

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
- Servizio Valorizzazione delle Produzioni -

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA PER
L'UOVO DA CONSUMO FRESCO**

A cura di:

C.R.P.A. 
s.p.a.
centro ricerche produzioni animali

Bologna 25/03/2009

INDICE DEGLI ARGOMENTI

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA PER L'UOVO DA CONSUMO FRESCO	1
1 OBIETTIVI E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	4
2 SCHEDA DI PRODOTTO	5
3 REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA PER L'UOVO DI QUALITÀ QC.....	7
3.1 INGRESSO NEL CIRCUITO DI PRODUZIONE QUALITÀ CONTROLLATA (L.R. N. 28/99).....	7
3.2 UNITÀ PRODUTTIVA.....	7
3.3 TENUTA DEI REGISTRI.....	7
3.4 TECNICHE DI ALLEVAMENTO E MANAGEMENT	10
3.5 CAPANNONI DESTINATI AL RICOVERO DEGLI ANIMALI:.....	11
3.6 ANIMALI ALLEVATI.....	12
3.7 OPERATORI.....	13
4 MISURE DI POLIZIA VETERINARIA IN MATERIA DI MALATTIE INFETTIVE.....	13
4.1 LOCALI DI ALLEVAMENTO.....	13
4.2 ALLEVAMENTI	14
4.3 NORME DI CONDUZIONE.....	15
4.4 PULIZIE E DISINFEZIONI.....	16
4.5 ANIMALI MORTI	16
4.6 GESTIONE DELLE LETTIERE	17
4.7 VERIFICHE	17
5 ALIMENTAZIONE E ACQUA DI BEVANDA	17
5.1 ALIMENTAZIONE.....	17
5.2 ACQUA DI BEVANDA	18
6 RACCOLTA E IDENTIFICAZIONE UOVA.....	19
6.1 DIAGRAMMA DI FLUSSO	19
6.2 RACCOLTA DELLE UOVA	20
6.3 IDENTIFICAZIONE DELLE UOVA QC.....	20
6.4 STRUTTURE DEL CENTRO DI IMBALLAGGIO.....	22
6.5 ATTREZZATURE	23
6.6 LAVORAZIONE DELLE UOVA QC	23
6.7 IMBALLAGGI	25
7 GESTIONE DELLE DEIEZIONI	25
8 GLOSSARIO	26
9 DICHIARAZIONE DELL'IDONEITÀ DELL'ALLEVAMENTO	27
10 DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ DEL CENTRO DI IMBALLAGGIO.....	29

11 AUTOCONTROLLO	31
11.1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	31
11.2 CAPANNONI	32
11.3 ATTREZZATURE.....	33
11.4 ALIMENTAZIONE	33
11.5 ACQUA DI BEVANDA	34
11.6 LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO.....	34
12 CONTROLLI	35
12.1 ALLEVAMENTO	35
12.2 TRASPORTO E LAVORAZIONE DELLE UOVA	35
12.3 VENDITA E DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO	36
13 ALLEGATO 1	
DM 7 APRILE 2006.....	37
14 ALLEGATO 2	
SOSTANZE NATURALI AMMESSE PER LA PIGMENTAZIONE DEL TUORLO D'UOVO	39
15 ALLEGATO 3	
REGISTRO DI LAVORAZIONE DELLE UOVA QC CENTRO DI IMBALLAGGIO QC N. ZZ - REGISTRO DI LAVORAZIONE DEL CONFERENTE UNITÀ PRODUTTIVA QC N. XX, PROPRIETÀ. AZIENDA WW.	40

1 OBIETTIVI E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare ha lo scopo di definire le modalità di produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute per l'uovo da consumo fresco ammesso a marchio "Qualità Controllata" (Uovo QC), secondo quanto previsto dalla legge regionale n. 28/99 "Qualità controllata – Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute – Emilia Romagna", in modo da garantirne:

- caratteristiche qualitative
- tecniche, strutture e gestione di allevamento rispettose dell'ambiente
- totale rintracciabilità del prodotto in ogni fase
- identificazione del tipo di alimentazione e garanzia che gli alimenti provengano da materia prima nota e controllata
- gestione e identificazione delle uova raccolte
- controlli delle unità produttive
- autocontrollo da parte dell'operatore

Il monitoraggio di tutte le fasi e la totale rintracciabilità del prodotto, delle fasi di allevamento ed alimentazione costituiscono uno strumento di garanzia della costanza del prodotto e di sviluppo e miglioramento della qualità.

Possono aderire al circuito Qualità Controllata centri di imballaggio di uova da consumo che siano in grado di rispettare, oltre gli adempimenti di legge per la lavorazione e commercializzazione delle uova, il presente disciplinare.

Una dichiarazione riguardante l'idoneità delle strutture, attrezzature e organizzazione, sia dell'allevamento che del centro di imballaggio, a soddisfare i requisiti del presente disciplinare, a firma del tecnico incaricato dal concessionario, dovrà essere allegata alla richiesta di concessione del marchio.

Qualora vengano riscontrate situazioni di non conformità, i tecnici formuleranno, in forma scritta, proposte di modifica che gli allevamenti o i centri dovranno mettere in atto, qualora intendano aderire al circuito, nei tempi e nei modi previsti dai tecnici stessi.

Alla domanda di concessione per il marchio QC delle uova da consumo dovranno essere indicati i centri di imballaggio e il collegamento alle unità produttive conferenti.

2 SCHEDE DI PRODOTTO

Sono ammesse al marchio "Qualità controllata - Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Emilia-Romagna Italia" (legge regionale n. 28/99) le uova da consumo prodotte secondo il presente disciplinare e con le caratteristiche merceologiche di seguito descritte.

Si fa riferimento all'uovo di categoria "A" o "uova fresche", così come definito dal Regolamento 1234/2007 e sue modalità di applicazione (Regolamento CE n. 589/2008 e Regolamento CE 617/2008) e successive modificazioni, che deve essere classificato in base al peso e alla qualità secondo alcuni parametri merceologici essenziali quali:

guscio e cuticola	forma normale, puliti e intatti;
albume	chiaro, traslucido;
camera d'aria	altezza non superiore a 6 mm, immobile; tuttavia, per le uova commercializzate con la dicitura <<extra>>, l'altezza non deve superare i 4 mm;
tuorlo	visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo, ma con ritorno in posizione centrale;
germe	sviluppo impercettibile;
odori atipici	non ammessi;
corpi estranei	non ammessi.

Non può in ogni caso essere incluso nel circuito di produzione QC, l'uovo con:

1. decolorazione del guscio;
2. guscio con rugosità e deformazioni;
3. guscio incrinato e/o sporco;
4. uovo che abbia sostato in luoghi, con modalità e tempi diversi da quelli indicati nel disciplinare.

Il prodotto deve essere identificato, oltre che secondo i requisiti di legge (Regolamento CE n. 1234/2007 e successive modifiche), attraverso l'apposizione del marchio QC e i riferimenti dell'allevamento di provenienza e del centro di imballaggio, obbligatoriamente sulla confezione: volontariamente sul guscio di ogni singolo uovo mediante bollino adesivo o stampigliatura sul guscio. Le uova del circuito Qualità Controllata, per salvaguardare la tracciabilità del prodotto, non possono essere, in ogni caso, vendute sfuse all'utilizzatore finale.

Il prodotto deve essere ottenuto in allevamenti che rispettino il presente disciplinare e le norme sanitarie vigenti (Decreto Ministero della Salute 26 febbraio 2007: "Piano nazionale di controllo di Salmonella enteritidis, S. tyohimurium, S. hadar, S. virchow e S. infantis nei gruppi di riproduttori della specie Gallus gallus – condizioni e modalità di abbattimento" e successive modificazioni).

Per tutte le disposizioni produttive e legislative non specificatamente comprese dalla presente scheda di prodotto e/o dal disciplinare, si rimanda alle legislazione regionale, nazionale e comunitaria vigente.

3 REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA PER L'UOVO DI QUALITÀ QC

3.1 INGRESSO NEL CIRCUITO DI PRODUZIONE QUALITÀ CONTROLLATA (L.R. N. 28/99)

Una dichiarazione riguardante l'idoneità delle strutture, attrezzature e organizzazione dell'allevamento a soddisfare i requisiti del presente disciplinare, a firma del tecnico incaricato dal concessionario, dovrà essere allegata alla richiesta di concessione del marchio.

Qualora vengano riscontrate situazioni di non conformità, i tecnici formuleranno, in forma scritta, proposte di modifica che gli allevatori dovranno mettere in atto, qualora intendano aderire al circuito, nei tempi e nei modi previsti dai tecnici stessi.

3.2 UNITÀ PRODUTTIVA

Si definisce come unità produttiva la parte di allevamento corrispondente all'insieme delle strutture (capannoni o box) che ospitano animali in produzione, le cui uova sono convogliate e raccolte in un unico centro di raccolta.

3.3 TENUTA DEI REGISTRI

Il Decreto MIPAAF 13 novembre 2007 elenca tutte le registrazioni che devono essere tenute da produttori, centri di imballaggio e raccoglitori.

A) Produttori

1. I produttori devono tenere una registrazione delle informazioni relative ai metodi di allevamento indicando, per ognuno di essi:

- a) la data di introduzione, l'età al momento dell'introduzione e il numero delle galline ovaiole;
- b) il numero di galline eliminate e relativa data;
- c) la produzione giornaliera di uova;
- d) il numero e/o il peso delle uova vendute o consegnate ogni giorno o secondo altre modalità;
- e) il nome e l'indirizzo degli acquirenti.

2. Qualora il tipo di alimentazione sia indicato, i produttori, fatti salvi i requisiti di cui al regolamento n. 183/2005, registrano le informazioni seguenti, specificando per ciascun tipo di alimentazione:

- a) la quantità e il tipo di mangimi forniti o mescolati sul posto;
- b) la data di consegna dei mangimi.

3. Qualora un produttore utilizzi diversi metodi di allevamento in uno stesso sito di produzione, le informazioni di cui ai paragrafi 1 e 2 devono essere ripartite per pollaio.

B) Centri d'imballaggio

1. I centri di imballaggio registrano separatamente, per metodo di allevamento e per giorno:

- a) i quantitativi di uova non classificate ricevuti, suddivisi per produttore, con l'indicazione del nome, indirizzo e codice del produttore e della data o del periodo di deposizione;
- b) dopo aver classificato le uova, i quantitativi secondo la categoria di qualità e, quando possibile, di peso;
- c) i quantitativi di uova classificate ricevuti in provenienza da altri centri di imballaggio, incluso il codice di tali centri e la data di durata minima;

- d) i quantitativi di uova non classificate consegnate ad altri centri di imballaggio, ripartiti per produttore, con l'indicazione del codice di tali centri e della data o del periodo di deposizione;
- e) il numero e/o il peso delle uova consegnate, suddivise per qualità e, quando possibile, per categoria di peso, la data di imballaggio per le uova della categoria B o la data di durata minima per le uova della categoria A e per acquirente, con l'indicazione del nome e dell'indirizzo del medesimo.

I centri di imballaggio aggiornano settimanalmente le scorte fisiche.

2. Qualora le uova della categoria A, e i rispettivi imballaggi, rechino l'indicazione del tipo di alimentazione delle galline ovaiole, i centri di imballaggio che si avvalgono di tali diciture registrano separatamente tali uova conformemente al paragrafo 1.

C) Raccoglitori

1. I raccoglitori registrano separatamente, per metodo di allevamento e per giorno:

- a) i quantitativi di uova raccolti, suddivisi per produttore, con l'indicazione del nome, indirizzo e codice del produttore e della data o del periodo di deposizione;
- b) i quantitativi di uova consegnate ai rispettivi centri di imballaggio, ripartiti per produttore, con l'indicazione del nome, dell'indirizzo e del codice di tali centri e della data o del periodo di deposizione.

Tutti i registri devono essere tenuti aggiornati almeno settimanalmente e conservati per almeno 12 mesi. In luogo dei predetti registri separati, ogniqualvolta ciò sia possibile, è consentito utilizzare uno o più registri o altro tipo di registrazione (fatture, bolle di consegna, ecc...), inclusa quella informatica, riportanti tutte le informazioni prescritte.

3.4 TECNICHE DI ALLEVAMENTO E MANAGEMENT

Di seguito sono elencate alcune indicazioni che il conduttore deve rispettare:

- a) sono ammesse le forme di allevamento in ambienti chiusi;
- b) è consigliabile che l'area di allevamento sia recintata per impedire l'avvicinamento di animali estranei e selvatici, in particolare in prossimità di strade e altre importanti vie di comunicazione;
- c) non è consentita la presenza di altre specie di volatili domestici in allevamento;
- d) la raccolta dei rifiuti deve essere effettuata utilizzando appositi contenitori mantenuti fuori dalle strutture di allevamento e di raccolta delle uova;
- e) all'esterno, il capannone deve essere separato dall'inerbimento; in ogni caso la vegetazione circostante deve essere ridotta al minimo e ben curata per limitare la presenza di topi e ratti;
- f) deve essere garantita la pulizia delle aree di viabilità e calpestio;
- g) silos e cisterne dell'acqua devono essere mantenute in ottimo stato di efficienza;
- h) l'ingresso a mezzi e persone nell'area di allevamento deve essere regolamentato e deve avvenire, nel caso degli automezzi, con passaggio obbligato in piattaforma di disinfezione.

3.5 CAPANNONI DESTINATI AL RICOVERO DEGLI ANIMALI:

I capannoni che ospitano gli animali devono garantire alcune caratteristiche:

- a) articolazione strutturale in reparti, separati ed autonomi, per il ricovero di gruppi di animali funzionale all'organizzazione del "tutto pieno tutto vuoto";
- b) le pulizie ordinarie sono da effettuarsi successivamente alla raccolta delle uova;
- c) assenza di accumuli di polveri, ragnatele, detriti e gas irritanti all'interno dei capannoni;
- d) al fine di garantire il benessere degli animali, le condizioni di illuminazione, ventilazione, umidità e temperatura devono essere mantenute ottimali per il tipo genetico di galline allevate (valgono le indicazioni del fornitore del tipo genetico);
- e) all'entrata del capannone deve essere prevista, o la presenza di vasche di disinfezione delle calzature, oppure l'utilizzazione di calzari usa e getta; l'accesso deve comunque essere impedito a persone non autorizzate; i visitatori autorizzati devono rispettare le norme di igiene previste per gli operatori;
- f) le strutture e le attrezzature che ospitano gli animali devono essere perfettamente rispondenti alle normative comunitarie in materia di benessere animale (direttiva CE n. 74/1999 e sue modificazioni);
- g) la sala di raccolta delle uova deve essere un locale separato fisicamente dalla zona di allevamento;
- h) se non presente la catena raccogli uova con trasferimento diretto dall'allevamento al centro di imballaggio, deve essere prevista una zona pulita, separata dai locali di allevamento, dove mantenere le uova in attesa di avvio al centro di imballaggio. In ogni caso, l'avvio al centro deve avvenire entro 48 ore dalla raccolta delle uova;

- i) deve essere mantenuta agli atti la documentazione degli interventi di disinfezione, derattizzazione, disinfestazione e vuoto sanitario per un periodo di almeno un anno.

Schema operativo per la tenuta della documentazione degli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione

tipo di intervento	periodicità dell'intervento	modalità di attuazione	sostanze e principi attivi utilizzati	personale che esegue l'intervento	modalità di verifica degli interventi
--------------------	-----------------------------	------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

3.6 ANIMALI ALLEVATI

E' vietato allevare animali geneticamente modificati (OGM).

Sono ammesse uova prodotte da galline:

- a) che non siano state sottoposte a muta forzata;
- b) appartenenti ad un gruppo omogeneo di animali per età e provenienza e alloggiato nello stesso reparto del capannone;

Vi deve essere un sistema di identificazione e rintracciabilità dei gruppi di ovaiole immessi in produzione. E' quindi da predisporre una forma di identificazione in lotti di animali avviati alla deposizione, che vengono seguiti nelle consistenze e nella storia produttiva durante l'allevamento. L'unità di riferimento può convenientemente essere la fila della batteria che, quindi, all'interno dell'allevamento deve avere una numerazione.

Quaderno di allevamento, organizzato per schede corrispondenti all'unità di riferimento

Scheda di unità NN

allevamento di provenienza	tipo genetico	data di ingresso in ciclo	età in giorni all'ingresso	Numerosità in ingresso	mortalità	Animali in produzione
		gg/mm/aa	Giorni....	n. capi.....	n..... data..... cause.....	n. capi.....

3.7 OPERATORI

- a) il personale deve abitualmente utilizzare abiti da lavoro puliti e che vengano mantenuti negli spogliatoi dell'allevamento;
- b) il personale che esegue la raccolta deve indossare, entrando nei locali adibiti a tale operazione, indumenti (camici, copricapo, calzature) specifici e di colore diverso da quelli normalmente utilizzati nella zona di allevamento degli animali; è auspicabile l'uso di guanti puliti ogni volta; in ogni caso gli operatori dovranno lavarsi le mani in entrata e, con una certa frequenza, durante le operazioni di raccolta;
- c) tra il personale deve essere chiara l'attribuzione delle responsabilità nella tenuta delle documentazioni richieste.

4 MISURE DI POLIZIA VETERINARIA IN MATERIA DI MALATTIE INFETTIVE

Con l'ordinanza ministeriale 10 ottobre 2005 vengono indicate le norme concernenti misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile. In particolare, con l'allegato A), vengono indicati requisiti strutturali degli allevamenti, norme di conduzione, pulizia e disinfezioni, trattamento degli animali morti, gestione delle lettiere e verifiche da parte del Servizio Veterinario competente.

4.1 LOCALI DI ALLEVAMENTO

I locali di allevamento (capannoni) devono essere dotati di:

- a) pavimento in cemento o in materiale lavabile per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione, fatta eccezione dei parchetti esterni;

- b) pareti e soffitti lavabili;
- c) attrezzature lavabili e disinfettabili;
- d) efficaci reti antipassero su tutte le aperture ad esclusione dei capannoni dotati di parchetti esterni;
- e) i capannoni devono essere dotati di chiusure adeguate.

4.2 ALLEVAMENTI

Tutti gli allevamenti devono possedere:

- a) barriere posizionate all'ingresso idonee ad evitare l'accesso incontrollato di automezzi (cancelli o sbarre mobili);
- b) piazzole di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali, posizionate agli ingressi dei capannoni, lavabili, disinfettabili e di dimensioni minime pari all'apertura del capannone nonché dotate di un fondo solido ben mantenuto;
- c) una superficie larga un metro lungo tutta la lunghezza esterna del capannone che dovrà essere mantenuta sempre pulita;
- d) aree di stoccaggio dei materiali d'uso (lettiere vergini, mezzi meccanici ecc.) dotate di impianti di protezione;
- e) una zona filtro dotata di spogliatoio, lavandini e detergenti all'entrata di ogni azienda; deve essere prevista una dotazione di calzature e tute specifiche. Ogni area deve essere identificata mediante cartelli di divieto di accesso agli estranei;
- f) attrezzature d'allevamento e di carico (muletti, pale, nastri e macchine di carico etc.); nel caso in cui dette attrezzature siano utilizzate da più aziende, esse devono essere sottoposte ad accurato lavaggio e disinfezione ad ogni ingresso ed uscita dalle diverse aziende;

- g) uno spazio per il deposito temporaneo dei rifiuti; non e' ammesso accumulo di qualsiasi materiale nelle zone attigue ai capannoni.

4.3 NORME DI CONDUZIONE

1. E' fatto obbligo al detentore dell'allevamento di:

- a) vietare l'ingresso a persone estranee;
- b) dotare il personale di vestiario pulito per ogni intervento da effettuare in allevamento;
- a) consentire l'accesso all'area circostante i capannoni, solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento e previa accurata disinfezione del mezzo all'ingresso in azienda;
- b) registrare tutti i movimenti in uscita e in ingresso dall'azienda del personale (indicandone le mansioni), degli animali, delle attrezzature e degli automezzi;
- c) predisporre un programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi;
- d) vietare al personale che opera nell'allevamento, di detenere volatili propri.

2. Per l'imballaggio ed il trasporto delle uova da consumo, deve essere utilizzato esclusivamente materiale monouso o materiale lavabile e disinfettabile.

3. Il detentore deve verificare, tramite apposita scheda, l'avvenuta disinfezione dell'automezzo presso il mangimificio, che dovrà avvenire almeno con cadenza settimanale. La disinfezione deve essere attestata dal tagliando allegato ai documenti di accompagnamento.

4.4 PULIZIE E DISINFEZIONI

1. Alla fine di ogni ciclo produttivo e prima dell'inizio del successivo, i capannoni e le attrezzature devono essere accuratamente sottoposti a pulizia e disinfezione. I sili devono essere puliti e disinfettati ad ogni nuovo ingresso di animali.
2. Il vuoto biologico minimo da rispettare nelle unità produttive (capannoni) delle aziende di allevamento pari a ventuno giorni per le galline da uova da consumo (ovaiole).
3. Gli animali possono essere immessi in allevamento dopo almeno 2 settimane dal completamento delle operazioni di pulizia e disinfezione.

4.5 ANIMALI MORTI

1. Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere disponibili idonee celle refrigerate collocate all'esterno del perimetro dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate. Le celle possono essere collocate anche all'interno degli impianti, a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno dell'area di allevamento. La capienza delle celle deve essere proporzionale alle capacità produttive dell'allevamento e delle specie avicole allevate ma, in ogni caso, deve essere sufficiente a raccogliere le carcasse ad intervalli superiori ad un mese.
2. Al termine di ogni ciclo di allevamento gli animali morti devono essere inviati a impianti di rendering autorizzati, ai sensi della vigente normativa in materia di smaltimento degli animali morti.
3. In deroga a quanto previsto nei precedenti punti e' consentito il carico delle carcasse anche durante il ciclo di allevamento nel caso di mortalità eccezionale, anche non imputabile a malattie infettive, previa certificazione del Servizio veterinario competente.

4.6 GESTIONE DELLE LETTIERE

Nel caso in cui la lettiera debba essere trasformata in compost, questo deve essere tenuto in allevamento in maniera adeguata, come previsto dalla normativa vigente. Nel caso in cui non sia possibile, essa deve essere inviata a impianti autorizzati per il trattamento.

4.7 VERIFICHE

Il Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria locale, nell'ambito dell'attività di controllo e vigilanza, e' incaricato della verifica della sussistenza dei requisiti strutturali e dell'applicazione delle norme gestionali contenute nell' Allegato A dell'ordinanza ministeriale suddetta.

5 ALIMENTAZIONE E ACQUA DI BEVANDA

Gli impianti di somministrazione dei mangimi e dell'acqua devono essere concepiti, costruiti e ubicati in modo da ridurre al minimo la contaminazione dei mangimi e dell'acqua.

5.1 ALIMENTAZIONE

- a) non sono ammessi pigmentanti sintetici tra le sostanze pigmentanti il tuorlo (Allegato 2);
- b) è sconsigliato l'impiego di alimenti geneticamente modificati

I mangimifici, esterni e/o interni, che forniscono alimenti destinati ad allevamenti di ovaiole del circuito QC si impegnano a fornire dichiarazione relativamente all'applicazione dell'autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 123/99 e sue modificazioni e/o integrazioni, con particolare riferimento all'approvvigionamento delle materie prime;

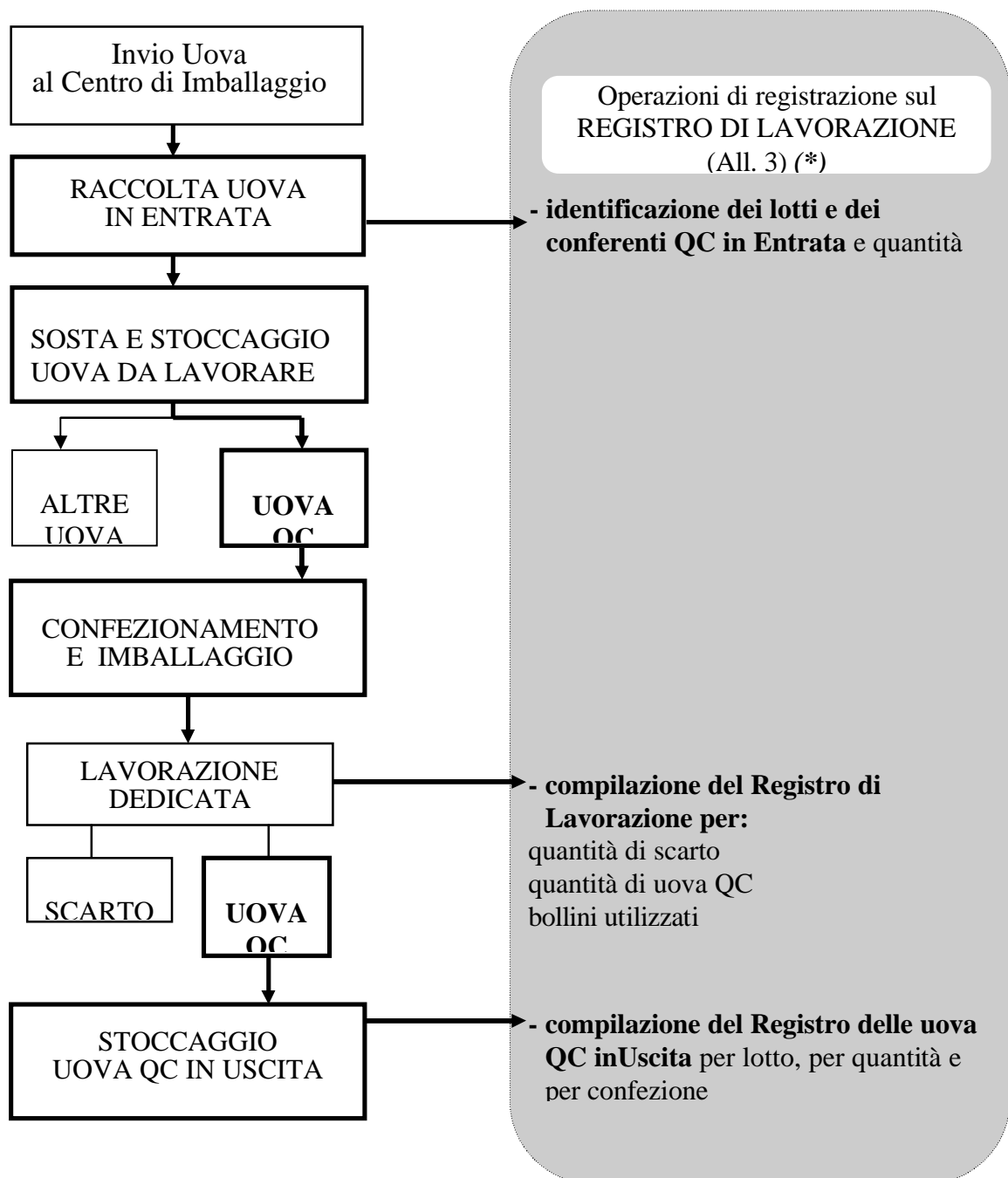
Qualora l'unità produttiva sia inserita in una azienda che per la restante produzione di uova non segue il presente disciplinare, deve essere dimostrato, sia al collaudo della struttura, sia ai controlli, la non promiscuità tra gli impianti di preparazione, stoccaggio e distribuzione di mangimi destinati alla unità produttiva iscritta al QC ed il resto dell'allevamento.

5.2 ACQUA DI BEVANDA

- a) L'acqua di bevanda deve essere controllata annualmente per la verifica delle caratteristiche compositive e microbiche. Quando vi è motivo di temere una contaminazione di animali o di prodotti animali derivante dall'acqua, sono adottate le misure necessarie a valutare e ridurre al minimo i rischi (Reg. CE 183/2005);
- b) sono consigliati impianti di abbattimento della durezza, carica batterica, nitrati e nitriti;
- c) i sistemi di erogazione dell'acqua sono sottoposti a pulitura e manutenzione regolare.

6 RACCOLTA E IDENTIFICAZIONE UOVA

6.1 DIAGRAMMA DI FLUSSO



(*) è consentita la tenuta informatica dei registri, ai sensi del Decreto MiPAAF 13 novembre 2007.

6.2 RACCOLTA DELLE UOVA

- a) Deve essere eseguita in una zona separata dai restanti locali che compongono l'unità produttiva, dotata di strutture idonee a garantire l'igiene e la separazione da altre zone dell'unità produttiva (doppi armadietti per i vestiti, lavabo, asciugamani, portasapone, ecc.);
- b) deve essere eseguita una volta al giorno, escluso le festività;
- c) i nastri di raccolta devono essere mantenuti integri e puliti e devono essere muniti di sistemi di soffiaggio antipolvere;
- d) tutta la sala e le strutture di raccolta delle uova devono essere pulite e disinfettate almeno 2 volte la settimana;
- e) i recipienti di imballaggio delle uova utilizzati alla produzione devono essere tassativamente monouso: l'eventuale riutilizzo di materiali lavabili e disinfettabili deve essere espressamente autorizzato dal concessionario del marchio dopo motivata richiesta;
- f) le uova devono arrivare al centro di imballaggio entro 48 ore dalla raccolta per mezzo di automezzi coibentati.

6.3 IDENTIFICAZIONE DELLE UOVA QC

- a) Sono identificabili come uova QC i prodotti confezionati secondo le modalità del presente disciplinare, eventualmente timbrate sul guscio all'origine o alla lavorazione;
- b) le uova timbrate al centro di raccolta e scartate al centro di imballaggio, perchè non idonee al QC, devono essere utilizzate esclusivamente per la produzione di ovoprodotto;

- c) la confezione riporterà il marchio regionale, il riferimento dell'unità produttiva ed il riferimento del centro di confezionamento;
- d) la stampigliatura delle uova si effettua nel luogo di produzione o nel primo centro d'imballaggio nel quale le uova sono consegnate;
- e) le uova della categoria A sono stampigliate con il codice del produttore;
- f) le uova raccolte devono essere mantenute su carrelli recanti etichette identificative del produttore, del lotto di produzione e della data di raccolta; le uova idonee devono essere immediatamente imballate e i carrelli racchiusi da una nastratura che evidenzia che si tratta di uova destinate al circuito QC. La nastratura deve giungere integra al centro di imballaggio che esegue la timbratura o l'apposizione del bollino; sul registro di lavorazione deve essere prevista la notazione del numero di uova timbrate o del numero di bollini della unità conferente utilizzati;
- g) i carrelli di uova destinate al circuito QC escono dall'allevamento accompagnate da etichetta o scheda indicativa, i cui estremi devono comunque essere registrati in apposito registro di uscita, da conservarsi presso il produttore per un periodo minimo di 1 anno. Mensilmente il responsabile dell'unità produttiva invierà ai centri di imballaggio che rifornisce di uova QC una scheda di riepilogo delle forniture mensili, per le dovute verifiche;
- h) dovrà essere mantenuta notazione dei quantitativi di uova scartate perché non idonee. A ogni lotto di uova QC da lavorare in entrata, dovrà corrispondere un quantitativo di uova confezionate in uscita e il suo scarto. Il registro di lavorazione (Allegato 3) dovrà registrare, per lotto, le quantità di scarto uscito dal circuito;
- i) si ribadisce che le uova QC dovranno essere mantenute sempre separate dalle altre e uscire dal centro di imballaggio solo in confezioni.

Scheda di uscita delle uova dell'unità produttiva QC. XX

numero identificativo del centro di imballaggio QC di destinazione	lotto numero progressivo per produzione QC per anno	data di ritiro	quantità di uova
QC. ZZ	lotto YY /anno	gg/mm/anno	numero di uova e numero di carrelli o altri contenitori

6.4 STRUTTURE DEL CENTRO DI IMBALLAGGIO

Il centro di imballaggio deve essere organizzato in settori, separati tra loro, i cui requisiti devono essere rispondenti alla legislazione vigente.

Dovranno essere altresì separati gli ambienti di stoccaggio degli imballaggi e i locali adibiti a spogliatoio del personale, dotati di servizi:

- a) l'area circostante il centro di imballaggio deve essere mantenuta in condizioni di ordine e pulizia che rendano minima la presenza di ospiti indesiderati (ratti, topi, ecc.);
- b) l'ambiente deve essere controllato per temperatura ed umidità nei settori di sosta, selezione, imballaggio e immagazzinamento uova;
- c) le pulizie e le disinfezioni dei locali e delle attrezzature (compresi i carrelli di trasporto delle uova o altro mezzo di consegna che torna al produttore) devono essere effettuate per garantire la massima igiene; le derattizzazioni e le disinfezioni devono essere frequenti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente; deve essere mantenuta agli atti la documentazione degli interventi per un periodo di almeno un anno;

Schema operativo per la tenuta della documentazione degli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione

tipo di intervento	periodicità dell'intervento	modalità di attuazione	sostanze e principi attivi utilizzati	personale che esegue l'intervento	modalità di verifica degli interventi
--------------------	-----------------------------	------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

- d) i magazzini degli imballaggi devono essere asciutti e puliti: non devono essere presenti muffe; non devono essere utilizzati come ricovero di automezzi. Gli imballaggi devono essere mantenuti puliti e a tal proposito si consiglia la filmatura dei loro contenitori in deposito.

6.5 ATTREZZATURE

Il centro di imballaggio deve essere dotato di una impiantistica che garantisca la selezione e la classificazione delle uova, come da legislazione vigente.

In ogni caso la linea di lavorazione per le uova da destinarsi a marchio QC deve essere dedicata, in termini di tempo o di spazio; inoltre devono essere garantite modalità di lavorazione che garantiscano anche la discontinuità di lavorazione di uova conferite dalle diverse unità produttive.

Potrà essere presente una attrezzatura per la stampigliatura dell'indicazione dell'unità produttiva di provenienza e del marchio QC sul guscio di ogni singolo uovo; ovvero potrà essere presente un macchinario per l'applicazione di bollini adesivi, che riporteranno, analogamente alla stampigliatura, il marchio QC e il riferimento all'unità produttiva delle uova. L'uovo così identificato non è ancora uovo QC, in quanto deve essere lavorato e confezionato.

La dotazione di tale attrezzatura non è obbligatoria, in quanto l'origine delle uova è comunque sempre dichiarata sulle confezioni, che devono essere commercializzate chiuse: d'altra parte la possibilità di documentare l'origine di ogni singolo uovo è altamente qualificante e si ritiene di riconoscere tale opportunità a chi la voglia perseguire. Resta inteso che il singolo centro di imballaggio dovrà utilizzare lo stesso metodo di identificazione per tutte le uova QC che lavora (tutte timbrate/bollate o nessuna).

6.6 LAVORAZIONE DELLE UOVA QC

Le uova dovranno arrivare al centro di imballaggio entro 48 ore dalla raccolta.

Le uova devono arrivare al centro preferibilmente in carrelli (oppure in bancali o altro), racchiusi da una nastratura integra che evidenzia che si tratta di uova destinate alla lavorazione QC, che devono essere accompagnati dalla documentazione di entrata prevista per le uova QC, etichetta o scheda, con la chiara identificazione dell'unità produttiva di provenienza, la data di raccolta e il lotto.

Le uova destinate alla lavorazione QC devono sostare in zone separate dalle altre uova e le etichettature ed i nastri di imballaggio devono essere tolti solo al momento della lavorazione.

All'arrivo presso il centro, gli estremi delle schede o etichette saranno trasferiti in un registro, nel quale vengono riportati, in seguito, tutti i dati di lavorazione delle uova interne al centro, sino alla spedizione. I registri devono essere conservati per almeno 1 anno.

Mensilmente il responsabile del centro di imballaggio invierà alle unità produttive conferenti di uova QC, una scheda di riepilogo delle lavorazioni del mese, per le dovute verifiche.

Le uova dovranno essere lavorate ed imballate entro 36 ore dall'arrivo al centro.

Presso il centro di imballaggio le uova del circuito QC verranno selezionate e quelle rispondenti ai requisiti previsti dal presente disciplinare potranno essere confezionate con il marchio Qualità Controllata.

Le uova che risultano non idonee per il QC devono uscire dal segmento di vendita delle uova da consumo ed essere destinate all'ovoprodotto per l'industria alimentare: questo garantisce la non immissione sul mercato di uova eventualmente timbrate all'origine sul guscio, ma risultate inidonee alla lavorazione.

Sul registro di lavorazione andranno infine annotati i quantitativi, nonché forme e numero di imballaggi prodotti da ogni singolo lotto lavorato.

6.7 IMBALLAGGI

Le forme di confezionamento ammesse sono quelle che permettono unità di vendita che escono dal centro di imballaggio chiuse, con specifica che rimangano tali sino all'acquisto da parte dell'utilizzatore. Gli imballaggi da impiegarsi per il confezionamento delle uova QC dovranno essere preferibilmente degradabili e a basso impatto ambientale.

Gli imballaggi dovranno riportare il marchio "Qualità controllata - Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Emilia-Romagna Italia" (legge regionale n. 28/99), il riferimento di unità produttiva e oltre alle indicazioni di legge riferite al centro di imballaggio, dovrà essere riportata la sua appartenenza al circuito QC.

7 GESTIONE DELLE DEIEZIONI

La gestione delle deiezioni è regolamentata dal Dgr 96/2007 "Disposizioni attuative del Decreto Ministeriale 7 aprile 2006". Le disposizioni relative sono riportate in Allegato 1.

Il nuovo provvedimento legislativo riguarda l'intero ciclo di utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento (produzione, raccolta, stoccaggio, fermentazione e maturazione, trasporto e spandimento).

E' pertanto definito che stoccaggio e trasporto fanno parte del medesimo riferimento di legge.

Sono definiti i nuovi valore di azoto al campo ed il carico bestiame:

Categoria animale e tipologia di stabulazione	Azoto al campo		Carico bestiame nelle zone vulnerabili	
	Vecchia normativa (kg/t p.v.)	Nuovo Decreto Min. (kg/t p.v.)	Vecchia normativa (kg/t p.v.)	Nuovo Decreto Min. (kg/t p.v.)
Ovaiole	175	230	485	370

8 GLOSSARIO

Al fine del presente disciplinare di produzione integrata, i termini seguenti assumono il significato specificato.

collaudatore: personale qualificato individuato dal Gestore del marchio per la verifica dell'idoneità delle unità produttive ad entrare nel circuito del QC ed avere assegnato il numero identificativo nell'albo tenuto presso il Gestore;

confezionamento: operazione finalizzata a proteggere le uova dall'ambiente esterno mediante un contenitore a diretto contatto con esse;

confezione: unità di vendita;

controllo: intervento di verifica della rispondenza al disciplinare di produzione integrata effettuato da organismi di controllo e certificazione, così come stabilito all'art.6 della L.R. n. 28/99;

Gestore del marchio: Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna;

Concessionario del marchio: l'impresa agricola o agroalimentare autorizzata dalla Regione Emilia-Romagna all'uso del marchio Qualità Controllata

lotto di produzione: quantità di uova destinate al circuito Qualità Controllata prodotta da una unità produttiva nell'arco di 48 ore al massimo, identificate in uscita dal numero progressivo annuale di produzione;

numero di lotto: parte del lotto consegnato ad un unico centro di imballaggio con una unica consegna;

pigmentante sintetico: sostanza pigmentante del tuorlo che non esiste come molecola naturale;

unità produttiva: la parte di allevamento corrispondente all'insieme delle strutture (capannoni o box) che ospitano animali in produzione, le cui uova sono convogliate e raccolte in un unico centro di raccolta;

centro di imballaggio: uno stabilimento in cui le uova sono calibrate in base alla qualità e al peso (Reg. CE n. 589/2008);

imballaggio: una confezione di uova QC.

**9 DICHIARAZIONE DELL'IDONEITÀ
DELL'ALLEVAMENTO**

La presente dichiarazione, da tenere agli atti nell'unità produttiva, è da allegare, da parte del richiedente, alla domanda di concessione del marchio QC.

Azienda nome e ragione sociale

Comune di (provincia) Tel

AUSL

Responsabile unità produttiva

Addetti n. (nominativi e qualifica)

Verifica strutturale e gestionale

Elemento del ciclo	Requisito	In particolare
Barriere igieniche	descrizione	• Es. recinzioni, delimitazioni di ingresso, piattaforma di disinfezione ecc.
Area di allevamento	pulizia delle aree di viabilità e calpestio stato inerbimento e sterpaglie gestione rifiuti	

	presenza di altre specie di volatili	
Presenza dei servizi igienici	si/no	<ul style="list-style-type: none"> • se sì, dove sono collocati - lavamani - spogliatoi
Silos e cisterne dell'acqua	posizione e condizioni di tenuta	
Capannoni	<p>materiali costruttivi</p> <p>pavimentazione</p> <p>stato di conservazione e manutenzione</p> <p>pulizia</p> <p>sistema di ventilazione</p> <p>possibilità di riscaldamento</p> <p>possibilità di raffrescamento</p> <p>gestione deiezioni</p> <p>presenza di reti antipassero</p> <p>verifica dei trattamenti di disinfezione, derattizzazione, ecc. e pulizie generalmente fatti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • naturale, controllato o misto • descrivere i tempi di permanenza della pollina e trattamenti di disidratazione
Attrezzature e impianti	<p>stato di manutenzione e pulizia</p> <p>distribuzione mangimi e acqua</p> <p>batterie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esistenza di una o più linee di distribuzione. Attenzione alla possibilità di gestione separata dell'alimentazione per unità produttive afferenti allo stesso allevamento • 1. caratteristiche e materiali costruttivi 2. condizioni di pulizia
Acqua	<p>da acquedotto</p> <p>da pozzo</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. controlli effettuati 2. sistemi di depurazione aziendale

	da cisterna	
Modalità di ingresso degli animali	come si effettua il tutto pieno tutto vuoto tempi di vuoto sanitario	
Centro di raccolta	<p>quanti capannoni serve</p> <p>stato di manutenzione e pulizia</p> <p>presenza di attrezzatura per stampigliatura sul guscio</p> <p>modalità di raccolta</p> <p>organizzazione della zona</p> <p>modalità di invio al centro di imballaggio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • attenzione alla possibilità di individuare unità produttive • 1. stato dei nastri 2. impianto di soffiaggio • ambiente separato, dove sono stoccate le uova, ecc..

Data.....

Il tecnico incaricato.....

	<p>manutenzione</p> <p>pulizia</p> <p>condizionamento aria nelle zone di stoccaggio uova</p> <p>presenza di reti antipassero</p> <p>verifica dei trattamenti di disinfezione, derattizzazione e pulizie generalmente fatti</p>	1. indicarne la periodicità
Attrezzature e impianti	<p>stato di manutenzione e pulizia</p> <p>possibilità organizzativa e impiantistica di lavorare separatamente i lotti di uova</p> <p>presenza di attrezzature per la stampigliatura/bollatura del guscio</p>	
Modalità di ingresso delle uova	come sono effettuati i trasporti e il magazzinaggio del prodotto	

Alla presente relazione deve essere allegata l'autorizzazione sanitaria dell'impianto alla lavorazione e commercializzazione delle uova ai sensi della normativa vigente.

Data.....

Il tecnico incaricato.....

11 AUTOCONTROLLO

11.1 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Tipo di monitoraggio: rispondenza alla scheda di prodotto

Frequenza di monitoraggio: tutto il prodotto lavorato ai centri di imballaggio

Frequenza di registrazione: per lotti di lavorazione

Responsabile del controllo

Parametro/Dato registrato	Metodo di controllo/misura	Valore di riferimento	Valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
quelli previsti per uovo di categoria A	impianto del centro di imballaggio	risondenza a Regolamento 1234/2007 e sue modalità di applicazione (Regolamento CE n. 589/2008 e Regolamento CE 617/2008).		esclusione dal QC e destinazione a ovoprodotto
guscio	impianto del centro di imballaggio	assenza di rugosità o deformazioni pulito e integrocolorazione bianco-rosata		esclusione dal QC e destinazione a ovoprodotto
gestione delle uova conferite al centro di imballaggio	da registri di ingresso e All. 3	arrivo al centro di imballaggio entro 48 ore dalla raccolta lavorazione entro 36 ore dall'arrivo al centro		esclusione dal QC

E' parte integrante dell'autocontrollo la gestione del registro di lavorazione delle uova (all. 3).

11.2 CAPANNONI

Tipo di monitoraggio: parametri ambientali

Frequenza di monitoraggio: almeno quotidiana

Frequenza di registrazione: in caso di non conformità

Responsabile del controllo

Parametro/Dato registrato	Metodo di controllo/misura	Valore di riferimento	Valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
temperatura dell'aria	sonda termica	indicazioni del fornitore delle ovaiole del per lo specifico tipo genetico		
umidità relativa dell'aria	sonda igrometrica	indicazioni del fornitore delle ovaiole del per lo specifico tipo genetico		
ventilazione(*)	rilevazione dei dati impiantistici	indicazioni del fornitore delle ovaiole del per lo specifico tipo genetico		

(*) solo in presenza di impianto di ventilazione forzata.

Tipo di monitoraggio: Controlli documentali sugli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione

Frequenza di registrazione: Ogni intervento

Responsabile del controllo:

Tipo di intervento	Periodicità dell'intervento	Modalità di attuazione	Sostanze e principi attivi utilizzati	Personale che esegue l'intervento	Modalità di verifica degli interventi

11.3 ATTREZZATURE

Tipo di monitoraggio: Controlli documentali sugli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione

Frequenza di registrazione: Ogni intervento

Responsabile del controllo

tipo di intervento	periodicità dell'intervento	modalità di attuazione	sostanze e principi attivi utilizzati	personale che esegue l'intervento	modalità di verifica degli interventi
--------------------	-----------------------------	------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

11.4 ALIMENTAZIONE

Tipo di monitoraggio: Composizione chimica e qualitativa; residui e sostanze indesiderate

Frequenza di monitoraggio: Ad ogni acquisto e comunque ogni 180 giorni

Frequenza di registrazione: Ad ogni monitoraggio

Responsabile del controllo:

Parametro/Dato registrato	Metodo di controllo/misura	Valore di riferimento	Valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
composizione analitica del mangime o della materia prima	analisi centesimale	1. cartellino 2. legge 15 febbraio 1963 n. 281 e sue modificazioni		ripristino al più presto possibile della razione voluta
ricerca inibenti (*)	microbiologico	assenza inibenti		sospensione della somministrazione del mangime
Aflatossina B1 (*)	HPLC	limiti di legge (D. Lgs. 149/04)	0,02 mg/kg	sospensione della somministrazione del mangime

(*) le stesse analisi, con questa periodicità, sono valide per il piano controllo per le salmonelle patogene.

Alla scheda di autocontrollo andranno allegati i certificati di analisi.

11.5 ACQUA DI BEVANDA

Tipo di monitoraggio: verifica della potabilità alla bocca dell'animale

Frequenza di monitoraggio: annualmente

Frequenza di registrazione: ad ogni monitoraggio

Responsabile del controllo:

Parametro/Dato registrato	Metodo di controllo/misura	Valore di riferimento	Valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
Verifica della idoneità dell'acqua alla bocca dell'animale	analisi chimica, batteriologica e organolettica	DI 146/2001 e Reg. 183/2005		a seconda della gravità e delle indicazioni fornite da AUSL

Alla scheda di autocontrollo andranno allegati i certificati di analisi.

11.6 LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO

I documenti da utilizzare per l'attività di autocontrollo sulla lavorazione e confezionamento delle uova QC sono:

1. le schede di uscita dalle unità produttive;
2. il registro di lavorazione per unità produttiva del centro di imballaggio;
3. i rapporti mensili di controllo tra produttore e confezionatore.

12 CONTROLLI

12.1 ALLEVAMENTO

1. Dichiarazione di idoneità dell'unità produttiva (comunque allegata alla domanda di concessione del marchio) e relative verifiche strutturali e gestionali.
2. Svolgimento dell'attività di autocontrollo relative alle strutture, attrezzature e interventi di pulizia.
3. Condizioni di allevamento delle ovaiole.
4. Uso del quaderno di allevamento e delle schede di uscita delle uova.
5. Identificazione delle uova alla raccolta.
6. Svolgimento dell'attività di autocontrollo relativa all'acqua di bevanda.
7. Dichiarazione dei fornitori del mangime relativa all'applicazione dell'autocontrollo ai sensi del Reg. CE 183/2005 e sue successive modificazioni.
8. Adempimenti previsti in materia ambientale.

Per quello che riguarda il piano di autocontrollo per le salmonelle patogene, durante i controlli il personale incaricato prenderà atto di quanto l'azienda sta facendo sotto il controllo della Azienda USL competente, riservandosi di prendere contatti diretti con la stessa.

12.2 TRASPORTO E LAVORAZIONE DELLE UOVA

1. Dichiarazione di idoneità dell'unità produttiva (comunque allegata alla domanda di concessione del marchio) e relative verifiche strutturali e gestionali.
2. Condizioni di trasporto, ricevimento e stoccaggio delle uova.

3. Svolgimento dell'attività di autocontrollo relative alle strutture, attrezzature e interventi di pulizia.
4. Rispetto della separazione spazio-temporale nella lavorazione delle uova delle diverse unità produttive conferenti del circuito QC.
5. Uso del marchio: stampigliatura o bollatura del guscio, sulle confezioni.
6. Imballaggi: uso e mantenimento.
7. Uso corretto dei registri di lavorazione ed uscita delle uova.
8. Identificazione delle uova nella lavorazione e confezionamento.

Dovrà essere in ogni momento accessibile la documentazione riferita alla provenienza delle uova (unità produttive conferenti al centro di imballaggio aderenti alla produzione QC), carico e scarico delle uova QC, le quantità in ingresso ed uscita.

12.3 VENDITA E DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO

1. Documenti di carico e scarico dei quantitativi di uova in ingresso per la vendita.
Nell'eventualità di reso, il prodotto esce dal circuito QC e viene destinato ad altro uso.
2. Modalità di vendita e presentazione delle uova.

Presso l'unità produttiva, il centro di imballaggio e i punti vendita dovranno essere disponibili tutte le documentazioni, comunque previste dalla legge inerente la produzione, la lavorazione e commercializzazione delle uova. Questa documentazione, insieme a quanto altro già tenuto per legge, utile alla ricostruzione delle attività del centro, sarà a disposizione del personale di controllo; questo comunque potrà decidere di effettuare verifiche analitiche ulteriori, con onere a carico del gestore del marchio QC.

13 ALLEGATO 1

DM 7 APRILE 2006

Il presente decreto stabilisce, in applicazione dell'articolo 38 del decreto legislativo n. 152 dell'11 maggio 1999 e successive modifiche e integrazioni, i criteri e le norme tecniche generali per la disciplina, da parte delle regioni, delle attività di utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento e delle acque reflue provenienti dalle aziende sia nelle zone vulnerabili ai nitrati, sia in quelle non vulnerabili o ordinarie.

L'ambito di applicazione riguarda l'intero ciclo di utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento (produzione, raccolta, stoccaggio, fermentazione e maturazione, trasporto e spandimento).

Viene pertanto a cessare il regime di esenzione di cui il settore ha beneficiato nella gestione dei materiali palabili (polline di ovaiole essiccate e lettieri di avicoli a terra).

Effluenti zootecnici: quantità di effluente prodotta per peso vivo e per anno in relazione alla tipologia di stabulazione

Categoria animale e tipologia di stabulazione	p.v. medio (kg/capo)	Liquame (deiezioni e/o acque di lavaggio a fine ciclo) (m ³ /t p.v./anno)	Letame o materiale palabile	
ovaiole o pollastre in batteria di gabbie con tecniche di predisidratazione (nastri ventilati) (numero di cicli/anno per le pollastre : 2,8)	1.8-2.0 (1)	0.05	9.5	19.0
ovaiole in batteria di gabbie con tecniche di predisidratazione (fossa profonda e tunnel esterno o interno)	1.8-2.0 (1)	0.1	7.0	17.0
ovaiole e pollastre in batterie di gabbie senza tecniche di predisidratazione	1.8-2.0 (1)	22.0		
ovaiole e riproduttori a terra con fessurato (posatoio) totale o parziale e disidratazione della pollina nella fossa sottostante	1.8-2.0	0.15	9.0	18.0

(1) il 1° valore è riferito al capo leggero; il 2° valore al capo pesante

Azoto prodotto da animali di interesse zootecnico: valori al campo per anno al netto delle perdite per emissioni di ammoniaca; ripartizione dell'azoto tra liquame e letame

Categoria animale e tipologia di stabulazione	Totale		nel liquame	nel letame ^(a)
			Kg/t p.v./anno	Kg/t p.v./anno
Ovaiole (peso vivo: 2 kg/capo)	0.46	230		
Ovaiole in gabbia senza tecnica di essiccazione della pollina			230	
Ovaiole in gabbia con essiccazione della pollina su nastri ventilati o in un tunnel ventilato o in un locale posto sotto il piano di gabbie (fossa profonda)				230
Ovaiole e riproduttori a terra con lettiera e con aerazione della pollina nella fossa sotto al fessurato (posatoio)				230

(a): nel calcolo dell'azoto che si ripartisce nel letame, l'azoto contenuto nella paglia non è stato considerato.

I valori di azoto al campo prodotti sono riferiti ad una unità di peso vivo (t) da intendersi come peso vivo mediamente presente in un posto-stalla (e non al peso vivo prodotto in 1 anno in un posto stalla)

14 ALLEGATO 2

*SOSTANZE NATURALI AMMESSE PER LA PIGMENTAZIONE
DEL TUORLO D'UOVO*

N. UE	Additivo	Denominazione chimica, descrizione	Tenore minimo	Tenore massimo
			mg/kg di alimento	
E 160 c	Capsantina	C ₄₀ H ₅₆ O ₃	-	80 (isolatamente o con altri carotenoidi e xantofille)
E 160 e	Beta-apo-8' carotenale	C ₃₀ H ₄₀ O ₂	-	
E160 f	Estere etilico dell'acido beta-apo-8-carotenoico	C ₃₂ H ₄₄ O ₂	-	
E 161 b	Luteina	C ₄₀ H ₅₆ O ₂	-	
E 161 c	Criptoxantina	C ₄₀ H ₅₆ O	-	
E161 g	Cantaxantina	C ₄₀ H ₅₂ O ₂	-	
E 161 h	Zeaxantina	C ₄₀ H ₅₆ O ₂	-	
E 161 i	Citranaxantina	C ₃₃ H ₄₄ O	-	

15 ALLEGATO 3

*REGISTRO DI LAVORAZIONE DELLE UOVA QC CENTRO DI IMBALLAGGIO QC N.
ZZ - REGISTRO DI LAVORAZIONE DEL CONFERENTE UNITÀ PRODUTTIVA QC N.
XX,
PROPRIETÀ. AZIENDA WW.*

numero di lotto n. progressivo per consegna, per anno	data di arrivo	quantità di uova	scarto di lavorazione del lotto	uova idonee al QC	numero di bollini utilizzati / uova timbrate	uova conf. in scatole da 6	uova conf. in scatole da nn	Tot. uova confezionate	Tot. confezioni	Riferimento al documento di uscita
lotto n. YY/anno	gg mm anno	numero di pezzi	numero di uova e %	numero di uova e %	n.	numero di uova, e %	numero di uova e %	numero	numero	bolla n.