



MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL CONIGLIO AL FIENO

Allegato F della DGR n. 1330 del 23/07/2013 e s.m.i.

Legge Regionale 31 maggio 2001, n. 12

“Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell’acquacoltura e alimentari di qualità” e successive modifiche ed integrazioni

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: “CONIGLIO AL FIENO”

Premessa

Nel primo periodo le parole “alimentati a base di cereali NO OGM e fieno di erba medica” sono sostituite con “somministrando alimenti NO OGM e con integrazione di fieno”.

Nel terzo periodo le parole “erba medica” sono sostituite con “fieno”.

Campo di applicazione

Le parole “(non inferiore al 25esimo giorno di età e non superiore al 35esimo giorno di età del coniglio)” sono sostituite con “(non inferiore al 30esimo giorno di età e non superiore al 40esimo giorno di età del coniglio)”.

3. Strutture e impianti

Il punto 3 è sostituito con il testo seguente:

ERRATA:

3. Le gabbie di allevamento possono essere posizionate anche all’aperto (allevamento “en plein air”).

CORRIGE:

3. Le gabbie o altri alloggi di allevamento possono essere posizionati anche all’aperto (allevamento “en plein air”).

4. Tipologie e tecniche di conduzione dell’allevamento

Al punto 1 la parola “costruite” è sostituita con le parole “o altri alloggi di allevamento costruiti”.

5. Tecniche di alimentazione

Al punto 3 sono eliminati i seguenti trattini dell’elenco (quinto e settimo):

- foraggi freschi (cereali da foraggio, erba medica, trifoglio, erba da prati naturali e artificiali);
- insilati di piante intere (cereali e insilati d’erba).

Al punto 3, ottavo trattino, dopo la parola “lino” sono aggiunte le parole “(è raccomandata la presenza nei mangimi di finissaggio in quantità non inferiore al 2%)”.

Al punto 4 sono eliminate le parole “e/o freschi”.



b4be03d4



Il punto 7 è sostituito con il testo seguente:

ERRATA:

7. Gli alimenti zootecnici devono essere sani, leali e mercantili e privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale.

CORRIGE:

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. Tecnologie di lavorazione/conservazione del prodotto

Il punto 1 è sostituito con il testo seguente:

ERRATA:

1. Le carcasse devono essere portate ad una temperatura di 4 °C prima possibile ed entro un tempo massimo di 2 ore dall'uscita del tunnel di asciugatura e raffreddamento dell'impianto di macellazione.

CORRIGE:

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

11. Etichettatura del prodotto

Ai punti 1 e 2 la parola "comunitarie" è sostituita con "dell'Unione".

Il punto 2, lettera a) è sostituito con il testo seguente:

ERRATA:

a) per le carni che provengono da animali nati, ingrassati e macellati in Veneto: "Origine: Veneto", oppure per le carni che provengono da animali nati e macellati al di fuori del Veneto ed ingrassati in conformità al presente disciplinare in Veneto: "Allevato in Veneto".

CORRIGE:

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.

Al punto 2, lettera b) le parole "a base" sono sostituite con "con integrazione".

Dopo il punto 2 è aggiunto il testo seguente:

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.

Il punto 3 (novellato 4) è sostituito con il testo seguente:

ERRATA:

3. L'etichetta delle carni deve riportare il marchio QV della Regione del Veneto.

CORRIGE:

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



b4be03d4

