

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Uovo + Qualità ai cereali

Descrizione degli aspetti tecnici legati al metodo di ottenimento del prodotto oggetto del presente Disciplinare.

Il Disciplinare di produzione “Uovo + qualità ai cereali” è stato redatto in conformità a quanto previsto dal Regolamento UE n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio.

L'articolo 16, paragrafo 1, lettera b), del suddetto regolamento riconosce regimi di qualità dei prodotti agricoli che, tra l'altro al punto i), garantiscano ai prodotti finali:

- caratteristiche specifiche del prodotto,
 - particolari metodi di produzione, oppure
 - una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale, pertanto:
- Il soddisfacimento delle norme superiori previsto dal marchio di qualità verrà verificato e certificato da un organismo di controllo riconosciuto e supervisionato dalla competente autorità nazionale;
 - è prevista una consistente riduzione dei tempi previsti dalla normativa unionale vigente per quanto riguarda i tempi per l'accesso al mercato delle uova prodotte a marchio SQN: riduzione da 10 a 7 giorni per tutte le uova e da 4 a 3 giorni per quelle a denominazione "extra o extra fresche";
 - è indicato l'obbligo della vaccinazione in acqua contro la Salmonella Enteritidis;
 - la percentuale di sottoprodotti di cereali deve sempre essere inferiore al 10% ;
 - il mangime utilizzato nell'alimentazione deve contenere, quali ingredienti principali (1° e 2° voce nel cartellino mangime), cereali e leguminose;
 - è vietato l'utilizzo di qualunque sottoprodotto diverso dai cereali, ad eccezione delle farine proteiche di estrazione e pannello;
 - è obbligatorio l'utilizzo esclusivo di pigmentanti naturali per la colorazione del tuorlo;
 - è fatto divieto dell'utilizzo di tutte le farine di origine animale;
 - si rende obbligatorio il vuoto sanitario per 28 giorni.

1. Requisiti specifici

Le aziende di allevamento che aderiscono al presente Disciplinare devono essere registrate presso le competenti autorità sanitarie. L'adesione al Disciplinare di produzione è volontaria ed è aperta a tutti gli allevatori dell'Unione Europea.

Il rispetto delle disposizioni del Disciplinare verrà verificato e certificato da un organismo di controllo terzo riconosciuto e supervisionato dalla competente autorità nazionale;

2. Campo di applicazione

Il presente Disciplinare si applica durante il periodo di deposizione di ovaiole allevate per la produzione di uova da consumo. Esso include inoltre alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di attività svolte da altri operatori o in centri aziendali diversi da quelli di deposizione delle uova (mangimificio, centro di selezione e imballaggio delle uova, ecc.).

3a. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

3a.1. Gli animali devono essere mantenuti in allevamenti conformi alle prescrizioni della Direttiva 74/99 CE e segg.

3a.2. Potranno pertanto essere riconosciute a marchio SQN uova deposte in sistemi di allevamento con i codici: 0 – 1 – 2 – 3.

3a.3. Le ovaiole dovranno essere state tutte vaccinate contro la Salmonella Enteritidis. Le uova deposte da animali sui quali non è stata effettuata la suddetta vaccinazione sono escluse dal circuito del Sistema di Qualità Superiore Nazionale Zootecnia e non potranno fregiarsi del marchio previsto dall'Art. 12 del DM n. 4337 del 4/3/2011.

3a.4 Il personale di allevamento deve possedere conoscenze adeguate in materia di benessere animale, anche tramite la partecipazione a corsi di formazione organizzati da organismi pubblici o privati.

3a.5 Tra un ciclo di produzione ed il successivo devono trascorrere almeno 28 giorni di vuoto sanitario.

3b. Tecniche di alimentazione

3b.1. L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di formulazione e razionamento alimentare.

3b.2. Tali piani devono tenere conto delle esigenze nutrizionali delle ovaiole nelle diverse fasi di sviluppo.

3b.3. La razione alimentare deve avere le seguenti caratteristiche:

- i cereali costituiscono almeno il 60% in peso della formula del mangime. In tale caso, fatta 100 la quantità di cereali, questa deve comprendere al massimo il 10% di sottoprodotti di cereali;
- il mangime utilizzato nell'alimentazione deve contenere, quali ingredienti principali (1° e 2° voce nel cartellino mangime), cereali e leguminose;
- è vietato l'utilizzo di qualunque sottoprodotto diverso dai cereali, ad eccezione delle farine proteiche di estrazione e pannello;
- è inoltre vietato l'utilizzo di farine proteiche di origine animale. È consentito l'uso di integratori e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.

3b.4. Nella formulazione del mangime per la pigmentazione del tuorlo vengono utilizzati esclusivamente pigmentanti naturali e non sono ammessi quelli sintetici.

3b.5. Gli alimenti zootecnici devono essere sani, leali e mercantili e privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale.

3b.6. Qualora l'unità epidemiologica di produzione sia inserita in una azienda che per la restante produzione di uova non segue il presente disciplinare, deve essere dimostrata la non promiscuità tra gli impianti di stoccaggio e distribuzione di mangimi destinati alla unità produttiva iscritta al SQN ed il resto dell'allevamento.

3b.7. L'acqua di bevanda deve essere controllata almeno due volte all'anno per l'idoneità all'uso zootecnico nel punto di prelievo all'ingresso degli allevamenti.

3c. La scelta degli animali

3c.1. E' vietato allevare animali geneticamente modificati (OGM). Le razze e gli ibridi avicoli ammessi al presente disciplinare potranno essere a piumaggio rosso o bianco e prodotte/commercializzate da aziende di incubazione o di svezzamento pollastre operanti a livello UE.

3c.2. L'approvvigionamento di soggetti da rimonta deve essere effettuato da allevamenti aventi lo stesso livello sanitario e che seguano un analogo piano vaccinale per le Salmonelle.

3d. Strutture e impianti di produzione

3d.1. Le strutture di allevamento devono essere costruite con materiali adeguati e secondo gli standard, le esigenze e la normativa vigenti, assicurando condizioni ambientali di temperatura, circolazione dell'aria, umidità relativa e concentrazione di gas e polveri tali da assicurare il benessere animale.

3d.2. La raccolta delle uova deve essere automatica ed eseguita una volta al giorno, escluse le festività e/o cause di forza maggiore debitamente motivate. Solo in allevamenti di piccole dimensioni potrà essere effettuata la raccolta manuale. I nastri di raccolta devono essere mantenuti integri e puliti. I recipienti di imballaggio delle uova utilizzati alla produzione devono essere tassativamente monouso oppure imballaggi di plastica accuratamente lavati e disinfettati ad ogni ciclo di trasporto.

3d.3. Le uova raccolte devono essere mantenute su carrelli o pallet recanti etichette identificative del produttore (codice di allevamento e pollaio) e della data di deposizione, data di spedizione, destinatario (ragione sociale) e destinazione; le uova devono essere imballate ed i pallet racchiusi da una nastratura per evidenziare che si tratta di uova destinate al circuito SQN.

La nastratura deve giungere integra al centro di imballaggio. I pallet delle uova destinate al circuito SQN escono dall'allevamento accompagnati da etichetta o scheda indicativa i cui estremi devono comunque essere registrati in apposito registro di uscita, da conservarsi presso il produttore.

In ogni caso queste uova non sono SQN sino alla lavorazione e al confezionamento al centro di imballaggio.

3e. Strutture e impianti di lavorazione, stoccaggio e confezionamento delle uova

3e.1 I locali destinati alla lavorazione delle uova SQN devono avere una dimensione adeguata allo scopo, costruiti ed equipaggiati in maniera da poter essere sufficientemente ventilati e illuminati oltre che mantenuti puliti. Le uova devono essere protette da forti fluttuazione di temperatura. I locali preposti alla manipolazione e stoccaggio delle uova non devono avere utilizzi differenti.

Il pavimento e i muri dovranno essere possibilmente piastrellati e insieme a soffitti e finestre dovranno permettere una loro facile pulizia, realizzati in materiali solidi con superfici lisce.

I locali devono presentarsi in buono stato, puliti e liberi da odori esterni animali e insetti. Devono essere assicurate ventilazione e illuminazione sufficienti.

3e.2. I locali di stoccaggio devono anch'essi rispondere ai requisiti su esposti. I materiali che entrano direttamente in contatto con le uova devono rispondere alle previsioni del Reg. (EC) 1935/2004 e seguenti.

3e.3. L'impianto di confezionamento deve essere dotato delle apparecchiature idonee al corretto trattamento delle uova.

3e.4. Sistema di speratura. L'impianto di confezionamento deve possedere un adeguato sistema di speratura delle uova. In caso di sistema automatico, la qualità

dell'operazione dovrà essere periodicamente testata, diversamente, l'impianto dovrà essere costantemente presidiato durante l'operazione.

3e.5. Sistema di calibratura delle uova. Dovrà essere utilizzata un idoneo macchinario per la calibratura delle uova in base al peso.

3f. Aspetti generali inerenti tracciabilità e registrazioni

3f.1. L'azienda di allevamento deve assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l'alimentazione degli animali mediante la conservazione ordinata dei documenti di acquisto (DDT, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro che riporti almeno le seguenti informazioni:

- nome e/o codice del prodotto;
- azienda produttrice;
- lotto di produzione o riferimenti ai documenti di acquisto;
- quantità acquistata;
- data di inizio somministrazione;
- data di fine somministrazione;
- allevamenti o gruppi cui il prodotto è stato somministrato.

3f.2. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.

3f.4. Tutta la documentazione (DDT, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per un periodo minimo di un anno dopo l'avvenuto svecchiamento dei gruppi di ovaiole fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge. In luogo dei predetti registri separati, ogni qualvolta cio' sia possibile, e' consentito utilizzare uno o piu' registri o altro tipo di registrazione, inclusa quella informatica. I registri delle consegne e delle vendite possono essere sostituiti anche dalla raccolta di fatture, bolle di consegna o altra documentazione purché riportante tutte le informazioni prescritte.

3g. Aspetti inerenti tracciabilità e registrazioni delle uova

3g.1. Report. Le uova a marchio SQN devono essere chiaramente identificabili e tracciabili lungo l'intera filiera, dalla deposizione al centro di selezione e imballaggio attraverso regolare registrazione dei movimenti di tutte le uova selezionate e confezionate (incluse le uova non a marchio SQN).

I centri di deposizione (allevamenti) e i centri di imballaggio autorizzati alla produzione e alla selezione e confezionamento delle uova a marchio SQN dovranno pertanto tenere appositi registri, anche informatici, dove riportare i quantitativi prodotti e inviati (centri di produzione), quelli ricevuti, selezionati e consegnati (centri di selezione e imballaggio).

La tenuta di regolare e accurata registrazione, anche informatica, delle uova prodotte e lavorate è indispensabile per il controllo dei flussi delle uova.

3g.2. Tracciabilità e assicurazione sull'origine. I report sui movimenti delle uova nell'intera catena devono essere aggiornati a cadenza almeno mensile, sotto forma di registro di uova in entrata/uscita, includendo tutti i dati necessari per la tracciabilità e plausibilità dei controlli, compresi:

- In entrata: quantità pervenute, fornitore (o allevamento aziendale di origine) data di deposizione, quantità in natura ricevuta o di uova semi-lavorate, il lotto, inclusa la percentuale di ripartizione delle uova, e la forma di allevamento.
- In uscita: il lotto, compresa la percentuale di ripartizione delle uova per classe di peso e la forma di allevamento, il periodo di produzione il gruppo di origine e i volumi consegnati.

3g.3. Separazione delle uova SQN dalle altre. Le aziende autorizzate all'uso del marchio SQN devono attivamente adoperarsi per salvaguardare e controllare il flusso delle uova nell'intero processo, con l'obbligo di tenere costantemente separato il flusso delle uova a marchio dalle altre in maniera chiara e comprensibile, compreso nelle registrazioni, evitando qualunque possibilità che uova a marchio SQN possano essere confuse o mescolate con altre non a marchio. Dove non fosse possibile conservare le uova SQN in aree separate, le uova devono essere convenientemente e chiaramente etichettate e identificabili.

3g.4. Tracciabilità nelle fasi successive la deposizione. L'origine delle uova deve essere assicurata durante tutta la catena produttiva.

La verifica della conformità con le previsioni indicate deve essere documentata.

Gli stabilimenti di imballaggio devono registrare i seguenti dati per ciascuna tipologia e forma di allevamento:

- le quantità di uova in natura ricevute dal produttore, specificandone il nominativo e codice di allevamento e l'indirizzo (o l'allevamento proprio di origine) e la data o periodo di deposizione
- dopo la lavorazione delle uova, le quantità ottenute, il numero di uova lavorate, il numero di uova rotte.
- le quantità di uova ricevute per categorie, da altri centri di imballaggio, riportando anche il codice di questi centri, e la data di consegna.
- le quantità di uova in natura ricevute da altri centri di imballaggio, il codice del centro di imballaggio la data di deposizione.
- Numero e/o peso delle uova fornite per tipo e classe di peso (se selezionate), la data di imballaggio e/o la data di vendita, specificando il nome e l'indirizzo dell'acquirente.
- il collegamento tra le uova entrate (in natura) e quelle uscite (selezionate o in natura), deve essere sempre tracciabile. I centri di imballaggio devono aggiornare i propri registri con cadenza almeno settimanale.

3h. Autocontrollo

3h.1. L'aderente al Disciplinare (singola azienda di allevamento o un'organizzazione di produttori, un'associazione di produttori, una cooperativa, o consorzio) deve predisporre, in accordo con l'Organismo di Controllo Terzo, un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente delle attività di controllo interno, compresa l'esecuzione di controlli analitici a campione (ad esempio: acqua di abbeverata, mangimi, ecc.) per verificare il rispetto dei requisiti indicati nel presente disciplinare.

3i. Marchiatura sul guscio ed etichettatura del prodotto

3i.1. Oltre alle indicazioni obbligatorie previste dalla normativa unionale si devono apporre obbligatoriamente:

a) sul guscio:

- solo se tecnicamente fattibile, il marchio grafico SQN collettivo unico che il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali intende istituire con apposito provvedimento, eventualmente adattato alle dimensioni e all'esigenza di stampigliatura sul guscio, utilizzando inchiostro di un solo colore. Lo stesso può essere associato alla denominazione obbligatoria prevista dal disciplinare di produzione ed è subordinato al rigoroso rispetto delle previsioni di cui al regolamento d'uso;

b) sulla confezione:

- il marchio grafico SQN collettivo unico che il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali intende istituire eventualmente adattato alle dimensioni e all'esigenza di stampigliatura
- la denominazione "Disciplinare di Produzione Uovo + Qualità ai Cereali" seguita dalla dicitura "Sistema di qualità nazionale (o acronimo SQN) riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali".
- il Paese di origine delle uova indicato per esteso

3i.2. Oltre alle indicazioni obbligatorie previste per il disciplinare sono possibili le seguenti indicazioni facoltative:

c) sul guscio:

- il marchio commerciale detenuto o partecipato dall'organizzazione o associazione.

d) sulla confezione:

- nome del produttore e/o dell'associazione di produttori
- il marchio commerciale detenuto o partecipato dall'Associazione;
- indicazione della Regione di origine o di allevamento;
- eventuali altre certificazioni volontarie di prodotto, a condizione di riportare

- chiaramente gli estremi della certificazione
- eventuale marchio di sistema di qualità regionale;
 - indicazione del paese di nascita delle pollastre e del paese di allevamento delle ovaiole; qualora gli animali siano nati e allevati nello stesso paese le due diciture di cui sopra possono essere riepilogate in “origine e allevamento”;
 - ogni altra indicazione prevista dalla normativa unionale.

3. Tempi tra la deposizione e la commercializzazione

Per quanto attiene i tempi per l'immissione in commercio, le uova a Marchio SQN soggette all'applicazione del presente Disciplinare:

- le uova dovranno essere classificate, stampigliate ed imballate entro 7 (sette) giorni dalla data di deposizione;
- questo lasso sarà ridotto a 3 (tre) giorni in caso di uova “Extra” o “Extra fresche”.

4. Commercializzazione

Le aziende di produzione, selezione e imballaggio che intendono produrre e commercializzare le uova identificate dalla denominazione e dal marchio istituito ai sensi dell'Art. 12 del DM 4337 del 4/3/2011, dovranno comunicare al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'impegno a rispettare i regolamenti di gestione dei marchi riferiti al Sistema di Qualità Superiore Nazionale Zootecnia.

Le uova ottenute come previsto dal presente Disciplinare dovranno essere sempre facilmente ed inequivocabilmente identificabili attraverso il sistema di tracciabilità lungo tutta la filiera.

Ai fini dell'esposizione nel punto vendita, i prodotti a marchio preventivamente confezionati devono rispettare le norme previste dal regolamento d'uso del marchio stesso. I prodotti non confezionati devono essere esposti nei punti vendita, in spazi dedicati, in modo tale da individuare inequivocabilmente l'appartenenza delle uova al disciplinare, esponendo in modo visibile i certificati relativi (etichettatura facoltativa) oltre a quanto prescritto dalle norme di commercializzazione vigenti, unitamente ad appositi segnali, meglio specificati nel regolamento d'uso del marchio.