



**CONIGLIO VERDE LEPRINO DI VITERBO
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

maggio 2016



**CONIGLIO VERDE LEPRINO DI VITERBO
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte di coloro i quali, nel territorio della provincia di Viterbo, producono la carne di coniglio idonea ad essere immessa in commercio, attenendosi alle prescrizioni del Consorzio Coniglio Verde Leprino di Viterbo (d'ora in poi Consorzio) che si intendono recepite nel presente disciplinare.

Le caratteristiche della carne del Coniglio Verde Leprino di Viterbo (d'ora in poi Coniglio) sono dovute essenzialmente a due fattori:

1. l'appartenenza degli animali alla razza "Leprino di Viterbo", appositamente selezionata per l'allevamento all'aperto;
2. le modalità di allevamento.

Il Consorzio, tramite un'apposita Commissione interna (d'ora in poi Commissione), effettua tutti i controlli necessari sugli allevatori che conferiscono il Coniglio al laboratorio di macellazione.

Modalità di allevamento

L'allevamento deve essere rigorosamente all'aperto per ottimizzare le condizioni sanitarie ed eliminare l'inalazione di odori sgradevoli che si fissano alle carni. In fase di conversione, per un periodo massimo di un biennio, è accettato l'utilizzo di un ricovero, purché parzialmente aperto per almeno due lati.

Il sistema di allevamento deve consentire condizioni di eccezionale benessere per gli animali. Pertanto il modello per la riproduzione è quello detto a cella interrata, costituito da una cella con superficie non inferiore a 0,16 m² (il modello di elezione prevede una cella di 0,25 m²).

La cella è collegata ad una gabbia esterna di superficie non inferiore a 0,36 m². Il collegamento deve essere assicurato mediante un tubo che può essere di sezione quadrata, con lato di cm 14, o circolare con diametro di cm 14; la lunghezza del tubo non deve essere inferiore a cm 40.

Gli ingrassi devono essere effettuati in colonia, in gruppi di 4 individui al massimo per gabbia la cui superficie non deve essere inferiore a 0,38 m². E' consentita soltanto una copertura superiore o un tetto.

Gli animali sono alimentati con mangimi OGM-free bilanciati, non medicati, o con fieni o foraggi freschi.

Gli animali non saranno sottoposti ad alcun trattamento terapeutico.

La vaccinazione è facoltativa.



**CONIGLIO VERDE LEPRINO DI VITERBO
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Al manifestarsi di qualsiasi sintomo di patologia gli animali saranno isolati ed esclusi dal ciclo produttivo. Gli animali morti o abbattuti, saranno, a campione, sottoposti ad esame anatomico - patologico da parte del Consorzio.

Le deiezioni degli animali, in quanto prive di residui di sostanze di sintesi, potranno essere raccolte e utilizzate a fini agronomici secondo pratiche agronomiche a basso impatto ambientale e tenendo conto delle vigenti normative in materia.

Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti di allevamento e di prodotto sono affidati al Consorzio.

L'allevamento dovrà possedere un Registro di stalla aggiornato, sul quale sono annotati le fasi vitali degli animali, la quantità e qualità della alimentazione erogata, gli eventuali trattamenti terapeutici e di profilassi effettuati e qualsiasi altro evento e circostanza importante ai fini delle caratteristiche qualitative della carne degli animali allevati.

La Commissione potrà, con adeguata motivazione, segnalare al direttivo del Consorzio l'opportunità di una temporanea o definitiva esclusione dal Consorzio dei soggetti che non si attengono al disciplinare di produzione.

Il "Comitato di gestione e di controllo del marchio Tuscia Viterbese" (d'ora in poi Comitato) potrà anche svolgere, presso il Licenziatario del marchio, le attività di controllo e vigilanza, soprattutto sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali disponibili agli eventuali controlli che la Commissione o il Comitato, anche per tramite di propri delegati, potranno svolgere presso l'azienda.

Garanzie del soggetto Licenziatario

Il soggetto Licenziatario dovrà garantire, attraverso un piano di tracciabilità di prodotto che controlla tutte le fasi che seguono l'allevamento, la distinzione tra il prodotto, oggetto della contrassegnazione con il marchio "Tuscia Viterbese", e gli altri prodotti similari.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e provabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato.