



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“ Il Michelasso “

“ **Il Michelasso** “ è il nome che identifica gli animali allevati all’aperto e in libertà, garantiti nel loro benessere.

La zona di produzione è principalmente la Provincia di Verona e riguarda in particolare gli avicoli, i suini, i conigli e similari. Per potersi fregiare del marchio “ **Il Michelasso** “ , le carni o loro derivati, dovranno provenire dalla macellazione di animali allevati nel seguente modo :

- in ampi recinti che siano in grado di garantire abbondanti spazi per il movimento
- i recinti dovranno essere all’aperto, con pavimenti di terra o coltivati a prato; consentire agli animali di muoversi in libertà ed esprimersi secondo natura, correre, razzolare, grufolare, mettersi all’ombra o prendere il sole , ecc...
- i recinti devono essere provvisti di acqua corrente potabile proveniente dalla condotta comunale o da pozzo aziendale con acque periodicamente analizzate.
- I recinti di allevamento non saranno mai vicini alle aree industriali
- i recinti devono essere provvisti di ricoveri adeguati
- gli animali non saranno mai alimentati con prodotti O.G.M.
- il metodo di macellazione, deve essere possibilmente il più indolore e senza stress
- alimentazione equilibrata, mai spinta, mai forzata.
- Sono banditi metodi di forzatura produttiva derivante dall’illuminazione prolungata dei recinti, l’unica luce da garantire è quella naturale.
- garantire nel complesso il benessere degli animali

Il presente Disciplinare ha lo scopo di offrire maggiori garanzie sull’origine e sulle tecniche di alimentazione, di stabulazione, sulle modalità di allevamento, la salubrità ambientale.

Per produrre animali destinati al marchio “**Il Michelasso**”, l’allevatore dovrà espressamente accettare il presente Disciplinare di Produzione e garantirne la massima tracciabilità.

L’allevatore risponderà personalmente del mancato rispetto del disciplinare tutto