

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

## **TESTO CONSOLIDATO** (in vigore dal 28/07/2017)

Allegato F della Deliberazione della Giunta regionale n. 1330 del 23/07/2013 (BUR n. 70 del 13/08/2013).

### **Modificato da:**

1. Allegato A della Deliberazione della Giunta regionale n. 438 del 31/03/2015 (BUR n. 36 del 10/04/2015).
2. Allegato A della Deliberazione della Giunta regionale n. 1077 del 13/07/2017 (BUR n. 71 del 28/07/2017).

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONIGLIO AL FIENO**

**Legge Regionale 31 maggio 2001, n. 12**  
**“Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari di qualità”**  
**e successive modifiche ed integrazioni**

## **PREMESSA**

La Legge regionale 31 marzo 2001, n. 12 “Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell’acquacoltura e alimentari di qualità” e successive modifiche ed integrazioni, stabilisce che il marchio collettivo “Qualità Verificata” (di seguito: QV) identifica le produzioni agricole ed agroalimentari ottenute nell’ambito di un sistema di qualità e in conformità a specifici disciplinari di produzione approvati dalla Giunta regionale.

Il sistema di qualità è istituzionale e risponde ai requisiti previsti dall’articolo 16, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 per i regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari riconosciuti dagli Stati membri dell’Unione europea.

## **OBIETTIVI**

Gli obiettivi che si intendono perseguire con l’applicazione dei disciplinari di produzione sono:

- Il miglioramento della qualità delle produzioni.
- La tutela dell’ambiente.
- Il benessere e la salute degli animali.
- Il miglioramento delle informazioni ai consumatori.

## **DESCRIZIONE**

I disciplinari di produzione descrivono i requisiti che determinano le caratteristiche di qualità superiore del prodotto finale.

Includono, inoltre, alcuni obblighi in materia di tutela dell’ambiente, sicurezza alimentare, identificazione e registrazione degli animali, benessere e salute degli animali previsti da norme dell’Unione europea, nazionali e regionali, o stabiliti dalla specifica normativa di settore.

L’applicazione dei disciplinari di produzione non pregiudica in nessun modo l’osservanza della legislazione dell’Unione europea o di altre norme cogenti nazionali o regionali.

Se non diversamente specificato, il relativo piano dei controlli non include la verifica dei requisiti obbligatori sopra elencati e previsti da norme cogenti.

La verifica di tali requisiti obbligatori non sostituisce in nessun modo il controllo ufficiale delle autorità competenti.

I disciplinari di produzione possono includere requisiti e specifiche che devono essere rispettati da parte di operatori della filiera che non possono chiedere la concessione del marchio QV (trasportatori, mangimifici, ecc.).

## **CAMPO DI APPLICAZIONE**

I disciplinari di produzione si applicano, obbligatoriamente, in caso di partecipazione al sistema di qualità “Qualità Verificata” di cui alla Legge regionale 31 maggio 2001, n. 12 “Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell’acquacoltura e alimentari di qualità” e successive modifiche ed integrazioni.

## **RIFERIMENTI NORMATIVI**

“Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti zootecnici afferenti al sistema di qualità nazionale zootecnica”, approvate con Intesa della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 22 settembre 2011 (Gazzetta Ufficiale n. 262 del 10/11/2011).

## **ISTRUZIONI PER LA LETTURA**

Tutti gli obblighi o requisiti descritti in ciascun disciplinare di produzione devono essere oggetto di controllo nell’ambito dell’attività di autocontrollo e delle verifiche ispettive degli organismi di controllo.

Gli obblighi sono evidenziati dalle seguenti forme verbali: “deve”, “devono”, “è obbligatorio” ecc. e dalle corrispondenti forme negative: “non deve”, “non devono”, “non può”, ecc.

## **DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: “CONIGLIO AL FIENO”**

### **Premessa**

La specificità della carne di “coniglio al fieno” è data dall’utilizzo di conigli maschi e femmine appartenenti a razze in purezza o ibridi commerciali europei, preferibilmente adattati alle condizioni ambientali della specifica zona di produzione, allevati tradizionalmente in allevamento protetto o in strutture all’aperto (“en plein air”), somministrando alimenti NO OGM e con integrazione di fieno e macellati ad un’età non superiore a 120 giorni.

La presenza nella razione di fieno a fibra lunga aumenta la digeribilità della razione conferendo caratteristiche di naturalità all’alimentazione dei conigli allevati.

Come dimostrato da diversi lavori scientifici, una razione alimentare contenente fieno, integrata o meno da semi di lino, permette di ottenere carni di coniglio con presenza di grassi polinsaturi del tipo “omega-3”.

### **Requisiti specifici**

Le aziende di allevamento che aderiscono al presente disciplinare devono essere registrate presso le Aziende UU.SS.LL. secondo le norme vigenti.

La macellazione dei conigli allevati in conformità al presente disciplinare e la lavorazione delle carni ottenute devono avvenire presso macelli e stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004.

### **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.

### **Definizioni**

**Lotto di produzione:** gruppo di animali omogenei per età, razza o tipo genetico, origine e provenienza, avviati all’ingrasso con le medesime tecniche e nelle medesime condizioni.

**Lotto di macellazione:** gruppo di animali appartenenti al medesimo lotto di produzione e avviati alla macellazione nello stesso giorno. Il lotto di macellazione può coincidere con il lotto di produzione o esserne un sottoinsieme.

## **PRODUZIONE PRIMARIA**

### **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.

### **2. Individuazione e separazione degli animali**

1. L’azienda di allevamento deve assicurare in ogni fase di allevamento l’identificazione dei conigli ammessi al disciplinare, la separazione dagli altri animali allevati in azienda e l’assenza di promiscuità tra lotti di produzione differenti.

### **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”).

#### **4. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento**

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:

- 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).

2. Il periodo di ingrasso dei conigli presso l'azienda di allevamento aderente, fino alla macellazione, non può essere inferiore a 35 giorni consecutivi.

3. Alla macellazione i conigli devono avere un'età non inferiore a 70 giorni e non superiore a 120 giorni.

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).

5. I lotti di macellazione che non raggiungono il peso medio di cui al punto 4 sono esclusi dall'uso del marchio QV.

#### **5. Tecniche di alimentazione**

1. L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare.

2. La razione alimentare giornaliera deve avere le seguenti caratteristiche (percentuali medie riferite all'intero periodo di ingrasso):

- 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.

3. La razione alimentare deve essere priva di proteine e grassi animali aggiunti e costituita prevalentemente dai seguenti prodotti di origine vegetale:

- cereali e derivati;
- leguminose;
- oleaginose;
- 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.

4. E' obbligatorio l'arricchimento della razione alimentare con foraggi essiccati a fibra lunga (minimo 30 mm) per il benessere animale.

5. Gli alimenti zootecnici non devono contenere o derivare da OGM.

6. E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.

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.

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.

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.

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.

11. L'acqua di abbeverata deve essere potabile o pulita.

#### **6. Tracciabilità e registrazioni**

1. L'azienda di allevamento deve assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l'alimentazione degli animali mediante la conservazione ordinata dei documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro che riporti almeno le seguenti informazioni:

- nome e/o codice del prodotto;
  - azienda produttrice;
  - lotto di produzione o riferimenti ai documenti di acquisto;
  - quantità acquistata;
  - data di inizio somministrazione;
  - data di fine somministrazione;
  - lotto di produzione cui il prodotto è stato somministrato.
2. L'azienda di allevamento deve registrare le seguenti informazioni riguardanti gli alimenti zootecnici autoprodotti:
- fornitore e tipologia delle sementi;
  - trattamenti fitosanitari;
  - superficie coltivata;
  - quantità e periodo di raccolta;
  - eventuali trattamenti post-raccolta e luogo di svolgimento;
  - data di inizio somministrazione;
  - data di fine somministrazione;
  - lotto di produzione cui il prodotto è stato somministrato.
3. L'azienda di allevamento deve applicare un manuale di buone pratiche di allevamento che comprenda almeno i seguenti aspetti:
- rintracciabilità degli animali;
  - gestione degli approvvigionamenti e alimentazione;
  - gestione sanitaria dell'azienda;
  - benessere animale;
  - gestione effluenti zootecnici;
  - pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione;
  - formazione del personale.
4. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.
5. Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo stabilito dalle Disposizioni sul sistema di qualità "Qualità Verificata", fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

## **7. Autocontrollo**

1. L'azienda di allevamento deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare.
2. L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

## **PRODUZIONE POST-PRIMARIA**

### **8. Tecnologie di lavorazione/conservazione del prodotto**

1. Le carcasse devono essere portate ad una temperatura non superiore a 4 °C prima possibile.

### **9. Classificazione delle carcasse**

1. Le carcasse ammesse all'uso del marchio QV devono avere un peso non inferiore a 1 kg e non superiore a 2 kg.

### **10. Tracciabilità**

1. Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione spazio-temporale e la tracciabilità di animali e prodotti (carcasse, carni confezionate, ecc.) ottenuti in conformità al presente disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l'implementazione di un sistema di tracciabilità.
2. Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:
  - identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
  - conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi;
  - registrazione documentale del carico e scarico;

- assoggettamento obbligatorio ai controlli da parte dell'organismo di controllo autorizzato.
- 3. Gli animali e i prodotti non tracciati in maniera corretta e/o completa sono esclusi dall'uso del marchio QV.

## **11. Etichettatura del prodotto**

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.

2. L'etichetta delle carni deve riportare, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalle norme dell'Unione e nazionali, la seguente ulteriore informazione:

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.

In aggiunta all'informazione di cui alla lettera a) possono essere riportate le seguenti ulteriori informazioni:

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”;

c) età degli animali alla macellazione (in giorni).

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.

4. Il marchio QV della Regione del Veneto deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette.