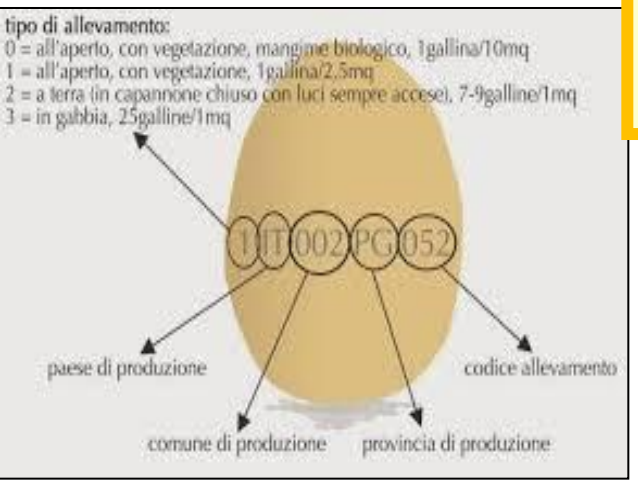
Regione Emilia-Romagna

BOLOGNA – 23 Gennaio 2017

Il controllo ufficiale nelle uova e negli ovoprodotti

Anna Padovani - Regione Emilia Romagna

Antonella Nisi - AUSL Romagna - Cesena



PROGETTO DI RELAZIONE SU **AUDIT CONDOTTO IN ITALIA**

DAL 13 SETTEMBRE 2016 AL 23 SETTEMBRE 2016 AL FINE DI

VALUTARE I SISTEMI DI CONTROLLO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE APPLICATI ALLA PRODUZIONE E ALL'IMMISSIONE SUL MERCATO DI UOVA E OVOPRODOTTI

Ref. Ares(2016)6501830 - 18/11/2016

AUDIT EX FVO (UFFICIO AUDIT) sulla filiera uova ed ovoprodotti condotto in Italia dal 13 al 23 settembre DRAFT preliminare:

La presente relazione descrive l'esito di un audit condotto in Italia dal 13 al 23 settembre 2016 nel contesto del programma di audit pubblicato dalla Direzione generale della Salute e della sicurezza alimentare.(DGSANCO)

Obiettivo dell'audit è stato quello di ***valutare i sistemi di controllo applicati alla produzione e all'immissione sul mercato di uova e ovoprodotti destinati al consumo umano.***

AUDIT EX FVO (UFFICIO AUDIT) sulla filiera uova ed ovoprodotti condotto in Italia dal 13 al 23 settembre DRAFT preliminare:

La relazione conclude che il sistema di controllo ufficiale applicato soddisfa i principali requisiti della normativa UE. Esso comprende controlli ben documentati, periodici e basati sul rischio, fra cui campionamenti e analisi ufficiali in tutte le fasi della produzione e dell'immissione sul mercato di uova e ovoprodotti.

AUDIT EX FVO (UFFICIO AUDIT) sulla filiera uova ed ovoprodotti condotto in Italia dal 13 al 23 settembre DRAFT preliminare:

Inoltre, il sistema di audit interno, che interessa anche il settore delle uova, è stato istituito per garantire che i controlli ufficiali siano effettuati nel rispetto della normativa UE.

In linea generale i controlli ufficiali sono in grado di garantire che gli stabilimenti soddisfano i requisiti dell'Unione europea.

Il sistema di controllo ufficiale è sostenuto da una rete di laboratori ufficiali conformi ai requisiti UE e in grado di fornire risultati affidabili.

I controlli ufficiali hanno, nel complesso, assicurato il rispetto della pertinente normativa UE in materia di marchi di identificazione, tracciabilità ed etichettatura delle uova

AUDIT EX FVO (UFFICIO AUDIT) sulla filiera uova ed ovoprodotti condotto in Italia dal 13 al 23 settembre

Ci è stato comunicato dal Ministero della salute che l'audit avrebbe interessato la nostra regione da luglio 2016 .

L'Audit ha interessato la nostra regione i primi due giorni dopo la riunione iniziale al Ministero della salute , vale a dire il 14 e il 15 di settembre .

Sono stati visitati :

Il Servizio Prevenzione collettiva e sanità pubblica della Regione Emilia Romagna

Il Servizio Veterinario AUSL di Parma , nonché i seguenti stabilimenti:

Un supermercato; (AUSL BOLOGNA)

Un centro di imballaggio (AUSL BOLOGNA)

Uno stabilimento di OVOPRODOTTI (AUSL Parma)

AUDIT EX FVO (UFFICIO AUDIT) sulla filiera uova ed ovoprodotti condotto in Italia dal 13 al 23 settembre

In preparazione dell'Audit è stato creato un gruppo di lavoro preparatorio costituito da rappresentanti della regione Emilia Romagna , assessorato alla salute e assessorato all'agricoltura , nonché da rappresentanti di alcune AUSL della regione scelte in base alla realtà regionale, con la di collaborazione di IZSLER e anche di ICQRF.

Hanno collaborato :

AUSL di Bologna;

AUSL Romagna;

AUSL di Parma .

Sono state preventivamente visitati alcuni stabilimenti del territorio che hanno contribuito alla buona riuscita dell'audit.

Percorso per garantire l'applicazione dei controlli ufficiali conformità alla normativa europea

Definizione in un modello di funzionamento dei Servizi conforme al Reg.(CE) 882/2004;

qualificazione e formazione di tutto il personale in conformità al Reg. (CE) 882/2004;

definizione degli strumenti per il controllo ufficiale ;

programmazione e conduzione audit regionali;

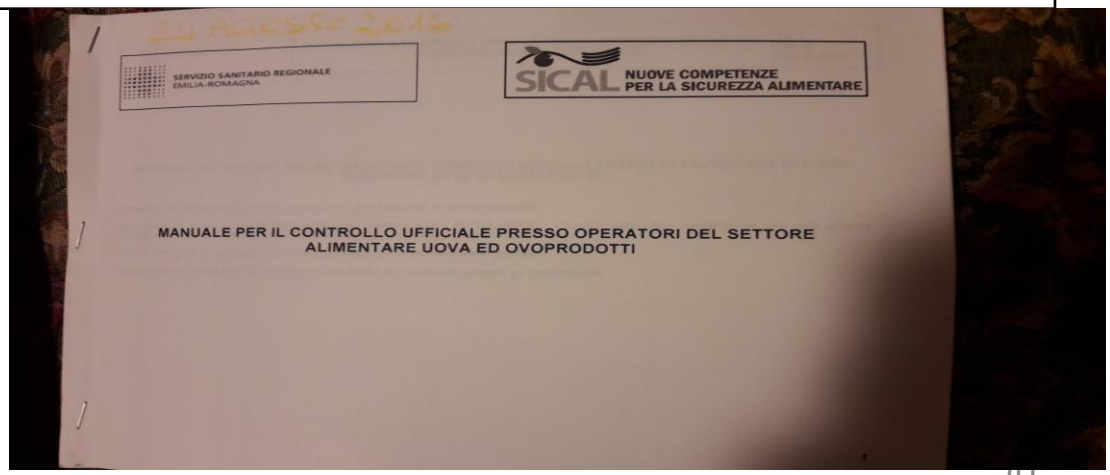
sistema informativo.

STRUMENTI DEL CONTROLLO UFFICIALE

- MANUALI di controllo: validati a livello regionale, raccolte in manuali di controllo ufficiale per le diverse tipologie di OSA
- CHECK LIST: strumento operativo di campo
- Scheda registrazione del controllo ufficiale (SCU)
- Scheda di registrazione delle non conformità

STRUMENTI DEL CONTROLLO UFFICIALE

- Il risultato del gruppo di lavoro è andato oltre la preparazione dell'audit ed ha prodotto una bozza di manuale e check list «specialistico» per il controllo delle uova e degli ovoprodotti



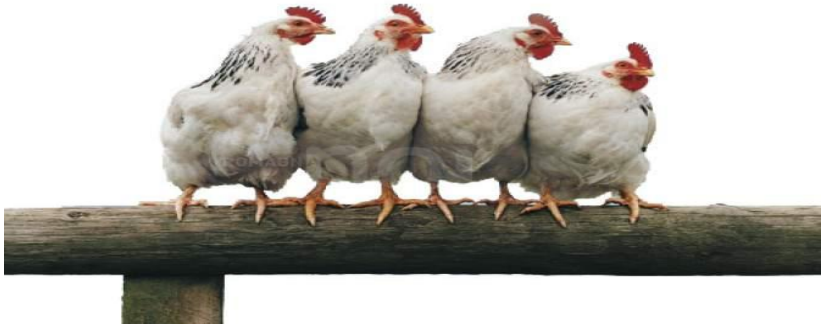
SETTORE UOVA ED OVOPRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA: allevamenti avicoli da Banca dati nazionale situazione al 05/09/2016

Categoria	Allevamenti	Capacità allevamento
Anatre da carne	10	91.500
Anatre riproduttori	6	20.500
Avicoli misti	58	869.109
Avicoli ornamentali	11	990
Colombe/piccioni	19	36.050
Faraone da carne	2	4.500
Oche da carne	3	13.800
Oche riproduttori	3	4.650
Ovaiole	**108**	**6.625.497**
Ovaiole (pollastre)	**79**	**4.414.036**
Ovaiole all'aperto	**31**	**739.657**
Polli da carne	206	12.162.614
Polli da carne (all'aperto)	10	66.026
Polli riproduttori	46	1.690.459
Polli riproduttori (all'aperto)	3	34.802
Polli riproduttori (pollastre)	12	607.986
Quaglie da carne	4	553.950
Quaglie da uova	2	1.250
Quaglie riproduttori	3	57.000
Ratiti	3	190
Selvaggina	44	705.490
Svezzatori	127	1.163.676
Tacchini da carne	67	1.710.374
Tacchini riproduttori	3	47.000
Totale	**860**	**31.621.106**

SETTORE UOVA ED OVOPRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA: controlli in allevamenti avicoli

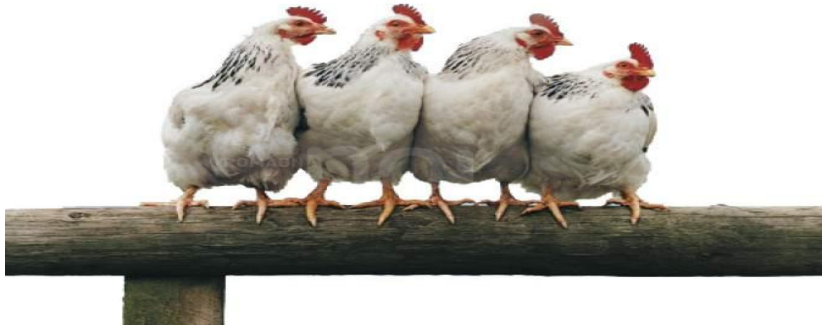
Controlli in sanità animale:

- Negli allevamenti di galline ovaiole si effettuano controlli ufficiali per il piano nazionale Salmonelle (nota Min. Sal. 559-12/01/2016-DGSAF-COD_UO-P). Il piano prevede il controllo ufficiale di almeno un gruppo, in tutti gli allevamenti di almeno 1000 capi, ogni anno, scegliendo tra i gruppi prossimi alla macellazione.
- Per quanto riguarda il piano Nazionale Influenza aviaria, il controllo ufficiale è previsto solo nelle province di Bologna, Ferrara, Forlì-Cesena e Ravenna, in tutti gli allevamenti presenti, con cadenza semestrale, possibilmente prima dello spostamento negli allevamenti di deposizione per le pollastre e prima del carico per il macello nelle galline a fine ciclo.

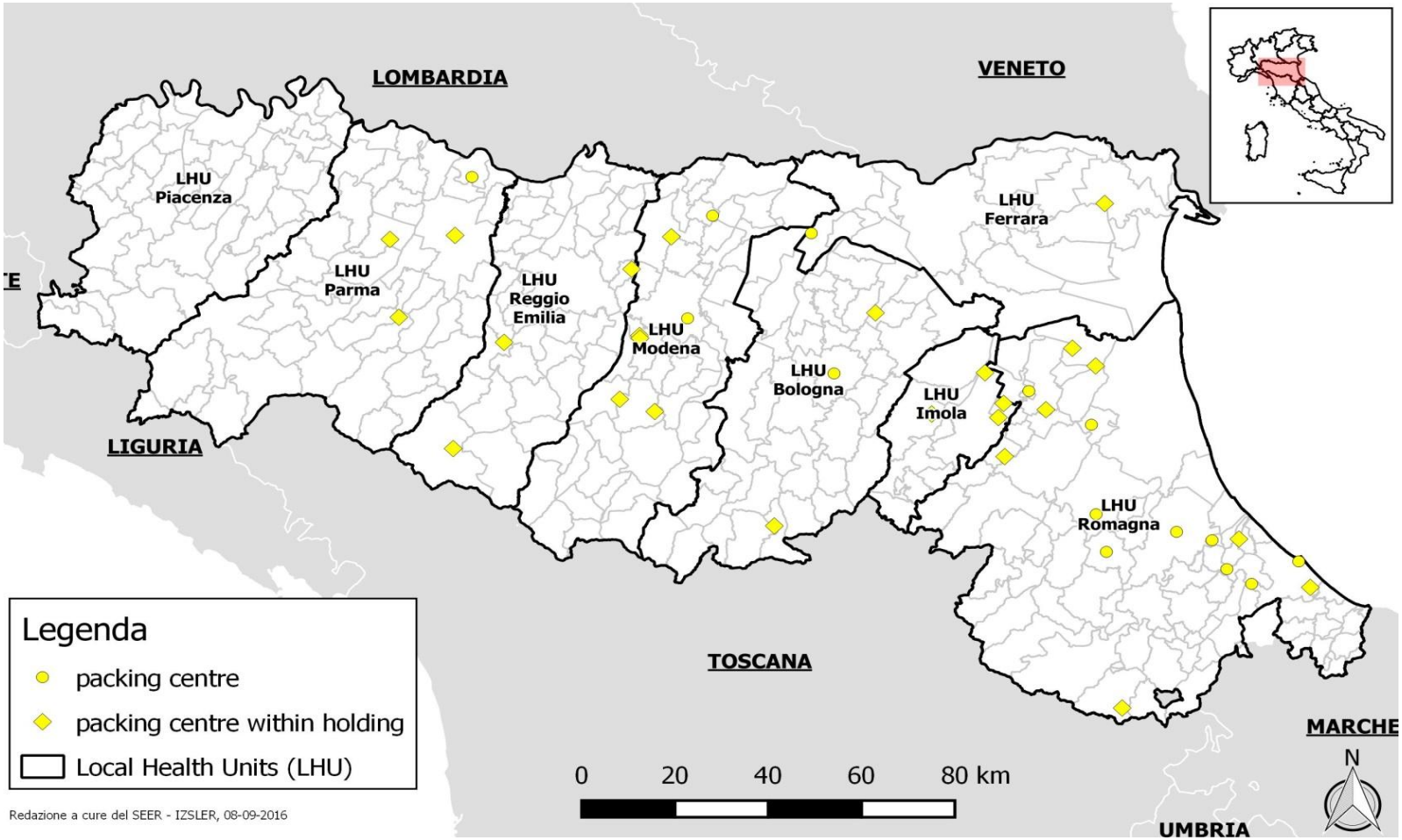


SETTORE UOVA ED OVOPRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA: controlli in allevamenti avicoli

- Controlli sul benessere animale : il Piano Nazionale benessere animale prevede per gli allevamenti di ovaiole un controllo annuale sul 10% degli allevamenti: il Piano regionale integrato prevede che questo 10% , in base al protocollo regionale di categorizzazione del rischio degli allevamenti, sia effettuato su quelli con più di 250 capi.
- Controlli sulla farmacosorveglianza : il Piano regionale , sempre sulla base delle indicazioni fornite dai Piani nazionali, prevede un controllo che va da un minimo di tre anni per gli allevamenti a basso rischio ad annuale per quelli ad alto rischio o autorizzati alla detenzione di scorte di farmaci



SETTORE UOVA ED OVOPRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA: controlli nei centri di imballaggio uova



SETTORE UOVA ED OVOPRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA: controlli ufficiali in centri di imballaggio uova e stabilimenti di ovoprodotti

NORMATIVA di BASE :

- Regolamento (CE) 178 del 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Regolamento (CE) 882 del 29/04/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- Regolamento (CE) 852 del 29/04/2004 sull'Igiene dei prodotti alimentari.

SETTORE UOVA ED OVOPRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA: controlli ufficiali in centri di imballaggio uova e stabilimenti di ovoprodotti

NORMATIVA di BASE :

- **Regolamento (CE) 853 del 29/04/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- **Regolamento (CE) n.589 della commissione del 23 giugno 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.1234/2007 del Consiglio** per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle uova ;
- **Decreto 11 dicembre 2009**: modalità per l'applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova , ai sensi dei Regolamenti (CE)n.1234/2007 del Consiglio e n.589/2008 della Commissione e del Decreto legislativo 29 luglio 2003,n.267 (Ministero delle Politiche Agricole-alimentari e forestali di concerto con il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali)

SETTORE UOVA ED OVOPRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA: controlli nei centri di imballaggio uova e stabilimenti di ovoprodotti

- I controlli presso **i centri di imballaggio** vengono effettuati sia **dai Servizi veterinari delle AUSL, in qualità di autorità competente locale per i controlli ufficiali ;**
- sia dal **personale dell' Assessorato agricoltura, caccia e pesca, direzione generale agricoltura, caccia e pesca, servizio organizzazione di mercato e sinergia di filiera** (Verifica almeno ogni tre anni dei requisiti necessari per il mantenimento dell'autorizzazione);
- sia dall' **Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti alimentari, (ICQRF)** attraverso gli uffici territoriali competenti (controlli a sondaggio sulla base di un'analisi del rischio).

ASSESSORATO AGRICOLTURA SERVIZIO ORGANIZZAZIONE DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA SETTORI DI COMPETENZA

PRODUZIONI ANIMALI	organizzazione comune di mercato - settori relativi alle produzioni di origine animale (latte, carne, uova, miele): applicazione delle normative, presidio dei processi produttivi, supporto ai percorsi di qualificazione e valorizzazione disciplina relativa alla riproduzione animale, sostegno e coordinamento della gestione dell'attività di tenuta dei Libri genealogici, e norme sulla riproduzione nel settore equino supporto nell'applicazione delle normative sanitarie e sul benessere animale
PRODUZIONI VEGETALI	organizzazione comune di mercato – settore grandi colture e sementi produzione vivaistica, sementiera e di commercializzazione dei vegetali ai fini del rispetto delle normative di settore organizzazione comune di mercato – settore ortofrutticoli trasformati. Presidio del settore e sviluppo di strumenti contrattuali nelle filiere ortofrutticole organizzazione comune di mercato - settore vitivinicolo. Applicazione normativa comunitaria e nazionale organizzazione comune di mercato - settore ortofrutticolo -gestione dei programmi operativi e coordinamento attività' organizzazione comune di mercato - settore ortofrutticolo e interventi di mercato
SINERGIA DI FILIERA	Supporto allo sviluppo di Organizzazioni di Produttori, Organizzazioni Interprofessionali e accordi di filiera presidio dei processi produttivi e sviluppo di tecniche a basso impatto ambientale nelle produzioni regolamentate

ASSESSORATO AGRICOLTURA SERVIZIO ORGANIZZAZIONE DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA SETTORI DI COMPETENZA

- Esprime parere per autorizzazione dei centri di imballaggio previo accertamento delle condizioni previste dall'articolo 5 del Regolamento (CE) n. 589/2008, previa presentazione di apposita domanda, che deve contenere copia del riconoscimento rilasciato ai sensi del Regolamento 853/2004.
- Ai centri di imballaggio è attribuito dal Mipaaf un codice di identificazione , costituito dalla sigla IT seguita dal codice ISTAT della provincia , e da un numero progressivo che indica la provincia
- Tale codice sostituisce il marchio identificativo previsto dal regolamento 853/2004.

ASSESSORATO AGRICOLTURA SERVIZIO ORGANIZZAZIONE DI MERCATO E SINERGIE DI FILIERA SETTORI DI COMPETENZA

Effettuano una verifica in qualsiasi momento e comunque almeno ogni tre anni , della sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 589/2008 per il mantenimento della autorizzazione dei centri di imballaggio ricadenti nel proprio territorio.

- Verificano in particolare la esistenza delle attrezzature tecniche necessarie per la classificazione delle uova:
- Impianto per la speratura
- Dispositivo per la valutazione della camera d'aria
- Attrezzatura per classificare le uova in base al peso
- Una o più bilance omologate
- Un sistema per la stampigliatura.

ICQRF : Ispettorato repressione frodi

- I controlli sono finalizzati alla prevenzione e repressione delle frodi e degli illeciti, amministrativi e penali, a carattere essenzialmente merceologico.
- I controlli nel settore uova sono prioritariamente indirizzati presso i centri d'imballaggio e la commercializzazione.
- Presso i produttori ed i raccoglitori sono effettuati controlli principalmente per accertamenti incrociati e verifiche di rintracciabilità delle uova, nonché per riscontri della veridicità delle diciture facoltative.
- Ai sensi dell'art. 17 del DM 11 dicembre 2009 i controlli dell'Ispettorato sono effettuati a sondaggio e sulla base di un'analisi del rischio secondo i principi ed i criteri stabiliti dal Reg. (CE) n. 589/2008 e dal Reg. (CE) n. 882/2004.

Controlli presso il Centro d'imballaggio ICQRF

I controlli sulle registrazione e sulla documentazione commerciale di accompagnamento degli acquisti e delle vendite di uova e di magazzino sono finalizzate alla verifica in particolare della veridicità delle indicazioni riportate sulle uova relativamente all'origine, alle date apposte sulle stesse, alle caratteristiche di qualità e alle indicazioni facoltative.

In particolare sui registri e sulla documentazione sono verificate in rapporto alle uova in deposito o commercializzate:

- **le date di consegna, di ritiro delle uova, di deposizione e di classificazione;**
- **i codici produttori;**
- **le indicazioni riportate dei produttori sui cartoni di trasporto;**
- **l'origine delle uova ed eventuali importazioni dall'estero;**
- **le indicazioni facoltative;**
- **le giacenze di magazzino in particolar modo basandosi sulla registrazione delle scorte settimanali;**

Controllo presso i dettaglianti di ICQRF

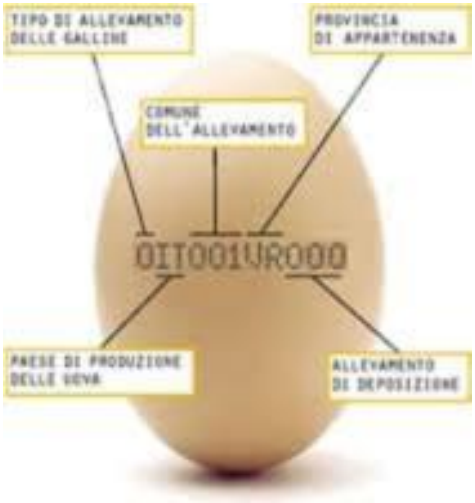
Nei punti vendita al minuto le uova possono essere rinvenute allo stato confezionato o allo stato sfuso.

Occorre verificare:

- la corretta etichettatura e presentazione delle uova
- le confezioni di uova siano poste in vendita nell'arco di 21 giorni a partire dal giorno di deposizione dell'uovo e siano ritirate dal commercio sette giorni prima del termine minimo di conservazione indicato sull'imballaggio (sez. X, cap. I, p. 3,Reg. CE n. 853/2004 e art. 7, D.M. 11/12/2009);
- le confezioni con la dicitura "extra" e/o "extrafresche" siano esposte per la vendita non oltre il nono giorno successivo alla data di deposizione e che dopo tale periodo le uova siano state ritirate dagli scaffali di vendita oppure sia stata rimossa la dicitura "extra";
- se sono presenti indicazioni facoltative sulle confezioni (origine geografica delle uova, tipo di alimentazione, dicitura extra e altre eventuali indicazioni), gli operatori abbiano effettuato le prescritte comunicazioni al MIPAAF, attraverso l'Ufficio periferico competente dell'ICQRF (art.15, D.M. 11/12/2009);

Principali illeciti accertati

- Non conformità delle indicazioni dichiarate in etichetta o sull'imballaggio, anche in riferimento alle diciture facoltative.
- Commercializzazione di uova con codice identificativo, stampato sul guscio non corrispondente rispetto alle informazioni sull'imballaggio.
- Non corretta tenuta delle *registrazioni da parte dei centri di imballaggio.*
- *Vendita al consumatore oltre il termine di ventuno giorni dalla data di deposizione.*



Packing centre	2014	2015
N° plants	38	38
n° accessi	358	343
n° ispezioni	519	385
n° audit su OSA	44	7
n° NC	39	14
Condizioni struttura e attrezzatura	8	3
gestione prerequisiti	7	1
HACCP	5	1
gestione sottoprodotti	1	1
Igiene lavorazioni e personale	3	2
tracciabilità e rintracciabilità	5	2
pulizia e sanificazione	6	3
materie prime semilavorati e prodotti finiti	4	1

SETTORE UOVA ED OVOPRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA: controlli ufficiali in centri di imballaggio uova e stabilimenti di ovoprodotti

Piano regionale alimenti : è un piano integrato regionale di campionamenti, a programmazione biennale finalizzato alla ricerca di pericoli microbiologici e chimici negli alimenti, sia in fase di produzione che di distribuzione.

Nel biennio precedente (2014-2015) sono stati eseguiti nel settore uova ed ovoprodotti :

39 campioni di uova per ricerca salmonella tutti con esito negativo.

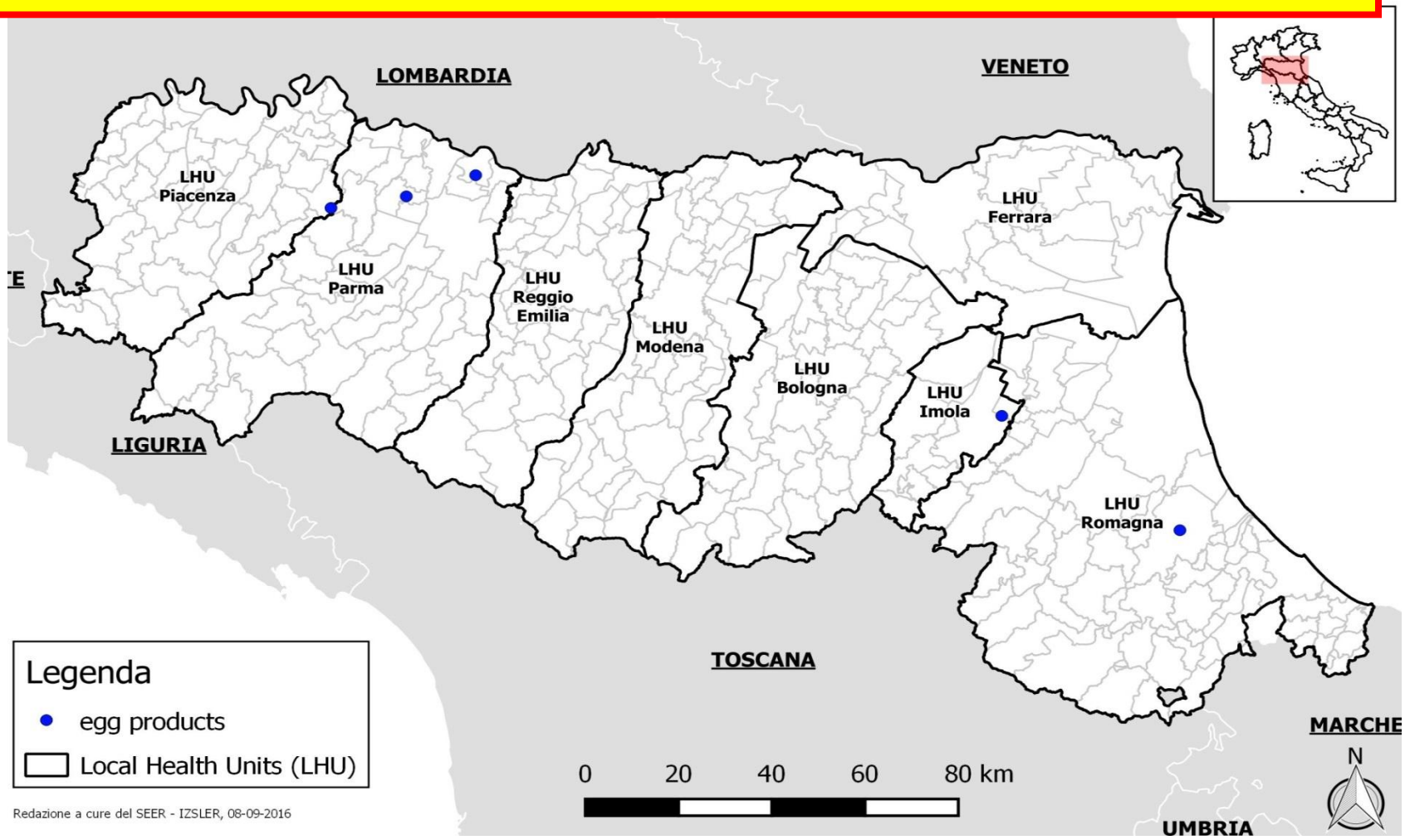
Per il biennio 2016 -2017 sono stati programmati 24 campioni di uova fresche per la ricerca di Salmonella sp. alla produzione e 16 alla distribuzione, e 10 campioni di ovoprodotti liquidi alla produzione dopo il trattamento termico per la ricerca di salmonella e bacillus cereus.

SETTORE UOVA ED OVOPRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA: controlli ufficiali in centri di imballaggio uova e stabilimenti di ovoprodotti

Piano nazionale residui : prevede campioni per ricerca di numerosi residui di uova sia in allevamento che in stabilimento . Per la Regione Emilia Romagna sono previsti diversi campioni (metaboliti dei nitrofurani, nitroimidazolici, CAF, tetracicline, chinolonici, macrolidi, polimixine, coccidiostatici, PCB, pesticici organoclorurati).

In stabilimenti di produzione vengono effettuati in Regione Emilia Romagna circa 22 campioni.

SETTORE UOVA ED OVOPRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA: controlli in stabilimenti di ovoprodotti



SETTORE UOVA ED OVOPRODOTTI IN EMILIA ROMAGNA: controlli in stabilimenti di ovoprodotti

- I controlli presso gli stabilimenti di ovoprodotti vengono effettuati dai Servizi veterinari delle AUSL, in qualità di autorità competente locale per i controlli ufficiali secondo i criteri precedentemente descritti .
- In Regione Emilia Romagna sono presenti in totale 5 stabilimenti di ovoprodotti, di cui due con produzione limitata o occasionale.

Egg products	2014	2015
N° plants	5	5
n° accessi	143	80
n° ispezioni	92	78
n° audit su OSA	8	7
n° NC	4	10
Condizioni struttura e attrezzatura	0	5
gestione prerequisiti	1	3
HACCP	2	0
gestione sottoprodotti	1	0
Igiene lavorazioni e personale	0	0
tracciabilità e rintracciabilità	0	0
pulizia e sanificazione	0	0
materie prime semilavorati e prodotti finiti	0	2

Definizioni da regolamento 853/2004

Ovoprodotti : i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati.

Ci sono varie tipologie di ovoprodotti: quelli liquidi possono essere costituiti da:

Misto d’uovo, tuorlo, albume.

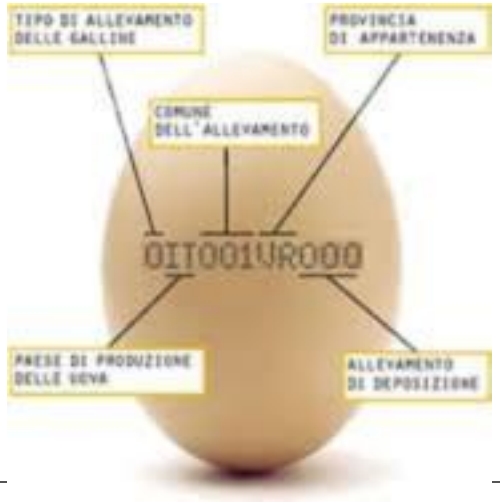
Possono essere: freschi, congelati, in polvere, cristallizzati , zuccherati o con aggiunta di altri ingredienti e additivi

Definizioni da regolamento 853/2004

Uova: le uova diverse dalle uova rotte, incubate o cotte di volatili di allevamento nel loro guscio , adatte al consumo umano diretto o alla preparazione di ovoprodotti;

Uova liquide: contenuto non trasformato delle uova dopo la rimozione del guscio

Uova incrinate : uova il cui guscio è danneggiato ma in cui la membrana testacea è intatta



Regolamento 1234/2007, All. XIV,parte II

Le uova vengono classificate in base alla qualità e al peso:

Categoria A: uova fresche

Categoria B: uova destinate esclusivamente all'industria alimentare e non alimentare.

Regolamento 589/2008, art 2

Caratteristiche di qualità delle uova di cat. A di gallina della specie Gallus gallus

a) guscio e cuticola: forma normale, puliti ed intatti
b) camera d'aria : altezza non superiore a 6 mm
c) tuorlo : visibile alla speratura
d) albume : chiaro, traslucido
e) germe : sviluppo impercettibile
f) corpi estranei : non ammessi
g) odori atipici : non ammessi

Regolamento 589/2008, art. 2 punti 2, 3, 4

Le uova di Categoria A non sono lavate o pulite non subiscono alcun trattamento di conservazione e non sono refrigerate in locali o impianti con temperatura mantenuta artificialmente al di sotto dei 5 C

Nella Categoria B rientrano le uova che non presentano le caratteristiche qualitative delle uova di Categoria A

Categoria B destinate all'industria alimentare

Ad es : uova con guscio incrinato, uova che hanno subito un trattamento di conservazione tramite il freddo (< a 5 C), uova lavate, ma anche uova provenienti da allevamenti di galline ovaiole risultate positive al piano di eradicazione del Ministero per S Enteriditis e S. tiphymurium

Categoria B (Regolamento 1234/2007)

La classificazione in base al peso non è richiesta;
sono stampigliate con il codice del produttore e/o con un'altra indicazione;
gli Stati membri possono esonerare da questo obbligo le uova della Cat.B commercializzate esclusivamente nel loro territorio (Reg 589/2008 Art. 11; D.M. 11 Dicembre 2009)

Informazioni figuranti sugli imballaggi di trasporto (Articolo 7, comma 1 del Regolamento 589/2008)

Il produttore appone su ciascun imballaggio di trasporto contenente uova le seguenti indicazioni :

a) nome e indirizzo del produttore
b) il codice del produttore
c) il numero di uova e/o il peso
d) la data o il periodo di deposizione
e) la data di spedizione

Comma 2 :

Tali informazioni sono apposte sull'imballaggio di trasporto e figurano nei documenti di accompagnamento.

Comma 3 :

Tali informazioni non sono modificate e restano su detto imballaggio fino al momento in cui le uova non sono estratte per essere sottoposte a classificazione .....o trasformazione

Art. 11 Reg 598/2008

.....gli stati membri possono esentare gli operatori, su loro richiesta, dagli obblighi di stampigliatura previsti dal Reg. 1234/2007 sia per uova di provenienza comunitaria che extracomunitaria destinate direttamente dal sito di produzione all'industria alimentare

Spedizione di uova all'industria alimentare (Art. 3 D.M.11/12/2009)

Le uova non stampigliate oggetto di scambi intracomunitari destinate direttamente dal sito di produzione all'industria alimentare sono poste in vincolo sanitario dall'UVAC territorialmente competente, previa comunicazione all'Ausl, fino ad avvenuta sgusciatura

Spedizione di uova all'industria alimentare

(Art. 3 D.M. 11/12/2009

Gli operatori nella prenotifica di arrivo della partita all'UVAC devono indicare che trattasi di uova:

NON MARCHIATE
DESTINATE DIRETTAMENTE
ALL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Art. 3 D.M. 11/12/2009

Se le uova oggetto di scambio sono stampigliate con il codice del produttore

NON E' NECESSARIO IL VINCOLO SANITARIO

Controlli del veterinario ufficiale

Identità: Ragione sociale ,
n. delle uova,
data o periodo di deposizione
destinazione all'industria alimentare

Materiale: Presenza di uova rotte o incrinate,
muffe, parassiti, colori e/o odori anomali
ecc...

Documentale: CMR

Spedizione di uova all'industria alimentare

- Uova provenienti da Paesi terzi devono essere scortate da : certificato sanitario;
- Gli operatori devono comunicare al PIF che trattasi di uova non stampigliate destinate direttamente all'industria alimentare;
- Il PIF dispone vincolo sanitario della partita previa comunicazione all'AUSL;
- il vincolo rimosso dopo trattamento delle uova

Reg. 853/2004, Sezione X Uova ed ovoprodotti

Cap.II : ovoprodotti :

1) requisiti relativi agli stabilimenti
2) alle materie prime destinate alla fabbricazione di ovoprodotti
3) prescrizioni di igiene per la fabbricazione di ovoprodotti
4) caratteristiche analitiche
5) etichettatura e marchiatura

Gli operatori devono garantire che sia assicurata la separazione tra le seguenti operazioni : lavaggio, asciugatura, disinfezione delle uova sporche, dove queste operazioni sono effettuate; devono rompere le uova, raccogliere il contenuto e eliminare le parti di gusci e membrane

Materie prime destinate alla fabbricazione di ovoprodotti (Reg. 853/2004)

Si devono garantire i seguenti requisiti:

il guscio delle uova impiegate nella fabbricazione deve essere completamente sviluppato e non presentare incrinature; tuttavia, le uova incrinate possono essere utilizzate … purché lo stabilimento di produzione o C.I le consegni direttamente a uno stabilimento ….dove devono essere rotte al più presto

L'OSA deve evitare qualsiasi contaminazione degli ovoprodotti durante la:

- produzione, manipola zione, magazzinaggio Deve procedere alla rottura delle uova soltanto se sono pulite e asciutte

Le uova incrinate devono essere trasformate al più presto

Le uova diverse da quelle di gallina, di tacchina e di faraona, devono essere manipolate e trasformate separatamente da queste;
gli impianti debbono essere puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati per la trasformazione delle uova di gallina, tacchina e faraona

Ai fini del consumo umano, è vietato :

- estrarre il contenuto mediante centrifugazione o schiacciatura delle uova
- o procedere alla centrifugazione dei gusci per estrarre i residui dell’albume.

Le uova, dopo la rottura, per eliminare i rischi microbiologici, devono essere prontamente trasformate.

In caso di trasformazione insufficiente, si procede immediatamente ad una nuova trasformazione nel medesimo stabilimento. Se la partita risulta non ancora idonea al consumo umano, deve essere denaturata.

Se la trasformazione non viene effettuata immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere conservate CONGELATE o ad una T non superiore a 4 C.

Tale periodo non deve superare le 48 ore.

Prodotti destinati ad essere privati degli zuccheri non devono rispettare tali requisiti.

I prodotti che non sono stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere raffreddati ad una temperatura non superiore a 4 C.

I prodotti da congelare devono essere congelati immediatamente dopo la trasformazione.

Caratteristiche analitiche degli ovoprodotti (Re.853/2004)

Il tenore di Acido 3 OH Butirrico non deve essere superiore a 10 mg/Kg di prodotto d'uovo .

L'Acido 3 OH-butirrico è indicativo dei prodotti del metabolismo microbico e della decomposizione.
La determinazione della sua concentrazione serve a rilevare l'utilizzo di uova incubate o decomposte

Caratteristiche analitiche degli ovoprodotti (Re.853/2004)

Il tenore **di Acido Lattico delle materie prime impiegate** non deve essere superiore a 1g/KG di prodotto d'uovo, allo stato di materia secca .

L'acido lattico è il prodotto della fermentazione del Lattosio ad opera dell'attività microbica.

La sua concentrazione è correlata alla carica batterica totale e rappresenta un utile indicatore del buono stato di conservazione delle uova

REG. 853/2004: ETICHETTATURA E MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE

APPOSIZIONE DELL'APPROVAL NUMBER DELLO STABILIMENTO

Per gli ovoprodotti non destinati alla vendita al minuto etichetta con Temperatura di conservazione e data di scadenza

Uova liquide destinate alla pastorizzazione in altro stabilimento

Etichetta con indicazione: uovo liquido non pastorizzato da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione con la data e l'ora della rottura

CONTROLLO UFFICIALE : in EMILIA ROMAGNA è stato effettuato un percorso per garantire l'applicazione dei controlli ufficiali conformità alla normativa europea

Definizione in un modello di funzionamento dei Servizi conforme al Reg.(CE) 882/2004;

qualificazione e formazione di tutto il personale in conformità al Reg. (CE) 882/2004;

definizione degli strumenti per il controllo ufficiale ;

programmazione e conduzione audit regionali;

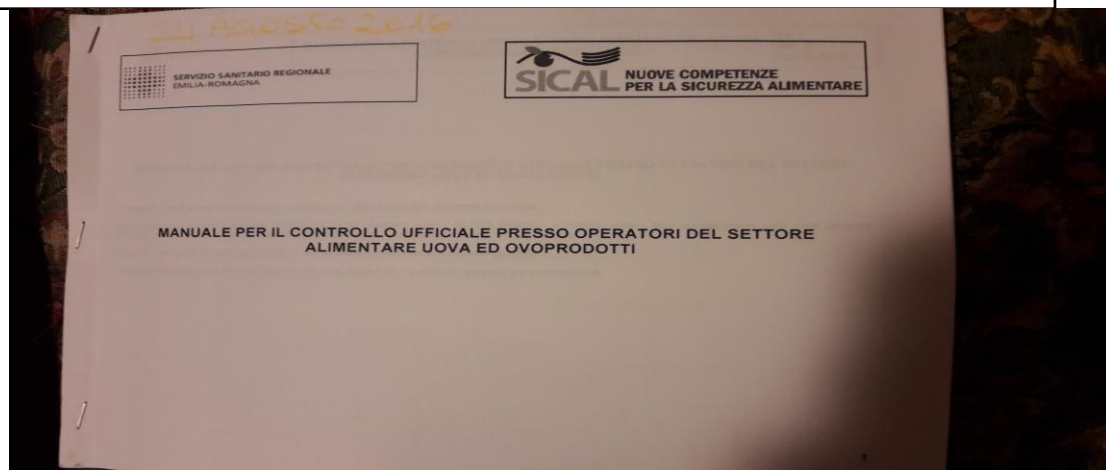
sistema informativo.

STRUMENTI DEL CONTROLLO UFFICIALE

- MANUALI di controllo: validati a livello regionale, raccolte in manuali di controllo ufficiale per le diverse tipologie di OSA
- CHECK LIST: strumento operativo di campo
- Scheda registrazione del controllo ufficiale (SCU)
- Scheda di registrazione delle non conformità

STRUMENTI DEL CONTROLLO UFFICIALE

- Il risultato del gruppo di lavoro è andato oltre la preparazione dell'audit ed ha prodotto una bozza di manuale e check list «specialistico» per il controllo delle uova e degli ovoprodotti



CONTROLLO UFFICIALE: deve controllare

IL PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE
(Procedure di gestione dei prerequisiti: piano di pulizie,formazione del personale, derattizzazione, qualifica dei fornitori ecc.)

elaborato secondo il sistema HACCP

Il Reg 852/2004 all'art. 5 obbliga gli operatori del settore alimentare a predisporre, attuare e mantenere procedure permanenti basate sui sette principi dell'HACCP

Parametri normati : Reg. 2073 Criteri di Sicurezza Alimentare

PARAMETRO	PRESA DI SAGGIO	UNITA' CAMPIONARIE	LIMITE	METODO DI PROVA
Listeria monocytogenes Reg. CE 2073	25 g	5	100 ufc/g Il criterio si applica a prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità	ISO 11290-2
Listeria monocytogenes Reg. CE 2073	25 g	5	Assente Il criterio si applica a prodotti prima che questi non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce	ISO 11290-1
Salmonella Reg. CE 2073 Prodotti a base di uova esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella; alimenti pronti contenenti uova crude esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella.	25 g	5	Assente Il criterio si applica a prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità	ISO 6579

Parametri normati

PARAMETRO	PRESA DI SAGGIO	UNITA' CAMPIONARIE	LIMITE	METODO DI PROVA
Enterobacteriacee Reg. CE 2073 Il criterio si applica alla fine del processo di lavorazione. **CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO**	25 g	n:5 c:2	m:10 ufc/g M: 100 ufc/g	ISO 21528-2
Flora aerobica 32 C O.M. 11.10.78 Si applica a uova sgusciate, pastorizzate, congelate, tuorlo pastorizzato congelato, albume pastorizzato congelato, uova pastorizzate in polevere, albume pastorizzato cristallizzato.	25 g	5	< 100.000 ufc/g in 3 U.C. < 1.000.000 ufc/g in 2 U.C.	Non codificato Non codificato
Acido 3 OH butirrico			10 mg / Kg Reg. CE 853/2004 Caratteristiche analitiche degli ovoprodotti riferite alla sostanza secca; riferimento	Non codificato

Parametri normati

PARAMETRO	PRESA DI SAGGIO	UNITA' CAMPIONARIE	LIMITE	METODO DI PROVA
ACIDO LATTICO			1g / Kg Reg. CE 853/2004 Caratteristiche analitiche degli ovoprodotti riferite alla sostanza secca; riferimento	Non codificato
RESIDUI DI GUSCI E MEMBRANE			100 mg / Kg Reg. CE 853/2004 Caratteristiche analitiche degli ovoprodotti riferite alla sostanza secca; riferimento	Non codificato

Reg. CE 1881/2006 :diossine

Il tenore massimo non è applicabile agli alimenti con un tenore di grasso < 1 %

Reg. CE 1881/2006 - PARAMETRI NORMATI

PARAMETRO	PRODOTTO ALIMENTARE	TENORI MASSIMI (9)	
		Σ di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)	Σ di diossine e PCB diossina simili (OMS-PCDD/F-TEQ)
Diossine (8)	Uova di gallina e ovoprodotti (10)	3,0 pg/g grasso	6,0 pg/g grasso

Controlli analitici

Piani di controllo aziendale che possono comprendere:

- tamponi per verificare l'efficacia delle operazioni di pulizia in fase preoperativa con ricerca di Salmonella, CBT, enterobacteriaceae
- sostanze inibenti nella materia prima e/o nel prodotto finito;
- additivi autorizzati
- Diossine

Ogni altra ricerca utile al fine di esitare al consumo alimenti sicuri.

Grazie per l'attenzione