

REGOLAMENTO SPECIALE CONIGLIO MACELLATO E CONGELATO

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

COMITATO DI FILIERA DELLE CARNI CUNICOLE SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI VERONA

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

Coniglio macellato e congelato e in particolare i seguenti prodotti:

- Coniglio Intero leggero congelato (in sigla "Coniglio Intero leggero cong.");
- Coniglio Intero medio congelato (in sigla "Coniglio Intero medio cong.");
- Coniglio Intero pesante congelato (in sigla "Coniglio Intero pesante cong.");
- Spalle di Coniglio congelato (in sigla "Spalle Coniglio cong.");
- Lombo di Coniglio congelato (in sigla "Lombo Coniglio cong.");
- Cosce di Coniglio congelato (in sigla "Cosce Coniglio cong.");
- Frattaglie di Coniglio congelato (in sigla "Frattaglie Coniglio cong.");

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 conigli devono essere macellati secondo le buone norme di macellazione intese come: assenza di ecchimosi ed ematomi, assenza di pelo, debitamente dissanguati, e privi di imbrattamento da feci.

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).

Le carni di coniglio devono essere congelate appena possibile nel quadro delle procedure normali di macellazione e devono essere mantenute costantemente ad una temperatura non superiore a -15°C.

Sono esclusi e non tollerati riproduttori sia maschi che femmine. E d'obbligo l'uso di imballaggi nuovi.

La definizione dei pesi minimi e medi è valida solo per i prodotti Coniglio intero leggero, medio, pesante.

Prodotto	Peso minimo per pezzo	Peso medio per cassa
Coniglio intero leggero congelato	1,100 Kg	≤ 1,300 Kg
Coniglio intero medio congelato	1,300 Kg	≤ 1,500 Kg
Coniglio intero pesante congelato	1,500 Kg	≤ 1,700 Kg

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. Peso medio della partita
2. Altre caratteristiche

Campi obbligatori riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale

1. Sfuso o confezionato (campo facoltativo per le proposte di acquisto)
2. Modalità risoluzione controversie

Campi facoltativi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale

1. Confezionamento
2. Numero di pezzi per pallet
3. Tipologia di congelamento
4. Specifiche di consegna/ritiro della merce
5. Tempi e modalità di pagamento

Art. 4 - INTEGRAZIONI/DEROGHE ALLE DISPOSIZIONI GENERALI

Non sono previsti.

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