protección del mismo.
- Los materiales de los envases deberán cumplir con la normativa vigente, deberán ser limpios, nuevos e inodoros, y no causar alteraciones del producto
- Los envases garantizarán su inviolabilidad mediante un precinto aprobado por la Comisión de la marca.
- Se presentarán en estuches desechables de 6, 10 y 12 unidades
- El producto mantendrá su correcto etiquetado hasta el consumidor final
- Queda prohibida la venta a granel.
- El etiquetado deberá cumplir lo establecido normativamente para el etiquetado , acompañado por el distintivo gráfico establecido en el Decreto 166/2003 de 25 de septiembre referente a la marca de calidad "CC Calidad Controlada".

#### Artículo 13. – Trazabilidad del producto.

Para mantener la trazabilidad del producto hasta su llegada al consumidor final es obligatorio que:

- a) Desde la salida de la explotación se identifique el lote de huevos con los datos de la explotación, nº de lote y fecha de puesta.
- b) Los movimientos de huevos entre los diferentes operadores inscritos en la marca de garantía CC Calidad Controlada para huevos de gallinas camperas serán anotados con el fin de mantener la trazabilidad hasta su comercialización.
- c) en el centro de clasificación se identifican los huevos individualmente de forma que se mantenga la trazabilidad desde la explotación hasta el consumidor final.

#### Artículo 14. -Régimen de control.

El órgano de control establecerá los sistemas de control que se estimen necesarios en la cadena de proceso del producto en producción, conservación, almacenamiento, manipulación, envasado y comercialización a fin de asegurar que el producto que llegue al mercado identificado con el distintivo "CC Calidad Controlada" cumpla los requisitos establecidos en la presente norma y demás normativa aplicable.

Los controles se efectuarán:

- a.- De forma habitual, periódica y programada.
- b.- En aquellos supuestos que haya indicio de irregularidad.

El control consistirá en una o varias de las operaciones siguientes:

- a) Inspección visual
- b) Toma de muestras y análisis.
- c) Examen de material escrito y documental.

Se realizará un plan de inspección anual en el que se tendrán en cuenta todos los aspectos establecidos en la presente norma técnica, pudiéndose realizar controles sobre el terreno durante las fases de producción, clasificación y envasado del producto.

MARTES, 2 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 103

En una primera visita de control se comprobará la implantación de un sistema de trazabilidad en cada una de las etapas del proceso (separación en lotes, manipulación del producto, envasado y almacenaje del mismo) mediante los registros e identificaciones adecuadas.

Los operadores deberán disponer de:

- Un cuaderno de explotación en el que se reflejen las parcelas utilizadas, tratamientos utilizados, producción y cuantas otras consideraciones estime necesarias el órgano de control.
- Un programa de desinfección de instalaciones y maquinaria para garantizar su limpieza y sanidad del producto, así como los cajones y recipientes utilizados en el transporte y almacenamiento del producto.
- Un cuaderno de control en el que se refleje la entrada de huevos número de lote, peso y cuantas otras consideraciones se estimen necesarias.

Una vez realizados los controles se procederá a la entrega de las etiquetas "CC Calidad Controlada", siempre que se haya cumplido la norma satisfactoriamente.

Artículo 15. Obligaciones de los operadores autorizados al uso de la marca.

Sin perjuicio de las obligaciones y responsabilidades que se establecen en el Decreto 166/2003, de 25 de septiembre, los operadores autorizados al uso de la marca "CC Calidad Controlada" estarán obligados a:

- a) Permitir y colaborar en los controles que, de acuerdo con lo previsto en el Decreto 166/2003, de 25 de septiembre, se realicen sobre las explotaciones o instalaciones de almacenamiento, distribución o envasado o la actividad que desarrollen.
- b) Cumplir la norma técnica y poseer un cuaderno de explotación donde se anoten todas las operaciones y prácticas de producción.
- c) Almacenar, manipular, comercializar por separado, en el espacio o en el tiempo, según el caso, las producciones obtenidas bajo la norma técnica de otras obtenidas por métodos diferentes.
- d) Adoptar las medidas adecuadas para asegurar que durante todas las fases de producción y comercialización no pueda haber sustitución de los huevos de gallinas camperas obtenidos bajo esta norma técnica por otros.
- e) Identificar el producto de acuerdo con la norma técnica en las fases de producción y comercialización en que intervengan.
- f) Hacer buen uso de la identificación de garantía "CC Calidad Controlada".
- g) Notificar anualmente a la ODECA y con anterioridad a la fecha que se determine, su programa de producción, detallándolo por parcelas; así como periódicamente, los volúmenes producidos y comercializados.
- h) Adoptar medidas correctoras que resuelvan irregularidades detectadas por los órganos o entidades de control en la producción y comercialización.

Artículo 16. Calificación de no conformidades.



MARTES, 2 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 103

Tendrán la consideración de no conformidad el incumplimiento de lo dispuesto en la presente norma, en el resto de la normativa aplicable al producto y en el reglamento de uso de la marca.

Las no conformidades se clasifican en leves, graves y muy graves.

1. Tendrán la consideración de no conformidades leves aquellos incumplimientos que sean susceptibles de regularización mediante la correspondiente acción correctiva en el plazo comunicado por la autoridad o entidad de control. Estas no conformidades son, en general, las inexactitudes y omisiones en las declaraciones, documentos comerciales autorizados, asientos, libros de registro, fichas de control y demás documentos y, especialmente, las siguientes:
  - a) Inexactitudes y omisiones de datos y comprobantes, en los casos en que sean necesarios para la inscripción en los distintos registros, siempre que no sean determinantes para la inscripción.
  - b) No comunicar cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción en los registros.
  - c) La falta de libros de registro, fichas de control o cuantos documentos sean obligatorios conforme a la presente norma técnica.
  - d) Los restantes incumplimientos a la presente norma técnica en la materia a la que se refiere el presente apartado.

En el caso de que se hayan detectado uno o más incumplimientos considerados como no conformidades leves, se apercibirá al operador concediéndole un plazo para la corrección de dicha no conformidad y en una inspección posterior se procederá a comprobar si se han corregido o no las circunstancias que diera lugar a la/s no conformidad/es.

Si la no conformidad no se ha corregido en el plazo de 10 días implicará que se considere como grave y, por lo tanto, se procederá a la no calificación o descalificación de las producciones, partidas o lotes afectados.

2. Tendrán la consideración de no conformidades graves aquellos incumplimientos que no sean susceptibles de regularización mediante acciones correctivas. Son no conformidades graves los incumplimientos sobre producción, procesado, almacenaje, envasado y características del huevo de gallinas camperas:
  - a) El incumplimiento de las normas sobre prácticas de producción, procesado, almacenaje, transporte y envasado del producto.
  - b) Emplear en el proceso de producción productos no autorizados.
  - c) Incumplir las normas de almacenaje y envasado contempladas en esta norma técnica y demás normativa aplicable.
  - d) Envasar bajo el amparo de la marca de garantía "Calidad Controlada" cuando no cumpla lo establecido en esta norma técnica y demás normativa vigente.
  - e) La utilización de prácticas expresamente prohibidas por la norma técnica.

MARTES, 2 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 103

- f) Las restantes faltas que se produzcan contra lo dispuesto en la norma técnica en la materia a que se refiere este apartado.
- g) La reincidencia en tres no conformidades leves en una misma campaña.

Las no conformidades graves supondrán la no calificación o descalificación de las producciones, partidas o lotes afectados y como consecuencia no podrán comercializarse bajo la marca “CC Calidad Controlada”.

3. Tendrán la consideración de no conformidades muy graves las faltas por el uso indebido de la Marca de Garantía o por actos que puedan causar perjuicio o desprestigio:

- a) El empleo de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia a la Marca de Garantía en la comercialización de otros huevos no protegidos o de otros productos de similar especie.
- b) El empleo de la Marca de Garantía en huevos que no fuese producido, procesado, envasado, almacenado o comercializado conforme a las normas establecidas en la legislación vigente, en esta norma, o que no reúnan las condiciones organolépticas que le caracterizan.
- c) La indebida tenencia, negociación o utilización de documentos, precintos, etiquetas, contraetiquetas, sellos, etc., propios de la Marca de Garantía, así como su falsificación.
- d) La existencia de huevos en instalaciones de almacenaje y/o envasado inscritas o autorizadas sin la preceptiva documentación que ampare su origen y calidad para ser protegida por la Marca de Garantía, o la presencia en estas instalaciones de documentación que acredite unas existencias de arándano protegido por la marca sin la contrapartida de ese producto.
- e) La expedición de huevos al mercado cuando no correspondan las características de calidad con las mencionadas en sus medios de comercialización.
- f) La expedición, circulación o comercialización de productos amparados, en tipos de formatos no autorizados.
- g) La expedición, circulación o comercialización de productos amparados por la Marca de Garantía desprovistos de precintos, contraetiquetas o carentes de los medios de control establecidos.
- h) Efectuar el envasado, etiquetado o contraetiquetado de los productos amparados en instalaciones que no sean las inscritas o autorizadas.
- i) Falsear u omitir en las declaraciones para la inscripción en los diferentes registros los datos y/o comprobantes que en cada caso sean necesarios, siempre que sean determinantes para la inscripción.
- j) La obstrucción a las tareas del Organismo de Control.
- k) Envasar producto bajo el amparo de la Marca de Garantía cuando proceda de productores o de explotaciones no inscritos.
- l) Envasar producto descalificado y que, por tanto, no puede comercializarse bajo el amparo de la Marca de Garantía.

MARTES, 2 DE JUNIO DE 2015 - BOC NÚM. 103

- m) En general, cualquier acto que contravenga lo dispuesto en la presente norma o en los acuerdos de la Comisión de la Marca y que desprestigie o perjudique a la Marca de Garantía o suponga un uso indebido de ella.
- n) La reincidencia de no conformidades graves en un periodo de dos años.

Las no conformidades muy graves supondrá la suspensión de la autorización del uso de la marca por un periodo de seis meses.

La reincidencia en no conformidades muy graves supondrá la retirada de la autorización de uso de la marca conforme a lo dispuesto en el título VI del Decreto 166/2003 por el que se regula el uso de la marca "CC Calidad Controlada".

#### Artículo 11. Revisiones.

Esta norma técnica, podrá ser modificada a propuesta de la Comisión de la Marca.

#### Artículo 12. Registros.

Por la ODECA se llevará a cabo el Registro de productos alimentarios de calidad en el que se inscribirán productos con la marca de garantía regulada en esta disposición y operadores autorizados para el uso de la marca según lo establecido en el artículo 3 del Decreto 166/2003, de 25 de septiembre. En la inscripción se anotarán los datos del operador (razón social y domicilio), el producto y la marca o marcas comerciales con que se presenten en el mercado.

[2015/7432](#)

CVE-2015-7432