

- ALLEGATI -

Allegato 3 Settore uova: ulteriori requisiti di certificazione e modelli

PRODOTTI INTERESSATI:

- Uova di categoria "A", prodotte da galline ovaiole, destinate direttamente al consumo umano e/o alla trasformazione e distinte in:
 - Extra fresche;
 - Fresche

- Prodotti d'uovo, liquidi ed essiccati:
 - Albumi;
 - Tuorli;
 - Misto.

La filiera coinvolge i seguenti soggetti:

- Allevamenti avicoli;
- Centri di selezione e imballaggio;
- Stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo

Mod 1_QM_Filiera uova

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'

(Art.47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445)

Il modello deve essere compilato dal soggetto coinvolto nella filiera in fase di adesione e ad ogni variazione.

E' possibile compilare un unico modello qualora il soggetto ricopra più ruoli all'interno della filiera purché tutti gli elementi richiesti vengano inseriti.

E' compito del concessionario inviare all'OdC, in fase istruttoria, i modelli relativi a tutti i soggetti della filiera.

Il/La sottoscritto/anato/a a

il.....residente a (.....) in via n. ...in

qualità di rappresentante legale della ditta (*indicare la ragione sociale*)

.....P.IVA CF

.....con sede legale

in.....

consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del d.P.R. 28.12.2000 n.445, in caso di dichiarazioni mendaci e di formazione o uso di atti falsi,

DICHIARA

quale aderente alla filiera, di rispettare il regolamento d'uso del marchio QM, di attenersi a quanto previsto dal sistema documentale del marchio QM, di rispettare il disciplinare per la produzione di uova e prodotti d'uovo a marchio QM, di rispettare tutti gli impegni presi con la stipula della convenzione e che utilizzerà il marchio solo dopo il rilascio della licenza d'uso al concessionario da parte della P.F.

Il sottoscritto adotta misure di controllo così come descritte nel manuale di autocontrollo igienico sanitario HACCP del (*indicare gli estremi dell'ultima revisione*) e ha individuato come responsabile della qualità (*indicare nome e cognome*), comunicato al concessionario, quale responsabile delle procedure previste dal disciplinare e per l'interfaccia con il concessionario e l'OdC.

Il sottoscritto dichiara altresì che il proprio ruolo nella filiera è:

CONCESSIONARIO

ALLEVAMENTO AVICOLO

Codice Asur dell'allevamento

Allevamento indirizzato alla produzione di uova è condotto:

- all'aperto
- a terra
- con gabbie modificate
- allevamento per la sola produzione di uova a marchio QM (allevamento esclusivo)
- allevamento per la produzione di uova a marchio Qm e non a marchio Qm
- allevamento con certificazione BIO
- allevamento con certificazione di prodotto NO OGM

Per contenere il rischio determinato dalla possibile introduzione di germi patogeni l'allevamento dispone di:

- barriere all'ingresso di controllo per gli accessi
- filtro all'ingresso dell'allevamento dotato di spogliatoio attrezzato per la vestizione del personale in entrata

- piazzole all'ingresso dei capannoni
- efficaci reti antipassero su tutte le entrate

La raccolta delle uova è giornaliera (ad eccezione dei giorni prefestivi o festivi) e viene eseguita:

- manualmente
- con nastri trasportatori (mantenuti integri e puliti e dotati di sistemi di soffiaggio antipolvere)

Il conferimento al centro di selezione avviene entro le _____ (massimo 48 ore) dalla data di deposizione.

Il sottoscritto, a conoscenza di quanto previsto dal disciplinare, si impegna a utilizzare materie prime NON OGM e mangimi che non contengano coloranti sintetici, farine di carne o di pesce e sostanze inibenti.

CENTRO DI SELEZIONE E IMBALLAGGIO

Codice del centro di imballaggio: _____

Autorizzazione/Nia sanitaria _____

Bollo Ce _____

Il confezionamento avviene entro le 24 ore dal conferimento delle uova.

Le uova vengono raccolte in vassoi e disposti in pallet recanti etichette identificative del produttore, codice allevamento e data di raccolta.

Il centro di selezione e imballaggio:

- lavora e produce solo uova a marchio QM (produzione esclusiva)
- lavora e produce sia uova a marchio Qm che non a marchio Qm
- è in possesso della certificazione BIO
- è in possesso della certificazione di prodotto NO OGM
- confeziona le uova mediamente entro _____ ore dal conferimento
- i locali di immagazzinamento hanno temperature di stoccaggio di circa _____

Le modalità di pulizia e disinfezione dei nastri di raccolta, della sala e delle strutture di raccolta sono indicate nel manuale di autocontrollo aziendale.

STABILIMENTI DI PRODUZIONE DI PRODOTTI D'UOVO

- ALBUMI
- TUORLI
- MISTO

Autorizzazione/Nia sanitaria _____

Bollo Ce _____

Lo stabilimento:

- lavora e produce solo prodotti d'uovo da uova a marchio QM (produzione esclusiva)
- lavora e produce prodotti d'uovo da uova a marchio Qm che non a marchio Qm
- è in possesso della certificazione BIO
- è in possesso della certificazione di prodotto NO OGM
- effettua la trasformazione mediamente entro _____ ore dalla data di deposizione
- i locali di immagazzinamento hanno temperature di stoccaggio di circa _____

- per controllare i microrganismi patogeni si utilizza il trattamento termico della _____ alla temperatura di ____°C per il tempo _____

Le modalità di pulizia e disinfezione dei nastri di raccolta, della sala e delle strutture di raccolta sono indicate nel manuale di autocontrollo aziendale

(luogo, data)

Il dichiarante

.....

Ai sensi dell'art.38 del D.P.R. del 28.12.2000, n.445 la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta e presentata all'ufficio competente, unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.