SCHEDA TECNICA PER LE CARNI AVICOLE E CUNICOLE

Carni avicole e cunicole: le carni ottenute dalla macellazione di un numero massimo di 2000 capi/anno allevati nella propria azienda per un periodo minimo di 90 giorni.

Rotolo di coniglio: preparazione di carne ottenuta da carne disossata di coniglio con aggiunta di sale, spezie e aromi, arrotolata e pronta per la cottura.

Per ottenere le carni avicole e cunicole, il produttore dovrà attenersi alle indicazioni che coinvolgono l'intera filiera del processo, a partire dall'allevamento degli animali per concludersi con la vendita del prodotto finito.

Il titolare dell'azienda deve avvisare il Servizio veterinario competente almeno 24 ore prima dell'inizio di ogni macellazione, secondo le procedure concordate con il Servizio.

Il Servizio veterinario determinerà il numero di animali macellabili in funzione delle capacità strutturali e gestionali. In ogni caso, non possono essere macellati più di n. 150 capi alla settimana.

La macellazione dei volatili e dei conigli va eseguita all'interno di una struttura agricolo produttiva dell'imprenditore agricolo, con le caratteristiche di cui all'allegato B.

I sottoprodotti di lavorazione devono essere trattati conformemente alla pertinente normativa, pertanto vanno posti immediatamente in contenitori muniti di coperchio e opportunamente identificati. Inoltre, se non smaltiti in giornata, vanno collocati in apposito frigorifero/congelatore, debitamente identificato.

Subito dopo la macellazione le carcasse e le carni dei volatili da cortile e dei conigli devono essere refrigerate a temperatura non superiore a + 4° C.

Presso l'azienda di produzione è possibile procedere al sezionamento ed alla porzionatura delle carcasse, a richiesta ed in presenza dell'acquirente, mentre il rotolo di carne di coniglio può essere preparato prima.

La commercializzazione in un luogo diverso dal locale di vendita aziendale può avvenire esclusivamente per carcasse intere di avicoli e cunicoli, adeguatamente protette, trasportate e conservate nel rispetto della catena del freddo a temperatura non superiore a + 4°C; il rotolo di coniglio deve essere preventivamente preparato presso il laboratorio aziendale, adeguatamente protetto, trasportato e conservato nel rispetto della catena del freddo a temperatura non superiore a + 4°C.