



# Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI  
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Ufficio 2. Igiene degli alimenti ed esportazione

Ministero della Salute

DGISAN

0042096-P-04/11/2016



201635783

Regione Veneto  
Unità organizzativa Veterinaria  
e Sicurezza Alimentare  
area.sanitasociale@pec.veneto.it

e, p.c  
Azienda ULSS n 4 "Alto Vicentino"  
Via Boldrini, n 1 - 36016  
Thiene (VI)  
sicurezza.alimentare@cert.ulss4.veneto.it  
Fax 04455/389271

OGGETTO: risposta alla richiesta di parere sull'inquadramento normativo per la produzione di semiconserve a base di uova di quaglia.

Si fa riferimento alla richiesta di cui all'oggetto pervenuta con nota prot. nr 46936/7.5/FDS/bm del 18/10/2016 dall'ULSS n 4 "Alto Vicentino".

In merito all'argomento si comunica che la linea guida comunitaria, citata nella suddetta nota, elenca i casi di seguito rappresentati:

a) da un lato essa stabilisce che in caso di **"Combinazione di alimenti d'origine vegetale con alimenti trasformati d'origine animale e ulteriore trasformazione del tutto il rischio può essere controllato applicando le norme 852/2004"**;

b) dall'altro indica che **"l'aggiunta di un prodotto d'origine vegetale a un prodotto trasformato d'origine animale non implica però necessariamente che il prodotto alimentare così ricavato rientri nel campo d'applicazione dell'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004: ad esempio, i formaggi con aggiunta di erbe o gli yogurt con aggiunta di frutta rimangono prodotti lattiero-caseari, e la loro fabbricazione avviene secondo quanto prescritto dal regolamento (CE) n. 853/2004; le salsicce con aggiunta di aglio o soia rimangono prodotti a base di carne, e la loro fabbricazione avviene secondo quanto prescritto dal regolamento (CE) n. 853/2004"**.

c) inoltre ribadisce che **"Se l'ingrediente di origine vegetale che viene aggiunto a un prodotto trasformato d'origine animale possiede una funzione tecnologica e modifica il prodotto originario in misura tale che il prodotto alimentare risultante non può più rientrare nella definizione di "prodotti trasformati d'origine animale", di cui all'articolo 2, lettera o) del regolamento (CE) n. 852/2004, tali prodotti rientrano nel campo d'applicazione dell'articolo 1, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 853/2004."**

Il processo produttivo descritto, ovvero la produzione di semiconserve di uova di quaglia pretrattate (pastorizzate e poste sottovuoto in altro stabilimento riconosciuto ai sensi del reg CE 853-2004) con l'aggiunta di verdure in agrodolce e l'ulteriore pastorizzazione in confezioni di vetro sigillate, potrebbe essere inquadrato sia nel caso **a)** sia nel caso **b)** succitato, a seconda dell'effettiva lavorazione.

La scrivente Direzione, considerato che il prodotto di origine animale conserva le caratteristiche degli ovoprodotti (uova sode) e non di un prodotto composto di gastronomia (maionese) propende per la necessità di un riconoscimento ai sensi del reg (CE) 853/2004.

Si rappresenta, tuttavia, che sarebbe necessaria una verifica sul posto per l'osservazione del processo produttivo, pertanto non si dispone di tutti gli elementi utili per poter esprimere un parere definitivo.

IL DIRETTORE GENERALE  
Dr. Giuseppe Ruocco

Resp. Ufficio 2: Dott Pietro Noè  
Ref. tratt : dott.ssa MF Marcone



Thiene 18/10/2016

DIPARTIMENTO FUNZIONALE  
AREA DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA  
E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Prot. N. 46936/7.5/FDS/bm  
Rif.: Nota.

Al Ministero della Salute  
Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza  
degli Alimenti e Nutrizione  
Ufficio 2 Igiene degli alimenti ed esportazioni  
[dgsan@postacert.sanita.it](mailto:dgsan@postacert.sanita.it)

e, p.c. All'Impresa Alimentare Cinque Sensi S.r.l.  
[amministratore@pec.5sensi.it](mailto:amministratore@pec.5sensi.it)

Alla Regione del Veneto  
Unità organizzativa Veterinaria  
e Sicurezza Alimentare  
[area.sanitasociale@pec.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.veneto.it)

Oggetto: qualifica sanitaria di uno stabilimento che produce semiconserve composte da ingredienti di origine vegetale e da prodotti trasformati di origine animale.

In seguito ad alcuni rilievi informalmente sollevati in occasione di un recente controllo ufficiale condotto da personale appartenente ad altra autorità, il titolare di un'impresa alimentare ci ha chiesto se il proprio stabilimento di produzione, registrato ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 per la trasformazione, confezionamento (centro cottura piatti pronti e gastronomia, servizio *catering/banqueting*, produzione e confezionamento di verdura in agrodolce e produzione e confezionamento di uova di quaglia in agrodolce), dovesse essere riconosciuto, piuttosto, ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 dal momento che elabora alimenti di origine animale quali sono, appunto, le uova di quaglia.

Per la produzione e il confezionamento delle semiconserve di uova di quaglia l'azienda si rifornisce di ovoprodotti<sup>1</sup> ottenuti mediante bollitura delle uova in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, nel quale sono anche sgusciate, confezionate sottovuoto, etichettate e mantenute refrigerate a 0/+4° C.

Il processo produttivo prevede che le uova di quaglia pretrattate, immediatamente dopo essere state estratte dalla confezione originale, siano sottoposte ad un ulteriore trattamento di marinatura in una soluzione acquosa con aceto, zucchero e sale per 10 ore a 4° C, introdotte a freddo insieme a verdure in agrodolce (in proporzioni variabili dal 50% al 80% sul totale) in vasi di vetro che, una volta sigillati, sono sottoposti ad un processo di pasteurizzazione.

Per rispondere al quesito è necessario ricordare che il regolamento (CE) n. 853/2004 non si applica agli alimenti che contengono sia prodotti d'origine vegetale sia prodotti trasformati d'origine animale e che i

<sup>1</sup> Il regolamento (CE) n. 853/2004 definisce, al punto 7.3 dell'allegato 1, gli ovoprodotti come: *prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati.*

prodotti trasformati d'origine animale utilizzati, come nel caso in questione, devono essere ottenuti e manipolati conformemente ai requisiti fissati dal medesimo regolamento<sup>2</sup>.

Questa esplicita esclusione dal campo d'applicazione del regolamento n. 853/2004 si basa sulla constatazione che il rischio posto dall'ingrediente d'origine animale trasformato può essere controllato applicando le norme del regolamento (CE) n. 852/2004 senza che sia necessario imporre prescrizioni specifiche più dettagliate (rif. *Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 in materia d'igiene per gli alimenti d'origine animale - SANCO/10098/2009 - punto 3.4.*).

Ne deriva pertanto che le attività di produzione di combinazioni di alimenti d'origine vegetale con alimenti trasformati d'origine animale, che siano sottoposte ad un'ulteriore trasformazione o commercializzate in quanto tali, possono essere condotte in stabilimenti in cui si applicano le norme del regolamento CE n. 852/2004.

Se nello stesso stabilimento, invece, pur seguendo le medesime operazioni di processo, si realizzassero anche semiconserve di uova di quaglia marinate private del tutto della componente vegetale - seppure con approccio controintuitivo sotto il profilo della gestione del rischio - è necessario conformarsi al dettato dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 che prevede che gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III del medesimo regolamento (che annovera anche gli ovoprodotti) possono operare, anche nel caso siano di piccole dimensioni, solo se l'autorità competente li ha riconosciuti.

Ad ogni buon conto, e considerata la singolarità del caso, si chiede alla Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione, cui si invia la presente nota, di rappresentare un parere di conformità formale al riguardo.

Ringraziando anticipatamente per l'attenzione che vorrete darci si porgono distinti saluti.

Fabrizio de Stefani DVM

Coordinatore Area dipartimentale di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare  
e Direttore del Servizio veterinario d'igiene degli alimenti dell'AULSS N. 4 del Veneto

\*Firma autografa sostituita a mezzo stampa del nominativo del soggetto responsabile ai sensi del D.Lgs. 39/93, art. 3, comma 2.

<sup>2</sup> Articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 853/2004