

PROPOSTA DI MODIFICA DI UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “QUALITÀ VERIFICATA”

Denominazione: CONIGLIO AL FIENO

Testo vigente	Testo modificato
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: “CONIGLIO AL FIENO”	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: <u>“CONIGLIO ALIMENTATO CON FIENO”</u>
Campo di applicazione Il presente disciplinare si applica durante il periodo di ingrasso di conigli maschi e femmine allevati per la produzione di carne, a partire dalla fine dello svezzamento (non inferiore al 30esimo giorno di età e non superiore al 40esimo giorno di età del coniglio) fino alla macellazione. Il presente disciplinare non si applica a fattrici, coniglie da rimonta e conigli maschi da riproduzione.	Campo di applicazione Il presente disciplinare si applica durante il periodo di ingrasso di conigli maschi e femmine allevati per la produzione di carne, a partire dalla fine dello svezzamento (non inferiore al 30esimo giorno di età e non superiore al 40esimo giorno di età del coniglio) fino alla macellazione. <u>Il sistema di allevamento dei conigli può essere al chiuso o all’aperto.</u> Il presente disciplinare non si applica a fattrici, coniglie da rimonta e conigli maschi da riproduzione.
1. La scelta degli animali 1. I conigli ammessi al presente disciplinare devono appartenere a razze in purezza o essere ibridi commerciali europei, preferibilmente adattati alle condizioni ambientali della specifica zona di produzione.	1. La scelta degli animali 1. I conigli ammessi al presente disciplinare devono appartenere a razze in purezza, <u>linee genetiche locali e loro incroci</u> o essere ibridi commerciali europei, preferibilmente adattati alle condizioni ambientali della specifica zona di produzione.
3. Strutture e impianti 1. Le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati e devono assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell’aria e concentrazione di gas e polveri tali da non nuocere agli animali. 2. Le strutture di stabulazione devono essere illuminate per almeno 8 ore al giorno. 3. Le gabbie o altri alloggi di allevamento possono essere posizionati anche all’aperto (allevamento “en plein air”).	1. Strutture e impianti <u>Sistema di allevamento al chiuso:</u> 1. Le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati e devono assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell’aria e concentrazione di gas e polveri tali da non nuocere agli animali. 2. Le strutture di stabulazione devono essere illuminate per almeno 8 ore al giorno. <u>Sistema di allevamento all’aperto:</u> <u>3. Le gabbie o altri alloggi di allevamento devono essere costruiti con materiali adeguati e devono essere posizionati all’aperto, assicurando comfort termico, protezione dai predatori e dalle avversità atmosferiche mediante sistemi di copertura naturale (vegetazione arborea) o artificiale (teli, tettoie ecc.).</u>

	<p><u>4. Le gabbie o altri alloggi di allevamento possono essere dotati di un parchetto esterno ai quali i conigli possono avere libero accesso.</u></p>
<p>4. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento</p> <p>1. Durante il periodo di ingrasso presso l'azienda di allevamento i conigli devono essere allevati in gabbie o altri alloggi di allevamento costruiti con materiali adeguati e rispondenti alle esigenze comportamentali degli animali, rispettando i seguenti parametri minimi di superficie a disposizione per capo o di densità degli animali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0,063 mq/capo o 16 capi/mq, in caso di conigli pesanti (peso vivo alla macellazione superiore a 2,5 kg/capo); - 0,053 mq/capo o 19 capi/mq, in caso di conigli leggeri (peso vivo alla macellazione uguale o inferiore a 2,5 kg/capo). <p>2. Il periodo di ingrasso dei conigli presso l'azienda di allevamento aderente, fino alla macellazione, non può essere inferiore a 35 giorni consecutivi.</p> <p>3. Alla macellazione i conigli devono avere un'età non inferiore a 70 giorni e non superiore a 120 giorni.</p> <p>4. I conigli avviati alla macellazione devono aver raggiunto un peso vivo non inferiore a 2,10 kg (peso medio del lotto di macellazione, espresso dal rapporto tra il peso vivo complessivo del lotto di macellazione e il numero di conigli di cui è costituito il lotto).</p> <p>5. I lotti di macellazione che non raggiungono il peso medio di cui al punto 4 sono esclusi dall'uso del marchio QV.</p>	<p>4. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento</p> <p>1. Durante il periodo di ingrasso presso l'azienda di allevamento <u>devono essere rispettati</u> i seguenti parametri minimi di superficie a disposizione per capo o di densità degli animali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0,063 mq/capo o 16 capi/mq, in caso di conigli pesanti (peso vivo alla macellazione superiore a 2,5 kg/capo); - 0,053 mq/capo o 19 capi/mq, in caso di conigli leggeri (peso vivo alla macellazione uguale o inferiore a 2,5 kg/capo). <p>2. Il periodo di ingrasso dei conigli presso l'azienda di allevamento aderente, fino alla macellazione, non può essere inferiore a 35 giorni consecutivi.</p> <p>3. Alla macellazione i conigli devono avere un'età non inferiore a 70 giorni e non superiore a 120 giorni.</p> <p>4. I conigli avviati alla macellazione devono aver raggiunto un peso vivo non inferiore a 2,10 kg (peso medio del lotto di macellazione, espresso dal rapporto tra il peso vivo complessivo del lotto di macellazione e il numero di conigli di cui è costituito il lotto).</p> <p>5. I lotti di macellazione che non raggiungono il peso medio di cui al punto 4 sono esclusi dall'uso del marchio QV.</p>
<p>5. Tecniche di alimentazione</p> <p>1. L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare.</p> <p>2. La razione alimentare giornaliera deve avere le seguenti caratteristiche (percentuali medie riferite all'intero periodo di ingrasso):</p> <ul style="list-style-type: none"> - quota di foraggi essiccati non inferiore al 30% sulla razione tal quale; - quota di cereali in grani non superiore al 10% sulla razione tal quale. <p>3. La razione alimentare deve essere priva di proteine e grassi animali aggiunti e costituita prevalentemente dai seguenti prodotti di origine vegetale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cereali e derivati; - leguminose; - oleaginose; 	<p>5. Tecniche di alimentazione</p> <p>1. L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare.</p> <p>2. La razione alimentare giornaliera deve avere le seguenti caratteristiche (percentuali medie riferite all'intero periodo di ingrasso):</p> <ul style="list-style-type: none"> - quota di foraggi essiccati non inferiore al 30% sulla razione tal quale; - quota di cereali in grani non superiore al 10% sulla razione tal quale. <p>3. La razione alimentare deve essere priva di proteine e grassi animali aggiunti e costituita prevalentemente dai seguenti prodotti di origine vegetale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cereali e derivati; - leguminose; - oleaginose;

<ul style="list-style-type: none"> - polpe di barbabietole; - foraggi essiccati; - semi di lino (è raccomandata la presenza nei mangimi di finissaggio in quantità non inferiore al 2%); - grassi vegetali; - mangimi completi e complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate. <p>4. È obbligatorio l'arricchimento della razione alimentare con foraggi essiccati a fibra lunga (minimo 30 mm) per il benessere animale.</p> <p>5. Gli alimenti zootecnici non devono contenere o derivare da OGM.</p> <p>6. È consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.</p> <p>7. Gli alimenti zootecnici devono essere privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale, nel rispetto delle norme vigenti.</p> <p>8. Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in modo idoneo e tenuti separati da altri alimenti non consentiti dal presente disciplinare e destinati ad altre specie animali allevate in azienda.</p> <p>9. Gli alimenti zootecnici devono essere accompagnati, ove previsto, dalla certificazione di prodotto con requisito NO OGM, emessa in ambito accreditato, e dalla certificazione di prodotto con requisito assenza di proteine e grassi animali aggiunti.</p> <p>10. I fornitori di alimenti zootecnici devono consegnare all'azienda di allevamento la dichiarazione di conformità degli alimenti ai requisiti di qualità, composizione ed assenza di contaminazioni, descritti nel presente paragrafo.</p> <p>11. L'acqua di abbeverata deve essere potabile o pulita.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - polpe di barbabietole; - foraggi essiccati; - <u>insilati (di cereali e di erba);</u> - semi di lino (è raccomandata la presenza nei mangimi di finissaggio in quantità non inferiore al 2%); - grassi vegetali; - mangimi completi e complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate. <p>4. È obbligatorio l'arricchimento della razione alimentare con foraggi essiccati a fibra lunga (minimo 30 mm) per il benessere animale.</p> <p>5. Gli alimenti zootecnici non devono contenere o derivare da OGM.</p> <p>6. È consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale, <u>quali melasso di canna da zucchero, farina di vinaccioli, ecc.</u></p> <p>7. Gli alimenti zootecnici devono essere privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale, nel rispetto delle norme vigenti.</p> <p>8. Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in modo idoneo e tenuti separati da altri alimenti non consentiti dal presente disciplinare e destinati ad altre specie animali allevate in azienda.</p> <p>9. Gli alimenti zootecnici devono essere accompagnati, ove previsto, dalla certificazione di prodotto con requisito NO OGM, emessa in ambito accreditato, e dalla certificazione di prodotto con requisito assenza di proteine e grassi animali aggiunti.</p> <p>10. I fornitori di alimenti zootecnici devono consegnare all'azienda di allevamento la dichiarazione di conformità degli alimenti ai requisiti di qualità, composizione ed assenza di contaminazioni, descritti nel presente paragrafo.</p> <p>11. L'acqua di abbeverata deve essere potabile o pulita.</p>
<p>9. Classificazione delle carcasse</p> <p>1. Le carcasse ammesse all'uso del marchio QV devono avere un peso non inferiore a 1 kg e non superiore a 2 kg.</p>	<p>9. Classificazione delle carcasse</p> <p>1. Le carcasse ammesse all'uso del marchio QV devono avere un peso non inferiore a 1 kg.</p>
<p>11. Etichettatura del prodotto</p>	<p>11. Etichettatura del prodotto</p>

<p>1. Le carni ottenute dalla macellazione dei conigli allevati in conformità al presente disciplinare devono essere commercializzate con la denominazione di vendita “coniglio” o “carne di coniglio” prevista dalle norme dell’Unione e nazionali.</p> <p>2. L’etichetta delle carni deve riportare, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalle norme dell’Unione e nazionali, la seguente ulteriore informazione:</p> <p>a) la regione (e/o Stato membro) di allevamento o di origine degli animali, nelle forme seguenti: “Allevato in [nome della regione e/o Stato membro]” per le carni che provengono da animali allevati nella regione e/o Stato membro citati, almeno per il periodo indicato al paragrafo 4; “Origine: [nome della regione e/o Stato membro]” per le carni che provengono da animali nati, allevati e macellati nella regione e/o Stato membro citati.</p> <p>In aggiunta all’informazione di cui alla lettera a) possono essere riportate le seguenti ulteriori informazioni:</p> <p>b) indicazione del tipo di alimentazione: “alimentazione con integrazione di fieno per un periodo di [...] giorni” o “alimentato con integrazione di fieno per un periodo di [...] giorni”;</p> <p>c) età degli animali alla macellazione (in giorni).</p> <p>3. L’oggettività, la verificabilità e la tracciabilità delle informazioni di cui al punto 2 si ottiene applicando i pertinenti paragrafi del presente disciplinare da parte di tutti gli operatori della filiera.</p> <p>4. Il marchio QV della Regione del Veneto deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette.</p>	<p>1. Le carni ottenute dalla macellazione dei conigli allevati in conformità al presente disciplinare devono essere commercializzate con la denominazione di vendita “coniglio” o “carne di coniglio” prevista dalle norme dell’Unione e nazionali.</p> <p>2. L’etichetta delle carni deve riportare, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalle norme dell’Unione e nazionali, la seguente ulteriore informazione:</p> <p>a) la regione (e/o Stato membro) di allevamento o di origine degli animali, nelle forme seguenti: “Allevato in [nome della regione e/o Stato membro]” per le carni che provengono da animali allevati nella regione e/o Stato membro citati, almeno per il periodo indicato al paragrafo 4; “Origine: [nome della regione e/o Stato membro]” per le carni che provengono da animali nati, allevati e macellati nella regione e/o Stato membro citati.</p> <p>In aggiunta all’informazione di cui alla lettera a) possono essere riportate le seguenti ulteriori informazioni:</p> <p>b) indicazione del tipo di alimentazione: “alimentazione con integrazione di fieno per un periodo di [...] giorni” o “alimentato con integrazione di fieno per un periodo di [...] giorni”;</p> <p>c) età degli animali alla macellazione (in giorni);</p> <p>d) <u>indicazione del sistema di allevamento (solo per le carni che provengono da conigli allevati all’aperto):</u> <u>“allevato all’aperto”;</u></p> <p>e) <u>indicazione riguardante l’uso di antibiotici (solo per le carni che provengono da conigli non sottoposti a trattamenti con antibiotici durante tutto il periodo di ingrasso):</u> <u>“allevato senza uso di antibiotici”.</u></p> <p>3. L’oggettività, la verificabilità e la tracciabilità delle informazioni di cui al punto 2 si ottiene applicando i pertinenti paragrafi del presente disciplinare da parte di tutti gli operatori della filiera.</p> <p>4. Il marchio QV della Regione del Veneto deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette.</p>
--	--