

REGOLAMENTO SPECIALE SUINI GRASSI DA MACELLO

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 2 del 9 marzo 2010

COMITATO DI FILIERA DEI SUINI VIVI
SEDE: CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI MANTOVA

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

Suini grassi da macello e in particolare i seguenti prodotti:

- Grassi da macello da oltre 144 a 156 kg circuito tutelato (in sigla "Grassi 144-156 Kg tutelato");
- Grassi da macello da oltre 156 a 176 kg circuito tutelato (in sigla "Grassi 156-176 Kg tutelato");
- Grassi da macello da oltre 176 a 185 kg circuito tutelato (in sigla "Grassi 176-185 Kg tutelato");
- Grassi da macello da oltre 185 kg circuito tutelato (in sigla "Grassi 185 Kg tutelato");

- Magri da macelleria da 90 a 115 kg circuito non tutelato (in sigla "Magri 90 -115 Kg non tutelato");
- Grassi da macello da oltre 115 a 130 kg circuito non tutelato (in sigla "Grassi 115-130 Kg non tutelato");
- Grassi da macello da oltre 130 a 144 kg circuito non tutelato (in sigla "Grassi 130-144 Kg non tutelato");
- Grassi da macello da oltre 144 a 156 kg circuito non tutelato (in sigla "Grassi 144-156 Kg non tutelato");
- Grassi da macello da oltre 156 a 176 kg circuito non tutelato (in sigla "Grassi 156-176 Kg non tutelato");
- Grassi da macello da oltre 176 a 185 kg circuito non tutelato (in sigla "Grassi 176-185 Kg non tutelato");
- Grassi da macello da oltre 185 kg circuito non tutelato (in sigla "Grassi 185 Kg non tutelato");

Il lotto minimo negoziabile o partita = 70 capi
I multipli del lotto minimo negoziabile = 70 capi
Importo minimo per le variazioni di prezzo = 0,001 €

Art. 2 - Descrizione caratteristiche qualitative dei prodotti

I suini grassi da macello che hanno un peso da 90 kg a massimo 115 kg sono definiti "Magri da macelleria" ed i suini grassi da macello che hanno un peso oltre i 115 kg sino ad un massimo di oltre 185 kg sono definiti "Grassi da macello".

Prodotti del Circuito tutelato

I prodotti del circuito tutelato sono i suini grassi da macello destinati al mercato nazionale e si intendono: sani, leali, idonei alla produzione di insaccati tipici e commercializzati secondo le disposizioni dei disciplinari dei Consorzi di tutela "PARMA" e "SAN DANIELE".

Prodotti del Circuito non tutelato

I prodotti del circuito non tutelato sono i suini grassi da macello e si intendono: sani, leali, idonei alla produzione di insaccati.

Condizioni degli animali alla consegna:

I suini compravenduti, salvo diverso accordo tra le parti, dovranno essere consegnati vuoti ovvero a digiuno da almeno 12 ore.

Nel caso di fornitura di animali governati verrà applicata al peso pagante una tara sulla base della resa, minima, riscontrata alla macellazione.

Uniformità della partita:

La partita (lotto consegnato/ritirato) si considera uniforme quando almeno l'80% dei suini che la compongono rientra nella fascia di peso pagante e il restante 20% "più o meno" 15 kg dalla stessa fascia.

Nel caso in cui la suddetta percentuale non venisse raggiunta, la differenza sarà regolata con il riconoscimento di prezzo della relativa classe di peso oppure trattata riservatamente tra le parti con eventuale intervento del Soggetto Abilitato all'Intermediazione.

Pesatura e carico:

I suini vengono pesati presso l'allevamento o su pesa pubblica. Il compratore o persona dallo stesso designata deve assistere alle operazioni di carico dei suini; è obbligato inoltre a verificare che gli animali siano caricati in maniera adeguata sul mezzo di trasporto, onde evitare che siano presenti in soprannumero o che vengano accorpate partite differenti.

Il venditore e l'incaricato del ritiro degli animali, subito dopo le operazioni di pesatura e carico, deve sottoscrivere una scheda sulla quale dovranno essere riportati i seguenti dati: il numero e peso dei suini caricati, suddivisi tra motrice e rimorchio, la precisazione se i suini sono digiuni o governati (e da quante ore), gli eventuali difetti evidenti riscontrati sugli animali, il nominativo delle persone che assistono al carico e le eventuali sigle di identificazione della partita.

Difetti :

Oltre ai difetti evidenti (malcastrati, che presentino tumefazioni, zoppi e qualsiasi altra situazione che renda il taglio anatomico non idoneo alla commercializzazione diretta) verranno riconosciuti come vizi evidenti tutti quelli accertati dall'Autorità sanitaria in macellazione o seziona tura.

Vizi:

Sono considerati vizi per i soli prosciutti o coppe (riscontrabili alla rifilatura):

- i tagli sottopeso o sovrappeso (con riferimento ai disciplinari vigenti dei Consorzi di Parma e San Daniele per i prosciutti - e ai listini della Camera di Commercio – per le coppe);
- le lettere di riferimento all'età (il suino deve avere almeno nove mesi di età);
- gli scarti: grassinatura (eccesso di infiltrazioni di grasso nel muscolo e comunque non corrispondente ai disciplinari del "Parma" e "San Daniele"), strappi, ematomi, ecc.

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 obbligatori riguardanti le caratteristiche del prodotto

- 1- *Allevamento o Acquirente (indicazioni/riferimenti nel caso di proposta di vendita o proposta di acquisto)*
- 2- *Linea genetica*
- 3- *Resa*

Campi facoltativi riguardanti le caratteristiche del prodotto

- 1- *Altre caratteristiche*

Campi facoltativi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale

- 1- *Specifiche consegna/ritiro*
- 2- *Tempi e modalità di pagamento*
- 3- *Modalità risoluzione controversie*

Art. 4 - INTEGRAZIONI/DEROGHE ALLE DISPOSIZIONI GENERALI

Pagamento (deroga all'art. 8 delle disposizioni generali)

Il pagamento dovrà, salvo diversa pattuizione, essere "PRONTO", ovvero da effettuarsi entro e non oltre 10 (dieci) giorni successivi alla consegna/ritiro dei suini.

Mancata osservanza dei termini di esecuzione (integrazione all'art. 10 delle disposizioni generali)

I vizi immediatamente riscontrabili devono essere denunciati, via fax o via posta elettronica, entro 48 ore dalla consegna della partita. Gli altri vizi debbono essere denunciati, via fax o via posta elettronica nel termine di 120 ore dalla consegna della partita (lotto consegnato/ritirato).

Il venditore che consegna solo animali non corrispondenti ai requisiti di qualità richiesti, o che comunque presentino difetti che possano compromettere la buona qualità dei tagli derivati dalla macellazione è passibile di una penalità il cui ammontare terrà conto della gravità del caso, dell'entità del danno arrecato e del conseguente minor realizzo ottenuto dalla vendita delle carni derivate.

La quantificazione dei danni o delle penalizzazioni deve essere trattata riservatamente fra le parti con eventuale intervento del Soggetto Abilitato all'intermediazione; nel caso in cui entro 15 giorni dalla denuncia dei vizi non si raggiunga un accordo, la controversia deve essere devoluta al collegio arbitrale.

Cause di forza maggiore (integrazione all'art.13 delle disposizioni generali)

Sono considerate cause di forza maggiore che comportano la risoluzione del contratto i provvedimenti dell'autorità sanitaria che, riscontrata l'esistenza di malattie infettive o contagiose, dispongano il sequestro o l'abbattimento della mandria.

Art. 5 - LA RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Nel caso in cui le parti abbiano convenuto di deferire le proprie controversie in arbitrato e 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 Mantova;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Milano;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Modena;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Brescia;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Parma;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Cremona;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Reggio Emilia;
- Regolamento della Camera Arbitrale del Piemonte;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Perugia.

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.