

Allegato parte integrante

Allegato B – Disciplinare di produzione per le uova

Marchio di qualità con indicazione di origine “Qualità Trentino”

Disciplinare di produzione per le uova

Art. 1

Definizione

- 1.1 Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per le uova menzionate nel presente disciplinare, che devono soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione, nonché le prescrizioni relative all'utilizzo del marchio e alle modalità d'uso dello stesso descritte nel presente disciplinare.

Art. 2

Zona di produzione

- 2.1 Le uova prodotte con il “marchio di qualità con indicazione d'origine” devono provenire dalla provincia o regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, devono essere confezionate soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesse sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province, regioni o Stati.
- 2.2 Il confezionamento del prodotto e l'etichettatura potranno essere effettuati anche al di fuori della zona delimitata di cui al comma 1, della provincia o della regione specificata sul marchio di qualità entro il periodo di 30 mesi dall'approvazione del presente disciplinare.

Art. 3

Descrizione del prodotto

3.1 Caratteristiche del prodotto

- 3.1.1 Le uova idonee al disciplinare devono provenire da allevamento a terra, (identificate dai codici tipo allevamento 0, 1, 2) sono escluse le uova provenienti da allevamenti in gabbia.
- 3.1.2 Sono ritenute conformi al presente disciplinare le uova di categoria A, come categoria di peso minima la M e denominate uova fresche.
- 3.1.3 Le uova non devono essere lavate o pulite né prima né dopo la classificazione. Le uova raccolte dal suolo devono essere tenute separate dalle altre.

3.1.4 Le uova non devono subire alcun trattamento di conservazione e non sono refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di 5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a 5 °C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure in un punto di vendita, per una durata massima di 72 ore.

3.1.5 Le uova devono essere classificate, stampigliate e imballate entro 3 giorni dalla data di deposizione.

3.1.6 La stampigliatura delle uova deve essere fatta all'interno dell'allevamento di produzione. Questa operazione vale anche per gli allevamenti sprovvisti di centro di confezionamento.

3.2 Sistema e tecniche di allevamento

3.2.1 Gli allevamenti aderenti al disciplinare devono essere conformi alle prescrizioni previste dal D.lgs. n. 146 del 2001 e D.Lvo n. 267 del 2003 e seguenti, sono inoltre soggetti all'applicazione integrale del Piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi. Tale piano dovrà essere approvato dal Servizio Veterinario. Per il miglioramento del benessere degli animali, la densità massima per metro quadrato ammessa dal disciplinare prevede una riduzione del 5% in meno rispetto a quanto previsto dai sopra citati decreti legislativi. In caso di modificazione dei parametri normativi gli allevamenti aderenti dovranno applicare comunque la percentuale minima di riduzione della densità degli animali.

3.2.2 Sono ammesse galline di qualsiasi razza o incrocio, purché non di origine OGM. Le uova prodotte con il “marchio di qualità con indicazione d'origine” devono provenire da galline cui sia certificata la permanenza nell'allevamento nella provincia o regione specificata sul marchio di qualità da almeno 60 giorni.

3.2.3 Le galline idonee alla produzione di uova certificate secondo il presente disciplinare, non devono mai avere subito trattamenti con medicinali antibiotici fin dalla nascita e per tutta la durata della produzione. Nel caso si rendesse necessario un trattamento antibiotico, l'allevatore deve comunicarlo all'organismo di certificazione e le uova prodotte non possono essere commercializzate con la certificazione del presente disciplinare.

3.2.4 Le galline devono essere allevate all'aperto e/o all'interno di edifici a piano unico o a piani multipli (con accesso ad una serie di piattaforme situate ad altezze differenti). Le galline devono disporre di “spazi in comune” in tutto l'edificio e devono poter muoversi liberamente. Devono essere forniti loro nidi (con superficie “grattabile”), posatoi e lettiera sul suolo. I sistemi di allevamento devono permettere alle galline libertà di muoversi, spiegare le ali, volare ed esprimere comportamenti naturali come quelli di becchettare, farsi le unghie e deporre le uova in nido chiuso.

3.3 Tecniche di alimentazione

3.3.1 Gli alimenti zootecnici devono essere privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei all'alimentazione animale nel rispetto delle norme vigenti. Inoltre, devono essere conservati in modo adeguato, non accessibili da fattori esterni che ne

possano alterare l'integrità e tenuti separati da altri alimenti non consentiti dal presente disciplinare e/o destinati ad altre specie animali allevati in azienda.

3.3.2 Il mangime deve essere privo di grassi animali aggiunti, coloranti non naturali e prodotti derivanti da piante geneticamente modificate.

3.3.3 È consentito l'uso di integratori vitaminici-microelementi e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.

3.3.4 La composizione del mangime deve avere un contenuto minimo di cereali del 60 % della sua formula. Di questo 60, fino al massimo del 10%, può essere rappresentato da sottoprodotti.

3.3.5 L'acqua utilizzata per l'abbeveraggio degli animali deve essere idonea all'uso zootecnico e controllata almeno due volte all'anno.

3.4 Controlli sanitari

3.4.1 Le uova e gli ovoprodotti, costituiscono la principale fonte di focolai noti di epidemie di origine alimentare di salmonellosi nell'uomo. Gli allevamenti che aderiscono al presente disciplinare devono sottostare alle indicazioni previste dalle misure del Piano nazionale di controllo delle salmonellosi. I criteri minimi adottati da tutti gli allevatori aderenti al disciplinare, sono quelli applicati per gli allevamenti con un numero di capi uguali o superiori a 250, indipendentemente dal numero di capi detenuti.

3.4.2 Per quanto concerne le regole di biosicurezza si fa riferimento all'ordinanza del ministero della salute del 26.08.2005 e successive modifiche e integrazioni, questo indipendentemente dal numero di galline ovaiole dal momento che la loro detenzione è finalizzata alla produzione di uova destinate ad essere immesse sul mercato per il consumo alimentare.

Art. 4

Tracciabilità uova

4.1 Gli allevamenti soggetti a disciplinare non possono presentare contemporanea presenza di produzioni certificate e non, anche in presenza all'interno dello stesso allevamento di strutture fisicamente separate.

4.2 Tutti gli operatori, oltre agli allevatori, coinvolti nella filiera devono assicurare la separazione spazio-temporale e la tracciabilità delle uova in conformità a quanto previsto dal presente disciplinare. In tutte le fasi di trasporto, lavorazione, confezionamento e vendita si deve ottemperare alle prescrizioni previste dalla certificazione. Questo per poter avere una tracciabilità che parte dall'origine ed arriva alla vendita, anche durante le fasi di lavorazione e trasporto.

4.3 Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:

- identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
- conservazione dei documenti accompagnatori delle uova conformi;
- registrazione documentale del carico e scarico.

- 4.4 La produzione di uova per capo per ogni ciclo di produzione deve essere coerente con i dati contenuti nei manuali standard di performance relativi alla linea genetica di gallina accasata.
- 4.5 Gli animali e i prodotti non identificati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall'uso del marchio di qualità con indicazione di origine corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo.
- 4.6 L'allevamento non provvisto di centro di confezionamento deve avvalersi di un unico centro d'imballaggio. Il centro deve essere identificato e comunicato all'ente di certificazione per essere autorizzato.
- 4.7 In caso di confezionamento delle uova da parte di un centro di imballaggio terzo rispetto all'allevamento, all'interno del quale vengono confezionate uova di diversa provenienza, lo stesso dovrà inviare all'ente di controllo il calendario di lavorazione delle uova certificate secondo il presente disciplinare. Il calendario deve prevedere i giorni di lavorazione e l'orario di lavorazione delle uova certificate. Eventuali variazioni devono essere preventivamente comunicate all'ente per permettere di poter svolgere efficacemente i controlli di tracciabilità.

Art. 5

Elementi che comprovano l'origine

- 5.1 Relativamente agli elementi che comprovano l'origine si fa riferimento a quanto riportato al precedente art. 3.
- 5.2 Per comprovare il numero delle galline accasate per ciclo di produzione si fa riferimento alla Banca Dati Nazionale (BDN), l'anagrafe degli allevamenti zootecnici e i documenti che accompagnano l'accasamento degli animali.
- 5.3 Successivamente ogni fase del processo produttivo sarà monitorata attraverso l'iscrizione, in appositi elenchi gestiti dall'organismo di certificazione, degli allevatori, dei produttori e dei confezionatori. Per ogni fase dovrà essere fatta la registrazione tempestiva delle attività svolte fase per fase. Particolare cura dovrà essere riservata alla registrazione delle quantità di uova movimentate in ogni fase, sia quelle oggetto di certificazione che quelle che non soddisfano i criteri fissati per la certificazione. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte dell'organismo di certificazione, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 6

Controlli

- 6.1 Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolta da un organismo indipendente ed accreditato, conformemente a quanto stabilito all'articolo 7 della deliberazione della G.P. n. 212 di data 14.02.2020, scelto dal produttore.
- 6.2 Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati dal presente disciplinare, potrà essere effettuata una ulteriore verifica da effettuarsi al massimo entro un mese. Nel caso che anche questa ulteriore verifica dia esito di non conformità, l'organismo di controllo

indipendente comunica i risultati al gestore del marchio di qualità per la relativa sospensione della concessione del marchio per almeno tre mesi. Nel corso di questi l'organismo indipendente incaricato dei controlli effettua una ulteriore verifica; se anche questa da esito non conforme, viene comunicata al soggetto gestore che procederà alla revoca della concessione del marchio. In caso contrario la sospensione della licenza d'uso del marchio di qualità decade automaticamente.

Art. 7 Utilizzo del marchio

- 7.1 L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli Stati membri della comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo relativo all'origine deve essere adattato di conseguenza.

Art. 8 Modalità di impiego del marchio

- 8.1 Il marchio di qualità con indicazione di origine corrispondente alla provincia o regione specificata sul marchio di qualità medesimo per prodotto/settore disciplinato può essere utilizzato soltanto da aziende di produzione, conservazione e confezionamento del settore che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella zona di produzione, tenuto conto delle deroghe di cui all'articolo 2.
- 8.2 L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità, a eccezione dei marchi delle produzioni certificate ai sensi delle norme provinciali, nazionali e comunitarie o certificazioni volontarie di prodotto (previste dalla normativa UNI, EN, ISO) a condizione di riportare chiaramente sulla confezione gli estremi della certificazione (ente, tipo di certificazione, n. certificato, riferimento alla normativa). Le eccezioni devono essere autorizzate dal Dipartimento competente, sentito il Comitato tecnico Qualità Trentino.
- 8.3 Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi, sui contrassegni, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di qualità. Le modalità di impiego del marchio di qualità devono essere approvate dal soggetto gestore del marchio.
- 8.4 Sui sovra imballaggi (imballaggi collettivi) l'uso del marchio di qualità è permesso soltanto se gli imballaggi e/o i prodotti ivi contenuti sono contrassegnati con il marchio in conformità con le disposizioni del disciplinare.
- 8.5 Sulle confezioni contraddistinte dal marchio di qualità non possono essere utilizzati altri marchi denominativi o figurativi che possano ingenerare confusione con il marchio di qualità per il loro aspetto esterno e/o la loro posizione o la loro formulazione.