

# **ANTICO MERCATO DI VOLPEDO**

## **LUNGO LA SRADA DEL SALE**

### **DISCIPLINARE CARNI, SALUMI ED INSACCATI, UOVA**

#### **CARNI**

Possono essere vendute le carni di animali nati e cresciuti in azienda o che abbiano trascorso almeno metà della loro vita in azienda.

L'allevamento deve rispettare il benessere animale evitando ogni trattamento brutale e la stabulazione deve essere libera con accesso al pascolo; devono essere rispettati i comportamenti naturali di ogni specie allevata.

L'alimentazione deve provenire da agricoltura biologica e possibilmente essere di propria produzione o prodotta sul territorio.

Gli animali malati devono essere curati con medicine omeopatiche o fitoterapiche e solo se necessario e concesso l'uso di medicinali allopatici sotto lo stretto controllo del veterinario aziendale. I tempi di sospensione per i medicinali allopatici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati.

I suini macellati devono avere almeno 12 mesi di vita.

Per quanto riguarda le carni avicole sono da destinare alla macellazione gli animali che abbiano raggiunto almeno i 90 giorni di vita per le razze pesanti e i 120 giorni per quelle leggere.

#### **SALUMI ED INSACCATI**

I suini dai quali si ottengono i salumi devono essere preferibilmente di provenienza aziendale o provenire da allevamenti della zona. L'allevamento deve avere le medesime caratteristiche di quello descritto nel paragrafo delle carni.

Gli ingredienti per la concia delle carni devono essere naturali; come conservante è ammesso solo l'uso di E252- nitrato di potassio nella dose minima consentita dalla legge; sono vietati starter, zuccheri, siero del latte o caseinati, esaltatori del gusto; la stufatura dei salumi può avvenire in cella ma la stagionatura deve essere naturale; i budelli e le mufte devono essere naturali; il sale deve essere marino e nazionale.

#### **UOVA**

Possono essere vendute uova di animali che siano allevati, alimentati e curati come descritto nel paragrafo delle carni.