

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONIGLIO SEMIBRADO E CONIGLIO ISCHITANO SEMIBRADO "SAPORE DI CAMPANIA"

### Art. 1

#### Nome del prodotto

L'indicazione CONIGLIO SEMIBRADO "SAPORE DI CAMPANIA" è riservata alle carni di coniglio fresche provenienti da animali nati, allevati, macellati, sezionati e confezionati secondo le prescrizioni del presente disciplinare. Il prodotto oggetto di certificazione è costituito da carne fresca di coniglio, in carcassa intera o sezionata in mezzena o tagli minori, ottenuta dalla specie domestica *Oryctolagus cuniculus* di razza Nuova Zelanda Bianco, California, Fulvo di Borgogna, Argentato di Champagne, Blu di Vienna, Pezzato Inglese, Cincillà Grande, Leprino di Viterbo e loro ibridi; nel caso in cui il coniglio appartenga all'ecotipo Leprino il nome "ISCHITANO" andrà ad aggiungersi alla denominazione.

Gli animali devono provenire da allevamenti situati a non oltre tre ore di viaggio dal macello.

### Art. 2

#### Caratteristiche del prodotto

La carne di "CONIGLIO SEMIBRADO "SAPORE DI CAMPANIA" deve essere ottenuta da animali:

- a) che durante tutte le fasi di allevamento siano alimentati esclusivamente con prodotti zootecnici ottenuti senza l'utilizzo di sostanze grasse di origine animale;
- b) che nell'ultima fase di allevamento, corrispondente ad almeno il 30% del ciclo di vita dell'animale, siano alimentati con prodotti zootecnici che non contengano chemioterapici, chemioprolattici o auxinici, anche se ammessi per legge;
- c) che abbiano un peso vivo alla macellazione compreso fra 1,8 e 2 Kg;
- d) siano allevati in box a "terra" dai 40 giorni di età fino al periodo della macellazione (110 giorni di vita), allo scopo di favorire lo sviluppo della massa muscolare, la riduzione del grasso e la consistenza e compattezza delle carni;
- e) presentino dopo la macellazione le seguenti caratteristiche:
  - carcassa intera, completamente eviscerata, fatta eccezione per fegato, reni e grasso perirenale; testina senza orecchie; assenza degli arti, sezionati all'articolazione radio-metacarpo e tarso-metatarso. Sono da escludere carcasse che presentano carni molli e/o con visibili colorazioni alterate del muscolo e/o del grasso, che nella normalità assumono un colore roseo-biancastro. Il pH delle carni dopo il raffreddamento (temperatura al cuore della carcassa tra 0 °C e 4°C) deve essere inferiore a 6,2.

Sono esclusi gli animali a fine carriera.

### Art. 3

#### Prova d'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione nell'EROSC, gestito dalla Regione Campania, degli allevatori, macellatori, sezionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei conigli nati, allevati, macellati, sezionati, porzionati e confezionati è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### Art. 4

#### Alimentazione, allevamento e habitat

- a) alimentazione:

Sono ammessi per l'alimentazione dei conigli esclusivamente mangimi semplici di origine vegetale con l'esclusione di:

- fonti proteiche provenienti da tessuti animali;
- colza e suoi sottoprodotti;
- cotone e suoi derivati;
- sottoprodotti della lavorazione del riso;
- melasso di bietola;
- solubili di distilleria;
- derivati idrolizzati della paglia;
- farina di palmisto;
- farina di arachide;
- grassi di origine animale.

È consentito l'impiego di oli o grassi di origine vegetale a basso punto di fusione (30°C); il mangime deve contenere almeno 50 ppm di vitamina E aggiunta.

In ogni caso i mangimi impiegati devono essere privi di germi patogeni, tossine, micotossine, e qualsiasi tipo di contaminanti biotici ed abiotici.

#### b) allevamento e habitat

Le fattrici si accoppiano ogni 28 giorni. A 25 – 30 giorni dalla nascita inizia lo svezzamento con il mangime della madre, particolarmente proteico per favorire l'allattamento.

IL CONIGLIO SEMIBRADO "SAPORE DI CAMPANIA" deve essere allevato all'aperto tutto l'anno in box a terra, non essere soggetto a costrizioni e cicli di illuminazione forzata. I coniglietti vivono a stretto contatto con la fattrice avendo la possibilità di essere allattati durante tutto l'arco della giornata. Tutti gli animali si abbeverano tramite acque non sedimentate giornalmente, rispondenti ai requisiti chimici e batteriologici di cui alla Direttiva (CEE) 80/778, per 24 ore in primavera – estate e per 12 ore in autunno – inverno.

Il sistema di allevamento deve consentire condizioni di eccezionale benessere per gli animali; il modello per la riproduzione è quello detto a cella interrata, costituito da una cella con superficie non inferiore a 0,16 m<sup>2</sup> collegata ad una gabbia esterna di superficie non inferiore a 0,36 m<sup>2</sup> .anche con tubi, a sezione quadrata o circolare, di ampiezza sufficiente al movimento degli animali.

L'ingrasso va effettuato in gruppi o colonie di 4 individui al massimo per box la cui superficie non deve essere inferiore a 0,40 m<sup>2</sup>. E' consentita soltanto una copertura superiore o un tetto.

#### Art. 5

##### Macellazione e caratteristiche della carne

Gli animali raggiunti i 95 – 110 giorni di età sono pronti per la macellazione che avviene in un macello autorizzato CE, distante non più di tre ore di viaggio (ad andatura normale e senza blocchi) dall'allevamento. La macellazione dovrà avvenire secondo le norme previste dalla legislazione vigente.

La carne deve presentarsi soda e fragrante, il grasso di copertura non troppo accentuato, privo di colorazioni giallastre; le carcasse devono essere totalmente dissanguate, prive di qualsiasi organo interno eccettuati i reni ed il fegato, prive di zampe ed orecchie.

#### Art. 6

##### Etichettatura

Le carni del CONIGLIO SEMIBRADO "SAPORE DI CAMPANIA" vengono immesse al consumo fresche in confezioni sigillate. Sulle confezioni deve essere riportata l'etichetta contenente gli elementi previste dalla normativa vigente. Compaiono inoltre informazioni sulle modalità di alimentazione e di allevamento, con i vincoli e le modalità stabilite in analogia all'attuazione della vigente normativa comunitaria sull'etichettatura. Nel caso in cui la razza di provenienza sia afferibile ad ecotipi del tipo "Leprino" potrà aggiungersi la dicitura "ISCHITANO"

#### Art. 7

##### Prodotti trasformati

I prodotti per la cui elaborazione e' utilizzata la dicitura CONIGLIO SEMIBRADO "SAPORE DI CAMPANIA" anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento al suddetto marchio, a condizione che:

- il prodotto con marchio CONIGLIO SEMIBRADO "SAPORE DI CAMPANIA", certificato come tale, costituisca almeno il 60% della categoria merceologica di appartenenza utilizzata nel processo di trasformazione;
- gli utilizzatori del marchio CONIGLIO SEMIBRADO "SAPORE DI CAMPANIA", siano qualificati quali ristoratori, trasformatori e/o commercianti al dettaglio nell'EROSC.

#### Art. 8

##### Assistenza tecnica – Autocontrollo

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente disciplinare devono rispettare quanto previsto dal regolamento d'uso del marchio "SAPORE DI CAMPANIA" ed attuare un piano di auto controllo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

#### Art. 9

##### Vigilanza

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dalla Regione Campania – Assessorato all'Agricoltura – SeSIRCA.