



Produzione e confezionamento di uova

Controllo di Qualità e Sicurezza nelle Filiere di Produzione Biologica

Iain D. Ogden, Lorna Lück, Gabriela S. Wyss e Kirsten Brandt



© BLE, Bonn / Dominic Menzler

Publicato da



In collaborazione con



Questo opuscolo rappresenta una piccola guida pratica per produttori e per altri attori coinvolti nella produzione e confezione di uova, su ciò che può essere fatto durante queste fasi, in aggiunta alla certificazione ed alle norme generali di sicurezza, per migliorare sicurezza e qualità delle uova biologiche. Altri opuscoli si occupano della filiera d'altri alimenti o sono indirizzati a consumatori e rivenditori al dettaglio.



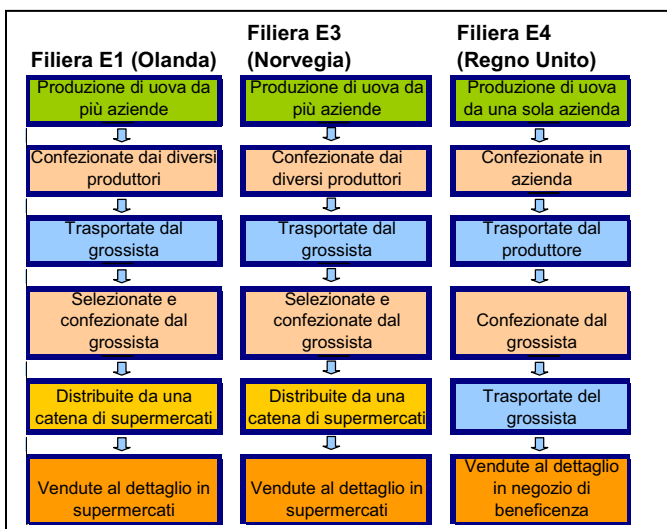
Finanziato dall'Azione 5 della Commissione della Comunità Europea nel Quinto Programma Quadro per la Ricerca e lo Sviluppo Tecnologico

Gli opuscoli del progetto "Organic HACCP"

Questo è il n. 8 di una serie di 14 opuscoli che forniscono informazioni su come migliorare ulteriormente i controlli di qualità e la sicurezza delle filiere produttive di alimenti biologici in Europa. Il progetto Organic HACCP ha preso in esame le preoccupazioni del consumatore, le sue preferenze concernenti il sistema di produzione biologica ed ha raccolto informazioni sulle metodiche produttive tipiche per 7 alimenti in differenti stati Europei. Per ciascun criterio sottoelencato, sono state analizzate le informazioni utili alla identificazione di Punti Critici di Controllo (Critical Control Points; CCPs) definiti come quelle fasi della filiera produttiva dove è possibile controllare la qualità del prodotto finale. I CCPs sono stati identificati adoperando i metodi sviluppati per l' Hazard Analysis by Critical Control Points (HACCP), una procedura standard adoperata per la prevenzione di rischi relativi alla sicurezza degli alimenti. L'aspetto nuovo è quello di indirizzare la attenzione del consumatore, attraverso l'uso del concetto di CCP, verso una serie più ampia di criteri non miranti esclusivamente alla sicurezza.

1. Tossine microbiche e contaminanti abiotici
2. Potenziali patogeni
3. Sostanze tossiche prodotte da vegetali
4. Freschezza e gusto
5. Contenuto in nutrienti ed additivi
6. Frode
7. Aspetti sociali ed etici

Filiere esaminate



Il diagramma mostra le filiere produttive biologiche per la produzione d'uova in alcuni paesi Europei. Sul sito del progetto o (www.organichaccp.org) sono analizzate in maggiore dettaglio ed i CCPs sono mostrati e descritti.

Qualità e composizione dei mangimi

Cose da controllare in questa fase

Alcune contaminazioni fungine, come *Fusarium* e *Penicillium* possono produrre micotossine, possono essere dannosi alla salute degli animali e dell'uomo se presenti nel grano o dopo la produzione degli alimenti. La diossina, come pro-

dotto tossico industriale può essere presente negli alimenti per animali. In particolare l'utilizzo di vegetali ed erbe fresche nella dieta del pollame influenzano il gusto, l'aspetto (colore) ed il valore nutrizionale delle uova.

Le infestazioni da roditori possono essere fonte di patogeni.

Raccomandazioni

- Assicurarsi che i depositi di mangimi siano puliti, ordinati e che non vi siano roditori, assicurare anche un buon controllo dell'umidità e della temperatura anche in condizioni atmosferiche non favorevoli.
- Controllare l'aspetto dei mangimi (colore ed odore) al loro arrivo e settimanalmente. Misurare l'umidità e la temperatura di conservazione e riportare i valori su uno schema. Se questi diventano troppo alti agire immediatamente prima che appaiano muffe. Scartare il mangime che ha un cattivo odore o appare ammuffito.
- Usare per primo il mangime più vecchio.
- Controllare con il fornitore di mangimi il contenuto in diossina e micotossine e se si è vicini ad un sito industriale fare analizzare il contenuto in diossina per i mangimi prodotti in azienda.
- Allestire spazi all'aperto in cui sia seminata erba in modo che le galline possano disporre regolarmente di erba fresca o integrare la loro dieta con vegetali freschi a seconda delle stagioni.

Allevamento del pollame

Cose da controllare in questa fase

Patogeni (quali *Salmonella*) possono contaminare il pollaio, e quindi le uova, direttamente o indirettamente attraverso feci d'animali infetti o uccelli nelle prossimità dell'area di produzione o anche attraverso l'acqua.

La presenza di diossina nelle uova può provenire da suoli contaminati e da erbe cresciute negli spazi aperti dell'allevamento o da assunzione di particelle disperse nell'aria. La diossina si accumula nei tessuti degli animali nel corso del tempo.

Problemi specifici della produzione biologica.

Negli spazi all'aperto il contatto con altri animali è inevitabile.

Raccomandazioni

- Ridurre al minimo la presenza di uccelli selvatici e di roditori sia negli spazi aperti che nell'area di conservazione del mangime.
- Proteggere la fuoriuscita di acqua e di mangime dagli spazi aperti e dagli abbeveratoi nei posti in cui è possibile l'ingresso di animali selvatici. Immaginare le peggiori conseguenze possibili prima di decidere l'organizzazione di tali apparati negli spazi esterni.
- Comprare le galline da allevamenti con dotazioni esterne simili, o allevare da sé animali in modo che siano provvisti di quelle resistenze contro quei patogeni con cui avranno probabilmente contatto.
- Limitare l'età delle galline a 2 deposizioni.
- Considerare la vicinanza di siti industriali, ad es. inceneritori, prima di installare un allevamento biologico di galline da uovo e, se è il caso, far analizzare il suolo per la pre-

senza di diossina e per altre sostanze chimiche persistenti.

Raccolta e conservazione delle uova in azienda

Cose da controllare in questa fase

Nel caso di *Salmonella* nelle uova, questa in condizioni ottimali di temperatura (ad es. 20 - 40° C) può riprodursi molto velocemente ed in tempi brevi

Effetto della temperatura sulla crescita di *Salmonella*:

Temperatura (°C)	Tempo (ore) necessario per un aumento di 1000 volte, nelle uova (o in terreno di coltura)
25	18
16	35
10	97
5	Nessun aumento in 40 ore
4	480 (misurato in terreno di coltura)

Fonte: <http://www.combase.cc/>

La perdita di sapore e consistenza (le uova diventano, "fluide") avviene più velocemente con l'alta temperatura.

Per i consumatori è molto importante essere informati sulla freschezza delle uova che acquistano.

Problemi specifici per la produzione biologica

I consumatori sono preoccupati per il rischio di frodi, specialmente quando le uova biologiche sono molto più costose di quelle prodotte da allevamenti convenzionali.

Raccomandazioni

- Raccogliere le uova frequentemente e stampare la data di deposizione ed il logo biologico su ogni uovo.
- Assicurarsi che le uova siano poste in luogo fresco al più presto possibile dopo la raccolta e mantenute a temperatura costantemente bassa, come specificato dagli standard nazionali e dalla buona pratica.
- Assicurarsi che le attrezzature presenti in azienda abbiano una capacità sufficiente per poter alloggiare le uova prodotte per tutto il periodo di conservazione in azienda in particolare durante periodi insolitamente caldi.

Confezione e trasporto al dettagliante

Cose da controllare in questa fase

La confezione è per il consumatore la prima fonte d'informazione circa l'intera catena produttiva. Indicazioni che attestano la responsabilità sul prodotto, sono importanti per determinare la fiducia in un prodotto. Un marchio conosciuto dà maggiore fiducia di un prodotto completamente anonimo mentre il conoscere l'identità del produttore è visto spesso anche come prova d'affidabilità.

Problemi specifici per la produzione biologica

I consumatori di prodotti biologici sono particolarmente preoccupati della trasparenza e dell'onestà nella produzione d'alimenti e spesso si rivolgono alla produzione locale.

Raccomandazioni

- Rendere possibile l'identificazione del produttore su ciascuna confezione, non mediante un numero anonimo ma con un indirizzo o un numero telefonico (per indicare un'area di provenienza) il nome del produttore. Le Immagini e le altre descrizioni sulla confezione o anche altro materiale promozionale (ad es. pubblicità) dovrebbe mostrare le reali condizioni produttive e non scenari fiabeschi. Fornire informazioni chiare sulla origine (convenzionale o biologica) dei pulcini e sul motivo di questa scelta
- Assicurare il mantenimento delle basse temperature nel corso della confezione e del trasporto evitando i cambiamenti di temperatura.

Raccomandazioni generali

Scambiare informazioni sui controlli di qualità svolti nella propria azienda con quelli effettuati dalle imprese o persone che partecipano ad altri settori della catena produttiva. Stabilire accordi di collaborazione formali o informali può assicurare sia un controllo della qualità e della sicurezza in ogni fase che l'equa ripartizione dei costi.

Continuazione nel progetto QLIF

Il lavoro svolto nel corso del progetto Organic HACCP è servito ad identificare alcuni campi in cui vi è maggiore necessità di approfondire la ricerca ed a migliorare il controllo di qualità e salubrità degli alimenti biologici. Nel 2004 è cominciato il progetto QualityLowInputFood (QLIF, [www.qlif.org](http://www qlif.org)) per ampliare la conoscenza della qualità degli alimenti biologici. QLIF è un progetto integrato nell'ambito del VI Programma Quadro della Commissione Europea con 31 partecipanti di 15 paesi. QLIF è un progetto quinquennale che mira a fornire ricerca e sviluppo sui temi della qualità, salubrità ed efficienza della agricoltura biologica e di altre sistemi agricoli a basso impatto in Europa. Nel QLIF Verranno studiati i seguenti argomenti importanti per la qualità e la salubrità delle uova:

- Studio delle relazioni tra aspetti differenti della qualità degli alimenti, percezione dei consumatori e orientamento nell'acquisto (Attese e attitudini dei consumatori, 2004-2007).
- Studi sull'effetto delle condizioni di crescita e sulla scelta delle varietà sulla contaminazione da micotossine, contenuto minerale e qualità di panificazione (Effetti dei metodi produttivi, 2004-2008).
- Sviluppo del trattamento dei semi per prevenire la trasmissione di *Fusarium* (Sistemi di produzione, 2004-2008).
- Sviluppo e preparazione di strategie preventive per il trattamento di endo- e eso-parassiti, zoonosi batteriche dei polli e controllo dei roditori (Sistemi di Produzione animale, 2004-2008).
- Sviluppo di procedure HACCP per il controllo di qualità e salubrità nelle catene di produzione biologica e corsi di addestramento per consulenti (Trasporto, commercio e vendita al dettaglio 2006-2008).

Note Editoriali

I redattori ed autori sono profondamente grati per il sostegno finanziario della Commissione delle Comunità europee Azione Chiave 5 della Quinto Programma Quadro e del Programma di Sviluppo Tecnologico e per il co-finanziamento ricevuto dalla Swiss Science Agency (SBF) al progetto "Recommendation for improved procedures for securing consumer oriented food safety and quality of certified organic products from plough to plate" (Organic HACCP; QLK1-CT-2002-02245).

I punti di vista riportati in questo opuscolo sono quelli degli autori e non riflettono necessariamente le prospettive della Commissione europea, né in alcun modo anticipa la politica futura della Commissione in questo campo.

Gli autori sono i soli responsabili dei contenuti di questo opuscolo. Le informazioni contenute incluse ogni opinione, proiezione o previsione sono state ottenute da fonti ritenute dagli autori come affidabili ma non vi è garanzia circa la loro accuratezza o completezza. L'informazione è fornita senza obblighi e nella comprensione che ogni persona la quale agisce o modifica la sua posizione in accordo a questa lo fa a proprio rischio.

Informazioni Bibliografiche

Iain D. Ogden, Lorna Lück, Gabriela S. Wyss, Kirsten Brandt (2005): Produzione e confezionamento di uova; Controllo di Qualità e Sicurezza nelle Filiere di Produzione Biologica. Research Institute of Organic Agriculture FiBL, CH-5070 Frick, Switzerland

© 2005, Research Institute of Organic Agriculture FiBL and University of Newcastle upon Tyne

- FiBL, Ackerstrasse, CH-5070 Frick, Tel. +41 62 865 7272, Fax +41 6257 7273, e-mail info.suisse@fibl.org, Internet <http://www.fibl.org>
- University of Newcastle, Agriculture Building, Newcastle upon Tyne UK - NE1 7RU, e-mail organic.haccp@ncl.ac.uk, Internet <http://www.ncl.ac.uk/afrd/tcoa/>
- Consiglio Nazionale Ricerche, Istituto di Scienze dell'Alimentazione, Via Roma 52, 83100 Avellino, Italia, e-mail: p.bergamo@isa.cnr.it, Internet: <http://www.isa.cnr.it>

Traduzione: Paolo Bergamo (CNR-ISA)

Cover & Layout: FiBL

Logo Organic HACCP: Tina Hansen, DARCOF, Denmark

Una versione di PDF può essere scaricata gratuitamente dal sito del progetto www.organichaccp.org o da <http://orgprints.org/view/projects/eu-organic-haccp.html>. Versioni in stampa possono essere ordinate al FiBL a shop.fibl.org.

Autori

Iain D. Ogden (UNIABDN), Gabriela S. Wyss (FiBL), Lorna Lück and Kirsten Brandt (UNEW).

UNIABDN: University of Aberdeen, Foresterhill, Aberdeen, AB25 2ZD, United Kingdom.

Tel. +44 1224 551132

Fax +44 1224 685604

E-mail: i.ogden@abdn.ac.uk,

Internet: <http://www.abdn.ac.uk/ims/staff/details.php?id=iain-Ogden>

Il progetto Organic HACCP

Gli obiettivi principali di questo progetto sono quelli di stabilire le procedure correnti adoperate per gestione, produzione e controllo degli alimenti biologici, con particolare riferimento alle caratteristiche che hanno valore per i consumatori, e si concludono con la formulazione e la diffusione di raccomandazioni migliorative.

Questo progetto biennale è cominciato nel febbraio 2003. I risultati del progetto, incluso un database di Punti Critici di Controllo nelle catene analizzate sono disponibili sul sito web del progetto www.organichaccp.org.

Partecipanti al progetto

- University of Newcastle (UNEW), Newcastle upon Tyne, United Kingdom.
- Swiss Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, Switzerland.
- Royal Veterinary and Agricultural University (KVL), Copenhagen, Denmark.
- Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze dell'Alimentazione (CNR-ISA), Avellino, Italia
- University of Aberdeen (UNIABDN), Aberdeen, United Kingdom
- Ludwig Boltzmann Institute for Biological Agriculture (LBI) Vienna, Austria.
- Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), Vila Real, Portugal.
- Agro EcoConsultancy BV (Agro Eco), Bennekom, The Netherlands.
- National Institute for Consumer Research (SIFO), Oslo, Norway.