

# REGIONE PIEMONTE

Direzione Sanità Pubblica

## INDICAZIONI OPERATIVE PER LA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE UOVA E DEGLI OVOPRODOTTI

Ottobre2005

*In questi ultimi anni il settore dell'allevamento delle galline ovaiole, sia per gli aspetti legati al benessere animale, sia per quanto riguarda la produzione di uova, è stato oggetto di un gran numero di atti legislativi emanati dalla Comunità Europea e dal Ministero delle politiche agricole e forestali del nostro Paese.*

*Con il Regolamento CE n.2295/03, recante modalità di applicazione del regolamento CE n.1907/90 relativo a talune norme di commercializzazione applicabili alle uova, viene presa in considerazione ogni fase della filiera delle uova dal produttore al consumatore.*

*Nonostante la ricchezza e la precisione delle norme, sono state molte le richieste di chiarimenti pervenute a questo Settore in merito ad alcuni aspetti della normativa o a difficoltà di applicazione della stessa nei diversi punti della filiera.*

*Si è cercato, pertanto, di fornire una rappresentazione schematica del quadro normativo di settore, analizzando le varie norme che interessano la produzione e la commercializzazione delle uova e degli ovoprodotti.*

### INDICE

Definizioni  
Competenze di controllo ed attività ispettiva  
Produttori di uova da consumo e benessere animale  
Centri di imballaggio  
Categorie di qualità  
Marchiatura delle uova e dei relativi imballaggi  
Controlli negli stabilimenti  
Registrazioni  
Controllo delle uova mediante campionamento  
Etichettatura dei prodotti trasformati contenenti uova  
Ovoprodotti  
Utilizzo ad uso alimentare di uova di galline riproduttrici  
Allevamento biologico  
Animali morti e sottoprodotti  
Principali fonti normative  
Allegato 1  
Allegato 2

<b>DEFINIZIONI</b>
--------------------

Si richiamano, di seguito, le definizioni riportate dalle norme in vigore ed utilizzabili ai fini dell'applicazione delle presenti indicazioni operative.

<b>Detentore:</b>	qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile di animali, anche temporaneamente, nel trasporto o nel mercato.
<b>Grossista:</b>	operatore che ritira le uova dai centri di imballaggio e le vende all'ingrosso.
<b>Raccogliitore:</b>	ogni persona autorizzata a raccogliere uova da un produttore per consegnarle: ad un centro d'imballaggio, all'industria oppure ad un mercato il cui accesso in qualità di acquirenti è riservato ai commercianti all'ingrosso la cui impresa è riconosciuta come centro d'imballaggio.
<b>Galline ovaiole:</b>	le galline della specie <i>Gallus gallus</i> , mature per la deposizione di uova, allevate ai fini della produzione di uova non destinate alla cova.
<b>Uova:</b>	uova prodotte dalle galline della specie <i>Gallus gallus</i> , adatte al consumo umano diretto o all'utilizzazione nell'industria alimentare, escluse le uova rotte, le uova incubate e le uova cotte.
<b>Uova rotte:</b>	le uova che presentano difetti del guscio e delle membrane le quali provocano un'esposizione del loro contenuto.
<b>Uova incrinata:</b>	le uova il cui guscio è danneggiato ma che non presenta alcuna soluzione di continuità, senza rottura della membrana
<b>Uova incubate:</b>	le uova dal momento in cui ha inizio l'incubazione.
<b>Uova industriali:</b>	le uova di gallina in guscio, non adatte al consumo umano diretto o all'utilizzazione nell'industria alimentare, comprese le uova rotte e quelle incubate, ma escluse le uova cotte.
<b>Centro d'imballaggio:</b>	impresa autorizzata a classificare le uova per categoria di qualità e di peso.
<b>Grandi imballaggi:</b>	imballaggi, recipienti non chiusi o container, contenenti più di 36 uova.
<b>Piccoli imballaggi:</b>	imballaggi, vassoi o alveoli ricoperti di una pellicola di plastica, esclusi i vassoi o alveoli non ricoperti, contenenti al massimo 36 uova.
<b>Uova da vendere sciolte:</b>	l'offerta al minuto di uova diverse dalle uova in grandi o piccoli imballaggi.
<b>Ovoprodotti:</b>	i prodotti ottenuti a partire dalle uova, dai loro diversi componenti o da loro miscele dopo la rimozione del guscio e della membrana anche con aggiunta parziale di altre sostanze alimentari oppure di additivi autorizzati e che si presentano sotto forma di prodotti liquidi, concentrati, disidratati, cristallizzati, congelati, surgelati o coagulati.
<b>Nido:</b>	uno spazio separato, i cui componenti escludono per il pavimento qualsiasi utilizzo di rete metallica o plastificata che possa entrare in contatto con i volatili, previsto per la deposizione delle uova di una singola gallina o di un gruppo di galline, così detto nido di gruppo.
<b>Lettiera:</b>	il materiale allo stato friabile che permette alle ovaiole di soddisfare le loro esigenze etologiche.
<b>Gabbia:</b>	uno spazio chiuso destinato ad ospitare le galline ovaiole in un sistema a batteria.
<b>Posatoio:</b>	struttura lineare, priva di bordi aguzzi, rialzata dal suolo, pulita ed asciutta, al coperto, atta a permettere la sosta delle galline per il riposo
<b>Sistema a batteria:</b>	un insieme di gabbie disposte in fila su un unico piano o incasellate.
<b>Unità produttiva:</b>	il gruppo individuabile come unità separata di allevamento
<b>Allevamento:</b>	l'animale o l'insieme degli animali che sono tenuti in un'azienda come unità epidemiologica; se in una stessa azienda sono presenti più allevamenti, tutti gli allevamenti formano un'unità avente la medesima qualifica sanitaria.

<b>COMPETENZE DI CONTROLLO ED ATTIVITA' ISPETTIVA NEL SETTORE AVICOLO</b>
---

Diverse amministrazioni dello Stato si occupano della sicurezza e delle qualità organolettiche e commerciali dei prodotti agroalimentari. Nel settore avicolo ed in particolare per quanto riguarda la produzione, commercializzazione e tracciabilità delle uova da consumo, gli organismi di vigilanza igienico-sanitaria e repressione frodi sono i seguenti:

A) **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MiPAF);**

B) **Ministero della Salute;**

C) **Comitato di Coordinamento per il Servizio Repressione Frodi**

I produttori, i centri di imballaggio, i raccoglitori, le imprese agroalimentari, i commercianti all'ingrosso e al dettaglio, nonché i produttori e i fornitori di mangimi per le galline ovaiole sono soggetti a controlli la cui frequenza è stabilita dalle autorità competenti sulla base di un'analisi dei rischi che tenga conto almeno dei seguenti elementi:

- i risultati dei precedenti controlli,
- la complessità dei circuiti di commercializzazione delle uova,
- l'entità della segmentazione nello stabilimento di produzione o di condizionamento,
- le quantità prodotte o condizionate,
- sostanziali cambiamenti verificatisi rispetto agli anni precedenti per quanto riguarda la natura delle uova prodotte o trattate e/o il metodo di commercializzazione.

La Circolare del Ministero della Salute n.10 del 5/11/2001, chiarisce le attività ispettive che gli organi preposti devono effettuare e definisce le modalità per la realizzazione del flusso informativo di questi dati fra periferia e organi centrali del Ministero della Sanità, ai fini del successivo inoltro delle informazioni agli uffici competenti della Unione Europea.

In sintesi:

- occorre predisporre un'anagrafe degli impianti riportante:
  - a) numero degli allevamenti
  - b) specie animali allevate
  - c) tipo di produzione
- le ASL devono effettuare ispezioni negli impianti in base a:
  - a) tipo di allevamento
  - b) categorie a rischio
  - c) risultati di ispezioni precedenti
- le ispezioni devono, a rotazione, interessare tutti gli impianti presenti sul territorio e devono essere adeguatamente documentate per poter:
  - a) controllare l'attività di vigilanza
  - b) trasmettere i dati al Ministero della Salute ed alla Commissione
- i verbali devono specificare:
  - a) le caratteristiche del controllo ( verifica parziale o totale dei requisiti)
  - b) le irregolarità riscontrate
  - c) i provvedimenti adottati

<b>PRODUTTORI DI UOVA DA CONSUMO E BENESSERE ANIMALE</b>
--

**OBBLIGHI DEI PRODUTTORI** (Registrazione e benessere animale)

Il **D.lgs 267/03** stabilisce norme circa la protezione delle galline ovaiole e la registrazione degli allevamenti.

**L'art. 1** definisce l'ambito di applicazione, limitato agli stabilimenti con **più di 350 galline ovaiole**. Gli allevamenti di piccole dimensioni (<350 capi) e quelli di **galline ovaiole riproduttrici** dovranno invece attenersi al D.lgs n. 146 del 26 marzo 2001 che detta norme generiche da osservare per la protezione degli animali, determina gli obblighi dei detentori e dei proprietari e sancisce le sanzioni amministrative.

**OBBLIGHI DI REGISTRAZIONE****Gestione dell'allevamento di galline ovaiole.**

Tutti gli allevamenti presenti sul territorio regionale sono stati censiti; chi intende avviare una nuova attività deve obbligatoriamente richiedere la registrazione anagrafica al Servizio Veterinario della ASL competente (art. 4), inviando i dati necessari, con le modalità specificate nell'allegato E del D.Lgs 267/03 (allegato 2).

Il **numero distintivo di registrazione**, attribuito dal Servizio Veterinario entro 90 giorni dalla richiesta, è composto da una sigla per lo stato (IT), dal codice ISTAT del comune (3 cifre), dalla sigla della Provincia (CN), da un numero di 3 cifre identificativo univoco dell'allevamento. Può essere aggiunta una lettera finale (A...Z) per identificare singoli branchi o strutture separate dell'allevamento.

Il numero distintivo deve essere inoltre preceduto da un codice (1-2-3-0) che definisce il metodo di allevamento praticato.

**Codice 1: allevamento all'aperto**

**Codice 2: allevamento a terra**

**Codice 3: allevamento in gabbie**

**Codice 0: allevamento biologico**

In caso di presenza di più sistemi d'allevamento nella medesima azienda di produzione, il produttore deve disporre di numeri distintivi differenti con l'obbligo di aggiunta della lettera finale che distingue le strutture o i singoli branchi.

Le A.S.L., per il tramite dell'Assessorato regionale alla Sanità, trasmettono l'elenco dei codici rilasciati, completo di tutti gli elementi identificativi e delle caratteristiche delle aziende, al Ministero della Salute – Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti- Ufficio X.

Il Ministero della Salute aggrega i dati e li trasmette al MIPAF - D. G. per le politiche agroalimentari, al fine di costituire un elenco nazionale di produttori di uova per sistema di allevamento, così come previsto dalla normativa comunitaria.

Le Regioni e le Province Autonome devono comunicare al Min. Salute Ufficio X ( D.G.S.V.A.) entro il 15 febbraio di ogni anno, gli elenchi aggiornati dei produttori di uova segnalando tempestivamente le eventuali revoche e sospensioni disposte nei confronti di aziende che non hanno rispettato gli obblighi previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.

Il Ministero della Salute comunicherà al MIPAF, per via elettronica, i dati entro il 15 marzo successivo.

La Regione dispone, attraverso il sistema informatico veterinario ARVET, elenchi aggiornati degli allevamenti registrati presso i Servizi Veterinari delle ASL.

Entro il 31 gennaio di ogni anno, per l'anno civile precedente, le aziende alle quali è stato rilasciato il codice identificativo trasmettono all'I.C.R.F. competente per territorio il numero medio di galline ovaiole presenti negli allevamenti (pari al numero di galline allevate moltiplicate per il numero di settimane di produzione diviso 52).

A partire dal 1° gennaio 2004, anche gli allevamenti di piccole dimensioni (con meno di 350 capi) e di galline ovaiole riproduttrici, che sono sottoposti a requisiti e parametri semplificati, per conferire le proprie uova ai centri di imballaggio, devono essere registrati e ottenere il rilascio del prescritto codice identificativo. Dal 1° luglio 2005 il numero distintivo dell'allevamento dovrà essere stampigliato anche sulle "uova non classificate", vendute sul mercato pubblico locale direttamente dal produttore al consumatore finale. Pertanto, a decorrere da tale data, qualsiasi produttore di uova da consumo per il mercato, anche locale, è soggetto all'obbligo di registrazione del proprio allevamento, indipendentemente dal numero di galline ovaiole allevate.

### **OBBLIGHI RELATIVI AL BENESSERE ANIMALE**

Gli obblighi del proprietario o detentore ( art. 2), ai fini del benessere animale, prevedono l'adozione delle seguenti misure:

- ispezione degli animali giornaliera,
- livello sonoro accettabile,
- illuminazione naturale o artificiale sufficiente con obbligo di oscurità per almeno 1/3 della giornata,
- pulizia e disinfezione dei locali,
- allontanamento giornaliero delle carcasse di galline morte ( allegato A del D.lgs 267/2003).

La normativa definisce in modo molto preciso le caratteristiche delle infrastrutture degli allevamenti sia nel caso di utilizzo di sistemi alternativi, sia nel caso di utilizzo di gabbie modificate o di gabbie non modificate.

- **Gabbie non modificate**, (gabbie di "vecchia concezione"):

L'allegato C prevede l'obbligo di disporre, per animale allevato, di almeno cm 550 di superficie, cm 10 lineari di mangiatoia e cm 10 lineari di abbeveratoio (se coppette o tettarelle almeno 2 per gabbia), in gabbie che devono avere altezza minima di cm 40 per il 65% della superficie e mai inferiore a cm 35, dotate di pavimento con pendenza < 14% che sostenga ciascuna unghia anteriore. I gruppi accasati prima dell'entrata in vigore del decreto possono esaurire il ciclo produttivo mantenendo i criteri precedenti al decreto. E' vietato attrezzare nuovi allevamenti con gabbie non modificate e dal 01/01/2012 il loro uso è bandito.

- **Gabbie modificate**, (ossia a norma di legge per nuovi insediamenti e senza limitazioni per il futuro). L'allegato D dispone l'obbligo di cmq 750 di superficie per gallina, di cui cmq 600 utilizzabili e i rimanenti 150 cmq per il nido; l'altezza della gabbia, relativa alla parte utilizzabile deve essere di almeno 40 cm, nella parte rimanente non deve essere inferiore a 20 cm in ogni punto e la superficie totale della gabbia dovrà essere di almeno cmq 2000. Le gabbie dovranno avere un nido, una lettiera adatta (vedi regolamento di prossima emanazione come da art.8), essere provviste di posatoi pari a cm 15 per capo, mangiatoia di cm 12 per capo, abbeveratoi appropriati e se a coppetta o tettarella in numero di due per gallina. Tali gabbie devono essere elevate rispetto al suolo di almeno cm 35.

- **Sistemi alternativi** alle gabbie:

L'allegato B dispone che ogni gallina abbia a disposizione:

- mangiatoie lineari per cm 10 o cm 4 se circolari,
- abbeveratoio di cm 2,5 se lineare e cm 1 se circolare (qualora a coppetta o tettarella una ogni dieci galline). Il nido non deve servire più di 7 galline, se di gruppo la sua superficie deve essere pari ad un metro quadrato per 120 galline.

- I **posatoi** devono offrire cm 15 per gallina, distanziati fra di loro almeno cm 30 e dalle pareti almeno cm 20.
- La superficie di **lettiera** deve essere pari ad almeno cm 250 per gallina ed occupare almeno un terzo della superficie al suolo.
- Fino al 31/12/2011 il coefficiente di **densità** ammesso è pari a 12 volatili per metro quadrato, in seguito ridotto a 9 capi per metro.
- Qualora siano presenti più **livelli** disponibili per il movimento il loro numero massimo è uguale a 4, con altezza minima di cm 45, disposti in modo che le deiezioni non cadano sui piani inferiori e le mangiatoie ed abbeveratoi siano ripartiti uniformemente.
- Se sono presenti **passaggi per l'esterno** non devono avere dimensioni inferiori a cm 35 di altezza per cm 40 di larghezza; per ogni 1000 galline ovaiole devono essere disponibili almeno 2 metri quadrati di apertura totale.
- Gli **spazi all'aperto** devono essere appropriati per superficie, senza contaminazioni al suolo, con abbeveratoi e ripari per le intemperie. A partire dal 1/1/2007 tutti i sistemi alternativi devono applicare i requisiti dell'allegato B.

**L'art.7 del D.Lgs 267/03** definisce le sanzioni amministrative in caso di violazione dell'art.2 lettera a,b,c, del punto 8 dell'allegato A (qualsiasi tipo di mutilazione salvo il taglio del becco eseguito da personale qualificato nei pulcini di età inferiore a dieci giorni sotto responsabilità del veterinario) e dei divieti di cui all'art.3: da Euro 1550,00 a Euro 9300,00 ; da Euro 515,00 a Euro 3090,00 per la violazione dell'art. 4 (omessa richiesta di registrazione).

## FARMACO

L'uso del **farmaco** negli allevamenti di galline ovaiole è regolamentato dal **D.lgs del 27 gennaio 1992, n°119** e dal **D.lgs. del 4 Agosto 1999, n°336**.

L'impiego di sostanze farmacologiche o principi attivi deve essere prescritto con ricetta da parte di un medico veterinario, previa visita degli animali, con registrazione su apposito documento dei trattamenti e rispetto dei tempi di sospensione per quanto attiene le uova e le carni. Eventuali trattamenti farmacologici, se sono effettuati nei 90 giorni precedenti l'invio al macello, devono essere annotati sul certificato sanitario e controfirmati dal veterinario curante.

Le **vaccinazioni** devono essere prescritte, annotate sul registro e il veterinario deve compilare ed inviare al Servizio Veterinario competente territorialmente il relativo mod.12 ai sensi del Regolamento di Polizia Veterinaria. Il **registro dei trattamenti terapeutici** deve essere vidimato dal Servizio Veterinario competente e conservato in azienda.

## ALIMENTAZIONE

L'alimentazione delle galline ovaiole deve avvenire attraverso l'impiego esclusivo di prodotti di **origine vegetale**; si fa eccezione per le farine di pesce che, benché ammesse, sono scarsamente utilizzate. L'acqua fornita deve essere in quantità sufficiente (vedi D.lgs.267/03) e di qualità controllata, a seconda delle modalità di approvvigionamento. La produzione e la preparazione di mangime in ambito aziendale per l'esclusivo autoconsumo non necessita di alcuna autorizzazione. Qualora le aziende intendano aggiungere nel mangime delle premiscele di **additivi** devono registrarsi presso la ASL competente territorialmente, ai sensi del **D.Lgs. 13 aprile 1999, n°123** (dal 1.1.2006 ai sensi del Reg. 2005/183/CE).

L'uso di **mangimi medicati** deve avvenire ai sensi del **D.M. del 16/11/1993** e del **D.Lgs. 3 marzo 1993, n°90**, fatte salve le norme richiamate precedentemente nel capitolo sul farmaco.

## CENTRO IMBALLAGGIO UOVA

### DEFINIZIONE E AUTORIZZAZIONE

Il centro imballaggio uova è l'unica struttura autorizzata a classificare le uova per categoria di qualità e di peso. L'autorizzazione a classificare le uova viene concessa dal Ministero delle Politiche Agricole il quale provvede con proprio decreto, previo accertamento della sussistenza dei requisiti, ad assegnare un numero di identificazione ed a registrare separatamente le imprese che operano esclusivamente come raccoglitori. Solo i centri di imballaggio che hanno ottenuto una specifica ulteriore autorizzazione possono imballare uova di categoria A con la dicitura "EXTRA" o indicare la data di deposizione. I centri imballaggio che già possiedono il numero di identificazione, lo variano sostituendo la cifra 4 con il codice IT.

L'autorizzazione sanitaria alla produzione e alla manipolazione viene concessa dal Sindaco, previo parere favorevole dell'ASL, competente per territorio dove sono ubicati i locali del centro di imballaggio.

In allegato 1 viene riportato il modulo da utilizzare in caso di sopralluogo ispettivo presso il centro di imballaggio. Il modulo per la valutazione del piano di autocontrollo è disponibile sulle "Linee guida per la valutazione dei piani di autocontrollo predisposti dalle industrie alimentari" (allegato 2), scaricabile anche dal sito della Regione Piemonte :

(<http://www.regione.piemonte.it/sanita/sanpub/vigilanza/dwd/ckeck/autocontrollo.pdf>).

### REQUISITI STRUTTURALI ED ATTREZZATURE

I locali del C.I. e dei raccoglitori devono essere sufficientemente ampi in relazione al volume dell'attività esercitata, areati, illuminati, costruiti in modo che le pulizie e le disinfezioni possano essere eseguiti nelle migliori condizioni, privi di odore, costruiti e attrezzati in modo che le uova siano protette da brusche variazioni di temperatura, nonché mantenuti in stato di igiene e di efficienza ottimali.

Il centro imballaggio deve essere dotato di attrezzature tecniche adeguate a classificare le uova per categoria di qualità e di peso con la garanzia di una manipolazione delle uova nelle migliori condizioni e, in particolare, deve possedere:

- un impianto per effettuare la speratura,
- un dispositivo per la valutazione dell'altezza della camera d'aria,
- delle bilance omologate
- l'attrezzatura necessaria per la stampigliatura delle uova.

Qualora vengano utilizzati per la speratura sistemi automatizzati e venga previsto un controllo di qualità mediante campionatura per le uova spedite, l'autorità competente può esentare il C.I. dall'obbligo del controllo umano permanente.

### RACCOLTA UOVA

Le uova possono essere consegnate dal produttore o dal raccoglitore al centro imballaggio o ritirate direttamente dallo stesso.

Le uova sulle quali viene stampigliata l'indicazione della data di deposizione o che sono commercializzate con la dicitura "extra" sono consegnate:

1. il giorno stesso della deposizione per le uova che vanno stampigliate con l'indicazione della data di deposizione;
2. tutti i giorni lavorativi per le uova destinate a essere commercializzate con la dicitura "EXTRA";
3. ogni due giorni lavorativi per le uova conservate nell'azienda ad una temperatura ambiente mantenuta artificialmente di inferiore a 18°C.

Le uova sulle quali non viene stampigliata l'indicazione della data di deposizione o che non sono commercializzate con la dicitura "extra" sono consegnate:

1. ogni tre giorni lavorativi
2. una volta alla settimana qualora le uova siano conservate nell'azienda ad una temperatura ambiente mantenuta artificialmente di inferiore a 18°C.

I raccoglitori consegnano le uova agli stabilimenti entro il giorno lavorativo successivo a quello in cui le hanno ricevute.

Prima di lasciare il luogo di produzione, ogni contenitore è contrassegnato con:

- il nome, l'indirizzo e il numero distintivo del produttore;
- il numero di uova o il relativo peso;
- il giorno o il periodo di deposizione;
- la data di spedizione.

Tali indicazioni debbono figurare sul contenitore e sui documenti di accompagnamento che devono essere conservati presso il centro imballaggio per almeno 6 mesi.

L'autorità competente (MIPAF e ASL per le rispettive competenze) deve sottoporre a semplice registrazione i raccoglitori che si limitano a trasportare le uova tra il luogo di produzione e lo stabilimento che ne cura la manipolazione, predisponendo formalità distinte per la registrazione di questa categoria.

Le disposizioni relative al D.lgs 267/03 non sono applicabili alle uova cedute direttamente dal produttore al consumatore, per il suo fabbisogno personale, nel luogo di produzione o tramite vendita a domicilio.

#### **CLASSIFICAZIONE DELLE UOVA**

Il centro di imballaggio procede alla classificazione e alla marchiatura delle uova entro il secondo giorno lavorativo successivo al giorno del ricevimento delle stesse.

E' previsto un giorno lavorativo supplementare per l'imballaggio delle uova e la marchiatura degli imballaggi.

1. Quando le uova fornite dai produttori vengono consegnate ad un secondo centro imballaggio devono essere contrassegnate con il numero distintivo del produttore prima che lascino il primo centro imballaggio. In questo caso, la consegna al secondo centro imballaggio deve avvenire entro il giorno lavorativo successivo a quello del ricevimento presso il primo centro imballaggio. La classificazione delle uova ha luogo entro il giorno lavorativo successivo a quello del ricevimento presso il secondo centro imballaggio. Questo centro imballaggio dispone di un giorno lavorativo supplementare per l'imballaggio delle uova e la marchiatura degli imballaggi.
2. Quando il primo centro di imballaggio consegna le uova ad un secondo centro di imballaggio dopo aver eseguito la marchiatura e la classificazione per qualità e peso, l'imballaggio delle uova e la marchiatura degli imballaggi hanno luogo il giorno lavorativo successivo a quello del ricevimento delle uova presso il secondo centro imballaggio.
3. Qualora si intenda indicare la data di deposizione, se le uova provengono da unità produttive situate nello stesso luogo in cui si trova il centro imballaggio e non sono confezionate in contenitori, devono essere classificate ed imballate il giorno stesso della deposizione oppure, se questo non è lavorativo, il primo giorno lavorativo successivo



<b>CATEGORIE DI QUALITA'</b>
------------------------------

Le uova sono classificate in 2 categorie di qualità: Categoria A e Categoria B

**CATEGORIA A**

Le uova di categoria A hanno guscio e cuticola normali, puliti, intatti con camera d'aria non superiore a 6 mm, (per le uova con la dicitura "extra" la camera d'aria non deve superare i 4 mm) l'albume deve essere chiaro, limpido, esente da corpi estranei, il tuorlo visibile alla speratura come un'ombreggiatura senza contorni apparenti, non deve allontanarsi dal centro in caso di rotazione, il germe impercettibile, esente da odori e corpi estranei.

***Le uova della categoria A:***

- non possono essere né pulite e né lavate (né prima né dopo la classificazione)
- non possono essere refrigerate in locali mantenuti a una temperatura inferiore a 5°C, (salvo quando vengano trasportate per un massimo di 24 ore)
- possono essere refrigerate in un locale dove venga praticata la vendita al dettaglio purché il quantitativo di uova non superi i 3 giorni di vendita al dettaglio. Queste uova devono essere vendute con l'indicazione di uova refrigerate, posta su di un cartello visibile al pubblico.
- Solamente Svezia e Olanda, che tradizionalmente effettuano il lavaggio delle uova, usufruiscono di una deroga che consente loro di continuare a commercializzare sul loro territorio uova lavate per la vendita al consumatore finale, fino al 31 dicembre 2006.

Altra deroga interessa le uova destinate alla vendita al minuto nei Dipartimenti francesi d'oltremare (DOM); queste uova possono essere spedite in forma refrigerata.

Le uova lavate e le uova refrigerate pur soddisfacendo i requisiti applicabili alle uova di cat. A debbono essere marchiate rispettivamente come "uova lavate" e "uova refrigerate", direttamente nel C.I.

I C.I. autorizzati al lavaggio delle uova, non presenti comunque nel nostro Paese, devono essere inseriti in particolari elenchi periodicamente comunicati alla Commissione ed agli altri Stati Membri.

**CATEGORIA B**

Le uova di categoria B sono le uova destinate all'industria alimentare e non alimentare.

Le uova destinate all'industria alimentare sono:

- quelle che non rispondono più ai requisiti fissati per le uova della categoria A e sono state riclassificate.

Le uova destinate all'industria sono:

- le uova non adatte al consumo umano
- le uova non più utilizzabili nell'industria alimentare
- le uova rotte
- le uova incubate

**CATEGORIE DI PESO**

Le uova di categoria A e quelle lavate sono classificate secondo le seguenti categorie di peso:

XL - GRANDISSIME	DA 73 GR. E PIU'
L - GRANDI	DA 63 GR. FINO A 72 GR.
M - MEDIE	DA 53 GR. FINO A 62 GR.
S - PICCOLE	DA MENO DI 53 GR.

- Le categorie di peso compaiono sugli imballaggi indicati in lettere, dalle diciture su indicate o da una combinazione di queste.
- Qualora l'imballaggio contenga uova di calibri diversi, il peso netto complessivo delle uova è indicato in grammi con l'indicazione "uova di calibro differente". Il peso netto di queste uova deve tenere presente del calo fisiologico di peso durante il magazzinaggio e corrispondere almeno al peso netto complessivo delle uova al momento della vendita al consumatore finale
- Per le uova di categoria A consegnate all'industria alimentare la classificazione di peso non è obbligatoria ma i documenti commerciali devono **obbligatoriamente indicare**: nome, indirizzo, n° distintivo del produttore, numero di uova o relativo peso, il giorno o il periodo di deposizione, data di spedizione e la dicitura "uova della categoria A" (tale dicitura deve essere anche apposta sul contenitore).

### MARCHIATURA DELLE UOVA E DEI RELATIVI IMBALLAGGI

#### MARCHIATURE OBBLIGATORIE SULLE UOVA

Le uova devono recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore e il sistema di allevamento delle ovaiole.

*Esempio: 3IT001TO036*

- **3** identifica il sistema di allevamento in gabbia,
- **IT** identifica lo stato italiano,
- **001** è il codice ISTAT del comune di Torino,
- **TO** è la sigla della provincia,
- **036** è un numero progressivo che identifica l'allevamento.

A tal fine si precisa che:

- **1** identifica l'allevamento "*All'aperto*",
- **2** l'allevamento "*A terra*",
- **3** l'allevamento "*In gabbie*",
- **0** la "*Produzione biologica*".

La timbratura delle uova con il codice del produttore può essere effettuata sia presso l'azienda di produzione sia presso il centro d'imballaggio che effettua la classificazione.

Dal 1° luglio 2005 anche i piccoli produttori sono soggetti all'obbligo della stampigliatura sulle uova del codice identificativo e della tipologia di allevamento.

Secondo il Regolamento CE 1039/2005 del 21/6/2005, gli Stati Membri possono esonerare da questo obbligo i produttori di uova la cui azienda non superi le 50 galline ovaiole, a condizione che le uova siano vendute su un mercato pubblico locale situato nell'area di produzione e che il nome e l'indirizzo dell'azienda siano indicati nel punto vendita. Questa deroga non è stata recepita nel nostro Paese, per cui tutte le uova devono essere stampigliate.

In caso di vendita al minuto di uova sciolte devono essere indicate in modo chiaro e perfettamente visibile al consumatore le seguenti informazioni:

- categoria di qualità e peso,
- numero distintivo del produttore con relativa spiegazione del significato,
- numero identificativo del centro imballaggio,
- data di durata minima,
- modalità di conservazione dopo l'acquisto.

**MARCHIATURE OBBLIGATORIE SUGLI IMBALLAGGI**

Gli imballaggi devono recare obbligatoriamente il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova, il nome o la ragione sociale o il marchio di impresa, la categoria di qualità, la categoria di peso, il numero distintivo del centro imballaggio, il numero di uova imballate, la data di durata minima (TMC), l'avviso ai consumatori, in caratteri chiaramente visibili e leggibili, di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto.

La dicitura uova lavate per le uova il cui lavaggio è autorizzato.

**MARCHIATURE FACOLTATIVE SULLE UOVA E SUI PICCOLI E GRANDI IMBALLAGGI**

Possono essere apposte sulle uova:

- la data di deposizione,
- la data di imballaggio,
- la data di durata minima,
- una o più altre date che diano ulteriori informazioni ai consumatori,
- la categoria di qualità e peso,
- il tipo di alimentazione ,
- il numero di centro imballaggio,
- il nome e la ragione sociale del imballaggio,
- un riferimento al sistema di allevamento ,
- un'indicazione relativa all'origine delle uova,
- un marchio di impresa o marchio commerciale.

Possono essere apposte sui piccoli e grandi imballaggi le seguenti diciture:

- la data di imballaggio,
- il tipo di alimentazione,
- l'origine delle uova,
- la data di deposizione,
- il prezzo di vendita,
- il codice di gestione del commercio al minuto e/o il codice del controllo delle scorte,
- una o più altre date che diano ulteriori informazioni al consumatore,
- indicazioni di condizioni particolari di magazzinaggio,
- diciture intese a promuovere la vendita a condizione che tali diciture e la loro formulazione non siano tali da trarre in errore l'acquirente.

Per le diciture facoltative dell'origine delle uova, del tipo di alimentazione, la data di deposizione da stampigliarsi sulle uova e sugli imballaggi (piccoli e grandi) i produttori e i centri imballaggio sono tenuti a darne comunicazione al M.I.P.A.F. per il tramite dell'ufficio dell'Ispettorato Centrale repressione frodi competente per territorio che esprime parere al riguardo.

Il marchio distintivo del produttore ( lettere e cifre ) , il numero del centro imballaggio, le date ( cifre e lettere) devono essere pari almeno all'altezza di 2 mm.

Il prodotto utilizzato per la stampigliatura deve essere conforme con le indicazioni riguardanti le sostanze coloranti che possono essere utilizzate nei generi destinati al consumo umano.

Il marchio distintivo delle "uova di categoria A" corrisponde a un cerchio di almeno 12 mm. di diametro, all'interno del quale figura il marchio distintivo della categoria di peso; quello delle "uova lavate" corrisponde al termine "tvattat" o "gewassen" in lettere di altezza pari almeno a 2mm (deroga temporanea che interessa esclusivamente la Svezia e l'Olanda); quello delle "uova refrigerate" è costituito da un triangolo equilatero di 10 mm. di lato (solo per le uova destinate ai dipartimenti francesi d'oltremare).

Il marchio distintivo delle "uova di categoria B" corrisponde a un cerchio di diametro 12mm. Con all'interno la lettera B di altezza pari almeno a 5mm.

In caso di trasferimento di uova non classificate da un centro imballaggio a un altro, le uova sono stampigliate con il numero distintivo del produttore prima che lascino il primo centro imballaggio.

Se le uova vengono consegnate da un produttore all'industria e la loro marcatura non è obbligatoria per il fatto che le uova sono destinate alla trasformazione, la dispensa della marchiatura può essere ottenuta nei seguenti casi:

- la consegna è effettuata dall'industriale interessato che procede direttamente alla raccolta presso i suoi fornitori abituali;
- la consegna è effettuata sotto l'intera responsabilità dell'industriale, che si impegna a utilizzare le uova esclusivamente per la trasformazione.

Chi intende utilizzare particolari diciture, oltre a darne comunicazione al MIPAF, dovrà essere in possesso dei registri conformi ai modelli riportati nel decreto 4 marzo 2005.

In particolare, ciascun produttore dovrà obbligatoriamente compilare il registro previsto nell'allegato I al suddetto decreto.

I centri di imballaggio iscritti negli appositi elenchi del MIPAF, che riportano diciture facoltative sul tipo di allevamento, devono tenere aggiornati i registri previsti dagli allegati II e III. In alternativa al registro di vendita possono essere utilizzate le fatture o i bollettini di consegna delle uova.

Sulle uova, sui piccoli e grandi imballaggi è possibile apporre diciture e/o simboli relativi all'origine delle uova facendo riferimento a una circoscrizione amministrativa o ad altra area geografica ben definita del territorio dell'Unione Europea. I produttori devono utilizzare i registri previsti dall'allegato V, mentre i centri di imballaggio compilano i modelli riportati nell'allegato IV e VI; anche in questo caso il modello dell'allegato VI può essere sostituito dalla raccolta delle fatture o delle bollette di consegna provviste delle apposite diciture.

#### **INDICAZIONI SUL TIPO DI ALIMENTAZIONE**

I centri d'imballaggio possono apporre sulle uova e sui piccoli e grandi imballaggi diciture che fanno riferimento al tipo di alimentazione somministrata alle galline ovaiole; senza però contenere riferimenti relativi alle caratteristiche sanitarie del mangime stesso.

I produttori e i centri imballaggio che intendono usufruire di questa possibilità, oltre a darne comunicazione al M.I.P.A.F. devono produrre una dichiarazione rilasciata dai fornitori di mangimi e del mangimificio di presa conoscenza e dell'accettazione degli obblighi di tenuta delle registrazioni delle consegne effettuate ai produttori con la composizione degli alimenti forniti, conservando la contabilità per almeno 6 mesi dalla data di consegna. I centri di imballaggio devono utilizzare il fac-simile presente nell'allegato IV.e, per un periodo di almeno 6 mesi, anche una registrazione separata delle vendite di piccoli imballaggi e di uova (registro dell'allegato VI) o, in alternativa, le fatture e le bollette di consegna con le indicazioni relative al tipo di alimentazione somministrata alle galline ovaiole.

I produttori tengono una registrazione aggiornata che indica la quantità ed il tipo di mangimi semplici e/o composti ricevuti in fornitura e dei mangimi prodotti nella stessa azienda per autoconsumo, la data della

fornitura e il nome del mangimificio o del fornitore di mangimi, il numero e l'età delle galline ovaiole, il numero di uova prodotte e le relative consegne, la data di spedizione e il nome degli acquirenti i modelli degli allegati V e VII.

La registrazione delle forniture del mangime è conservata per almeno 6 mesi dopo la cessazione della fornitura di uova da parte del produttore o dopo eliminazione delle galline ovaiole.

L'indicazione su tipo di alimentazione somministrata alle galline deve essere uguale sia sui piccoli che sui grossi imballaggi. In caso di vendita di uova sciolte tali indicazioni possono essere utilizzate soltanto se le singole uova sono contrassegnate con le rispettive diciture.

Per quanto attiene la composizione, possono essere indicati i cereali come ingredienti solo se costituiscono almeno il 60% in peso della formula del mangime con un massimo del 15% di sottoprodotti di cereali. Tuttavia, qualora sia fatto riferimento a cereali specifici, ogni cereale deve rappresentare almeno il 30% della formula del mangime utilizzato, in caso di indicazione di un solo cereale e il 5% in caso di indicazione di più cereali.

L'ICRF è incaricato di svolgere almeno una ispezione all'anno presso gli allevamenti e i mangimifici. I produttori o i centri imballaggio che intendono indicare la data di deposizione sugli imballaggi devono presentare domanda all'I.C.R.F. competente per territorio, (fac simile allegati VIII e IX) che la trasmette al M.I.P.A.F. corredata con il parere a seguito di una specifica ispezione. Se le due figure professionali sono riunite nella stessa impresa è sufficiente una unica domanda. I produttori devono tenere aggiornato il registro conforme al modello dell'allegato XI.

Tutti i registri previsti devono essere preventivamente bollati e vidimati dall'Ispettorato centrale repressione frodi. In luogo dei predetti registri separati, ogniqualvolta ciò sia possibile, è consentito utilizzare uno o più registri o altro tipo di registrazione riportante tutte le informazioni prescritte.

Qualora i risultati dell'istruttoria dell'I.C.R.F. siano favorevoli, le autorizzazioni ministeriali ad apporre le diciture facoltative sono rilasciate entro il termine di 90 giorni dal ricevimento della domanda da parte del M.I.P.A.F. .

#### **INDICAZIONE DELLA DATA DI DURATA MINIMA:**

E' la data fino alla quale le uova della "categoria A" o le uova lavate mantengono le caratteristiche proprie in corrette condizioni di conservazione. Tale data non può essere posteriore al 28° giorno successivo alla data di deposizione. Se viene indicato il periodo di deposizione la data di durata minima è determinata a decorrere dalla data di inizio di tale periodo.

La data di durata minima, apposta al momento dell'imballaggio, viene indicata secondo le seguenti modalità: "da consumarsi preferibilmente entro ....."

- il giorno, espresso in caratteri numerici da 01 a 31
- il mese, espresso in caratteri numerici da 01 a 12 o alfabetici con un massimo di quattro lettere.

In caso di vendita di uova sciolte deve essere apposto in modo chiaro ed inequivocabile un avviso equivalente alla data di durata minima.

Nel caso di apposizione della data minima direttamente sulle uova, dovrà essere indicata con il termine: "entro ....."

La tabella sottostante illustra in modo schematico le marchiature obbligatorie e facoltative delle uova e degli imballaggi.

MARCHIATURE OBBLIGATORIE SULLE UOVA	MARCHIATURE OBBLIGATORIE SUGLI IMBALLAGGI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice che identifica il produttore</li> <li>• Codice che identifica il sistema di allevamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova.</li> <li>• Il nome o la ragione sociale o il marchio di impresa</li> <li>• La categoria di qualità</li> <li>• La categoria di peso</li> <li>• Il numero distintivo del centro imballaggio</li> <li>• Il numero di uova imballate</li> <li>• La data di durata minima (cons. pref.)</li> <li>• L'avviso ai consumatori, in caratteri chiaramente visibili e leggibili, di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto</li> <li>• L'indicazione in chiaro delle condizioni di refrigerazione per le uova vendute nei dipartimenti francesi d'oltremare</li> <li>• La dicitura uova lavate per le uova il cui lavaggio è autorizzato.</li> <li>• Dicitura del sistema di allevamento delle uova lavate e delle uova di categoria A (1 allevamento all'aperto; 2 allevamento a terra; 3 allevamento in gabbie; 0 allevamento biologico.)</li> </ul>
MARCHIATURE FACOLTATIVE SULLE UOVA	MARCHIATURA FACOLTATIVE SUGLI IMBALLAGGI
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La data di deposizione</li> <li>• La data di Imballaggio(in caso di vendita di uova sciolte la data di classificazione)</li> <li>• La data di durata minima</li> <li>• Una o più altre date che diano ulteriori informazioni ai consumatori</li> <li>• La categoria di qualità</li> <li>• La categoria di peso</li> <li>• Il numero del centro imballaggio</li> <li>• Il nome e la ragione sociale del centro imballaggio</li> <li>• Un marchio di impresa o un marchio commerciale</li> <li>• Un riferimento al sistema di allevamento</li> <li>• Un'indicazione relativa all'origine delle uova</li> <li>• Un codice che identifichi l'azienda produttrice</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La data di imballaggio</li> <li>• La data di vendita raccomandata ( che non può essere posteriore a un periodo massimo di 21 giorni, 33 per le uova destinate ai dipartimenti francesi d'oltremare)</li> <li>• La data di deposizione ( se indicata deve essere stampigliata anche sulle uova )*</li> <li>• Tipo di alimentazione( come da allegato IV Reg.CE 2295/03)</li> <li>• Il prezzo di vendita.</li> <li>• Il codice di gestione del commercio al minuto e/o il codice del controllo delle scorte</li> <li>• Una o più altre date che diano ulteriori informazioni ai consumatori</li> <li>• L'indicazione delle condizioni particolari di magazzinaggio</li> <li>• Diciture intese a promuovere la vendita, a condizione che tali diciture e la loro formulazione non siano tali da trarre in errore l'acquirente.</li> <li>• Un'indicazione relativa all'origine delle uova</li> </ul>

\*Se l'approvvigionamento delle uova del centro imballaggio è effettuato mediante contenitori, tutte le uova di uno stesso contenitore destinate ad essere stampigliate con la data di deposizione sono classificate e imballate senza interruzioni. La data di deposizione viene stampigliata sulle uova durante o immediatamente dopo la classificazione.

Se l'approvvigionamento di uova non è effettuato in contenitori ma attraverso unità di produzione proprie situate nello stesso luogo del centro imballaggio, sulle uova deve essere stampigliata la data di deposizione il giorno stesso della deposizione o il primo giorno lavorativo successivo alla deposizione, indicando la data del giorno non lavorativo.

Se queste uova sono consegnate ad un altro centro imballaggio e il giorno della deposizione non è un giorno lavorativo, le uova verranno stampigliate il primo giorno lavorativo successivo. Se ai centri imballaggio arrivano uova sulle quali non si intende stampigliare la data di deposizione, queste devono essere immagazzinate e trattate separatamente.

### MARCHIATURA DELLE UOVA IMPORTATE

Sulle uova di "categoria A" diverse dalle uova da allevamento biologico, importate dalla Norvegia, il numero distintivo del produttore è stampigliato nel paese di origine. Le uova importate da Paesi terzi diversi è stampigliata in modo chiaro visibile e leggibile l'indicazione del codice ISO del Paese di origine preceduto dalla dicitura "norme non CE". Gli imballaggi delle uova di Categoria A importate da paesi terzi devono riportare in modo visibile e perfettamente leggibile le seguenti indicazioni:

- paese di origine;
- designazione dell'impresa di imballaggio del Paese terzo;
- categoria di qualità e peso;
- data dell'imballaggio;
- numero delle uova imballate;
- data di durata minima.

**Per i grandi imballaggi**

- peso in chilogrammi e numero delle uova;
- nome e indirizzo dello speditore.

**FASCETTE****Disposizioni per l'utilizzo di fascette**

I grandi imballaggi sono muniti di una fascetta o di un'etichetta recanti le indicazioni di cui all'art. 10 del Regolamento 1907/90, non riutilizzabili una volta aperto l'imballaggio. Tale fascetta o etichetta non è tuttavia obbligatoria per i grandi imballaggi del tipo recipienti o containers non chiusi, purché non impediscano di verificare le diciture di cui all'art. 10, apposte sui piccoli imballaggi in essi contenuti.

La fascetta o il dispositivo di etichettatura per le uova di categoria A è di colore bianco e le indicazioni sono stampate in nero.

**Diciture obbligatorie sulle fascette**

- Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'Azienda che ha imballato o fatto imballare le uova.
- Il numero distintivo del C.I.
- Categoria di qualità e peso.
- Data dell'imballaggio.
- Numero di uova imballate.
- L'indicazione delle condizioni di refrigerazione.

**Indicazioni da riportare su etichette nei grossi imballaggi o nei piccoli imballaggi contenuti in container o recipienti.**

- Nome o ragione sociale dell'azienda.
- Indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova.
- Nome o la ragione sociale o il marchio dell'impresa utilizzata collettivamente da varie aziende (se non reca diciture incompatibili con il regolamento, relative alla freschezza o qualità delle uova, al sistema di produzione o all'origine delle uova).
- Il numero distintivo del C.I.
- La categoria di qualità o di peso.
- Il peso obbligatorio sui grandi imballaggi e n° uova.
- Il numero di uova imballate sui piccoli imballaggi.
- La data di imballaggio.
- Indicazione delle condizioni di refrigerazione quando si tratta di uova refrigerate o congelate.

Tanto **i piccoli** quanto **i grandi imballaggi** possono tuttavia recare su uno o più lati interni o esterni le seguenti informazioni supplementari:

- Il prezzo di vendita.
- Il codice di gestione del commercio al minuto e/o il codice del controllo delle scorte.
- Una o più altre date intese a fornire al consumatore informazioni supplementari.
- L'indicazione delle condizioni particolari di magazzinaggio.
- Diciture intese a promuovere la vendita, a condizione che tali diciture e la loro formulazione non siano tali da trarre in errore l'acquirente.

In caso di consegna diretta dal C.I. al commerciante al minuto di uova in piccoli quantitativi giornalieri inferiori a 3600 uova per consegna e con un massimo di 360 uova per acquirente, il nome, l'indirizzo, il

numero del centro di imballaggio, il numero delle uova, le categorie di qualità e di peso, la durata minima e il metodo di allevamento devono figurare sui documenti di accompagnamento.

#### **Disposizioni relative alle fascette delle uova extra**

La fascetta o etichetta delle uova extra deve essere stampata o disposta in modo tale da non coprire alcuna indicazione riportata sull'imballaggio. La dicitura extra deve essere in caratteri corsivi di almeno 1 cm di altezza seguita dalla parole "fino al", indicando il giorno in caratteri numerici da 01 a 31 e per il mese da 01 a 12 in caratteri alfabetici con un massimo di 4 lettere. Se sull'imballaggio è indicata la data di imballaggio o la data di deposizione la dicitura può essere sostituita rispettivamente con "EXTRA fino al settimo giorno successivo alla data di imballaggio" oppure "EXTRA fino al nono giorno successivo alla data di deposizione". Il termine EXTRA può essere seguito dal termine FRESCHE.

Se le fascette o i dispositivi di etichettatura riportanti il termine EXTRA non possono essere tolti dall'imballaggio, quest'ultimo dovrà essere ritirato dal punto di vendita entro il settimo giorno successivo alla data di imballaggio o il nono giorno successivo alla data di deposizione; le uova devono essere reimballate.

Sui grossi imballaggi contenenti piccoli imballaggi con la dicitura EXTRA è riportata la dicitura maiuscola di almeno 1 cm di altezza "IMBALLAGGIO CONTENENTE PICCOLI IMBALLAGGI EXTRA".

#### **Fascetta o etichetta per le uova destinate all'industria alimentare**

Le uova destinate all'industria alimentare commercializzate con una fascetta di colore giallo, tale da essere resa inutilizzata al momento dell'apertura dell'imballaggio. Le fascette o i dispositivi di etichettatura devono riportare in modo chiaro, visibile e leggibile:

- il nome o ragione sociale e indirizzo dell'impresa che ha spedito le uova,
- il numero o peso netto delle uova imballate,
- la dicitura "UOVA DESTINATE ALL'INDUSTRIA ALIMENTARE" in lettere maiuscole di colore nero di 2 cm di altezza minima e in una o più lingue della Comunità.

#### **Fascetta o dispositivo di etichettatura per le uova industriali**

Le uova industriali sono commercializzate in imballaggi provvisti di fascetta o dispositivo di etichettatura Rosso con le seguenti diciture:

- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'impresa destinataria
- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'impresa che ha spedito le uova
- "UOVA INDUSTRIALI" in lettere maiuscole nere di 2 cm di altezza
- "Inadatte al consumo umano" in lettere nere di almeno 0,8 cm di altezza in uno o più lingue della Comunità

#### **REIMBALLAGGIO**

Solo i centri imballaggio possono reimballare le uova di categoria A in altri imballaggi grandi o piccoli.

Ogni imballaggio deve contenere soltanto uova di una stessa partita.

Le fascette e i dispositivi di etichettatura dei grandi imballaggi recano in lettere nere chiaramente visibili e perfettamente leggibili almeno le seguenti informazioni:

- Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha reimballato o fatto reimballare.
- Il numero distintivo del C.I. che ha reimballato.
- Il numero distintivo del C.I. che ha imballato le uova per la prima volta e nel caso di uova importate il Paese di origine.
- La categoria di qualità e di peso.



- Il numero di uova imballate.
- La data originaria di durata minima e immediatamente sotto i termini "uova reimballate"
- Il metodo di allevamento.
- L'indicazione della refrigerazione (se uova destinate ai dipartimenti francesi d'oltremare)

I piccoli imballaggi contenenti uova reimballate in lettere chiaramente e perfettamente leggibili recano solamente le seguenti indicazioni:

- Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha reimballato o fatto reimballare.
- Il numero distintivo del C.I. che ha reimballato.
- Il numero distintivo del C.I. che ha imballato le uova per la prima volta e nel caso di uova importate il Paese di origine.
- La categoria di qualità e di peso.
- Il numero di uova imballate.
- La data originaria di durata minima e immediatamente sotto i termini "uova reimballate"
- Il metodo di allevamento.
- L'indicazione della refrigerazione (se uova destinate ai dipartimenti francesi d'oltremare)

Sui piccoli imballaggi può essere indicato il marchio commerciale dell'impresa; la parola EXTRA non può essere utilizzata.

#### **DECLASSAMENTO**

La uova di categoria A e B che non presentano più le caratteristiche stabilite per le categorie sono declassate e riclassificate quindi in categoria B o uova industriali. Possono essere vendute negli imballaggi che le contenevano prima del declassamento. Nel caso di un reimballaggio ogni imballaggio deve contenere uova di una stessa partita. La fascetta gialla o rossa o il dispositivo di etichettatura dei grandi imballaggi recano in lettere nere chiaramente visibili e perfettamente leggibili le seguenti informazioni:

<b>UOVA DESTINATE ALL'INDUSTRIA ALIMENTARE</b>	<b>UOVA INDUSTRIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome o ragione sociale e indirizzo dell'impresa che ha declassato o fatto declassare le uova</li> <li>• Numero o peso netto delle uova imballate</li> <li>• Uova destinate all'industria alimentare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome o ragione sociale e indirizzo dell'impresa destinataria</li> <li>• Nome o ragione sociale e indirizzo dell'impresa che ha spedito le uova</li> <li>• Uova industriali (lettere maiuscole 2 cm di h.)</li> </ul>

Sui piccoli imballaggi contenenti uova declassate si devono ricoprire (ovvero cancellare) le indicazioni divenute inesatte. Inoltre i piccoli imballaggi possono indicare il marchio commerciale della ditta che ha declassato o fatto declassare le uova.

Ogni Stato Membro sul cui territorio viene declassata una partita di uova proveniente da un altro Stato Membro provvede a comunicare, entro 3 giorni lavorativi, la decisione di declassamento all'autorità competente dello Stato membro interessato.

#### **Riutilizzo degli imballaggi per il declassamento**

Gli imballaggi originali, compresi gli elementi interni, utilizzati per il trasporto e la spedizione delle uova possono essere riutilizzati solo nel caso che siano come nuovi; debbono essere resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di manutenzione e di pulizia e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

I grossi imballaggi riutilizzati non debbono presentare nessun precedente contrassegno che ingeneri confusione. I piccoli imballaggi non possono essere riutilizzati.

Le indicazioni che figuravano precedentemente sulle fascette o sui dispositivi di etichettatura dei grandi imballaggi sono ricoperte completamente dalle nuove fascette o dai nuovi dispositivi di etichettatura o rese illeggibili. I grandi imballaggi possono recare il marchio commerciale dell'azienda che ha reimballato o fatto reimballare le uova e una o più delle indicazioni che figurano sulle fascette o sui dispositivi di etichettatura che ne assicurano la chiusura.

### **CONTROLLI NEGLI STABILIMENTI**

I produttori, i centri imballaggio, i raccoglitori, le imprese agro-alimentari, i commercianti all'ingrosso e, nel caso della indicazione del tipo di alimentazione delle galline ovaiole, i produttori e i fornitori di mangimi sono soggetti a controlli la cui frequenza è stabilita dalle autorità competenti sulla base di un'analisi dei rischi che tenga conto almeno dei seguenti elementi:

- risultati dei precedenti controlli
- la complessità dei circuiti di commercializzazione delle uova
- l'entità della segmentazione nello stabilimento di produzione o di condizionamento
- le quantità prodotte o condizionate
- sostanziali cambiamenti verificatisi rispetto agli anni precedenti per quanto riguarda la natura delle uova prodotte o trattate e/o il metodo di commercializzazione

I controlli sono effettuati regolarmente e senza preavviso presso tutti gli stabilimenti. Le unità di produzione e i centri di imballaggio che praticano la marchiatura della data di deposizione sono sottoposti ad ispezioni più frequenti.

Il controllo relativo alla commercializzazione delle uova ( autorizzazione dei centri di imballaggio, utilizzo delle diciture facoltative, ecc) è affidato all'Ispettorato centrale repressione frodi del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, mentre il Servizio Veterinario dell'ASL si occupa degli aspetti sanitari.

### **REGISTRAZIONI**

#### **REGISTRAZIONI EFFETTUATE DAI PRODUTTORI**

I produttori registrano:

1. le informazioni relative ai metodi di allevamento indicando per ogni tipo di allevamento praticato:
  - la data di introduzione, l'età al momento dell'introduzione e il numero delle galline ovaiole;
  - il numero di galline eliminate e la relativa data;
  - la produzione giornaliera di uova;
  - il numero o il peso delle uova vendute per ogni giornata, indicando, nel secondo caso il nome, l'indirizzo degli acquirenti e il numero dello stabilimento (escludendo le uova cedute direttamente dal produttore al consumatore per il suo fabbisogno personale).
2. Le informazioni relative al metodo di alimentazione delle galline ovaiole, qualora tale metodo figuri sulle uova della categoria A o sugli imballaggi, indicando per ogni tipo di allevamento praticato:
  - la quantità e il tipo di alimenti forniti e/o mescolati sul posto;
  - la data di consegna;
  - il nome del fabbricante o del fornitore;
  - il numero o l'età delle galline ovaiole nonché il numero di uova prodotte e consegnate;
  - la data di spedizione;
  - il nome e l'indirizzo degli acquirenti e il numero dello stabilimento.

Se un produttore marca alcune uova con la data di deposizione e altre no, le informazioni sulla produzione giornaliera, sul numero o peso di uova vendute o consegnate per ogni giornata, il nome e gli indirizzi degli acquirenti e il numero dello stabilimento, vengono registrate separatamente.

Qualora in uno stesso stabilimento vengano utilizzati diversi metodi di allevamento, le informazioni anzidette sono ripartite per pollaio. Le informazioni di cui al punto 1 e 2 sono documentate presso il produttore per almeno 6 mesi dopo la cessazione dell'attività o la macellazione delle galline.

### **REGISTRAZIONI EFFETTUATE DAI CENTRI IMBALLAGGIO**

I Centri di Imballaggio registrano separatamente per metodo di allevamento e ogni giorno:

1. i quantitativi di uova non classificate pervenute, suddivisi per produttore, con l'indicazione del nome, indirizzo e numero distintivo del produttore, data o periodo di deposizione;
2. dopo aver classificato le uova, i quantitativi secondo la categoria di qualità e di peso;
3. i quantitativi di uova classificate pervenute da altri centri imballaggio, con l'indicazione dei numeri distintivi di tali centri, della data di durata minima e dell'identità dei venditori;
4. i quantitativi di uova non classificate consegnate ad altri centri imballaggio, con l'indicazione dei numeri distintivi di tali centri e della data o del periodo di deposizione;
5. il numero e/o il peso delle uova consegnate, suddivise per la qualità e categoria di peso, data di imballaggio per le uova della categoria B o la data di durata minima per le uova della categoria A, le uova lavate e le uova refrigerate e per acquirente, con l'indicazione del nome e dell'indirizzo del medesimo.

I centri imballaggio aggiornano settimanalmente le scorte.

Qualora le uova della categoria A o le "uova lavate" e i rispettivi imballaggi rechino l'indicazione del tipo di alimentazione delle galline ovaiole, della data di deposizione e/o dell'origine regionale, i centri di imballaggio che si avvalgono di tali diciture registrano separatamente tali uova come al punto 1.

In alternativa ai registri di vendita o di consegna, i centri di imballaggio possono conservare le fatture o le bollette di consegna delle uova, indicando le diciture seguenti: quantitativi di uova, suddivisi per produttore, con l'indicazione del nome, dell'indirizzo e numero distintivo del produttore, data o periodo di deposizione.

Le registrazioni o documenti devono essere documentate per un periodo di almeno 6 mesi.

### **REGISTRAZIONI EFFETTUATE DA ALTRI OPERATORI**

I raccoglitori devono documentare per le uova di cui indicano il metodo di allevamento, il tipo di alimentazione delle galline ovaiole e l'origine delle uova:

- le date di raccolta e i relativi quantitativi;
- il nome, l'indirizzo e il numero distintivo dei produttori;
- le date e i quantitativi di uova consegnati ai rispettivi centri imballaggio.

Questi operatori registrano separatamente, giorno per giorno e secondo il tipo di alimentazione, i quantitativi di uova consegnati ai centri imballaggio, con l'indicazione dei numeri distintivi di tali centri e della data o del periodo di deposizione.

I grossisti e gli operatori che effettuano esclusivamente transazioni commerciali devono documentare per le uova anzidette:

- le date e i quantitativi degli acquisti e delle vendite;
- il nome e l'indirizzo dei fornitori e degli acquirenti.

I grossisti che effettuano materialmente operazioni di compravendita devono registrare settimanalmente le scorte fisiche.

I raccoglitori ed i grossisti sono tenuti a conservare per un periodo di almeno sei mesi le registrazioni relative agli acquisti e alle vendite e alla situazione delle scorte. In alternativa hanno la facoltà di conservare le fatture e le bollette di consegna apponendovi le diciture sul metodo di allevamento, sul metodo di alimentazione, sull'origine delle uova.

I produttori e i fornitori di mangimi tengono la contabilità delle consegne effettuate ai produttori indicando la composizione degli alimenti forniti. Essi conservano la contabilità per almeno sei mesi dopo la consegna.

Le imprese agroalimentari conservano per un periodo di almeno sei mesi, secondo la data di ricevimento, un rendiconto di tutte le forniture prese in consegna, completato dalle informazioni apposte sui contenitori e sugli imballaggi, nonché la contabilità settimanale sulle scorte di uova da esse detenute.

### **CONTROLLO DELLE UOVA MEDIANTE CAMPIONAMENTO**

#### **Campionamento di uova presso il Centro di Imballaggio ed in fase di commercializzazione**

Il campionamento previsto dal Regolamento CE/2295/03, non sostituisce il campionamento ufficiale da effettuare presso i centri imballaggio o in fase di commercializzazione, ma consiste nell'esame diretto di un quantitativo di uova sufficiente a permettere una valutazione organolettica immediata relativamente a qualità e peso.

Di norma questi controlli vengono espletati dall'Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

Il campionamento ufficiale, presso i centri di imballaggio o nelle varie fasi di commercializzazione, per ricerche microbiologiche e/o chimiche ( *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., sostanze inibenti, o altri residui e contaminanti ambientali), deve essere eseguito su di un campione composto da 4 o 5 aliquote di 24 uova ciascuna nei centri imballaggio e su 4 o 5 aliquote di 10 uova ciascuna in fase di commercializzazione, secondo le modalità previste dal D.P.R. 327/80, dalla Legge 123/92, dal D.M. 16/12/1993 e le indicazioni contenute nella nota. n° 703/91.64/2085 del Ministero della Sanità.

In fase di vigilanza può essere utile la compilazione del modello presente a pag.23, per una visione generale dello stato sanitario dell'allevamento.

Ai fini del campionamento nei Centri di Imballaggio è opportuno tenere nella giusta considerazione le condizioni atmosferiche favorevoli allo sviluppo dei batteri patogeni (clima caldo umido), la capacità produttiva giornaliera del C.I. e la tipologia di raccolta e classificazione (uova prodotte da allevamento annesso o uova provenienti da altri allevamenti non adiacenti).

E' inoltre opportuno che, nell'ambito del proprio piano di autocontrollo, il Centro di Imballaggio preveda un monitoraggio annuo dell'allevamento (nei casi in cui sia annesso al Centro stesso), che tenga conto dei seguenti criteri:

- stato sanitario generale dell'allevamento, indice di morbosità e mortalità da valutarsi in base a riscontri obiettivi (numero dei morti, sintomatologie esistenti o pregresse, riscontri autoptici);
- entità dell'ovodeposizione (significativi decrementi);
- condizioni generali di nutrizione degli animali (perdita di peso, animali apatici, creste avvizzite, ecc.);
- condizioni ambientali e benessere delle galline in produzione.

Si consiglia, a tal fine, l'effettuazione di 5 campionamenti di monitoraggio all'anno, seguendo lo schema seguente: 1 prelievo tra gennaio e aprile, 3 prelievi tra maggio e settembre, 1 prelievo tra ottobre e dicembre. Nel caso in cui le uova provengano da allevamenti diversi sarà opportuno campionare a rotazione le uova delle aziende conferenti.

Regione Piemonte - ASL n° .....-Servizio Veterinario  
**VIGILANZA SU ALLEVAMENTO ANNESSO AL CENTRO**  
**IMBALLAGGIO**

MOTIVO DELLA COMPILAZIONE:  In corso di vigilanza

CODICE ALLEVAMENTO: ..... .....

DITTA \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ ☎ \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Titolare/rappresentante legale Sig. \_\_\_\_\_ Residente in \_\_\_\_\_

Gestione Familiare  SI  NO N° totale addetti \_\_\_\_\_

AUTORIZZAZIONE DEL CENTRO IMBALLAGGIO: N° \_\_\_\_\_ rilasciata il ° \_\_\_\_\_

AUTORIZZAZIONE SANITARIA: N° \_\_\_\_\_ rilasciata il ° \_\_\_\_\_

Informazioni generali

Approvvigionamento idrico tramite  acquedotto  pozzo privato

.....

L'allevamento consiste di n° ..... capannoni numerati

N° di animali presenti:.....

Tipologia di allevamento: 1) all'aperto  SI  NO  
 2) allevamento a terra  SI  NO  
 3) allevamento in gabbie  SI  NO  
 0) allevamento biologico  SI  NO

Indicare al momento del sopralluogo l'età delle galline presenti:.....

.....

**Stato generale dell'allevamento:**

	SI	NO	Note
Presenza di malattie o sindromi clinicamente evidenziabili: ..... ..... .....			
Riscontro di patologie pregresse			
Presenza di animali sottopeso, apatici, con segni di disidratazione, altro			
Morbilità			
Mortalità (incremento degli animali morti)			
Decremento dell'ovodeposizione			
Buone condizioni generali di nutrizione delle galline			
Buone condizioni ambientali			
Rispetto del benessere delle galline in deposizione			
Sono in atto trattamenti terapeutici nelle galline			
Le galline sono sottoposte a muta			

DATA:.....

IL VETERINARIO UFFICIALE

Nel caso in cui le uova imballate in grossi imballaggi non contengano piccoli imballaggi, il prelievo è effettuato nelle seguenti quantità:

Numero di uova costituenti la partita	Numero di uova da controllare	
	Percentuale della partita	Numero di uova minimo
Fino a 18	100	---
Da 181 a 1800	15	180
Da 1801 a 3600	10	270
Da 3601 a 10800	5	360
Da 10801 a 18000	4	540
Da 18001 a 36000	3	720
Da 36001 a 360000	1,5	1080
Più di 360000	0,5	5400

Nel caso le uova siano contenute in piccoli imballaggi, lo schema di prelievo sarà il seguente

Numero delle uova costituenti la partita	% piccoli imballaggi controllati	% uova da controllare per imballaggio controllato
Fino a 180	100	
Da 181 a 1800	15	100
Da 1801 a 3600	10	100
Da 3601 a 10800	5	100
Da 10801 a 18000	4	100
Da 18001 a 36000	3	100
Da 36001 a 360000	1,5	100
Più di 360000	0,5	100

Per partite di uova uguali o inferiori a 10.000 le uova da esaminare sono prelevate da almeno il 20% degli imballaggi, per partite superiori a 18.000 le uova da esaminare sono prelevate da almeno il 10% degli imballaggi.

Nel caso di uova non imballate, esposte per la vendita o messe in vendita al dettaglio, il prelievo di campioni è effettuato nel 100% delle uova fino a 180 uova, per quantità superiori sul 15% delle uova con un controllo minimo di 180 uova.

#### Fascetta di Controllo

Al termine di ogni controllo l'ispettore può applicare sull'imballaggio, su richiesta del proprietario della partita, una fascetta bianca con le lettere in rosso recante la dicitura "controllata in (data) a (luogo), identità dell'ispettore". L'imballaggio dopo il controllo viene richiuso apponendo la fascetta sui dispositivi di etichettatura originario. Nel caso di controllo di piccoli imballaggi con la dicitura EXTRA, la fascetta di controllo anzidetta deve indicare la parola EXTRA in caratteri corsivi di 1 cm di altezza.

#### Tolleranza per i difetti di qualità

Nell'ambito dei controlli sono ammesse le seguenti tolleranza:

- nel centro imballaggio il 5% di uova con difetti di qualità;
- negli altri stadi di commercializzazione il 7% di uova con difetti di qualità (nel caso la partita controllata sia inferiore a 180 le percentuali sono raddoppiate).

Nessuna tolleranza è ammessa per quanto riguarda l'altezza della camera d'aria delle uova EXTRA sia in fase di imballaggio che di importazione.

**Tolleranze relative al peso**

Le uova di una stessa categoria, eccettuate le uova di categoria A commercializzate con la dicitura EXTRA, possono essere messe in vendita in piccoli imballaggi appartenenti a categorie di peso differenti, purché siano indicati il peso netto totale e la dicitura “ uova di calibro differente” o le varie categorie di peso.

In una partita di uova di categoria A all’atto del controllo è ammessa una tolleranza riguardante il peso unitario pari al 10% di uova delle categorie di peso contigue, ma non più del 5% di uova della categoria di peso immediatamente inferiore.

**Regole generali e finali**

*Peso netto minimo delle uova contenute in ogni grosso imballaggio.*

Per le uova di cat. A classificate secondo la categoria di peso, i grossi imballaggi devono presentare almeno i seguenti pesi:

XL	grandissime	7,3 Kg./100 uova
L	grandi	6,4 Kg./100 uova
M	medie	5,4 Kg/100 uova
S	piccole	4,5 Kg/100 uova

**Qualità degli imballaggi**

Gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di manutenzione e di pulizia, nonché fabbricati in materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazioni della qualità. I grossi imballaggi possono essere riutilizzati solo nel caso siano come nuovi e non rechino contrassegni che ingenerino confusione. Non possono invece essere riutilizzati i piccoli imballaggi.

**Condizioni di immagazzinamento e trasporto**

Le uova devono essere custodite e trasportate in modo igienicamente idoneo, preservandole dall’umidità, da odori estranei, dagli urti, dall’azione della luce e dagli sbalzi eccessivi della temperatura. Durante il trasporto dal produttore al raccoglitore o al centro imballaggio le uova devono essere mantenute ad una temperatura adatta a garantirne la conservazione ottimale.

**ETICHETTATURA DEI PRODOTTI TRASFORMATI CONTENENTI UOVA**

Pur non riguardando un problema prettamente sanitario, le indicazioni fornite dal Ministero delle attività produttive sulla corretta etichettatura dei prodotti trasformati contenenti uova possono rivestire qualche interesse per gli organi di vigilanza; a tal proposito si riporta quanto espresso al punto E della Circolare 10 novembre 2003 n. 168 (“Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari”).

**“Utilizzazione di uova fresche.**

*I regolamenti (CEE) 1907/90 e 1274/91 fissano le norme per la commercializzazione delle uova vendute in guscio tal quali. Ai sensi dell’art. 5 del regolamento n. 1274/1991 le uova di categoria A o “uova fresche» devono possedere determinate caratteristiche tra cui quella di non aver subito alcun trattamento di conservazione.*

*Dal momento che le uova utilizzate nei prodotti trasformati, indipendentemente dalla categoria di riferimento, devono essere pastorizzate, la sola menzione «uova fresche» potrebbe sembrare non corretta.*

*Al riguardo e’ da precisare che la pastorizzazione delle uova fresche in questo caso e’ richiesta dal decreto legislativo n. 65/1993 relativo agli ovoprodotti (art. 3, lettera e) non come trattamento di conservazione, ma come esigenza di ordine igienico sanitario obbligatoria.*

*Pertanto, ai fini della qualificazione dei prodotti finiti preparati con l'impiego di uova fresche (categoria A) e per garantire un'adeguata informazione del consumatore, si ritiene che gli ovoprodotti ottenuti esclusivamente da uova fresche di gallina vadano distinti da quelli ottenuti da uova di gallina di categoria diversa dalla categoria A, attraverso l'etichettatura. Si suggerisce, pertanto, che le uova fresche, come sopra descritte, siano designate nell'elenco degli ingredienti dei prodotti finiti trasformati con la menzione «uova fresche» e le altre come «uova».*

*Tale soluzione e' da ritenersi conforme a quanto previsto all'art. 5, comma 13, del decreto legislativo n. 109/1992.*

*Si precisa infine che il divieto del trattamento della pastorizzazione a scopo conservativo per le uova fresche, previsto dalla normativa comunitaria, riguarda solo il prodotto in guscio venduto tal quale.”*

## OVOPRODOTTI

Il settore degli ovoprodotti è attualmente regolamentato dalla Direttiva 89/437/CE recepita con il Decreto legislativo n.65 del 1993, che Indica le condizioni generali e speciali per il riconoscimento degli stabilimenti, dà prescrizioni per il confezionamento, deposito e trasporto, condizioni delle uova destinate alla produzione di ovoprodotti, le condizioni generali dei ovoprodotti, ed obbliga il produttore a sottoporre i lotti prodotti a controlli analitici per accertare la rispondenza del prodotto d'uovo a criteri fissati, registrando i risultati conservandoli per due anni.

Il regolamento CE n.853/2004, che sarà applicato non prima del 1° gennaio 2006, nella sezione X prende in esame questo settore; se ne riportano di seguito i punti salienti.

Il regolamento CE n.852/2004 determina che la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare.

Inoltre la direttiva 41/2004 abroga la direttiva 437/89 (recepita con il D. lgs 65/93).

Relativamente alla materia prima per la produzione degli ovoprodotti:

- le uova destinate all'industria alimentare possono essere di categoria A in questo caso la classificazione per categorie di peso non è obbligatoria, ma va apposta sul contenitore la dicitura complementare “uova della categoria A”.». Le uova non classificate, o riclassificate e le uova di categoria B, sono commercializzate in imballaggi muniti di una fascetta o di un dispositivo di etichettatura di colore giallo, tali da essere resi inutilizzabili all'apertura dell'imballaggio con la dicitura “UOVA DESTINATE ALL'INDUSTRIA ALIMENTARE” .
- le uova devono essere conservate pulite, all'asciutto, lontano da odori estranei, protette dagli urti e dai raggi solari;
- la temperatura di magazzinaggio delle uova destinate all'industria alimentare ed il trasporto deve essere preferibilmente costante e non superare i 4°C tenendo conto che le uova gelano a -3°C con il pericolo di incrinatura del guscio. Nel caso di uso di uova della categoria A, se la loro rottura avviene entro il 28° giorno, dalla data di deposizione, è possibile etichettare gli ovoprodotti con la dicitura prodotto da “uova fresche”, come pure nell'elenco degli ingredienti dei prodotti finiti trasformati. La normativa attuale non determina il tempo massimo di magazzinaggio delle uova di categoria B e le uova delle categoria A che non usufruiscono della dicitura su menzionata ( vedi anche etichettatura prodotti trasformati).
- il guscio deve essere completamente sviluppato e senza incrinature; le uova incrinare devono essere consegnate al più presto al centro di trasformazione e rotte al più presto.

Relativamente agli ovoprodotti, gli stabilimenti devono garantire che sia assicurata la separazione delle operazioni di:

- lavaggio, asciugatura e disinfezione delle uova sporche ( se queste operazioni vengono effettuate). La pulitura delle uova sporche è obbligatoria prima della rottura del guscio;
- rottura delle uova, raccolta del contenuto ed eliminazione di gusci e membrane;
- altre operazioni.



Durante la produzione:

- si può procedere alla rottura delle uova soltanto se sono pulite ed asciutte;
- la rottura delle uova deve essere separata dalle altre operazioni; le uova incrinata devono essere trasformate al più presto;
- le uova diverse da quelle di gallina, tacchina e faraona devono essere manipolate separatamente; gli impianti devono essere puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati per la trasformazione delle uova di gallina, tacchina e faraona;
- ai fini del consumo umano è vietata la centrifugazione e la schiacciatura delle uova o la centrifugazione dei gusci per ottenere i residui di albume;
- la trasformazione deve avvenire subito dopo la rottura delle uova; è possibile una immediata eventuale seconda trasformazione se il rischio microbiologico non è stato ridotto a livello accettabile, altrimenti si procede alla denaturazione;
- la trasformazione non è richiesta nel caso di albume per la fabbricazione di albumina in polvere o cristallizzata, destinata a successivo trattamento termico;
- se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate congelate o a temperatura non superiore ai 4°C per non più di 48 ore ( questi requisiti non si applicano ai prodotti destinati ad essere privati degli zuccheri);
- i prodotti non stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati ad una temperatura inferiore a 4°C; l'eventuale congelamento deve avvenire subito dopo la trasformazione il surgelamento deve avvenire entro 4 ore con l'utilizzo di un tunnel di abbattimento. In caso di prolungato magazzinaggio gli ovoprodotti non congelati devono essere risanati (pastorizzazione) e controllati;
- la pastorizzazione delle uova fresche è richiesta dal decreto legislativo n. 65/1993 non come trattamento di conservazione ma come esigenza di ordine igienico-sanitario obbligatoria;
- gli ovoprodotti possono contenere additivi (coadiuvanti tecnologici) e conservanti consentiti;
- le uova e ovoprodotti non devono contenere additivi coloranti;
- il colore del tuorlo è determinato dall'alimentazione delle galline che contiene carotenoidi di origine vegetale o sintetica. Il tenore massimo di questi pigmenti nel mangime è disciplinato dall'elenco degli additivi autorizzati nell'alimentazione degli animali;
- nella fase di confezionamento si devono evitare contaminazioni secondarie.

Le temperature di conservazione sono:

- prodotti surgelati -18°C;
- prodotti congelati -12°C;
- prodotti refrigerati inferiori a 4°C;
- prodotti disidratati non oltre 15°C;

Relativamente alle caratteristiche analitiche, lo stabilimento deve disporre di un laboratorio interno accreditato, in caso contrario deve far ricorso ad un laboratorio esterno accreditato per le prove richieste ed iscritto negli elenchi regionali.

Acidi organici indicatori:

- il tenore di acido 3 OH-butirrico non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato;
- il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la produzione di ovoprodotti non deve essere superiore a 1g/Kg di materia secca; per i prodotti fermentati questo valore deve essere constatato prima del processo di fermentazione;
- la quantità residua di gusci, membrane di uova ed altre eventuali particelle non deve essere superiore a 100 mg/Kg di ovoprodotti;

- la perdita di proteina solubile (PPS) non deve superare il 5%, se raggiunge il 15% il prodotto va considerato coagulato.

Criteri microbiologici:

- carica mesofita aerobica < 100,000 in 1 gr. O 1 ml di prodotto;
- enterobatteri < 100 in 1 gr. O 1 ml di prodotto d'uovo;
- Stafilococco aureo assente in un grammo di prodotto d'uovo.

Relativamente all'etichettatura:

- ogni consegna di ovoprodotti non destinati alla vendita al minuto, ma ad essere impiegati quali ingredienti nella fabbricazione di un altro prodotto, devono recare un'etichetta con l'indicazione della temperatura alla quale devono essere mantenuti gli ovoprodotti e il periodo durante il quale ne viene garantita la conservazione;
- per quanto riguarda le uova liquide (ovoprodotto crudo) questa etichetta deve anche recare l'indicazione "ovoprodotti non pastorizzati – da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione" e precisare la data e l'ora di rottura;
- va riportata l'indicazione della percentuale degli ingredienti d'uovo che essi contengono quando siano in parte miscelati con altri prodotti alimentari o con additivi consentiti.

#### UTILIZZO AD USO ALIMENTARE UMANO DI UOVA DI GALLINE RIPRODUTTRICI

I centri di riproduzione che forniscono agli incubatoi uova da cova, si trovano a produrre, in particolari condizioni uova che non potrebbero essere ammesse all'incubazione per diversi motivi:

- riproduttori giovani che producono uova di piccola pezzatura da cui nascerebbero pulcini di peso insufficiente, e quindi senza mercato;
- periodi di stagnazione del mercato, quindi eccesso di produzione e uova invendute;
- uova di particolari tipi di avicoli (cosiddetti pulcini "colorati" o rurali; queste uova vengono incubate nel periodo primaverile e vendute a cascine o piccoli allevamenti) il cui mercato è concentrato in brevi periodi nel corso dell'anno (2-3 mesi); nel rimanente periodo, non essendoci possibilità di vendita, devono essere distrutte.

Queste uova posseggono le caratteristiche igienico-sanitarie delle uova prodotte dalle galline ovaiole e destinate al consumo umano.

Il D.lgs 267/2003 relativo al benessere delle galline ovaiole, all'art. 4 prevede che gli impianti che producono uova destinate al consumo debbano essere registrati e le uova debbano essere timbrate (allegato E).

Tale decreto stabilisce che la norma non debba essere applicata agli stabilimenti di riproduttori, e questa esclusione sembra legata esclusivamente all'aspetto del benessere del pollame; infatti per gli allevamenti di galline ovaiole riproduttrici si rimanda al decreto legislativo 26 marzo 2001 n.146 ("Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti").

In questa situazione di scarsa chiarezza, derivante da diverse interpretazioni della norma, si inserisce la risposta della Commissione europea ad un quesito posto dal Ministero delle politiche agricole e forestali; in questa nota si precisa che le uova di un impianto da cova possono essere vendute ai centri di imballaggio ed all'industria, applicando le stesse norme previste per le uova destinate all'alimentazione.

Questa Direzione, nel tentativo di agevolare l'azione di vigilanza da parte degli organismi preposti e di evitare situazioni di promiscuità tra le uova destinate all'incubazione e quelle destinate al consumo ritiene che:

- nel caso in cui l'allevamento sia stato sottoposto a trattamenti farmacologici o siano stati somministrati alimenti medicati, devono essere rispettati i tempi di sospensione;
- i centri di produzione di uova da cova che intendono vendere uova da consumo devono essere iscritti nel registro previsto dal D.lgs 267/03;

- le uova da cova destinate ad essere utilizzate come uova da consumo devono essere immediatamente stampigliate nel centro di imballaggio con il numero distintivo dell'ASL;
- queste uova devono essere conservate in locali freschi ed asciutti;
- la raccolta delle uova e il conferimento al centro di imballaggio deve essere conforme a quanto stabilito dal regolamento CE 2295/2003;
- le uova da consumo devono inoltre presentare le caratteristiche previste dal citato regolamento
- le procedure di gestione delle due linee produttive, uova da cova e uova da consumo, devono essere formalizzate nel piano di autocontrollo
- devono essere utilizzati i registri previsti per i centri di produzione di uova da consumo o, in alternativa, il registro previsto dal DPR 3/3/93 n.587 (modificato dal decreto 29/4/98 n.221) opportunamente adattato.

Inoltre, in risposta ad alcune obiezioni sollevate da operatori del settore, si ritiene utile precisare che:

- possono essere destinate all'uso alimentare diretto esclusivamente le uova di galline riproduttrici raccolte nei nidi; quelle raccolta a terra devono essere inviate all'industria alimentare dal momento che non può essere determinato con certezza il giorno di deposizione;
- poiché le uova fecondate possono iniziare lo sviluppo embrionale già a temperature prossime ai 28°C, occorre porre particolare attenzione alla temperatura di conservazione; il Servizio Veterinario dovrà quindi, soprattutto nel periodo estivo, dare indicazioni precise sulle modalità di stoccaggio, in modo particolare nei piccoli impianti che conferiscono in modo discontinuo ai centri di imballaggio (anche in considerazione del fatto che presso i centri di imballaggio la speratura non sempre viene effettuata in modo corretto). Qualora non sussistano sufficienti garanzie su questo punto, le ASL non rilasceranno a queste aziende il numero distintivo e le uova potranno essere inviate esclusivamente alla distruzione o alla produzione di alimenti per animali;
- le aziende dovranno inoltre informare il Servizio Veterinario relativamente ai giorni nei quali viene effettuata la raccolta in modo che possano essere predisposti i necessari controlli.

## ALLEVAMENTO BIOLOGICO

La norma di riferimento per gli addetti del settore è il regolamento CE 2092/91 modificato da decine di regolamenti successivi. Tra di questi rivestono particolare importanza il regolamento CE 1804/99 ed i decreti attuativi del Ministero delle politiche agricole e forestali del 4 agosto 2000 e del 3 marzo 2001.

Recentemente il Comitato Scientifico della Commissione Europea, in risposta ad un quesito specifico, ha disposto che, nel caso di nuove introduzioni di galline in un allevamento biologico, durante il periodo di conversione in cui gli animali sono alimentati con mangimi contenenti cereali coltivati con il metodo di produzione biologico, le uova prodotte ed i loro imballaggi possono essere stampigliati come "free range" (allevamento a terra) esclusivamente in presenza dei requisiti minimi previsti per questo sistema di allevamento.

<b>ANIMALI MORTI E SOTTOPRODOTTI DELL'ALLEVAMENTO AVICOLO, DEI CENTRI DI IMBALLAGGIO, DEGLI IMPIANTI DI SGUSCIATURA E DEGLI INCUBATOI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE/1774/2002</b>
---

- **Animali morti**

Rientrano tra i materiali di categoria 2, soggetti all'obbligo di certificazione veterinaria ai fini del successivo trasporto per la destinazione finale. Il Regolamento CE/1774/2002 e la normativa nazionale ambientale ne prevedono le seguenti modalità di smaltimento:

1. incenerimento diretto;
2. trasformazione in un impianto di categoria 2 o 1, con successivo invio del prodotto trasformato all'incenerimento o al coincenerimento (utilizzo ai fini del recupero energetico come combustibili);
3. trasformazione in un impianto di categoria 2 che utilizzi il metodo 1 (particelle < 20 mm, temperatura di trattamento >133°C e >3 bar di pressione) e successiva possibilità di riutilizzo del prodotto trasformato come fertilizzanti o in impianti di biogas o compostaggio;
4. in deroga e con le modalità previste dall'art. 23 del Regolamento 1774/2002, purché non provengano da animali morti o abbattuti a seguito della presenza sospettata o effettiva di una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, ne può essere autorizzato l'utilizzo per l'alimentazione dei seguenti animali: animali da giardino zoologico, animali da circo, rettili e uccelli da preda, animali da pelliccia, animali selvatici non destinati all'alimentazione umana, cani allevati in mute o in canili riconosciuti, vermi destinati ad essere utilizzati come esche da pesca. Queste possibilità di utilizzo sono soggette a specifico nulla osta regionale, con la procedura stabilita nella nota della Regione Piemonte prot. 624 del 14/1/2004.

- **Pollina**

Anche lo stallatico degli allevamenti avicoli è classificato come materiale di categoria 2 e, a condizione che non presenti rischi di malattie trasmissibili gravi, ne sono consentiti i seguenti utilizzi:

1. senza trasformazione come materie prime in un impianto di produzione di biogas o un impianto di compostaggio riconosciuti ai sensi del Regolamento 1774/2002;
2. qualora sia l'unico sottoprodotto utilizzato, può essere trasformato in un impianto di produzione di biogas o un impianto di compostaggio riconosciuti unicamente ai sensi della normativa ambientale;
3. sottoposto a trattamento termico in un impianto tecnico riconosciuto ai sensi del Reg. 1774/2002;
4. sui terreni previa maturazione in concimaia, conformemente alla normativa agricola ed ambientale.

- **Uova rotte, uova non destinate al consumo umano per motivi sanitari (microbiologici e chimici)**

Sono ricomprese tra i materiali di categoria 2, con le stesse modalità di smaltimento elencate per gli animali morti dell'allevamento avicolo.

- **Uova non destinate al consumo umano per motivi commerciali e gusci residuati dall'attività di sgusciatura**

A differenza delle uova rotte, le uova non destinate al consumo umano per motivi commerciali ed i gusci residuati dall'attività degli impianti di sgusciatura, rientrano tra i materiali di categoria 3.

Pertanto, a condizione che non presentino segni clinici di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali, ne sono consentite, oltre che dal Reg.1774/2002, anche ai sensi del Reg. 1234/2003 le seguenti modalità di smaltimento o riutilizzo:

1. incenerimento diretto;
2. trasformazione in un impianto di categoria 2 o 1, con successivo invio del prodotto trasformato all'incenerimento o al coincenerimento (utilizzo ai fini del recupero energetico come combustibili);
3. trasformazione in un impianto di categoria 3, riconosciuto ai sensi dell'art. 17 del Reg. 1774/2002, per i successivi riutilizzi consentiti dalla normativa vigente (alimentazione di animali da compagnia, alimentazione di animali da allevamento ai sensi del Reg. 1234/2003, produzione di fertilizzanti). Se gli spazi lo consentono e con le modalità previste dall'art.14 dell'Accordo Stato Regioni del 1/7/2004, è possibile autorizzare un impianto di trasformazione di categoria 3 anche all'interno di uno stabilimento di sgusciatura riconosciuto ai sensi del D.Lvo 65/93;
4. trasformazione in un impianto tecnico riconosciuto ai sensi del Reg. 1774/2002;
5. utilizzo tal quali come materie prime in un impianto di produzione alimenti per animali da compagnia riconosciuto ai sensi del Reg. 1774/2002;
6. trasformazione in impianti di biogas o compostaggio riconosciuti ai sensi del Reg. 1774/2002;
7. in deroga e con le modalità previste dall'art. 23 del Regolamento 1774/2002, ne può essere autorizzato l'utilizzo per l'alimentazione dei seguenti animali: animali da giardino zoologico, animali da circo, rettili e uccelli da preda, animali da pelliccia, animali selvatici non destinati all'alimentazione umana, cani allevati in mute o in canili riconosciuti, vermi destinati ad essere utilizzati come esche da pesca. Queste possibilità di utilizzo sono soggette a specifico nulla osta regionale, con la procedura stabilita nella nota della Regione Piemonte prot. 624 del 14/1/2004.

- **Gusci e pulcini eliminati nei centri di incubazione**

Tutti i sottoprodotti dei centri di incubazione sono considerati materiali di categoria 3, a condizione che non siano presenti segni di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali.

Sono quindi consentite le diverse possibilità di smaltimento elencate al punto precedente, con la sola esclusione dell'utilizzo dei pulcini soppressi, trasformati in impianti di categoria 3, per l'alimentazione di animali da allevamento.

## PRINCIPALI FONTI NORMATIVE

### 1. BENESSERE ANIMALE E FARMACOVIGILANZA:

- D.Lgs n. 267, del 29.7.2003 *Attuazione delle norme minime per la protezione delle galline ovaiole ed alla registrazione degli allevamenti.*
- Circolare della Regione Piemonte del 30.01.04 Prot. N. 1714/27.03 *Indicazioni per l'uniforme applicazione del D.Lgs n. 267/03 nel territorio regionale.*
- Circolare Ministero della Salute del 10/11/2004 *applicazione del D.Lgs. 267/03 negli allevamenti con meno di 350 ovaiole alla luce del regolamento 2295/2003*

### 2. SANITA' ANIMALE ED IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI

- D.P.R. 3 marzo 1993, n.587 *Regolamento recante attuazione della Dir. 90/539/CEE relativa alle norme di polizia veterinaria per gli scambi intracomunitari e le importazioni in provenienza dai Paesi terzi di pollame e uova da cova.*
- DM 29 aprile 1998, n. 221 – *Modifiche al D.P.R. 587/93.*
- CIRCOLARE 12/01/1995 Min. San n.1 *riconoscimento degli stabilimenti idonei agli scambi di pollame e uova da cova (art. 3, decreto del Presidente della Repubblica 3 marzo 1993, n. 587);*

### 3. TRACCIABILITÀ E COMMERCIALIZZAZIONE DI UOVA ED OVOPRODOTTI

- Regolamento CEE n. 1907/90 del 26.06.1990, *Talune norme di commercializzazione applicabili alle uova.*
- Regolamento n. 326/2003 del 20 febbraio 2003 che rettifica il regolamento (CEE) n. 1274/91 recante modalità d'applicazione del regolamento (CEE) n. 1907/90 relativo a talune norme sulla commercializzazione delle uova
- Regolamento CE n. 2052/2003 del 22.11.2003 *Modifica il Reg. CEE 1907/90*
- Regolamento CE n. 2295/2003 del 23.12.2003, *Norme di commercializzazione applicabili alle uova.*
- REGOLAMENTO (CE) N. 1515/2004 del 26 agosto 2004 *che modifica il regolamento (CE) n. 2295/2003 recante modalità d'applicazione del regolamento (CEE) n. 1907/90 del Consiglio relativo a talune norme sulla commercializzazione delle uova.*
- Decreto MiPAF del 19/06/2002 G.U.R.I n.166 (17.07.2002), *Normativa nazionale sulle registrazioni e commercializzazione delle uova.*
- Circolare 19 gennaio 2004, n.1 *La commercializzazione delle uova, regolamento (CE) n. 2295/2003 – indicazioni sul applicazione e scadenziario.*
- Regolamento (CE) n. 178/2002, del 28 gennaio 2002, *Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.*
- Circolare Min.San. n. 227 del 15.12.1964, *Controllo igienico-sanitario sulla produzione e sul commercio delle uova in guscio.*
- D.Lgs 4 Febbraio 1993, N.65. *Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti.*
- Ministero della Sanità Decreto 17 maggio 1993 *Procedura di riconoscimento di stabilimenti per la produzione di ovoprodotti.*
- Decisione della Commissione del 18 dicembre 1996 *che stabilisce le condizioni sanitarie specifiche per l'importazione di ovoprodotti destinati al consumo umano*
- Ordinanza Ministeriale 11 ottobre 1978 - *Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande.*
- MINISTERO DELLA SANITA' Decreto 16 Dicembre 1993. *individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali.*
- MINISTERO DELLA SANITA' Circolare n. 155 del 16.11.1972, *Prodotti d'uovo norme igieniche sulla produzione, il commercio, la conservazione e l'impiego.*

#### 4. NORME SANZIONATORIE

- Decreto 16 Dicembre 1991, N. 434, Norme per l'esercizio delle funzioni di controllo sulla commercializzazione delle uova.
- *D.Lgs 4 Febbraio 1993, N.65.* Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli Ovoprodotti.
- *D.Lgs n. 267 del 29.7.2003* Attuazione delle norme minime per la protezione delle galline ovaiole ed alla registrazione degli allevamenti.
- *D.Lgs n. 109 del 27.1.1992* Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Allegato 1

Regione Piemonte - ASL n° .....-Servizio Veterinario

**ACCERTAMENTO DEI REQUISITI STRUTTURALI ED IGIENICO SANITARI:  
CENTRO IMBALLAGGIO UOVA**

MOTIVO DELLA COMPILAZIONE:  Per rilascio Autorizzazione Sanitaria  
 In corso di vigilanza

DITTA \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ ☎ \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_

Titolare/rappresentante legale Sig. \_\_\_\_\_ Residente in \_\_\_\_\_

Gestione Familiare  SI  NO N° totale addetti \_\_\_\_\_

*AUTORIZZAZIONI*

N° \_\_\_\_\_ rilasciata il \_\_\_\_\_ per \_\_\_\_\_

**DITTE FORNITRICI UOVA - PORTATA DI PRODUZIONE**

	<i>Ditta</i>	<i>Giorni di classificazione</i>	<i>Orario lavorativo</i>	<i>Produzione Settimanale</i>
<i>Uova proprie cat. A</i>				Kg. N
<i>Uova proprie extra</i>				Kg. N
<i>Uova cat. A da altro centro imballaggio o da altro produttore o raccoglitore</i>				Kg. N

*Informazioni generali*

In caso di ritiro uova con mezzo proprio: Tipo automezzo: \_\_\_\_\_

Targa \_\_\_\_\_ N° Aut. Sanitaria \_\_\_\_\_ rilasciata da \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Operazioni di lavaggio e disinfezione presso \_\_\_\_\_

Detergenti e disinfettanti utilizzati nel centro imballaggio: \_\_\_\_\_

Periodicità pulizia attrezzature \_\_\_\_\_

Periodicità pulizia strutture \_\_\_\_\_

Detergenti/disinfettanti utilizzati per gli automezzi: \_\_\_\_\_

Mezzi e frequenza disinfestazioni e/o derattizzazioni \_\_\_\_\_

Acque reflue: scarico tramite \_\_\_\_\_

Scarti di lavorazione: smaltimento tramite \_\_\_\_\_

Approvvigionamento idrico tramite  acquedotto  pozzo privato

Impianto per fornitura acqua potabile calda  SI  NO

Allevamento annesso al Centro Imballaggio  SI  NO

Viene compilato il registro previsto per i produttori  SI  NO

Vengono fornite indicazioni sul metodo di allevamento  SI  NO

Il C.I. registra quanto segue: la data di introduzione, l'età al momento dell'introduzione e il N° di galline, il numero di galline eliminate e la relativa data, la produzione giornaliera di uova, il N° o il peso delle uova vendute per ogni giornata, indicando il nome e l'indirizzo degli acquirenti e il N° di stabilimento

Anziché i registri il C.I. tiene bolle e fatture  SI  NO

Sono indicate le seguenti diciture: quantitativi di uova per produttore, con il nome, l'indirizzo, il N° distintivo del produttore, data o periodo di deposizione.

Esiste un manuale di autocontrollo  SI  NO



<b>Raccolta uova</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Non conformità/ varie</b>
Le uova vengono consegnate dai produttori e/o raccoglitori			
Le uova provengono esclusivamente da unità produttive proprie			
Le uova vengono ritirate da altri centri imballaggio			
Vengono raccolte tutti i giorni le uova da classificarsi come "Extra"			
Le uova non Extra e quelle che non riportano la data di deposizione sono consegnate al C.I. ogni 3 gg. se mantenute a T° <18°C ogni 7 gg.			
Le uova da stampigliare con la data di deposizione sono consegnate il giorno stesso della deposizione			
Le uova non extra e le uova non stampigliate con la data di deposizione sono consegnate ogni 3 gg. lavorativi ovvero ogni sette giorni se mantenute a temperatura ambiente artificiale al di sotto di 18° C			
I contenitori usati per la raccolta sono contrassegnati con il nome, l'indirizzo e il n° del produttore, il n° di uova o il loro peso il giorno o il periodo di deposizione, la data di spedizione			
. Queste diciture compaiono sui documenti commerciali tenuti per almeno 6 mesi nei centri imballaggio			
I raccoglitori consegnano le uova il giorno successivo a quello in cui le hanno ricevute			
<b>LOCALE DI CLASSIFICAZIONE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Porta d'ingresso lavabile e disinfettabile			
Dispositivi anti-insetti alle aperture (reti, tende o altro)			
Pareti chiare, lavabili, disinfettabili fino a 2 mt. di altezza			
Pavimenti lavabili e disinfettabili			
Locale è predisposto per evitare sbalzi di temperatura (5°C<T<18°C )			
Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile			
Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile			
Sono presenti contenitori chiudibili per scarti (uova rotte, non adatte al consumo umano.....)			
Personale addetto con divisa e copricapo chiaro			
Presenza di strumentazione per la speratura / con strumenti automatizzati <input type="checkbox"/>			
Personale addetto sempre presente all'operazione della speratura			
Esiste dispositivo per il controllo della camera d'aria			
Le bilance utilizzate sono omologate			
Si classificano uova extra			
Si classificano uova con la data di deposizione			
Si vendono uova ad altri centri di imballaggio			
Si classificano uova per altri centri imballaggio			
Le uova sono stampigliate con il numero identificativo e la tipologia dell'allevamento			
Sono regolarmente classificate le uova per categoria di peso e di qualità			
La classificazione, imballaggio e marchiatura avviene entro il 2° giorno lavorativo successivo al giorno di ricevimento delle uova			
Le uova prodotte da unità produttive proprie vengono classificate il giorno della deposizione			
Si classificano uova di differente calibro			

Vengono classificate uova della categoria B per l'industria alimentare e/o l'industria			
Nel caso di consegna di uova a un secondo C.I. questa avviene entro il giorno lavorativo successivo a quello del ricevimento presso il primo C.I.			
L'imballaggio delle uova e la marchiatura degli imballaggi avviene entro il giorno successivo al ricevimento di uova classificate e stampigliate da un altro centro imballaggio			
I contenitori che lasciano il centro imballaggio o che arrivano al C.I. sono contrassegnati con le seguenti diciture: il nome l'indirizzo, il n° distintivo del produttore il n° di uova o il relativo peso, il giorno o il periodo di deposizione, la data di spedizione			
Queste indicazioni figurano sui documenti commerciali e devono essere tenute agli atti per almeno 6 mesi nei centri imballaggio			

<b>Sufficiente stato igienico di:</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Non conformità/varie</b>
<u>pareti, pavimenti, vetri e porte, piani di lavoro</u>			
<u>Personale opera correttamente</u>			
<u>Locale a temperatura idonea</u>			
<u>Le uova sono pulite</u>			

<b>MARCHIATURA IMBALLAGGI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Non conformità/varie</b>
Gli imballaggi sono resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di pulizia, costruiti con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità			
Sono stampigliate con le seguenti indicazioni obbligatorie: nome, l'indirizzo dell'azienda che ha imballato, il n° distintivo del C.I., la categoria di qualità e di peso, il n° di uova imballate, la durata minima, la dicitura relativa al sistema di allevamento, l'avviso ai consumatori di conservare dopo l'acquisto le uova in frigorifero			
Sono indicate altre marchiature facoltative			
La data di durata minima è indicata secondo le seguenti modalità: Con. Pref. il giorno espresso il numero da 01 a 31 e il mese in numeri da 01 a 12 o in lettere con un massimo di quattro lettere			
La data di durata minima viene indicata non oltre il 28° giorno successivo alla data di deposizione			
Il marchio distintivo delle uova di categoria A corrisponde a un cerchio di 12mm. di diametro con al centro il marchio della categoria di peso			
Il marchio distintivo delle uova di categoria B corrisponde a un cerchio di 12mm di diametro all'interno del quale figura la lettera B di altezza pari a 5mm			
Viene indicata la data di deposizione			
In questo caso viene stampigliata anche sulle uova			
<b>FASCETTE</b>			
La fascetta o dispositivo di etichettatura delle uova di categoria A è bianca e le indicazioni in nero, non deve essere riutilizzabile.			

Sono presenti le seguenti diciture: il nome o la rag. Soc. e l'indirizzo del C.I. , il n° distintivo del C.I. la categoria di peso e qualità data di imballaggio N° di uova imballate			
Se si tratta di grossi imballaggi o di piccoli imballaggi contenuti in container sono presenti le seguenti diciture: nome o la rag. Soc. ,indirizzo del C.I. , il marchio d'impresa utilizzata, il n° del C.I., la categoria di peso e qualità , il peso e n° di uova il numero di uova imballate nei piccoli imballaggi , la data di imballaggio			
Sono presenti diciture facoltative			
Le diciture sono tali da non trarre in inganno l'acquirente			
Sono utilizzate fascette con la dicitura EXTRA			
Viene disposta in modo tale da non coprire alcuna indicazione dell'imballaggio			
E' presente la dicitura " fino al" 7° giorno dopo la data di imballaggio o 9° giorno dalla data di deposizione per le uova EXTRA			
Possono essere tolte le fascette trascorsi i tempi anzidetti			
In caso contrario le uova sono ritirate e reimballate			
Vengono commercializzate uova destinate all'industria alimentare con fascetta gialla			
Le fascette riportano le seguenti diciture: il nome o la rag. Soc. dell'impresa che ha spedito le uova, il numero o peso netto delle uova imballate, la dicitura " UOVA DESTINATE ALL'INDUSTRIA ALIMENTARE" in caratteri neri di altezza di 2cm.			
Vengono commercializzate uova destinate all'industria provviste di fascetta di colore rosso			
Le fascette riportano le seguenti diciture: nome o la rag. Soc. dell'impresa destinataria, nome o la rag. Soc. che ha spedito le uova, le diciture " UOVA INDUSTRIALI", in lettere nere alte 2 cm e INADATTE AL COSUMO UMANO in lettere nere alte 0,8 cm			
Vengono reimballate uova			
Le uova reimballate sono della stessa partita			
Le fascette riportano le seguenti diciture: il nome o la rag. Soc. dell'impresa che ha fatto reimballare, il N° del C.I. che ha reimballato, il N° del C.I. che ha imballato le uova per la prima volta, la categoria di qualità e di peso, il n° di uova imballate, la data di durata minima, il metodo di allevamento			
<b>LOCALE O ZONA MARCHIATURA IMBALLAGGI</b>			
<i>Pareti chiare, lavabili, disinfettabili fino a 2 mt. di altezza</i>			
<i>Pavimenti lavabili e disinfettabili</i>			
<i>Dispositivi anti-insetti alle aperture (reti, tende o altro)</i>			
<i>Materiale di imballaggio ben riposto</i>			
<i>Presenza di materiale estraneo nel locale</i>			
<i>Piani di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile</i>			
<i>Attrezzature varie in materiale lavabile e disinfettabile</i>			
Contenitori chiudibili per scarti di lavorazione			

SERVIZI IGIENICI	SI	NO	Non conformità/varie
Disponibilità di servizi igienici		.	
Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili			
Presenza di lavabo			
dotato di comando non manuale			
approvvigionati con acqua corrente calda e fredda			
muniti di erogatore di detergente ed asciugamani a perdere			
Presenza di distributori di carta igienica			
Dispositivi anti-insetti alle aperture			
<i>I servizi sono in condizioni igieniche soddisfacenti</i>			
SPOGLIATOI	SI	NO	Non conformità/varie
Presenza di spogliatoi			
Con armadietti a doppio scomparto			
in materiale lavabile e disinfettabile			
In numero sufficiente al personale			
<i>Gli spogliatoi sono in condizioni igieniche soddisfacenti</i>			

<b>Annotazioni sul centro imballaggio</b>
---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- Riscontrati estremi di reato             SI    NO        quali .....
- Irrogate sanzioni                             SI    NO        quali .....
- Prelevati campioni per analisi            SI    NO        quali .....
- Operati sequestri                            SI    NO        quali .....
- Prescrizione lavori                          SI    NO
- Avvenuta esecuzione lavori precedentemente prescritti:     SI    NO

*Annotazioni e lavori da prescrivere:*

---

---

---

---

---

---

---

---

Giudizio complessivo: \_\_\_\_\_

Presenti al sopralluogo: \_\_\_\_\_

Timbro e firma operatore

DATA \_\_\_\_\_

-----  
**PARERE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA**  
 -----

L'esercizio sito in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
 dispone dei requisiti previsti dalla normativa vigente di riferimento (RVSC 1907/90, L. 2295/03, DPR 327/80) per lo svolgimento della seguente attività:

Altre attività: \_\_\_\_\_

Il Veterinario operatore

DATA \_\_\_\_\_

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO VETERINARIO**

Vista la relazione del Dott. \_\_\_\_\_ **rilascia/non rilascia**, per quanto di competenza,  
 NULLA OSTA relativo all'istruttoria per il rilascio della menzionata autorizzazione sanitaria alla Ditta  
 \_\_\_\_\_, sita in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
 per le attività sopra descritte, ai sensi delle norme vigenti in materia.

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

Il Responsabile  
 del Servizio Veterinario

---

# REGIONE PIEMONTE

All'ASL n. \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_  
SERVIZIO VETERINARIO - AREA C

**OGGETTO: Domanda di registrazione ai sensi dell'art. 4, comma 1° del D.L.vo  
29/7/2003, n. 267.**

**Il proprietario** \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ cap. \_\_\_\_\_  
in via/loc./c.na \_\_\_\_\_  
Cod. Fiscale/P.IVA \_\_\_\_\_

**Il detentore** (persona responsabile delle galline ovaiole) \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_  
in via/loc./c.na \_\_\_\_\_  
Cod.Fiscale/P.IVA \_\_\_\_\_

dell'allevamento di ovaiole denominato \_\_\_\_\_  
sito in \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_  
in via/loc./c.na \_\_\_\_\_  
annualmente registrato all'anagrafe avicoli (ai soli fini sanitari) con n. \_\_\_\_\_

**chiede la registrazione dell'allevamento di ovaiole sopraindicato e**

**dichiara sotto la propria responsabilità:**

- di adottare il/i seguente/i metodo/i di allevamento:
  - ( ) all'aperto
  - ( ) a terra
  - ( ) in gabbie    ( ) modificate    ( ) non modificate
  - ( ) produzione biologica
- la seguente capacità massima dell'allevamento (numero di volatili presenti contemporaneamente): volatili n. \_\_\_\_\_

- la seguente capacità massima per ciascun metodo di allevamento (se vengono utilizzati metodi di allevamenti diversi):

( ) all'aperto: n. volatili \_\_\_\_\_  
 ( ) a terra: n. volatili \_\_\_\_\_  
 ( ) in gabbia: n. volatili \_\_\_\_\_  
 ( ) produzione biologica n. volatili \_\_\_\_\_

- Altro/i allevamento/i gestito/i o di proprietà del **proprietario**:

nome allevamento \_\_\_\_\_  
 sito in \_\_\_\_\_ cap. \_\_\_\_\_  
 via/loc./c.na \_\_\_\_\_  
 annualmente registrato all'anagrafe avicoli (ai soli fini sanitari) con il n. \_\_\_\_\_

*N.B. In caso di più allevamenti specificare con elenco separato e sottoscritto.*

- Altro/i allevamento/i gestito/i o di proprietà del **detentore**:

nome allevamento \_\_\_\_\_  
 sito in \_\_\_\_\_ cap. \_\_\_\_\_  
 via/loc./c.na \_\_\_\_\_  
 annualmente registrato all'anagrafe avicoli (ai soli fini sanitari) con il n. \_\_\_\_\_

*NB. In caso di più allevamenti specificare con elenco separato e sottoscritto.*

Il sottoscritto proprietario/detentore si impegna a notificare tempestivamente eventuali modifiche dei dati sopra torniti per consentire un aggiornamento del registro ed i successivi adempimenti di competenza. Si impegna altresì a versare l'importo dovuto per le spese di registrazione secondo le tariffe e le modalità stabilite dalla Regione Piemonte.

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

**Firma del proprietario/detentore**

\_\_\_\_\_