

## **PRODOTTI DI QUALITA'**



**REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA**  
**AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013**

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

## **CARNI CUNICOLE**

## **1. CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il presente disciplinare si applica alle carni di coniglio, ottenute in conformità al Regime di Qualità (RQR) "Prodotti di Qualità" riconosciuto dalla regione Puglia ai sensi del reg. CE 1305/ e identificato dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica alle fasi di allevamento degli animali, macellazione, lavorazione delle carni, commercializzazione e vendita del prodotto sfuso e/o confezionato.

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione e attività svolte da altri operatori della filiera. Esso regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell'ambito dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i "Prodotti Tradizionali Regionali" afferenti al presente disciplinare di produzione.

## **2. REQUISITI**

### **2.1. Allevamento**

- a) animali nati, allevati, macellati e lavorati nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione);
- b) età minima allo svezzamento 25 gg.;
- c) età max allo svezzamento e relativo avvio della fase di ingrasso 35 gg. di età;
- d) alimentazione vegetale, priva di farine e grassi di origine animale e contenenti prodotti alimentari tipici dell'areale di allevamento quali carrubo, ecc;
- e) struttura di alloggio animali dopo lo svezzamento in sistema semiplei-air(struttura senza muri perimetrali solo con copertura per riparare gli animali dalle piogge, neve, ecc);
- f) razione contenente erba medica o derivati e/o arricchita con OMEGA 3.

### **2.2. Macello**

- età minima di macellazione 70 gg.;
- età massima di macellazione 95 gg.;
- peso minimo alla macellazione 2,1 kg;
- macellazione presso macello aziendale;
- rispetto della biosicurezza;
- applicazione di un disciplinare di buone pratiche di allevamento;
- applicazione di un piano di profilassi certificato.

### **2.3 Commercializzazione e vendita**

#### **2.3.1 Confezionamento**

Identificazione del prodotto commercializzato/confezionato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

Il prodotto può essere venduto nei seguenti formati:

- confezionato in unità di vendita (preconfezionato presso lo stabilimento di produzione);
- imballato destinato ad essere ulteriormente lavorato dal cliente (laboratorio di sezionamento) o presso il punto vendita;
- preincartato a punto vendita ed etichettato con le informazioni di cui al presente disciplinare.

### **2.3.2 Vendita**

Il prodotto sfuso deve essere sempre distinto e correttamente identificato rispetto al prodotto non marchiato.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto sfuso devono essere assoggettati al sistema di controllo previsto dalla Regione Puglia.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto preconfezionato in unità di vendita, non manipolabile, marchiato PdQ non sono assoggettati al sistema di controllo.

## **3. RINTRACCIABILITÀ**

**3.1.** Il Regime di Qualità Regionale “RQR” prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime al prodotto finito immessi in commercio a Marchio PdQ.

**3.2.** E' obbligatorio adottare in azienda un sistema di rintracciabilità per tracciare le informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

**3.3.** Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. aziende agricole conferenti le materie prime;
2. superficie coltivata e/o capi allevati;
3. capacità produttiva;
4. quantitativi di prodotto conferiti e lavorati;
5. quantitativi di prodotto immessi in commercio a Marchio.

## **4. AUTOCONTROLLO**

**4.1.** Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla regione Puglia.


**4.2 .** Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare.

## **5. CONTROLLI**

**5.1.** La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli O.d.C. qualificati dalla Regione Puglia.

**5.2.** I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli Organismi di Controllo e approvati dalla Regione Puglia.

## **6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO**

- 6.1. Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo  con l'indicazione *"Qualità garantita dalla Regione Puglia"* e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.
- 6.2. Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.