



Manuale di buone prassi igieniche per la

PRODUZIONE DI UOVA PER LA COMMERCIALIZZAZIONE

Dati identificativi dell'azienda

Denominazione dell'azienda:

Codice aziendale:

Responsabile:

A cura di



Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Grafica e impaginazione

SCSO Formazione, comunicazione e servizi di supporto
Laboratorio comunicazione

Foto

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Shutterstock



Regione autonoma Friuli Venezia Giulia

Direzione centrale Salute, Politiche Sociali e Disabilità
Servizio sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria
Manlio Palei

In collaborazione con

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Aziende sanitarie Regione autonoma Friuli Venezia Giulia

Nonostante l'attenzione dedicata alla stesura della pubblicazione e i controlli effettuati sulle immagini e sui contenuti, qualche errore potrebbe essere sfuggito alle nostre verifiche. Ce ne scusiamo con i lettori e li invitiamo a trasmetterci eventuali osservazioni scrivendo alla seguente e-mail: comunicazione@izsvenezie.it

1ª edizione: aprile 2021

Copyright © 2021 Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Pubblicazione senza scopo di lucro

Riproduzione vietata ai sensi di legge (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n° 633)
Pubblicazione non in vendita

Indice

Premessa	p. 5
Ambito di applicazione	p. 7
Allevamento	p. 9
<i>Rintracciabilità</i>	p. 10
Benessere in allevamento	p. 11
<i>Cura e benessere degli animali</i>	p. 12
<i>Piani di campionamento</i>	p. 18
Pulizia e sanificazione	p. 21
<i>Allevamento</i>	p. 22
<i>Biosicurezza</i>	p. 27
Gestione dei prodotti derivati	p. 29
<i>Raccolta</i>	p. 30
<i>Rintracciabilità, etichettatura e ambito di commercializzazione</i>	p. 31
<i>Vendita dell'alimento</i>	p. 32
Schede tematiche	p. 39
<i>Stampigliatura tipo</i>	p. 40
<i>Registro giornaliero di produzione</i>	p. 41
<i>Censimento degli animali, introduzioni e immunità vaccinale (esempio)</i>	p. 42

Premessa

Nel corso degli ultimi anni, sono aumentate le piccole produzioni tipiche e di qualità, che caratterizzano alcuni ambiti territoriali.

Al fine di valorizzare ulteriormente il prodotto della tradizione contadina locale, il percorso regionale ha condotto alla semplificazione delle procedure burocratiche previste dalla norma vigente.

Nel merito, la stessa legislazione europea consente di adottare criteri di “flessibilità” e di “semplificazione” degli adempimenti, purché si dimostri comunque la capacità di perseguire l’obiettivo finale: l’immissione sul mercato di prodotti sicuri, cioè che non fanno male a chi li consuma.

Se questo percorso, sostenuto da norme specifiche, rappresenta un significativo elemento di tutela del territorio e di caratterizzazione geografica, il rispetto degli animali allevati e l’attenzione verso la sicurezza igienico-sanitaria dell’alimento sono requisiti fondamentali.

L’allevamento di animali, la produzione e la vendita delle uova, può costituire una importante integrazione al reddito per l’imprenditore agricolo che deve conciliare cicli di produzione e sistemi di produzione eco-sostenibili ed eco-compatibili. Soddisfare i gusti e le abitudini alimentari di un consumatore moderno che mette al primo piano, ora più che mai, il benessere degli animali allevati.

Chi produce alimenti ha una grande responsabilità nella tutela della Sicurezza alimentare e del benessere degli animali allevati. È necessario pertanto intraprendere ogni possibile azione al fine di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili il “rischio” in modo da assicurare la conformità del prodotto alle specifiche igienico-sanitarie e, in generale, alle attese del consumatore. Occorre quindi individuare il modo migliore per gestire e controllare il processo produttivo locale.

Per promuovere la salubrità delle uova prodotte per il consumo umano in Regione Friuli Venezia Giulia e valorizzare e tutelare gli allevamenti di galline ovaiole sono state realizzate le Linee Guida di BUONE PRATICHE DI IGIENE adattabili alle diverse realtà produttive e a disposizione per gli allevatori e i produttori della Regione.

Il processo produttivo, ripartito in fasi, dettaglia e motiva i comportamenti e le azioni positive finalizzate alla salubrità, al rispetto delle norme di biosicurezza per prevenire in particolar modo possibili patologie trasmesse dai volatili selvatici, alla sanità e al benessere delle galline ovaiole, nonché alla sicurezza igienico-sanitaria delle uova.

Il presente Manuale è stato studiato e concepito lavorando sulle immagini, esse rappresentano il messaggio comunicativo delle buone prassi comprensibile anche ad un produttore neofita. Esse rafforzano i concetti di igiene, salubrità, tracciabilità, biosicurezza, sanità animale, sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, fornendo una indicazione immediata all’operatore. L’analisi di processo è calata sulle piccole realtà (allevamenti fino a 50 galline

ovaiole), ma con i dovuti accorgimenti può essere di ausilio anche per le realtà zootecniche più grandi.

Con questo lavoro si auspica di essere riusciti nell'intento di facilitare, per le aziende agricole che allevano galline per la produzione di uova da consumo, il rispetto dei requisiti di igiene previsti dalla legislazione.



MANLIO PALEI

*Direttore Servizio prevenzione, sicurezza alimentare
e sanità pubblica veterinaria
Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia*

AMBITO DI APPLICAZIONE

Ambito di applicazione

Cosa e come?

- ▶ Il presente Manuale si applica ai detentori di avicoli che allevano galline per la produzione di “UOVA DA CONSUMO”
- ▶ Gli stessi si devono registrare l'allevamento nella Banca Dati Nazionale (BDN)

Perché?

Per definire gli obblighi e le indicazioni raccomandate per la vendita e la commercializzazione di uova di galline



Il presente Manuale **NON** si applica all'allevamento di anatidi e altri volatili da cortile che non siano appartenenti alla specie *Gallus gallus*



Il presente Manuale si applica agli operatori del settore alimentare che allevano galline per la produzione di “UOVA DA CONSUMO”

ALLEVAMENTO

Rintracciabilità

Cosa e come?

- ▶ L'allevamento deve essere registrato presso l'Autorità Competente e deve essere inserito nella banca dati nazionale
- ▶ Gli animali devono arrivare in allevamento scortati dal certificato sanitario Modello 4
- ▶ Gli animali devono essere identificati per partita mediante data di acquisto o di nascita o per area di allevamento/recinto/capannone se ve ne fosse più di uno

Perché?

Per l'individuazione dell'allevamento e per la rintracciabilità dei prodotti

Per garantire la rintracciabilità degli animali in ingresso

The image shows a portion of the 'Modello 4' health certificate. It includes fields for 'Colore' and 'Machia', a section for 'DICHIARAZIONE DI PROVENIENZA E DESTINAZIONE DEGLI ANIMALI (Mod. 4) DELLA SPECIE AVICOLA', and 'AI IDENTIFICAZIONE' with checkboxes for 'SÌ' and 'NO'. Below that, there are fields for 'PROPRIETARIO', 'CODICE FISCALE', and 'INDENTORE'. A large section titled 'INFORMAZIONI SUL TRATTAMENTO DELLA CATENA ALIMENTARE (C.A.) di cui al Reg. 853 del 2004' contains numerous checkboxes for various types of animal products and treatments.

Il Modello 4 deve essere compilato in ogni sua parte e scortare la movimentazione degli animali (in foto un particolare del modello)



L'anagrafe zootecnica è il sistema attraverso cui le autorità competenti, gli operatori di settore e i cittadini possono ottenere informazioni aggiornate sulla consistenza della popolazione animale di interesse zootecnico

Le informazioni registrate in BDN hanno valore ufficiale e garantiscono trasparenza e visibilità al patrimonio zootecnico nazionale

BENESSERE IN ALLEVAMENTO

Cura e benessere degli animali

Cosa e come?

- ▶ Gli animali devono poter disporre di adeguati spazi di allevamento
- ▶ Le gabbie e i ricoveri devono essere privi di spigoli, ferri sporgenti, asperità
- ▶ In ambienti confinati bisogna garantire adeguata aerazione (assenza di correnti d'aria) ed illuminazione, utilizzare gabbie in materiale lavabile e disinfettabile
- ▶ Le galline produttrici di uova da consumo devono essere allevate separate dai polli da carne o altri avicoli da cortile

Perché?

Per garantire buone condizioni di salute

Per evitare traumatismi per migliorare le prestazioni produttive

Per evitare l'insorgenza di patologie enteriche e/o respiratorie

Per evitare la promiscuità che potrebbe comportare la trasmissione di malattie



Condizioni di allevamento NON IDONEE



Idonee condizioni di allevamento che permettono agli animali di razzolare



Idonee condizioni di allevamento con lettiera pulita e asciutta



Idonee condizioni di allevamento con alloggiamenti per la cova singoli e privi di spigoli



Idonee condizioni di illuminazione e ventilazione dei ricoveri in ambiente chiuso



Idonee condizioni di allevamento in ambiente chiuso. Particolare della lettiera



La vicinanza ad arterie stradali può comportare un rischio ambientale e di biosicurezza **NON IDONEO**



Allevamento con specie diverse **NON IDONEO**

Cosa e come?

Nel caso di allevamenti all'aperto:

- ▶ creare dei ricoveri di dimensioni adeguate in base al numero di animali allevati
- ▶ proteggere le mangiatoie da intemperie e volatili selvatici
- ▶ utilizzare appezzamenti di terra diversi fra un ciclo e l'altro



Perché?

Per permettere agli animali di proteggersi dagli sbalzi termici e diminuire l'ostilità in allevamento

Per evitare la trasmissione di malattie dal selvatico al rurale

Per diminuire il carico dei parassiti

Tane di selvatici predatori **NON IDONEO**



Fonti di approvvigionamento idrico all'aperto **NON IDONEE** in quanto non protette

Cosa e come?

- ▶ Gli animali malati devono essere prontamente identificati e separati dal resto dei gruppi
- ▶ I soggetti malati devono essere posti sotto cura da parte del veterinario
- ▶ I trattamenti terapeutici devono essere annotati nell'apposito registro precedentemente vidimato dall'autorità competente e conservato per 5 anni dall'ultima registrazione

Perché?

Per evitare sofferenze inutili agli animali e garantire la resa produttiva ottimale

Per garantire una terapia mirata alla cura della patologia in atto ed evitare la diffusione di malattie contagiose soggette a denuncia (pseudo peste, Newcastle disease, etc.)

Per evitare di vendere alimenti senza aver rispettato i tempi di sospensione previsti per i farmaci



Il registro dei trattamenti terapeutici

Cosa e come?

- D Sottoporre tutti gli animali ai piani vaccinali obbligatori regionali e/o nazionali o acquistare animali già vaccinati da svezzatori affidabili
- D Nel caso di allevamenti con meno di 250 avicoli è comunque obbligatorio garantire il monitoraggio della Salmonella per il controllo delle Salmonellosi tramite campionamento con SOVRASCARPE

Programmazione dei campionamenti in autocontrollo:

- D Due settimane prima dell'entrata in deposizione
- D Ogni 15 settimane, a partire da quando le galline hanno un'età di 24 ± 2 settimane

Perché?

Vaccinare per prevenire la diffusione delle malattie infettive

Per rispettare la normativa (Piano Controllo Salmonellosi) e garantire la sicurezza delle uova



Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli

Piani di campionamento

Cosa e come?

- ▶ Il Piano nazionale di controllo delle Salmonellosi è obbligatorio, su tutto il territorio nazionale, per la produzione delle uova da consumo
- ▶ Il controllo della Salmonella in allevamento deve essere inviato ad laboratori accreditati (in grado di sierotipizzare la Salmonella qualora presente)
- ▶ Il prelievo deve essere fatto calpestando una superficie pari al 50% dell'area di allevamento
- ▶ Il prelievo non deve essere eseguito in giornate di pioggia

Perché?

Per garantire la sicurezza alimentare delle uova commercializzate e il controllo delle salmonelle in allevamento



Punto di reperi per il campionamento su calzari e sovrascarpe: ambiente umido in prossimità dell'abbeveratoio



Il prelievo deve essere fatto calpestando una superficie pari al 50% dell'area di allevamento
Il prelievo non deve essere eseguito in giornate di pioggia



Il prelievo deve essere eseguito nel punto più sporco dell'allevamento

PULIZIA E SANIFICAZIONE

Allevamento

Cosa e come?

- ▶ E' importante che le strutture di allevamento, gabbie, mangiatoie e abbeveratoi siano mantenuti puliti
- ▶ Anche i silos del mangime devono essere mantenuti puliti, così come le aree esterne
- ▶ Evitare l'accumulo di rifiuti nelle zone all'aperto

Perché?

Per limitare le proliferazioni microbiche, controllare le micotossine e diminuire il richiamo di animali infestanti e insetti



La sabbia è pulita e asciutta e preserva le zampe in buono stato di salute



Pulizia della lettiera NON IDONEA



L'acqua è pulita limpida



L'acqua è torbida e con presenza di frustoli di paglia
NON IDONEO



Mangiatoia **NON CORRETTAMENTE** gestita



Mangiatoia sollevata da terra



Pertinenze non correttamente gestite condizioni **NON IDONEE**



Aia e pertinenze correttamente gestite



Idonea gestione e conservazione del mangime, chiuso e protetto da infestanti



Presenza di attrezzatura dedicata



Contenitore per il mangime **NON** correttamente pulito. Presenza di materiale residuale sul fondo



Attrezzatura per il rifornimento d'acqua **NON** correttamente protetta e gestita



Piumaggio imbrattato indice di **NON IDONEE** condizioni igieniche della lettiera



Piumaggio pulito e vaporoso



Zampe sporche con lesioni plantari



Zampe pulite



Posatoi NON IDONEI



Posatoi puliti e correttamente gestiti



Utilizzo di abiti da lavoro dedicati all'ingresso in allevamento ed usati solo per tale attività

Biosicurezza

Cosa e come?

- ▶ Attenzione alla eventuale presenza di roditori, uccelli, insetti volanti e striscianti - predisporre un piano di derattizzazione
- ▶ Mantenere la zona esterna ai locali sgombra da vegetazione spontanea, detriti e rifiuti
- ▶ Ispezionare visivamente le attrezzature, i pavimenti e le pareti dei locali
- ▶ Vietare l'accesso ad estranei

Perché?

Per evitare l'ingresso di infestanti in allevamento, nei locali di deposito dei mangimi o di lavorazione e stoccaggio degli alimenti

Per evitare la diffusione di malattie



Presenza di tane di roditori gestione **NON IDONEA**



Reti di protezione che impediscono l'accesso ai roditori e a possibili predatori selvatici



Particolare del soffitto con rete protettiva per impedire l'accesso ai roditori



Presenza di punti di comunicazione diretta con l'esterno nelle pareti Gestione **NON IDONEA**

GESTIONE DEI PRODOTTI DERIVATI

Raccolta

Cosa e come?

- ▶ La raccolta delle uova deve avvenire giornalmente in adeguate condizioni igienico-sanitarie
- ▶ Il guscio delle uova messe in vendita deve essere pulite
- ▶ Eventuali lievi impurità vanno rimosse a secco, senza uso di acqua
- ▶ La raccolta delle uova deve essere giornaliera; queste devono essere deposte e conservate prima della vendita a temperatura ambiente in locali dedicati asciutti e freschi

Perché?

Perché è un obbligo di legge

Per evitare la contaminazione in cucina



Lettiera umida e uova imbrattate



Lettiera asciutta e uova pulite



Uovo imbrattato



Uovo pulito



Raccolta in condizioni di igiene e pulizia delle uova



Utilizzo di paglia pulita



Attrezzatura **NON IDONEA** per la pulizia a secco



Attrezzatura pulita



Diversi gradi di imbrattamento



Uovo imbrattato **NON IDONEO**



Uova idonee



Uova pulite correttamente gestite in contenitori puliti



Materiale da imballaggio pulito



Uova pronte per la vendita

Rintracciabilità, etichettatura e ambito di commercializzazione

Cosa e come?

- ▶ L'etichetta ha lo scopo di fornire al consumatore le informazioni sul prodotto
- ▶ Le indicazioni minime che devono essere riportate sono:
 - ▶ nome e indirizzo del produttore
 - ▶ codice identificativo dell'allevamento
 - ▶ data di raccolta
la durata massima delle uova è di 28 giorni dalla data di deposizione



Perché?

Perché è un obbligo di legge

Perché il consumatore deve essere informato su quello che acquista

Produttori aventi più di 50 galline ovaiole

Le uova vendute devono essere stampigliate con il codice aziendale del produttore



Un esempio di codice di registrazione dell'allevamento da stampigliare sull'uovo: 2 IT 001 XX 123

TIPO DI ALLEVAMENTO:

0 = biologico | 1 = all'aperto | 2 = a terra | 3 = in gabbia

IT: PAESE

XX : ZONA/COMUNE di allevamento/PROVINCIA

123 : N. ALLEVAMENTO

La stampigliatura delle uova con il codice del produttore deve essere effettuata presso l'azienda di produzione oppure presso il centro imballaggio che riceve le uova

Tabella riassuntiva delle modalità di commercializzazione delle uova fresche dal produttore

Tipi di commercializzazione	Territorio di commercializzazione	Numero di animali allevati	Obblighi
<p>Diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale</p> <p>(mercato pubblico locale o porta a porta)</p>	<p>Art. 2 DM 11/12/2009:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nel luogo di produzione - Nell'ambito della regione di produzione (area di territorio compresa entro un raggio massimo di 10 km dal luogo di produzione) - in un «mercato pubblico locale» - nella «vendita porta a porta» 	< 50 galline ovaiole	<p>Registrazione dell'allevamento ai sensi del D.Lgs 267/2003</p> <p>Stampigliatura con codice dell'allevamento non richiesta, qualora il consumatore sia informato attraverso l'esposizione di un cartello presso il punto vendita che indichi il nome del produttore e la località (indirizzo)</p> <p>Qualora le uova siano vendute oltre i 10 Km devono essere stampigliate</p>
		>50 galline ovaiole	<p>Registrazione dell'allevamento ai sensi del D.Lgs 267/2003</p> <p>Stampigliatura con codice dell'allevamento</p>
<p>Commercializzazione al dettaglio o all'ingrosso</p>	<p>Tutto il territorio regionale, nazionale e comunitario</p>	<p>Tutti gli allevamenti</p>	<p>Registrazione dell'allevamento ai sensi del D.Lgs 267/2003 e Reg. CE 852/2004</p> <p>Stampigliatura con codice dell'allevamento e classificazione, confezionamento, imballaggio ed etichettatura obbligatori presso un centro di imballaggio autorizzato e riconosciuto ai sensi del Reg CE 853/2004</p>

Vendita dell'alimento

Cosa e come?

- ▶ Le uova possono essere vendute al consumatore finale solo integre, non refrigerate, sfuse o preincartate
- ▶ Nel caso di vendita dell'alimento "sfuso", senza cioè un imballaggio preesistente, le informazioni dell'etichetta possono essere riportate su un cartello visibile vicino ai prodotti o su un quaderno a disposizione dei clienti. Il contenitore delle uova deve essere integro, pulito e idoneo per gli alimenti.
- ▶ Le informazioni che devono essere riportate nel caso di vendita di alimenti devono garantire la rintracciabilità.

Perché?

Per rispettare gli obblighi di legge e garantire le condizioni igieniche

Punti da prevedersi nel Piano di autocontrollo previsto per allevamenti a fini commerciali

Gli allevamenti con capacità strutturale inferiore a 250 capi che movimentano gli avicoli ed effettuano attività commerciale, ad esclusione di quelle consentite dai regolamenti locali ai sensi del Reg. 852/2004, possono applicare un Piano di autocontrollo aziendale (PdAA) semplificato.

- Dati anagrafici dell'azienda (codice aziendale, indirizzo della sede operativa e legale, indirizzo produttivo); del detentore, del proprietario, del rappresentante legale, come registrati in BDN
- Struttura e descrizione dell'allevamento e della sua modalità di gestione, riportando, come registrati in BDN, la capacità strutturale; il numero ed i codici di identificazione univoca dei capannoni, il numero di cicli/anno (rimonta interna, acquisto degli animali, conservazione dei mod.IV), numero di gruppi di animali totali
- I dati del veterinario aziendale
- Informazioni sul metodo di allevamento, sull'alimentazione e sull'acqua di abbeverata
- Informazioni sulle procedure di pulizia, disinfezione e in caso di necessità disinfestazione
- Piano di campionamento per la ricerca di Salmonella
- Raccolta, stoccaggio, identificazione delle uova
- Indicazione del laboratorio che esegue le analisi
- Modalità di comunicazione degli esiti analitici al Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria
- Gestione delle positività e identificazione della ditta incaricata dello smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (pollina, carcasse e uova)

L'applicazione del Piano di autocontrollo aziendale (PdAA) semplificato deve essere registrata in BDN dai SV competenti. Indipendentemente che si tratti di PdAA integrale o semplificato questo deve sempre essere approvato dai SV.



Schede tematiche

Etichetta tipo

Registro giornaliero di produzione

Censimento degli animali, introduzioni e immunità vaccinali

Stampigliatura tipo



CODICE UOVO	CORRISPONDENZA
2	tipo di allevamento 0: biologico 1: all'aperto 2: a terra 3: in gabbia
IT	paese di produzione
001	zona/comune di allevamento
UD	provincia di allevamento
123	n. allevamento

Registro giornaliero di produzione

DATA	GRUPPO OVAIOLE	METODO DI ALLEVAMENTO	UOVA PRODOTTE (produzione giornaliera)	ACQUIRENTI

Censimento degli animali, introduzioni e immunità vaccinali

DATA DI INTRODUZIONE E IDENTIFICATIVO DEL MODELLO 4	N° ANIMALI ACCASATI	IMMUNITÀ VACCINALE PER SALMONELLA SPP.		IMMUNITÀ VACCINALE PER LA MALATTIA DI NEWCASTLE		N° DI GALLINE USCITE/ ELIMINATE E RELATIVA DATA
		SÌ	NO	SÌ	NO	