

**SCHEMA TECNICA A2****MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E VENDITA DI CARNI FRESCHE AVICOLE, CUNICOLE E DI PICCOLA SELVAGGINA ALLEVATA O SELVATICA**

**Carni avicole, cunicole e di piccola selvaggina allevata:** le carni ottenute dalla macellazione di un numero massimo di 3.000 capi/anno di peso vivo superiore a kg 1 o di 6.000 avicoli/anno di peso vivo inferiore a kg 1 (quaglie e altri avicoli di piccola taglia), allevati nella propria azienda per un periodo minimo di 90 giorni.

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

**Carni di piccola selvaggina selvatica:** carni ottenute dalla macellazione di piccola selvaggina abbattuta durante l'attività venatoria. Il numero dei capi oggetto di attività venatoria, che sono destinati alla trasformazione/vendita, quando non definito da specifiche norme sanitarie, viene stabilito dall'autorità competente in ambito venatorio che fissa i numeri del prelievo. Il cacciatore, produttore primario e imprenditore agricolo, dovrà indicare la riserva di origine del capo di selvaggina cacciato.

Per ottenere le carni avicole, cunicole e di piccola selvaggina allevata, il produttore dovrà attenersi alle indicazioni che coinvolgono l'intera filiera produttiva, 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 seduta di 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, dei conigli e della piccola selvaggina allevata va eseguita all'interno di una struttura agricola produttiva dell'imprenditore agricolo, con le caratteristiche di cui all'allegato B. La lavorazione della piccola selvaggina selvatica può avvenire negli stessi locali della macellazione dei volatili, dei conigli e della piccola selvaggina allevata, o comunque in locali con caratteristiche analoghe, registrato ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004. Per quanto applicabile alle diverse specie, deve essere garantito il rispetto della normativa sulla protezione degli animali, in allevamento e alla macellazione.

Qualora gli animali siano macellati presso stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, è consentito l'utilizzo di contenitori dedicati, anche non isotermici, purché lavabili, disinfettabili, nel caso di trasporti di durata inferiore ad un'ora delle carni da avviare immediatamente alla lavorazione.

Subito dopo la macellazione o lavorazione, le carcasse e le carni dei volatili da cortile, dei conigli e della piccola selvaggina devono essere refrigerate a temperatura non superiore a + 4° C, se commercializzate refrigerate, e a -12° C se commercializzate congelate.

I sottoprodotti di lavorazione devono essere trattati conformemente alla pertinente normativa, quindi 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.

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

Le carcasse di avicoli, cunicoli e di piccola selvaggina possono essere commercializzate in un luogo diverso dal locale di vendita aziendale esclusivamente intere, adeguatamente protette, trasportate e conservate nel rispetto della catena del freddo a temperatura non superiore a + 4°C; il rotolo di coniglio o di volatile da cortile 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.

Qualora la carne sia venduta congelata, deve essere garantita la catena del freddo durante il trasporto e l'esposizione per la vendita. La carne congelata non può essere scongelata prima della vendita, ma deve essere venduta solo allo stato congelato.



41606486

