

Il presente disciplinare detta le norme attuative obbligatorie per la popolazione.

CAPO 1
Caratteristiche del pulcino

Art. 1

I pulcini immessi negli allevamenti dovranno essere solo di prima qualità e pervenire da riproduttori "sani" e con le seguenti caratteristiche:

a) Caratteri morfologici dell'esemplare adulto:

Testa: di medio sviluppo, con cresta rossa semplice formata da 4 a 6 denti, ben sviluppata, eretta nel gallo, pendente da un lato nella gallina; bargigli e guance rossi, orecchioni di media grandezza, bianchi con venature rosse. Becco giallo, forte.

Corpo: raccolto con petto e spalle ampie

Tarsi e pelle: di colore giallo

Piumaggio: di colore fulvo (scamosciato o dorato in varia gradazione)

Coda: portata alta, di colore nero, lunga e quadrata nella gallina, con riflessi colorati metallici nel gallo. In entrambi i sessi, possono essere presenti alcune remiganti primarie dello stesso colore della coda.

Peso: il peso vivo dei galli adulti varia da 2,5 a 3 Kg, quello delle galline adulte da 2 a 2,5 Kg.

b) Caratteri produttivi

Le uova sono di colore rosato con guscio liscio e peso medio di 55 – 60 grammi. La produzione annuale, concentrata prevalentemente nel periodo primaverile ed estivo, si aggira sulle 180-200 uova. Le pollastre iniziano la deposizione verso il 6° 7° mese di vita.

La produzione di carne è rilevante presentando la razza uno sviluppo precoce, caratteristica alla quale si aggiungono rusticità e resistenza alle malattie.

La qualità della carne, anche dovuta alle tecniche di allevamento e alimentazione estensive, è ottima e perciò destinata ai consumatori più esigenti.

Le produzioni tipiche sono il pollo di minimo 130 giorni, il cappone durante il periodo natalizio e la gallina a fine produzione.

Cresta e bargigli particolarmente sviluppati sono utilizzati per il piatto tipico piemontese "la finanziaria".

c) Caratteri riproduttivi

Oltre alla buona attitudine alla produzione di uova, la razza presenta un'elevata percentuale di schiudibilità delle stesse.

CAPO 2
Descrizione del prodotto

Art. 1

L'animale è allevato secondo le seguenti caratteristiche:

a) *I polli dovranno essere alimentati con miscele di cereali aziendali e/o locali non contenenti sostanze medicamentose né coloranti sintetici, provenienti da sementi certificate non O.G.M.;*

b) *fin dall'età di 50 giorni agli animali viene distribuito manualmente secondo le normative vigenti e a spaglio nell'area di pascolo, mais in chicchi interi. Questo avviene mattina e sera per rendere più naturale ed appetibile il metodo di alimentazione;*

c) *i polli sono allevati in spazi adeguati (5 mq. a capo ed adeguatamente ombreggiati);*

d) *ai polli si garantisce la possibilità di riposare seguendo il normale ciclo stagionale;*

e) *è vietato il debeccaggio;*

f) *i ricoveri dovranno essere strutturati nel seguente modo:*

1) in materiale disinfettabile;

2) dotati di ventilazione naturale;

3) dotati di illuminazione adeguata non artificiale; con esposizione a sud;

4) dotati di mangiatoie e di abbeveratoi in numero sufficiente, da mantenersi adeguatamente puliti;

5) dotati di posatoi in misura di 1m/5 capi;

g) *tutti i polli destinati alla vendita avranno un sigillo specifico presente sull'animale che identificherà l'allevamento di produzione e la rintracciabilità di tutto il ciclo produttivo.*

h) *gli animali verranno ritirati dai centri di macellazione con un'età minima di 130 giorni;*

CAPO 3

Caratteristiche del metodo d'allevamento

Art. 1

Gli allevatori dovranno condurre l'allevamento secondo le regole del buon padre di famiglia e in particolare dovranno attenersi scrupolosamente al regolamento in oggetto, alle direttive del Servizio Pubblico Veterinario o un Veterinario esperto e dovranno comunicare immediatamente l'insorgere di qualsiasi problema al Servizio Pubblico Veterinario.

Art. 2

Gli allevatori dovranno operare in modo da garantire il benessere degli animali.

CAPO 4

Registri d'allevamento e aziendale

Art. 1

Le aziende sono tenute a compilare e conservare a disposizione delle autorità competenti e degli Enti di controllo preposti appositi registri per l'autocontrollo aziendale

CAPO 5

**Sopralluoghi da parte del Tecnico Veterinario
(per allevamenti finalizzati al commercio)**

Art. 1

L'Associazione potrà dotarsi di un Servizio Tecnico Veterinario incaricato ad effettuare sopralluoghi nelle strutture dove vengono allevati i polli e dove viene prodotto l'alimento destinato a questi.

Art. 2

I sopralluoghi nelle strutture relative al Capo 5, art. 1 hanno lo scopo di controllare che il presente regolamento venga rispettato in ogni sua parte.

CAPO 6

Logistica dai centri di produzione al centro di macellazione

Il trasporto degli animali viene seguito da aziende specializzate oppure con automezzi di proprietà, nel rispetto delle normative vigenti.

CAPO 7

**Centro di macellazione e lavorazione degli animali
finalizzati al commercio**

Tali strutture dovranno rispondere alle norme vigenti in materia con particolare cura del servizio al cliente finale.

CAPO 9

**Rintracciabilità della filiera produttiva
(degli animali finalizzati al commercio)**

Art. 1

E' fatto obbligo di seguire il presente regolamento in ogni sua parte di competenza.

Art. 2

E' fatto obbligo di conservare per almeno 1 (uno) anno i registri di struttura di cui al Capo 4, art. 1.

Nel caso in cui il presente regolamento non venisse rispettato anche in parte, in uno o più gruppi di animali allevati o nelle strutture preposte alla produzione dell'alimento, è vietata la commercializzazione di tali gruppi con marchio