



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE AVICOLI-CARNE

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



8df7d6cb



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: “AVICOLI-CARNE”

Classe di prodotto	Categoria di prodotto	Filiera produttiva
Carni fresche (e frattaglie)	Carni	Carni

Categorie di operatori ammissibili nel sistema di controllo QV	Categoria di operatori “principale”	Prodotto destinato al consumatore finale
a) Allevatori b) Macellatori c) Porzionatori d) Esercizi commerciali	Allevatori	SI

Requisiti di qualità superiore (processo produttivo)

N. ord.	Tema (1)	Descrizione e riferimento al disciplinare
1	Tutela dell'ambiente	Gli avicoli ammessi al presente disciplinare devono appartenere a tipi genetici a lento accrescimento autorizzati dall'autorità nazionale competente o definiti dalle norme vigenti, ad eccezione delle specie per le quali non è stato autorizzato alcun tipo genetico a lento accrescimento e per la produzione del cappono e del giovane gallo di razza ovaioia (paragrafo 1, punto 2).
2	Benessere animale	La luce naturale all'interno delle strutture di allevamento deve essere garantita da una superficie finestrata pari almeno al 3% della superficie calpestabile del capannone, riducibile al 2% nel caso in cui la finestratura sia continua (assenza di soluzioni di continuità) (paragrafo 3, punto 2).
3	Benessere animale	La densità degli animali all'interno di ogni capannone o box non può superare in alcun momento, e in particolare al termine del ciclo di allevamento, il valore di 33 kg/mq di peso vivo per polli e tacchini e di 25 kg/mq di peso vivo per anatre, faraone, oche, quaglie, capponi e giovani galli di razze ovaioie (paragrafo 4, punto 2).
4	Tutela dell'ambiente	Gli alimenti zootecnici devono essere esenti da OGM (paragrafo 5, punto 5).
5	Salute degli animali	E' vietato l'uso di antibiotici durante tutto il periodo di allevamento degli avicoli (paragrafo 6, punto 1).

(1) Temi: tutela dell'ambiente, sicurezza alimentare, identificazione e registrazione degli animali, salute degli animali, benessere degli animali.

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 degli avicoli allevati in conformità al presente disciplinare e la lavorazione delle carni ottenute devono avvenire presso macelli e stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004.

Campo di applicazione

Il presente disciplinare si applica durante il periodo di allevamento degli avicoli allevati per la produzione di carne, a partire dalla data di accasamento fino alla macellazione, e durante le fasi di produzione post-primaria, fino alla distribuzione del prodotto nei punti vendita.

Definizioni

Lotto di produzione: gruppo di animali omogenei per specie, razza o tipo genetico, data di accasamento, origine e provenienza, avviati al ciclo di allevamento 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.

Data di accasamento: la data univoca in cui un gruppo di animali appartenenti al medesimo lotto di produzione viene collocato nel medesimo capannone o box per essere avviato al ciclo di allevamento.

PRODUZIONE PRIMARIA

1. La scelta degli animali

1. Gli avicoli ammessi al presente disciplinare devono appartenere alle seguenti specie: anatra, faraona, oca, pollo, quaglia e tacchino.
2. Gli avicoli ammessi al presente disciplinare devono appartenere a tipi genetici a lento accrescimento autorizzati dall'autorità nazionale competente o definiti dalle norme vigenti, ad eccezione delle specie per le quali non è stato autorizzato alcun tipo genetico a lento accrescimento e per la produzione del cappone e del giovane gallo di razza ovaiole.

2. Individuazione e separazione degli animali

1. Gli allevamenti devono assicurare in ogni fase del ciclo di produzione l'identificazione degli avicoli ammessi al disciplinare, la separazione dagli altri animali presenti in allevamento e l'assenza di promiscuità tra lotti di produzione differenti, mediante accasamenti effettuati in capannoni diversi o in box separati all'interno dello stesso capannone.

3. Strutture e impianti

1. Le strutture di allevamento devono essere costruite con materiali adeguati ad assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell'aria e concentrazione di gas e polveri tali da non nuocere agli animali.
2. La luce naturale all'interno delle strutture di allevamento deve essere garantita da una superficie finestrata pari almeno al 3% della superficie calpestabile del capannone, riducibile al 2% nel caso in cui la finestratura sia continua (assenza di soluzioni di continuità).
3. La luce naturale all'interno delle strutture di allevamento può essere completata con illuminazione artificiale in modo da mantenere la luminosità per un massimo di 16 ore giornaliere, con un periodo continuo di riposo notturno senza luce artificiale di almeno 8 ore.

4. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

1. Durante il periodo di allevamento indicato nel campo di applicazione del disciplinare gli avicoli devono essere allevati a terra e su lettiera.
2. La densità degli animali all'interno di ogni capannone o box non può superare in alcun momento, e in particolare al termine del ciclo di allevamento, il valore di 33 kg/mq di peso vivo per polli e tacchini e di 25 kg/mq di peso vivo per anatre, faraone, oche, quaglie, capponi e giovani galli di razze ovaiole.
3. Non sono ammesse deroghe al requisito della densità degli animali di cui al punto 2.

5. Tecniche di alimentazione

1. È consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.
2. 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.
3. Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in modo idoneo e tenuti separati da altri alimenti non consentiti o destinati ad altre specie animali allevate in azienda.
4. Il mangimificio deve assicurare l'assenza di antibiotici all'interno dei mangimi consegnati. Il requisito è verificabile dai codici del mangime presenti sulle bolle di accompagnamento e sui cartellini.
5. Gli alimenti zootecnici devono essere esenti da OGM.
6. Gli alimenti zootecnici devono essere accompagnati, ove previsto, dalla certificazione di prodotto con requisito NO OGM, emessa in ambito accreditato.
7. L'acqua di abbeverata deve essere potabile, pulita e priva di tracce di antibiotici.

6. Trattamenti farmacologici



1. E' vietato l'uso di antibiotici durante tutto il periodo di allevamento degli avicoli.
2. Gli avicoli sottoposti a trattamenti con antibiotici sono esclusi dall'uso del marchio QV.

7. Tracciabilità (allevamento)

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 mangime, fatture, ecc.).
2. L'azienda di allevamento deve applicare un manuale di buone pratiche di allevamento che comprenda almeno i seguenti aspetti:
 - rintracciabilità degli animali;
 - gestione dell'approvvigionamento e alimentazione;
 - gestione sanitaria dell'allevamento;
 - benessere animale;
 - gestione effluenti zootecnici;
 - pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione;
 - formazione del personale.
3. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.
4. Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangime, 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.

8. Autocontrollo dell'azienda di allevamento

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

9. Trasporto degli animali

1. Il trasporto degli animali vivi deve avvenire in conformità alle norme vigenti.

10. Classificazione delle carcasse

1. Non sono previste disposizioni aggiuntive oltre a quelle previste dalle norme vigenti.

11. Tecnologie di lavorazione/conservazione del prodotto

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

12. Tracciabilità (trasformazione)

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 dei lotti di produzione e legami con le unità logistiche;
 - conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi;
 - registrazione documentale di carico/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.

13. Autocontrollo dell'impresa di trasformazione

1. L'impresa di trasformazione deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare.



8df7d6cb



2. L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

14. Etichettatura del prodotto

1. Le carni ottenute dalla macellazione degli avicoli allevati in conformità al presente disciplinare devono essere commercializzate con la denominazione di vendita “[nome della specie avicola]” o “carne di ... [nome della specie avicola]” prevista dalle norme dell'Unione europea e nazionali.

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

a) la regione di allevamento o di origine degli animali, nelle forme seguenti:

“Allevato in [nome dello Stato membro – nome della regione]” per le carni che provengono da animali allevati nella regione citata, almeno per il periodo indicato nel campo di applicazione del disciplinare;

“Origine: [nome dello Stato membro – nome della regione]” per le carni che provengono da animali nati, allevati e macellati nella regione citata.

3. In aggiunta all'informazione di cui al punto 2 l'etichetta può contenere le seguenti ulteriori informazioni:

a) indicazione riguardante l'alimentazione: “animali alimentati con mangimi NON OGM e loro derivati”;

b) indicazione riguardante l'uso di antibiotici: “animali allevati senza uso di antibiotici”.

4. L'oggettività, la verificabilità e la tracciabilità delle informazioni di cui ai punti 2 e 3 si ottengono applicando i pertinenti paragrafi del presente disciplinare da parte di tutti gli operatori della filiera e, ove previsto, le pertinenti norme dell'Unione europea e nazionali vigenti.

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



8df7d6cb

