

Azienda Agricola Mangimi Monge

Sezione anagrafica

Nome Produttore: Monge Antonio

Indirizzo: Via Circonvallazione 50 – Torre San Giorgio (CN)

Data inizio attività: L'attività agricola costituisce per tradizione familiare da decenni l'occupazione della famiglia Monge; tuttavia il settore che si occupa dell'incubazione della gallina Bianca di Saluzzo, razza autoctona della zona, è stato avviato solo nel 2000.

Tipologia di conduzione e numero di addetti: L'azienda è a conduzione familiare; 1 persona a tempo pieno è dedicata all'incubazione della bianca di Saluzzo.

Indirizzo produttivo: produzione di pulcini di Bianca di Saluzzo e bionda piemontese: di queste due razze viene seguita l'incubazione e la schiusa; si effettua anche la vendita al minuto al pubblico di pulcini di altre razze, fornite da altri incubatoi, quali pulcino rosso pesante, bianco pesante, nonché di altre specie, quali tacchini, faraone, anatre, oche.

Sezione tecnica

Descrizione dell'areale produttivo: l'azienda, non lontanissima dall'area pedemontana di Verzuolo e Saluzzo, è comunque situata in piena pianura cerealicola cuneese; si tratta di una zona che è sempre stata caratterizzata dall'allevamento di galline e sugli aspetti storici ed economici di quest'attività l'AsProAvic ha condotto ricerche in passato.

Specie allevata o coltivata: L'azienda si occupa dell'incubazione e svezzamento dei pulcini di una delle razze che risultavano più frequentemente allevate fino a pochi decenni fa nel Saluzzese: la gallina bianca di Saluzzo. Questa razza in seguito scomparve quasi completamente e fu recuperata ad opera dell'Istituto Agrario di Verzuolo a partire da 5-6 esemplari tra i migliori che poterono essere reperiti nelle cascine della zona e da cui si è dato inizio al miglioramento genetico della razza. Si tratta di una razza ottima pascolatrice, con qualità organolettiche della carne decisamente pregiate i cui aspetti più essenziali possono essere così schematizzati:

- pelle molto sottile
- scarsissimo deposito di grasso sottocutaneo
- presenza di grasso intramuscolare che rende le carni morbide
- carne molto saporita, gustosa e croccante, ma non coriacea.
- alla cottura non si hanno per questa razza le riduzioni di peso che si osservano per altre razze.

La Bianca Saluzzese è una razza rustica, che ha un ciclo di allevamento di 5 mesi, di taglia medio-leggera, ossatura fine, pelle sottile e dorata; il processo che ha portato nella zona a recuperare l'allevamento della Bianca Saluzzese è nato dall'esigenza di salvaguardare una razza locale e di non disperdere il patrimonio genetico. Non bisogna dimenticare che le razze locali piemontesi erano famose fino a 50 anni fa e richiamavano nelle fiere della nostra Regione commercianti provenienti da ogni parte d'Italia. Nell'800 la produzione lorda vendibile delle aziende della zona era costituita per oltre il 50 % dalla vendita di pollame. La razza Bianca di Saluzzo era diffusa nel Saluzzese e anche nelle terre che erano una volta afferenti al marchesato di Saluzzo: Cavallermaggiore, Cavallerleone, ecc.), nonché nella zona confinante della provincia di Torino (Cavour, Garzigliana, Villafranca) ecc. Cavour, in particolare, ha anche mantenuto nel tempo una presenza significativa

della razza nelle aziende agricole locali. Nel corso degli ultimi decenni, la Bianca di Saluzzo è stata soppiantata dall'allevamento industriale; l'idea della salvaguardia e del recupero della Bianca di Saluzzo nasce alla fine del '99, con la proposta di Slow Food di istituire dei presidi nel quadro di un progetto mirato a dare valore a prodotti di pregevoli qualità organolettiche ma a rischio di estinzione (vedi foto).

Era tempo, perché i nuclei residui della razza ritrovati nelle campagne non erano numerosissimi; a partire dai soggetti migliori si avviata un'attività di selezione e diffusione degli animali; occorre ora continuare a lavorare per migliorare la selezione e garantire la continuazione dell'allevamento. L'obiettivo che ci si è prefissati con la selezione è di garantire una certa uniformità degli animali, selezionando i soggetti che presentano maggiore rusticità ed evitando la consanguineità. Occorre poi lavorare sulla valorizzazione, diffusione e vendita del prodotto; nella consapevolezza che si salva un prodotto se si conferisce nuovamente valore economico al suo allevamento.

Prodotto derivato: Si vendono pulcini appartenenti due classi di età: piccoli e appena schiusi, che richiedono poi all'acquirente specifiche attenzioni, quali ad esempio essere tenuti ad una temperatura di 30 gradi e riscaldati con una lampada; oppure "svezzati" cioè dai 10 giorni in poi. Questa ultima tipologia richiede all'acquirente un impegno minore (da un mese di età in poi, se si è nella stagione calda, il pulcino non ha più bisogno del riscaldamento e può stare all'aperto).

Smaltimento rifiuti: i gusci delle uova sono smaltiti da un'azienda specializzata; i rifiuti organici sono riutilizzati in azienda.

Attrezzature e strutture aziendali:

l'azienda può contare su una cascina nel Saluzzese dove si svezzano e si vendono al pubblico i pulcini; l'incubatoio invece si trova a Torre S. Giorgio; l'azienda coltiva qualche giornata di soia, grano, e mais, il cui prodotto viene utilizzato nell'allevamento avicolo.

Connessioni con altre attività per utilizzo di prodotti secondari e sottoprodotti: una connessione tra il ciclo dell'allevamento e quello delle coltivazioni è costituito dalla pollina



(escrementi dei polli), che essendo un ottimo concime di effetto anche abbastanza pronto, viene riutilizzata nei campi.

Avversità e patologie: la bianca Saluzzese , trattandosi di una razza rustica, può e anzi ha l'esigenza di essere tenuta all'aperto, dove si difende bene dalle patologie e solitamente non ne presenta; soffre moltissimo, invece, l'allevamento intensivo. I pulcini comunque sono vaccinati appena schiusi contro le seguenti patologie: Malattia di Marek , Pseudo - peste e Bronchite infettiva.

Considerazioni sulla sostenibilità ambientale: l'interesse ambientale dell'attività aziendale è legato all'opera di mantenimento della biodiversità in agricoltura; *occorre considerare, infatti, che ogni razza, formata in un particolare ambiente, costituisce un patrimonio genetico che, la storia della zootecnia insegna, può dimostrarsi da un momento all'altro utile come tale o come componente e partecipe di nuove combinazioni genetiche. In altre parole, ogni razza costituisce uno straordinario e spesso inesplorato serbatoio di geni che possono rivelarsi interessanti, offrendo la materia prima per future selezioni, e che occorre difendere e conservare* (citazione riportata da Giordani, nella prefazione al trattato di Ida Giavarini "Le razze dei polli", ed. Edagricole). L'attività dell'azienda ha contribuito anche al recupero della razza dal punto di vista dell'utilità commerciale e quindi alla creazione di una filiera e di un'offerta di pollame allevato "a basso input" e quindi con maggiore rispetto dell'ambiente.

Attività economiche integrative: Oltre all'allevamento di Saluzzesi, la famiglia del titolare si occupa di produzione mangimistica, che costituisce una tradizione familiare da decenni ed è l'attività economica fulcro dell'azienda; tuttavia il ramo d'azienda relativo all'incubatoio, che è seguito esclusivamente da uno dei componenti il nucleo familiare, ha acquisito negli anni una sua dignità ed importanza; per quanto riguarda i mangimi, ne vengono elaborati per tutte le razze animali e si tratta di uno dei pochi mangimifici che hanno l'autorizzazione a vendere mangimi medicati, mirati a risolvere determinate patologie degli animali. Il bacino di utenza dei mangimi è per lo più piemontese, ma i prodotti aziendali sono disponibili anche presso alcuni rivenditori in Liguria.

Problemi incontrati – finanziamenti ed altre agevolazioni: l'incubatoio non ha beneficiato di incentivi: l'azienda è andata avanti con le proprie risorse; l'attività ha un suo mercato abbastanza vivace e permette dunque di rientrare dell'investimento e di sostenere un membro della famiglia agricola.

Piani di sviluppo: l'azienda si propone di ampliare entro breve la superficie coperta dedicata all'allevamento e alla vendita degli avicoli, ponendo particolare attenzione anche al benessere animale; sarà previsto un paddock come zona di esercizio per gli animali.

Sezione commerciale

Sedi mercatali – punti di distribuzione e vendita: il punto vendita principale sia per gli avicoli, sia per i mangimi si trova presso il centro aziendale; esistono tuttavia diversi punti vendita in Regione, il cui indirizzo può essere reperito telefonando e chiedendo informazioni direttamente in azienda.

Contatti con la grande distribuzione: l'azienda non interagisce con la grande distribuzione, anche considerando il tipo di produzioni realizzate.

Rapporto con la ristorazione: come sopra

Periodi in cui il prodotto è disponibile e costi medi: si comincia da inizio Febbraio fino a Ottobre; il pulcino piccolo è però disponibile solo fino alla metà di luglio, successivamente si può acquistare il pulcino svezzato. Mediamente un pulcino costa da 1,50 € in su.

I mangimi invece sono disponibili per tutto l'anno; come politica aziendale, si producono per gli allevatori mangimi personalizzati e specifici.

Come contattare l'azienda: l'azienda può essere contattata telefonicamente al tel. n° 0172/96020 - fax 0172/96048

Adeguatezza spazi e attrezzature: è in corso la costruzione di un capannone per adeguare gli spazi dedicati alle attività.

Possibilità di far comprendere la specificità del prodotto e adeguatezza del prezzo: non ci sono difficoltà a far comprendere la specificità della razza. Si consideri che un pulcino ibrido costa 0,90 € circa; ci sono dunque 50 centesimi di differenza. Nel complesso ci si può immaginare una produzione di circa 20.000 pulcini all'anno e naturalmente si tratta solo di una piccolissima nicchia di mercato rispetto ai 250.000.000 di polli prodotti in Italia ogni anno. Un futuro possibile per questo tipo di produzioni molto particolari è quello dei gruppi di acquisto o comunque di soluzioni a filiera corta, in cui vi sia un contatto diretto tra il produttore e il consumatore. Un prezzo accettabile sarebbe 7,5 - 9 € per il prodotto finito venduto al consumatore, rispettando quello che sarebbe il prezzo all'ingrosso, mentre il costo d'acquisto presso il macellaio è di 12 €.

Il sistema di produzione biologico per ora non è stato applicato alla Bianca di Saluzzo anche perché non si vuole gravare con ulteriori costi sui piccoli allevamenti; bisogna tenere conto comunque, del fatto che l'attuale sistema di allevamento ha regole molto precise: non si macella prima di 150 gg.; attualmente esiste un disciplinare di produzione del presidio slowfood che propone indicazioni sui tempi e gli spazi di allevamento, nonché sull'alimentazione e le cure da dedicare agli animali.

Tipologia di acquirente: piccoli allevatori, appassionati e anche altri allevatori.

Disponibilità ad adeguare l'offerta ad un eventuale aumento di domanda: c'è già stato ed è in corso un aumento di domanda cui l'azienda fa fronte progettando di ampliare gli spazi dedicati all'incubatoio.

Gestione del prodotto invenduto: entro la fine dell'anno tutti i pulcini vengono venduti: questo è importante non solo da un punto di vista commerciale, ma anche per motivi sanitari, in quanto si opera un periodo di vuoto destinato alla disinfezione e alla pulizia dei locali, della durata di due o tre mesi durante l'inverno.

Ricerca: l'attività può essere considerata come l'applicazione di una ricerca portata avanti dall'Istituto Agrario di Verzuolo- Cn (prof. Marengo) negli anni '90; una sintesi della ricerca svolta e del disciplinare di produzione è disponibile in allegato.

ALLEGATO: Istituto Agrario di Terzuolo

Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "P. Barbero" Via IV Novembre, 30 - 12039 Verzuolo (CN)	Slow Food Via Mendicittà Istruita, 14 12042 - Bra (CN)
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

Presidio "Bianca di Saluzzo"

Premessa

Il progetto di salvaguardia e valorizzazione della razza avicola "Bianca di Saluzzo" prende corpo sul finire del 1999 a partire dalle attività svolte dall'Istituto Professionale per l'Agricoltura di Verzuolo e da Slow Food nell'ambito della salvaguardia del patrimonio agroalimentare, della difesa della biodiversità e della valorizzazione delle tradizioni alimentari.

Lo spunto viene fornito dalla pubblicazione "Patrimonio zootecnico del Piemonte e della Valle d'Aosta", edita nel 1999, che tra le razze avi-cunicole autoctone inserisce la "Bianca di Saluzzo", evidenziandone l'eccellente qualità della carne ma anche il declino che ne minaccia la sopravvivenza.

Sono questi due motivi sufficienti per giustificare la stesura di un protocollo di lavoro volto a rilanciare l'allevamento di questa razza, cercando così di dare concretezza al ruolo di salvaguardia della biodiversità assegnato all'attività agricola da numerosi documenti Nazionali, Comunitari ed Internazionali a partire dalla Conferenza di Rio de Janeiro del 1992.

L'area di diffusione

I territori in cui ha trovato e trova diffusione la "Bianca di Saluzzo" sono riconducibili ai confini dell'antico Marchesato di Saluzzo che ha rappresentato, nel Medioevo Piemontese, una forte realtà politica e territoriale: un principato feudale, che si è dissolto nelle tormentate vicende delle guerre tra Francia e Impero nel Cinquecento.

Dopo un periodo di dominazione francese, il Marchesato di Saluzzo, con il trattato di Lione del 1601, venne assegnato ai duchi di Savoia alle cui vicende fu così legato.

Il 3 settembre 1749 con regio editto di re Carlo Emanuele III, venne istituita l'intendenza di Saluzzo che fu interessata a numerosi fatti di armi che la portarono nuovamente sotto il dominio dei francesi.

Nel 1814 i monarchi Sabaudi ripresero i possedimenti di terraferma e la provincia di Saluzzo venne circoscritta negli antichi suoi limiti, comprendenti le valli Varaita e Po, con i mandamenti di Barge, Cavallermaggiore, Costigliole, Moretta, Paesana, Racconigi, Revello, Saluzzo, Sampeire, Sanfront, Savigliano, Venasca, Verzuolo, Villanovasolaro.

Di questo periodo è l'interessante trattato di Statistica della Provincia di Saluzzo, redatto dal vice-intendente Giovanni Eandi.

Tale opera, che non tratta aspetti zootecnici e quindi non riporta descrizioni degli animali allevati, è ricca invece di informazioni sulla consistenza degli allevamenti, sulla loro importanza in termini economici e sulle attività commerciali ad esse legate.

E' così possibile leggere a proposito dell'allevamento di volatili che *"sono in immenso numero le galline ordinarie, ed i galli, e non hanno una rustica masseria, non una casa di contadini sì in montagna che in pianura che non ne siano provviste di un competente quantitativo: se ne trova però una più grande quantità in pianura con danno anche delle cereali. Dalle uova, dai polli, e dai capponi che si tengono nelle stie ove ben nutriti s'impinguano, ricavasi un non ordinario prodotto"*.

Più in particolare al paragrafo VII della sezione undecima dedicata al bestiame, l'autore redige una stima della produzione del pollame che, successivamente riportata nella *Tabella generale rappresentante la stima della produzione del bestiame*), evidenzia che si tratta di un valore di tutto rispetto e preceduto soltanto dai bovini.

Una così importante e qualificata produzione non poteva, ovviamente, non dar luogo a significativi scambi commerciali che si svolgevano nei tanti mercati allora presenti.

Sempre l'Eandi nella sezione sesta, dedicata al commercio d'esportazione dalla Provincia, al paragrafo sei, relativamente a uova e pollame, scrive *"In Savigliano, ed in altri luoghi della pianura vengono negozianti di Narzole, di Mondovì,, ecc. i quali in ogni mercato comprano molte dozzine d'uova, di capponi, polli e galline, secondo la stagione, e ne fanno spedizioni in Genova, nella Riviera, ed in Nizza. E se per cattivo tempo, od altro accidente, non trovano i mercati provvisti si recano eglino stessi in giro nelle masserie per farne compra. Da Savigliano solo si esportano 9 in 10 mila capi di pollame. Sonvi eziandio alcuni commercianti, i quali facendo vistose incette di pollame in Saluzzo e nelle terre circonvicine, ne fanno poi smercio nella provincia di Torino, e massime nella Capitale"*.

Sicuramente molte altre potrebbero essere le testimonianze sull'importanza del pollame nell'economia locale, spesso legate a località e fiere particolari.

A titolo di esempio si vuole ricordare la "Fiera di Natale" di Moretta, detta anche dei capponi per la grande quantità di tali animali che venivano portati al mercato in prossimità delle feste Natalizie. Benchè la dicitura "Fiera del cappone" compaia esplicitamente solo in un documento al Prefetto del 1934, è possibile riscontrare la presenza di una "Fiera di Natale o di San Tommaso" a partire dal 1561 per Concessione di Emanuele Filiberto.

Questa fiera, cui confluivano gli animali di tutti i paesi vicini, è sicuramente la più importante per il cappone "Bianco", analogamente a quanto potevano rappresentare le fiere di Morozzo, di Villanova d'Asti e di Buttigliera per il cappone "Biondo".

Tutto questo dà la misura di una realtà importante e conosciuta ben al di là dei confini della Provincia di Saluzzo. I motivi sono sicuramente da ricercare nel sistema di allevamento in libertà e nelle caratteristiche qualitative degli animali allevati che, a memoria d'uomo, si caratterizzano per la bianca livrea, il portamento fiero con cresta e bargigli imponenti, l'ossatura fine, la pelle sottile e dorata.

La situazione attuale

L'avvento dell'allevamento avicolo industrializzato a partire dagli '50, ha rapidamente soppiantato l'allevamento rurale più oneroso e meno produttivo. Questo fatto ha determinato anche una forte riduzione delle razze autoctone che caratterizzavano molte zone d'Italia.

La Bianca di Saluzzo non si è sottratta a tale destino, anzi la relativa ristrettezza del territorio su cui era insediata ha accentuato questo fenomeno. A questo si aggiunga l'evoluzione dell'agricoltura nel saluzzese verso forme più intensive che mal si conciliano con l'allevamento all'aperto del pollame.

Definire la consistenza attuale di tale razza risulta pertanto poco agevole. Nel 1999, all'inizio del progetto in questione, alcuni nuclei in purezza erano ancora rintracciabili nelle campagne grazie al lavoro di conservazione attuato in genere da contadine di età avanzata che hanno caparbiamente voluto mantenere in vita una realtà legata a tradizioni famigliari e caratterizzata da forti motivazioni affettive.

La Bianca di Saluzzo, detta anche di Cavour essendo in tempi recenti commercializzata prevalentemente sul mercato di Cavour, è stata inserita tra i cento Presidi italiani che Slow Food ha presentato al Salone del Gusto, tenutosi a Torino nell'ottobre 2000.

A questa iniziativa, coordinata dall'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Verzuolo, hanno aderito alcune aziende della zona ed è così stato possibile allevare circa mille

animali. Una parte di questi è servito realizzare una serie di degustazioni collegate al Salone del Gusto di Torino ed un'altra è stata utilizzata per costituire un gruppo di riproduttori per allargare l'allevamento nel 2001, con l'obiettivo di arrivare a tre mila capi.

Questo risultato è stato ampiamente raggiunto, ed un particolare successo ha avuto l'Iniziativa "adotta un pulcino" lanciata da Slow Food e ripresa da diversi giornali, anche a tiratura nazionale, che ha coinvolto numerosi piccoli allevatori amatoriali. Molto interessante anche il fatto che alcuni nuclei di allevamento di media consistenza sono stati avviati in zona, a testimoniare un rinato interesse per l'allevamento di questa razza.

A confermare la vitalità e la passione di questi piccoli allevatori si può citare, nel corso del 2001, la presenza del Presidio alla Fiera di Avignone, dal 27 aprile al 6 maggio, ad "EuroBioCultura" di Longarone dall '11 al 14 maggio, al Settembre saluzzese e a numerose altre manifestazioni locali.

Nel corso del 2002 il Presidio ha incentrato la sua attività sulla creazione di una filiera integrata in grado di garantire una corretta ed attenta gestione di tutte le fasi produttive. I principali elementi di questa filiera sono rappresentati da:

1. centro di selezione e conservazione della razza,
2. allevamento di riproduttori e produzione di uova da cova,
3. incubatoio per produzione pulcini e svezzamento,
4. mangimificio,
5. nuclei di allevamento,
6. centro di lavorazione e distribuzione delle carni.

Grazie a questo tipo di organizzazione è stato così possibile ampliare ulteriormente il numero di animali allevati, che sono così ritornati a popolare i territori in cui erano un tempo diffusi e da cui rischiavano di scomparire.

Tutto questo ha consentito di arrivare al Salone del Gusto, che si è tenuto a Torino dal 24 al 28 ottobre 2002, con una realtà ben consolidata ed in grado di fornire agli operatori della ristorazione e della vendita carni un prodotto di elevatissima qualità, allevato nel pieno rispetto delle tradizioni e del benessere animale, raggiungendo l'obiettivo di salvare una razza autoctona dall'estinzione.

Il lavoro svolto nei due anni si attività è stato seguito passo a passo dall'Istituto agrario di Verzuolo, che in questo modo ha confermato la sua attenzione al territorio ed ha rappresentato un punto di riferimento per gli allevatori ed altri Enti attenti a queste problematiche

Vale infine la pena evidenziare che il lavoro svolto ha portato all'inserimento della "Bianca di Saluzzo" nel elenco dei prodotti tipici italiani e ha meritato l'attenzione del WWF, che ha inserito l'Istituto agrario di Verzuolo nel gruppo degli "allevatori custodi", ovverosia di quelle realtà cui va il merito di salvaguardare il patrimonio zootecnico autoctono italiano.

Tecniche di allevamento

Tradizionalmente la Bianca di Saluzzo veniva allevata con sistema estensivo all'aperto, alimentata al pascolo con integrazione di cereali.

Il disciplinare di produzione del Presidio Slow Food messo a punto dalla Scuola Agraria di Verzuolo riprende questa tradizione con alcuni elementi di maggiore razionalità. Gli animali vengono così allevati in ampi recinti, ombreggiati da piante, in cui vengono garantiti almeno 4/5 mq/capo per il pascolo. L'integrazione alimentare è esclusivamente vegetale e a base di cereali, è vietato l'uso di farmaci in modo preventivo e per stimolare la crescita, che risulta naturale e lenta. I polli vengono macellati non prima di 150 giorni e i capponi 210.

Le caratteristiche organolettiche intrinseche della razza vengono così esaltate da una tecnica di allevamento estensiva e naturale, con il risultato di ottenere carni di eccellente qualità e di assoluta salubrità.

SINTESI DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Allevamento e benessere animale

- L'allevamento praticato nel quadro del "presidio" è finalizzato a garantire la salvaguardia di un prodotto tipico in rischio di estinzione, l'adozione di pratiche zootecniche rispettose delle esigenze fisiologiche degli animali, il rispetto degli equilibri ecologici in agricoltura, il diritto dei consumatori di disporre di alimenti salubri e di elevate qualità organolettiche.
- Gli animali sono liberi di muoversi e hanno la possibilità di razzolare e pascolare in recinti esterni coperti da vegetazione, con una superficie 4-5 mq/pollo.
- Viene garantito un periodo di riposo naturale, legato alla lunghezza del giorno e della notte. E' perciò esclusa l'illuminazione artificiale dei ricoveri per indurre maggiore assunzione di alimenti.

Alimentazione degli animali

- L'alimentazione è finalizzata a garantire un equilibrato apporto di nutrienti nel rispetto di un regolare e normale ritmo di crescita degli animali.
- Le materie prime utilizzate sono di origine vegetale con prevalenza di mais. Non si utilizzano farine proteiche di origine animale e grassi animali.
- Non sono impiegate sostanze chimiche o farmaci per stimolare la crescita, aumentare l'appetito, condizionare il normale sviluppo degli animali, colorare la cute.
- L'acqua, potabile, è disponibile in qualsiasi momento della giornata

Sanità e cure veterinarie

- La salute degli animali è garantita dall'applicazione di pratiche di allevamento che stimolano un'elevata resistenza alle malattie ed evitano le infezioni.
- Negli interventi terapeutici viene data preferenza a prodotti fitoterapici ed omeopatici.
- Nella fase di allevamento non vengono realizzate profilassi farmacologiche di tipo preventivo e/o sistematiche. In particolare non si utilizzano coccidiostatici.
- Sono vietati interventi di mutilazione quali il taglio del becco e l'applicazione degli occhiali.

Macellazione

- Gli animali vengono macellati ad una età minima di 150 giorni per i polli e 210 per i capponi.