

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Servizio percorsi di qualità , relazioni di mercato  
e integrazione di filiera

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INTEGRATA PER  
LE CARNI CUNICOLE

## SOMMARIO

SCHEDA DI PRODOTTO .....	3
REGOLAMENTAZIONE PRODUTTIVA DI CONIGLIO DESTINATO A CARNI QC -6	
Ingresso nel circuito di produzione Qualità Controllata (L.R. n. 28/99)-----	6
Descrizione del ciclo produttivo .....	6
Tecniche di allevamento ammesse-----	6
Strutture di allevamento .....	6
Ambiente circostante l'allevamento .....	6
Capannoni destinati al ricovero degli animali .....	7
Attrezzature .....	8
Animali allevati .....	9
Profilassi e terapia delle malattie .....	10
Operatori .....	10
Gestione delle deiezioni .....	11
Alimentazione .....	11
Acqua di bevanda-----	11
Invio al macello-----	11
MACELLAZIONE, LAVORAZIONE E VENDITA DELLE CARNI-----	13
Ricevimento al macello-----	13
Operazioni di macellazione e lavorazione-----	13
Macellazione-----	13
Lavorazione: porzionatura e confezionamento-----	14
Identificazione delle carni cunicole QC-----	14
Vendita da parte del macello .....	14
Vendita delle carni fresche .....	14
DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ DELL'ALLEVAMENTO .....	16
AUTOCONTROLLO .....	18
Caratteristiche del prodotto .....	18
Capannoni .....	19
Attrezzature-----	19
Piano di autocontrollo per la mortalità, con particolare riferimento a salmonellosi, yiersiniosi e listeriosi .....	20
Alimentazione .....	20
Acqua di bevanda-----	22
Lavorazione, Confezionamento e Vendita-----	23
CONTROLLI .....	24
Allevamento .....	24
Trasporto, Macellazione e Lavorazione delle carni .....	24
Vendita e Distribuzione del prodotto .....	25
ALLEGATO 1 DATI TECNICI RELATIVI ALLE DEIEZIONI .....	26

## Scheda di prodotto

Sono ammesse al marchio "Qualità controllata - Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute - Emilia-Romagna Italia" (legge regionale n. 28/99) le carni cunicole con le seguenti caratteristiche merceologiche e prodotte secondo il presente disciplinare.

### Animali vivi

Età tra 75 e 95 giorni.

Peso categoria 1 tra 2,3 e 2,5 kg;  
categoria 2 tra 2,5 e oltre;

Sono quindi esclusi gli animali a fine carriera.

### Carcasse

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 individuate due categorie, la cui pezzatura è:

1. da 1,150 e 1,350 kg;
2. da 1,350 e oltre.

Sono da escludere dal circuito delle carni cunicole QC 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.

Il prodotto (carcasse intere o porzionate) esce dal macello in confezioni che riportano la chiara identificazione del marchio Qualità Controllata e della categoria di peso di appartenenza: le carcasse commercializzate intere devono riportare un sigillo inamovibile di identificazione e devono essere vendute in cassette che escono dal macello imballate da film protettivo ed etichettate; per il porzionato è prevista la commercializzazione in confezioni, recanti etichetta.

Le carcasse e le loro porzioni devono essere consegnate per la vendita entro 48-72 ore dalla macellazione.

### Prodotto alla vendita

Il prodotto deve essere identificato attraverso l'apposizione del marchio QC e i riferimenti del concessionario del marchio, obbligatoriamente su tutte le pezzature immesse in commercio.

Tipo di prodotto: sono ammesse alla vendita come carni cunicole QC carcasse intere (come descritte sopra) o tagli che escono dal macello già confezionati.

Confezionamento: il prodotto (carcasse intere o tagli) giunge alla vendita confezionato e provvisto di etichetta.

Identificazione: le carcasse giungono al punto vendita in cassette filmate ed etichettate e sono singolarmente identificate da un bollino inamovibile; i tagli sono confezionati ed etichettati.

Le etichette devono riportare: estremi del documento di macellazione; riferimento al concessionario del marchio e all'allevamento di provenienza; data di macellazione; dicitura "le carni cunicole QC sono da consumarsi entro 10 giorni dalla macellazione". Le etichette devono contenere un tagliando di ritorno al concessionario del marchio per la segnalazione delle carcasse vendute fuori circuito.

I sigilli identificativi da apporre sulle singole carcasse devono indicare: riferimento al concessionario del marchio e all'allevamento di provenienza; data di macellazione; dicitura " le carni cunicole QC sono da consumarsi entro 10 giorni dalla macellazione".

Le carcasse e i tagli venduti dopo 10 giorni dalla macellazione perdono la possibilità della vendita in circuito QC: i sigilli tolti da queste carcasse, insieme al tagliando dei resi tolto dall'etichetta della cassetta, devono tornare al concessionario del marchio. Nel caso di prodotto confezionato, dopo i 10 giorni deve essere tolto dalle confezioni e le etichette rese al concessionario del marchio.

Per tutte le disposizioni produttive e legislative non specificatamente comprese dalla presente scheda di prodotto e/o dal disciplinare, si rimanda alla legislazione regionale, nazionale e comunitaria vigente.



Ingresso nel circuito di produzione Qualità Controllata (L.R. n. 28/99)

Possono aderire al circuito sia allevamenti a ciclo chiuso, sia di solo ingrasso: la fase che riguarda più specificatamente il disciplinare è l'ingrasso. Per gli aspetti sanitari e di benessere dei piccoli (dimensione delle gabbie fattrici e nido), si tiene conto anche della provenienza dei soggetti, sia che avvenga dal ciclo chiuso, sia da altro allevamento.

Tutto l'allevamento deve essere destinato al circuito di produzione Qualità Controllata.

Una dichiarazione riguardante l'idoneità delle strutture, attrezzature e organizzazione dell'allevamento a soddisfare i requisiti del presente disciplinare, a firma del tecnico incaricato dal concessionario, dovrà essere allegata alla richiesta di concessione del marchio.

Qualora vengano riscontrate situazioni di non conformità, i tecnici formuleranno, in forma scritta, proposte di modifica che gli allevatori dovranno mettere in atto, qualora intendano aderire al circuito, nei tempi e nei modi previsti dai tecnici stessi.

Descrizione del ciclo produttivo

Tecniche di allevamento ammesse

Sono ammesse le forme di allevamento realizzate in ambienti chiusi; gli allevamenti in plein air non possono accedere al circuito QC.

Strutture di allevamento

Ambiente circostante l'allevamento

- E' consigliabile che l'area di allevamento sia recintata per impedire l'avvicinamento di animali estranei e selvatici, in particolare in prossimità di strade e altre importanti vie di comunicazione;
- assenza di altre specie di domestici in allevamento;
- la raccolta dei rifiuti deve essere effettuata utilizzando appositi contenitori mantenuti fuori dalle strutture di allevamento;

- all'esterno, il capannone deve essere separato dall'inerbimento; in ogni caso la vegetazione circostante deve essere ridotta al minimo e ben curata per limitare la presenza di topi e ratti;
- pulizia delle aree di viabilità e calpestio;
- silos e cisterne dell'acqua in ottimo stato di efficienza;
- l'ingresso a mezzi e persone nell'area di allevamento deve essere regolamentato e deve avvenire, nel caso degli automezzi, con passaggio obbligato in un punto di disinfezione.

#### Capannoni destinati al ricovero degli animali

I capannoni che ospitano gli animali devono soddisfare requisiti costruttivi e di gestione minimi riportati.

- la condizione ideale di gestione dell'allevamento ingrasso è il tutto pieno tutto vuoto: in considerazione della scarsa applicabilità nella maggior parte delle strutture di allevamento, si raccomandano le misure di pulizia e di igiene previste nel disciplinare;
- l'articolazione strutturale dei capannoni deve essere tale da poter garantire le seguenti misure igieniche. E' richiesta una pulizia continua ed accurata delle pareti, corsie e gabbie. La disinfezione dovrà essere garantita attraverso: la presenza di un impianto fisso di disinfezione, oppure attraverso la pulizia settimanale delle pareti, corsie e gabbie (in assenza degli animali), utilizzando diversi principi attivi in alternanza. Le attività di pulizia devono essere documentate;
- le superfici interne dei capannoni (pavimenti e pareti) devono risultare facilmente pulibili e disinfettabili;
- assenza di accumuli di polveri, ragnatele, detriti e gas irritanti all'interno dei capannoni;
- per garantire il benessere degli animali, le condizioni ambientali devono essere mantenute ottimali.

#### Temperatura

Deve essere compresa tra un minimo di 16 °C e un massimo di 30°C.

## Umidità Relativa

Da 60 al 70%.

## Ventilazione

La ventilazione deve essere forzata: il sistema di ventilazione forzata deve consentire una aerazione sino a 6,0 m<sup>3</sup> per kg di peso vivo per ora.

Per le condizioni complessive si rimanda alle indicazioni dell'allegato 1,

- all'entrata del capannone deve essere prevista, o la presenza di vasche di disinfezione delle calzature, oppure l'utilizzazione di calzari usa e getta; l'accesso deve comunque essere impedito a persone non autorizzate; i visitatori autorizzati devono rispettare le norme di igiene previste per gli operatori;
- sono obbligatori trattamenti periodici contro mosche e zanzare;
- i capannoni devono essere provvisti di zanzariere o altri sistemi ad effetto analogo;
- deve essere mantenuta agli atti la documentazione degli interventi di pulizia disinfezione, derattizzazione, disinfestazione degli ambienti per un periodo di almeno un anno.

Schema operativo per la tenuta della documentazione degli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione

tipo di intervento	periodicità dell'intervento	modalità di attuazione	sostanze e principi attivi utilizzati	personale che esegue l'intervento	modalità di verifica degli interventi
--------------------	-----------------------------	------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

## Attrezzature

- Densità degli animali all'ingrasso: in un allevamento a ciclo chiuso occorre avere almeno 9-10 posti da ingrasso per femmina presente;
- dimensione e criteri costruttivi delle gabbie.

Gabbie Fattrici: lunghezza: 50-80 cm, larghezza: 40-60 cm, altezza minima: 30 cm; maglie consigliate per la grigliatura delle gabbie 75 mm x 12,5; cassetta nido: lunghezza circa 50 cm, larghezza circa 25 cm, altezza minima 30 cm; è consigliato un doppio fondo, di cui uno munito di perforazioni.

Ingrasso: fatte salve le indicazioni di densità già fornite, sono fortemente consigliate le gabbie ad un piano; in casi differenti da questo vanno accuratamente valutate le condizioni microclimatiche dei capannoni e quindi il benessere garantito ai soggetti;

- silos di stoccaggio degli alimenti: devono essere disinfestati e disinfettati ad ogni nuovo ciclo di allevamento o ogni 2 mesi;
- gli impianti di distribuzione degli alimenti e dell'acqua devono essere mantenuti in buona efficienza. E' richiesto che l'impianto di abbeverata sia dotato di doppia linea di distribuzione, per poter effettuare trattamenti terapeutici mirati almeno per file di gabbie;
- interventi di pulizia e di disinfezione delle attrezzature e degli impianti: la flambatura delle gabbie è da farsi in misura continuativa per garantire l'eliminazione del pelo; devono essere eseguiti trattamenti di disinfestazione contro acari ed altri parassiti occasionali;
- deve essere mantenuta agli atti la documentazione degli interventi di pulizia disinfezione, derattizzazione, disinfestazione delle attrezzature per un periodo di almeno un anno.

Schema operativo per la tenuta della documentazione degli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione

tipo di intervento	periodicità dell'intervento	modalità di attuazione	sostanze e principi attivi utilizzati	personale che esegue l'intervento	modalità di verifica degli interventi
--------------------	-----------------------------	------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---------------------------------------

#### Animali allevati

- E' vietato allevare animali geneticamente modificati
- Giorni di permanenza in allevamento da ingrasso: dallo svezzamento sino a un massimo di 95 giorni di vita;
- se gli animali non sono prodotti in ciclo chiuso, l'approvvigionamento di soggetti deve essere effettuato da allevamenti aventi il livello sanitario richiesto per il QC (si fa riferimento al piano di profilassi per le zoonosi) e con gabbie fattrici rispondenti ai requisiti imposti dal QC;

- identificazione: è previsto che tutta la produzione dell'allevamento sia destinata al circuito QC. E' quindi da predisporre una forma di identificazione in lotti di animali avviati al ciclo di ingrasso, che vengono seguiti nelle consistenze durante l'allevamento e vanno poi a formare dei lotti di conferimento al macello. L'unità di riferimento può arrivare sino alla gabbia: nel qual caso, le gabbie, all'interno dell'allevamento, devono avere una numerazione.

Quaderno di allevamento, organizzato per schede corrispondenti all'unità di riferimento

Scheda di unità NN

allevamento di provenienza	tipo genetico	data di ingresso in ciclo	età in giorni all'ingresso	numerosità in ingresso	morti	numerosità a fine ciclo
		ggmmaa	giorni	n. capi	n. data cause	n. capi

Profilassi e terapia delle malattie

La profilassi e la terapia delle malattie devono avvenire sotto il controllo dell'autorità veterinaria competente e sotto la prescrizione e la responsabilità del medico veterinario, secondo la normativa vigente.

Particolare attenzione dovrà essere posta alla mortalità dei soggetti allevati; a tal fine dovrà essere impostata una attività di autocontrollo che preveda un regolare esame necroscopico di alcuni animali deceduti, da effettuarsi a cura del medico veterinario aziendale: la cadenza dell'esame deve essere almeno mensile e deve riguardare almeno 1 morto per 10.000 animali presenti in allevamento.

In caso di lesioni riferibili a salmonellosi, yersiniosi e listeriosi, si dovrà procedere all'esame batteriologico per la conferma della diagnosi.

Operatori

- Il personale deve abitualmente utilizzare abiti da lavoro puliti e che vengano mantenuti negli spogliatoi dell'allevamento;

- tra il personale deve essere chiara l'attribuzione delle responsabilità nella tenuta delle documentazioni richieste.

#### Gestione delle deiezioni

- La gestione delle deiezioni viene specificatamente regolamentata dalla legislazione regionale in materia (Legge regionale n.50/95 e relativi adempimenti e modificazioni), nel rispetto della normativa nazionale. In allegato 1 sono forniti dati tecnici specifici.

#### Alimentazione

- È sconsigliato l'impiego di alimenti geneticamente modificati

I mangimifici, esterni e/o interni, che forniscono alimenti destinati ad allevamenti di conigli del circuito QC si impegnano a fornire dichiarazione relativamente all'applicazione dell'autocontrollo ai sensi del D.L. 123 e sue modificazioni e/o integrazioni, con particolare riferimento all'approvvigionamento delle materie prime;

- sono da prevedere almeno due formulazioni per il periodo di ingrasso; quella di finissaggio deve essere priva di medicinali;
- il mangime di finissaggio deve essere somministrato almeno 10 giorni prima della macellazione, salvo disposizioni legislative più restrittive.

#### Acqua di bevanda

- L'acqua di bevanda deve essere controllata annualmente per la potabilità alla bocca dell'animale;
- sono consigliati impianti di abbattimento della durezza, carica batterica, nitrati e nitriti.

#### Invio al macello

- L'età di avvio al macello è compresa tra 75 e 95 giorni di vita; il peso minimo di avvio al macello è di 2,3 kg;
- i soggetti devono essere inviati al macello digiuni da almeno 12 ore;
- il trasporto avviene mediante gabbie di carico; queste gabbie devono rientrare in allevamento successivamente alla loro pulizia e disinfezione e sono da conservare in condizioni igieniche adeguate;

- identificazione: una scheda di partita, con la quale si dichiara la rispondenza dei conigli al disciplinare di produzione.

Scheda di uscita della partita di conigli dell'unità produttiva XX per il macello ZZ

referimento al Quaderno di allevamento	lotto di conigli	data ritiro	numero di conigli consegnato	gabbie di carico	peso vivo alla consegna
Scheda/e NN	partita XX /anno		n	n	kg

## Macellazione, lavorazione e vendita delle carni

### Ricevimento al macello

I conigli del circuito QC giungono al macello accompagnati dalla scheda di partita, nella quale è dichiarata l'appartenenza al circuito e la rispondenza al disciplinare.

I conigli giungono al macello in gabbie trasporto, che vengono rese all'allevatore lavate e disinfettate a cura del macello.

Le condizioni di trasporto devono avvenire in modo da limitare al minimo lo stress degli animali e deve comunque avvenire nel rispetto di quanto previsto dal DL del 30 dicembre 1992 n. 532 e successive modificazioni.

### Operazioni di macellazione e lavorazione

La macellazione e la lavorazione delle carni è regolamentata dal DPR 559/92 e successive modificazioni: in questo disciplinare si fa riferimento esclusivamente a macelli provvisti di Bollo UE.

### Macellazione

I conigli del circuito devono essere macellati in una giornata dedicata, con la garanzia che vi sia separazione spazio-temporale tra le diverse partite.

Le carcasse che rispondono ai requisiti previsti per le carcasse nella scheda di prodotto potranno essere lavorate come carcasse QC. Alla macellazione si dovrà redigere un documento/scheda di macellazione per partita di conigli macellati, che riporterà gli estremi di ingresso della partita di conigli e i risultati della macellazione.

Le carcasse non idonee dovranno essere deviate dalla catena di lavorazione e trattate separatamente dalle idonee.

### Documento/ Scheda di macellazione

Estremi scheda di ingresso - allegata	n. conigli partita	n. conigli macellati	n. carcasse di scarto	n. carcasse idonee per categoria di peso

Lavorazione: porzionatura e confezionamento

Le carcasse idonee per fornire carni QC devono essere consegnate agli acquirenti entro 48-72 ore dopo la macellazione.

A fronte delle informazioni contenute nella scheda di avvio alla macellazione dei conigli e del documento/scheda di macellazione, alla fine della lavorazione sarà redatto il "Certificato di Garanzia" che accompagnerà, su supporto cartaceo (etichetta) le carcasse o i tagli confezionati e destinati alla vendita. Il certificato conterrà le indicazioni del marchio QC e del concessionario.

Identificazione delle carni cunicole QC

Vendita da parte del macello

Possono essere venduti dal macello:

- tagli confezionati ed etichettati, direttamente acquisibili al dettaglio;
- cassette di carcasse identificate individualmente tramite bollino inamovibile, che escono dal macello in cassette imballate da film protettivo ed etichettate.

Il macello deve garantire la consegna al punto vendita entro massimo 72 ore dalla macellazione.

Identificazione: le carcasse giungono al punto vendita in cassette filmate ed etichettate e sono singolarmente identificate da un bollino inamovibile; i tagli sono confezionati ed etichettati.

Vendita delle carni fresche

Al punto vendita le carni possono essere vendute;

- in confezione già preparata in macello;
- in carcasse intere e regolarmente identificate.

Le etichette devono riportare: estremi del documento di macellazione; riferimento al concessionario del marchio e all'allevamento di provenienza; data di macellazione; dicitura "le carni cunicole QC devono essere vendute entro 10 giorni dalla macellazione".

Le etichette devono contenere un tagliando di ritorno al concessionario del marchio per la segnalazione delle carcasse vendute fuori circuito.

I sigilli identificativi da apporre sulle singole carcasse devono indicare: riferimento al concessionario del marchio e all'allevamento di provenienza; data di macellazione; dicitura " le carni cunicole QC sono da consumarsi entro 10 giorni dalla macellazione".

La vendita come prodotto QC deve essere effettuata entro 10 giorni dalla macellazione; dopo tale termine il prodotto (carcasse e tagli) è fuori circuito Qualità Controllata.

Il punto vendita può commercializzare tali carni fuori circuito, togliendo ogni identificazione alle carni: i sigilli tolti dalle carcasse uscite dal QC, insieme al tagliando dei resi tolto dall'etichetta della cassetta, devono tornare al macello. Nel caso di prodotto confezionato, dopo i 10 giorni deve essere tolto dalle confezioni e le etichette rese al macello. Il macello avrà cura di trasmettere i tagliandi e i sigilli del prodotto uscito dal circuito al concessionario del marchio.

Il punto vendita dovrà avere una documentazione di carico/scarico di carni cunicole QC: questo avviene attraverso la gestione dei tagliandi allegati alle etichette. Il punto vendita conserva, ai fini del controllo, i tagliandi del venduto, mentre rende al concessionario del marchio le etichette integre del confezionato e i sigilli delle carcasse insieme al tagliando della cassetta.

Questi andranno conservati per la durata di una campagna di produzione.

Al termine di ogni campagna di produzione, periodo per cui è valido il QC, il concessionario del marchio eseguirà verifiche presso i punti vendita relative alla gestione dei tagliandi.

Dichiarazione di idoneità dell'allevamento

La presente dichiarazione, da tenere agli atti in allevamento, è da allegare, da parte del richiedente, alla domanda di concessione del marchio QC.

Azienda nome e ragione sociale

Comune di (provincia)    Tel

AUSL

Responsabile allevamento

Addetti n. (nominativi e qualifica)

VERIFICA STRUTTURALE E GESTIONALE

Elemento del ciclo	requisito	in particolare
Ambiente di allevamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chiuso o plein air</li> </ul>	
Barriere igieniche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• descrizione</li> </ul>	1. Es. recinzioni, delimitazioni di ingresso, piattaforma di disinfezione ecc.
Area di allevamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pulizia delle aree di viabilità e calpestio</li> <li>• stato inerbimento e sterpaglie</li> <li>• gestione rifiuti</li> </ul>	
Presenza dei servizi igienici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sì/no</li> </ul>	1. se sì, dove sono collocati lavamani spogliatoi
Silos e cisterne dell'acqua	<ul style="list-style-type: none"> <li>• posizione e condizioni di tenuta</li> </ul>	
Capannoni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• materiali costruttivi</li> <li>• pavimentazione</li> <li>• stato di conservazione e manutenzione</li> <li>• pulizia</li> <li>• sistema di ventilazione</li> <li>• possibilità di riscaldamento</li> <li>• possibilità di raffrescamento</li> <li>• gestione deiezioni</li>   <li>• presenza di zanzariere</li> <li>• verifica dei trattamenti di disinfezione, derattizzazione, ecc. generalmente fatti</li> </ul>	1. naturale, controllato o misto  1. accumulo interno (descrivere) 2. accumulo esterno (descrivere)

Elemento del ciclo	requisito	in particolare
Attrezzature e impianti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stato di manutenzione e pulizia</li> <li>• distribuzione mangimi e acqua</li> <li>• gabbie ingrasso e gabbie fattrici</li> </ul>	<p>in una o due linee separate</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. caratteristiche e materiali costruttivi</li> <li>2. disposizione su più piani</li> <li>3. densità animali (posti coniglio per l'ingrasso) e compatibilità con gli spazi previsti dal QC</li> <li>4. condizioni di pulizia</li> </ol>
Acqua	<ul style="list-style-type: none"> <li>• da acquedotto</li> <li>• da pozzo</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. controlli effettuati</li> <li>2. sistemi di depurazione aziendale</li> </ol>
Modalità di invio al macello	<ul style="list-style-type: none"> <li>• settimanali, concentrate</li> <li>• gestione delle gabbie di trasporto</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. dichiarare le periodicità</li> </ol>

Data

Il tecnico incaricato

Autocontrollo

Caratteristiche del prodotto

Tipo di monitoraggio           Valutazione qualitativa delle carcasse

Frequenza di monitoraggio   1% delle carcasse di tutte le partite di macellato

Frequenza di registrazione   Tutti i capi valutati

Responsabile del controllo   .....

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	valore di riferimento	valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
pH a freddo	pHmetro	inferiore a 6,2		esclusione dal QC
colore del grasso	valutazione soggettiva	colorazione bianco-giallastra		esclusione dal QC
colore del muscolo	valutazione soggettiva	colorazione rosata		esclusione dal QC
consistenza delle carni	valutazione soggettiva	muscolo sostenuto e compatto		esclusione dal QC

## Capannoni

Tipo di monitoraggio Parametri ambientali  
 Frequenza di monitoraggio Almeno quotidiana  
 Frequenza di registrazione In caso di non conformità  
 Responsabile del controllo .....

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	valore di riferimento	valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
temperatura a livello degli animali	sonda termica	tra 16 e 30°C		
umidità relativa a livello degli animali	sonda igrometrica	da 60 a 75%		
ventilazione	rilevazione dei dati impiantistici	sino a 6 m <sup>3</sup> per kg di peso vivo/ora		

Tipo di monitoraggio Controlli documentali sugli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione  
 Frequenza di registrazione Ogni intervento  
 Responsabile del controllo .....

tipo di intervento	periodicità dell'intervento	modalità di attuazione	sostanze e principi attivi utilizzati	personale che esegue l'intervento	modalità di verifica degli interventi

## Attrezzature

Tipo di monitoraggio Controlli documentali sugli interventi di pulizia, disinfezione, disinfestazione  
 Frequenza di registrazione ogni intervento  
 Responsabile del controllo .....

tipo di intervento	periodicità dell'intervento	modalità di attuazione	sostanze e principi attivi utilizzati	personale che esegue l'intervento	modalità di verifica degli interventi

Piano di autocontrollo per la mortalità, con particolare riferimento a salmonellosi, yersiniosi e listeriosi

Tipo di monitoraggio	Cause di mortalità in allevamento
Frequenza di monitoraggio	Almeno mensile
Campionamento	Almeno 1 morto per 10.000 animali presenti in allevamento
Frequenza di registrazione	Ad ogni monitoraggio
Responsabile del controllo	Veterinario aziendale.

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	Diagnosi	Interventi applicati
cause di mortalità	esame necroscopico		Terapia: da ricetta veterinaria e registro aziendale del farmaco prevenzione: descrivere
sospetta salmonellosi, yersiniosi o listeriosi (*)	controllo batteriologico		come da regolamento di legge sanitaria interventi di profilassi diretta relativi agli esiti dell'autopsia e del controllo batteriologico

(\*) Alla scheda di autocontrollo andranno allegati i referti.

#### Alimentazione

Tipo di monitoraggio	Composizione chimica e qualitativa; residui e sostanze indesiderate
Frequenza di monitoraggio	Ad ogni cambio di fornitore e comunque ogni 180 giorni
Frequenza di registrazione	Ad ogni monitoraggio
Responsabile del controllo	.....

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	valore di riferimento	valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
composizione analitica del mangime o della materia prima	analisi centesimale	cartellino legge 15 febbraio 1963 n. 281 e sue modificazioni		ripristino al più presto possibile della razione voluta
ricerca inibenti(*)	microbiologico	assenza inibenti		sospensione della somministrazione del mangime

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	valore di riferimento	valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
aflatossine	HPLC	limiti di legge (decreto 24 settembre 1990 n. 322 e sue modificazioni)		sospensione della somministrazione del mangime

(\*) solo per i mangimi di finissaggio.

Alla scheda di autocontrollo andranno allegati i certificati di analisi.

Tipo di monitoraggio Piano alimentare e di distribuzione alimenti

Frequenza di monitoraggio Ad ogni cambiamento della quantità/qualità del mangime

Frequenza di registrazione Ad ogni monitoraggio

Responsabile del controllo .....

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	valore di riferimento	valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
tipo di mangime (o altro alimento) (identificazione)	identificazione tramite cartellino	piano alimentare del periodo		ripristino al più presto possibile del mangime corretto
Quantità somministrata	controllo della funzionalità dell'impianto di distribuzione	piano alimentare del periodo		ripristino al più presto possibile delle quantità volute

Acqua di bevanda

Tipo di monitoraggio Verifica della potabilità alla bocca dell'animale

Frequenza di monitoraggio Annualmente

Frequenza di registrazione Ad ogni monitoraggio

Responsabile del controllo .....

Parametro/Dato registrato	metodo di controllo/misura	valore di riferimento	valore rilevato	Azione correttiva applicata in caso di non rispondenza
potabilità	analisi chimica, batteriologica e organolettica	limiti di legge per la potabilità ad uso umano (DPR del 24 maggio 1988 n. 286)		a seconda della gravità e delle indicazioni fornite da AUSL

Alla scheda di autocontrollo andranno allegati i certificati di analisi (anche quelli relativi al piano di controllo per le salmonelle patogene).

## Lavorazione, Confezionamento e Vendita

I documenti da utilizzare per l'attività di autocontrollo sulla lavorazione, confezionamento e vendita delle carni cunicole sono:

1. scheda di uscita per partita di conferimento al macello di ogni unità produttiva;
2. documento/scheda di macellazione;
3. tagliandi e sigilli di carcasse fuori circuito rese al macello;
4. tagliandi e sigilli di carcasse vendute in circuito e conservate nel punto vendita.

## Controlli

### Allevamento

1. Dichiarazione di idoneità dell'allevamento (comunque allegata alla domanda di concessione del marchio) e relative verifiche strutturali e gestionali.
2. Svolgimento dell'attività di autocontrollo relative alle strutture, attrezzature e interventi di pulizia.
3. Età, categorie di peso ed identificazione degli animali.
4. Corretto uso del quaderno di allevamento e delle schede di invio al macello.
5. Svolgimento dell'attività di autocontrollo relativa all'acqua di bevanda:
6. Dichiarazione dei fornitori del mangime relativa all'applicazione dell'autocontrollo ai sensi del Decreto legislativo 123/99 e sue successive modificazioni.
7. Uso della formulazione "ingrasso" per almeno 15 giorni dalla macellazione.
8. Adempimenti previsti in materia ambientale.
9. Interventi di profilassi e terapia.
10. Svolgimento dell'attività di autocontrollo relative alle zoonosi.
11. Gestione delle gabbie di trasporto dei conigli.

### Trasporto, Macellazione e Lavorazione delle carni

1. Condizioni di trasporto.
2. Rilascio del bollo CEE alle strutture di macellazione.
3. Rispetto della separazione spazio-temporale nella macellazione dei conigli del circuito QC.
4. Svolgimento dell'attività di autocontrollo relativa alla selezione qualitativa delle carcasse.
5. Corretta identificazione delle carcasse e dei tagli.
6. Corretta compilazione dei verbali di macellazione e dei certificati di garanzia.

## Vendita e Distribuzione del prodotto

1. Documenti di carico e scarico dei quantitativi di carcasse e tagli: gestione dei tagliandi, delle etichette e dei sigilli.
2. Modalità di vendita e presentazione delle carni.

Presso gli allevamenti, i macelli e i punti vendita facenti capo ad un concessionario del marchio QC dovranno essere disponibili tutte le documentazioni, comunque previste dalla legge inerente la produzione, la macellazione e commercializzazione delle carni cunicole. Questa documentazione, insieme a quanto altro già tenuto per legge, ritenuto utile alla ricostruzione delle attività del circuito, sarà a disposizione del personale di controllo; questo comunque potrà decidere di effettuare verifiche analitiche ulteriori, con onere a carico del gestore del marchio QC.

Allegato 1 Dati tecnici relativi alle deiezioni

Tipologia di allevamento, pesi medi e produzioni unitarie di effluenti.

	Peso vivo medio	Liquame	Letame o materiale palabile	
			kg/capo	m <sup>3</sup> / ton di peso vivo * anno
Cunicoli in gabbia con asportazione manuale o con raschiatore meccanico delle deiezioni (durata ciclo 4 mesi)	1,2-3,5 (*)	1,2	43,9	73,2
Cunicoli in gabbia con asportazione delle deiezioni con acqua di lavaggio a bassa pressione (durata ciclo 4 mesi)	1,2-3,5 (*)	14,6		

(\*) il primo valore è riferito al coniglio da carne, il secondo al riproduttore

fonte Liquami zootecnici. Manuale per l'utilizzazione agronomica - edizioni L'Informatore Agrario, 2001):