

REGOLAMENTO SPECIALE POLLO MACELLATO FRESCO E CONGELATO

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 6 del 18 aprile 2011

COMITATO DI FILIERA DELLE CARNI AVICOLE E UOVA SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI FORLÌ

Art. 1 - Oggetto del Regolamento – categoria di prodotto negoziabile

Pollo macellato e congelato e in particolare i seguenti prodotti:

- Pollo a Busto congelato (in sigla “Pollo a busto cong.”);
- Quarto di Pollo congelato (in sigla “Quarto di Pollo cong.”);
- Petto di Pollo congelato (in sigla “Petto di Pollo cong.”);
- Fuso di Pollo congelato (in sigla “Fuso di Pollo cong.”)
- Filetto di Pollo congelato (in sigla “Filetto di Pollo cong.”)
- Cosciotto di Pollo congelato (in sigla “Cosciotto di Pollo cong.”);
- Coscia di Pollo congelata (in sigla “Coscia di Pollo cong.”);
- Ali di Pollo congelate (in sigla “Ali di Pollo cong.”);
- Ali di Pollo non separate congelate (in sigla “Ali di Pollo non sep. cong.”);
- Fegato e cuore di Pollo congelato (in sigla “Fegato e cuore di Pollo cong.”);
- Durello di Pollo congelato (in sigla “Durello di Pollo cong.”);
- Creste di Pollo congelato (in sigla “Creste di Pollo cong.”);
- Scarti di macellazione del Pollo congelato (in sigla “Scarti macellazione Pollo cong.”);
- Carni preparate di Pollo congelato (in sigla “Carni preparate di Pollo cong.”).

Pollo macellato fresco e in particolare i seguenti prodotti:

- Pollo intero fresco (in sigla “Pollo intero fr.”);
- Pollo a Busto fresco (in sigla “Pollo a Busto fr.”)
- Pollo a Busto Pesante fresco (in sigla “Pollo a Busto Pes. fr.”)
- Petto di Pollo con osso fresco (in sigla “Petto Pollo osso fr.”)
- Petto di Pollo fresco (in sigla “Petto Pollo fr.”)
- Filetto di Pollo fresco (in sigla “Filetto Pollo fr.”)
- Coscia di Pollo fresco (in sigla “Coscia Pollo fr.”)
- Cosciotto di Pollo fresco (in sigla “Cosciotto Pollo fr.”)
- Carni preparate Pollo fresco (in sigla “Carni preparate Pollo fr.”)
- Sovracoscia di Pollo fresco (in sigla “Sovracoscia Pollo fr.”)
- Fuso di Pollo fresco (in sigla “Fuso Pollo fr.”)
- Ali di Pollo fresco (in sigla “Ali Pollo fr.”)
- Ali di Pollo non separate fresco (in sigla “Ali di Pollo non sep. fr.”)
- Fegato e cuore di Pollo fresco (in sigla “Fegato cuore Pollo fr.”)
- Durello di Pollo fresco (in sigla “Durello Pollo fr.”)
- Schiene di Pollo fresco (in sigla “Schiene Pollo fr.”)
- Creste di Pollo fresco (in sigla “Creste Pollo fr.”)
- Pollo intero fresco confezionato (in sigla “Pollo intero fr. conf.”);
- Pollo a Busto fresco confezionato (in sigla “Pollo a Busto fr. conf.”)

- Pollo a Busto Pesante fresco confezionato (in sigla "Pollo a Busto Pes. fr. conf.")
- Petto di Pollo con osso fresco confezionato (in sigla "Petto Pollo osso fr. conf.")
- Petto di Pollo fresco confezionato (in sigla "Petto Pollo fr. conf.")
- Filetto di Pollo fresco confezionato (in sigla "Filetto Pollo fr. conf.")
- Coscia di Pollo fresco confezionato (in sigla "Coscia Pollo fr. conf.")
- Cosciotto di Pollo fresco confezionato (in sigla "Cosciotto Pollo fr. conf.")
- Carni preparate Pollo fresco confezionato (in sigla "Carni preparate Pollo fr. conf.")
- Sovracoscia di Pollo fresco confezionato (in sigla "Sovracoscia Pollo fr. conf.")
- Fuso di Pollo fresco confezionato (in sigla "Fuso Pollo fr. conf.")
- Ali di Pollo fresco confezionato (in sigla "Ali Pollo fr. conf.")
- Ali di Pollo non separate fresco confezionato (in sigla "Ali Pollo non sep. fr. conf.")
- Fegato e cuore di Pollo fresco confezionato (in sigla "Fegato cuore Pollo fr. conf.")
- Durello di Pollo fresco confezionato (in sigla "Durello Pollo fr. conf.")
- Schiene di Pollo fresco confezionato (in sigla "Schiene Pollo fr. conf.")
- Creste di Pollo fresco confezionato (in sigla "Creste Pollo fr. conf.")
- Scarti macellazione Pollo fresco (in sigla "Scarti macellazione Pollo fr.")

Il lotto minimo negoziabile = 10 Kg

I multipli del lotto minimo negoziabile = 1 Kg

Importo minimo per le variazioni di prezzo = € 0,01

Art. 2 - Descrizione caratteristiche qualitative dei prodotti

I prodotti oggetto del presente regolamento sono le carni di pollame idonee al consumo umano le quali non abbiano subito alcun trattamento all'infuori della semplice refrigerazione, come previsto dal Reg. (CE) N. 1234/2007,

E' ammessa una tolleranza di calo peso sui prodotti dello 0,5% massimo rispetto al peso stabilito alla partenza dal magazzino (la tolleranza si riferisce a cali di peso dovuti al trasporto).

Pollo macellato fresco

Si intendono le carni di pollame non irrigidite a causa della refrigerazione, da conservare costantemente ad una temperatura non inferiore a -2°C e non superiore a +4°C. come previsto dal Reg. (CE) N. 1234/2007.

Pollo macellato e congelato

Si intendono le carni di pollame che devono essere congelate appena possibile nel quadro delle procedure normali di macellazione e devono essere mantenute costantemente ad una temperatura non superiore a -12 °C come previsto dal Reg. (CE) N. 1234/2007 e Reg. (CE) N. 543/2008. Tuttavia, possono essere fissate alcune tolleranze conformemente alla procedura di cui all'art. 6 del Regolamento (CE) N.543/2008.

Per tutto quanto non disposto dal presente regolamento si fa rinvio al Regolamento (CE) N.1234/2007 e al Regolamento (CE) N.543/2008, recante le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame.

- **Pollo a Busto:** si intende la carcassa, dopo dissanguamento e spiumatura, senza testa e senza zampe completamente eviscerata senza frattaglie.
- **Quarto di Pollo:** si intende il cosciotto intero posteriore tagliato a metà (con la schiena).
- **Petto di Pollo con osso:** si intende lo sterno e le costole, o parte delle stesse, che da esso si dipartono da entrambi i lati, unitamente alla muscolatura che li ricopre. Il petto con osso può essere presentato intero o sezionato a

- metà;
- **Petto di Pollo:** si intende il prodotto sia senza pelle e senza forcina.
 - **Filetto di Pollo:** si intende il petto intero o il mezzo petto disossati, vale a dire mondati dello sterno e delle costole;
 - **Coscia di Pollo:** si intende femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
 - **Cosciotto di Pollo:** si intendono i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso, con o senza il codrione;
 - **Coscetta di Pollo:** si intende coscia di pollo con unita parte del dorso; la parte di dorso non deve incidere per più del 25 % sul peso complessivo del taglio;
 - **Sovraccoscia di Pollo:** si intende il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
 - **Fuso di Pollo:** si intende la tibia e la fibula unitamente alla muscolatura che le ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
 - **Ali di Pollo:** si intende l'omero, il radio e l'ulna unitamente alla muscolatura che li ricopre. La punta, comprese le ossa carpali, può anche essere assente. Le sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
 - **Ali di Pollo non separate:** le due ali unite da una parte del dorso; quest'ultima non deve incidere per più del 45 % sul peso complessivo del taglio;
 - **Fegato e cuori di Pollo:** si intendono i fegati e i cuori di pollo;
 - **Durello di Pollo:** si intende lo stomaco del pollo;
 - **Schiene di Pollo :** si intende il dorso del pollo.
 - **Scarti macellazione Pollo:** si intende penne, piume, ossi, sangue del residuo della macellazione del pollo.
 - **Carni preparate di Pollo:** si intendono i tagli interi che vengono ulteriormente sezionati e/o arricchiti con altri elementi alimentari.

Art. 3 - Scheda informativa dei prodotti

Il Soggetto Abilitato all'Intermediazione all'interno della Scheda Informativa dovrà compilare dei campi obbligatori e potrà anche redigere dei campi facoltativi.

Campi facoltativi riguardanti le caratteristiche del prodotto

- 1- Tipologia colore
- 2- Peso
- 3- Tipo di ali (solo per i prodotti "Ali di pollo congelato" e "Ali di Pollo fresco")
- 4- Con o senza cuore (solo per i prodotti "fegato di pollo congelato" e "fegato di pollo fresco")
- 5- Peso netto per cassa
- 6- Tipo di raffreddamento (solo per i prodotti freschi)
- 7- Tipo di congelamento (solo per i prodotti congelati)
- 8- Altre caratteristiche

Campi facoltativi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale

- 1- Modalità risoluzione controversie
- 2- Confezionamento

- 3- Numero di pezzi per cassa
- 4- Specifiche di consegna/ritiro della merce
- 5- Tempi e modalità di pagamento

Art. 4 - INTEGRAZIONI/DEROGHE ALLE DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 5 - LA RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Nel caso in cui le parti abbiano convenuto di deferire le proprie controversie in arbitrato, si applicheranno le seguenti regole:

1) le Parti potranno convenire, prima dell'instaurazione del procedimento arbitrale, che esso venga regolato secondo uno dei seguenti regolamenti arbitrali e amministrato dalla rispettiva istituzione arbitrale:

- Regolamento della Camera Arbitrale di Forlì e Cesena;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Milano;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Verona;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Bologna;

2) le Parti potranno in ogni caso convenire, entro il termine sopra detto, che la controversia sia deferita alla cognizione di uffici o istituzioni arbitrali diverse da quelle sopra richiamate e regolato dal codice di procedura civile in materia di arbitrato ovvero dal regolamento arbitrale dell'istituzione prescelta.

3) nel caso in cui le Parti non raggiungano un accordo su quanto sopra, l'arbitrato sarà regolato dal Regolamento dell'istituzione arbitrale, tra quelle indicate sopra al punto 1), più vicina al luogo di consegna/ritiro della merce e sarà amministrato dall'istituzione che ha adottato tale Regolamento.