Contratto di licenza d'uso del marchio "Schwarzes Alpenschwein" o "Nero delle Alpi"

Contratto stipulato tra

Nome: …….…… (di seguito "utilizzatore")

Forse il nome dell'azienda: …….

Indirizzo: …….…… NPA / luogo …….

e la Rete Pro Patrimonio Montano nonché l'Associazione degli allevatori del Nero delle Alpi
(di seguito "Associazione degli allevatori")

Presupposti per l'uso del marchio

- L'azienda di origine degli animali deve essere situata nella zona definita nell'allegato all'articolo 1, comma 1 della Convenzione per la protezione delle Alpi (Convenzione delle Alpi) o in una zona alpina determinata dallo Stato o riconosciuta dall'Associazione degli allevatori.
- Gli animali genitori devono essere correttamente registrati nel registro anagrafico con almeno due generazioni di antenati oppure l'appartenenza alla razza deve essere confermata da un'analisi del DNA.
- La custodia degli animali deve essere effettuata nel rispetto delle norme del marchio in stalle fredde con accesso permanente a spazi esterni non coperti e non pavimentati. Almeno durante il periodo vegetativo deve essere consentito il pascolo giornaliero su aree verdi a pascolo alternato (pascolo a rotazione).
- L'allevatore non deve allevare suini di altre razze (deroga: massimo 2 anni per la conversione).
- L'allevatore tiene un registro di stalla con tutti i dati relativi a copertura, produttività e salute e provvede alla documentazione del flusso di merci.
- L'allevatore consente ai rappresentanti dell'Associazione degli allevatori di accedere in qualsiasi momento alla fattoria e all'allevamento. Fornisce inoltre i dati relativi all'allevamento, alla produttività e al flusso di merci.
- Il marchio Nero delle Alpi può essere utilizzato insieme ad altri loghi che garantiscono ulteriori caratteristiche (es. etichetta bio).

Validità del marchio

La protezione del marchio si applica alle seguenti categorie della Convenzione di Nizza (per ulteriori informazioni: https://www.wipo.int/treaties/en/classification/nice/)

- Categoria 29: carne, prodotti a base di carne ecc.
- Categoria 31: animali vivi, prodotti agricoli ecc
- Categoria 43: servizi di ristorazione, gastronomia, agriturismo ecc.

Uso del marchio

- Se le condizioni vengono soddisfatte, l'utilizzatore si iscrive nel registro degli utilizzatori del marchio. Il registro degli utilizzatori del marchio è pubblico e viene pubblicato sul sito web dell'Associazione degli allevatori.
- L'utilizzatore può stampare il logo del marchio sulla confezione, sul proprio sito web e sul materiale promozionale. La validità è di due anni e viene prolungata di volta in volta per altri due anni. Se i requisiti non vengono più soddisfatti, l'uso del marchio deve cessare immediatamente.
- È vietata la trasmissione del logo del marchio a terzi. La violazione comporta l'immediata perdita del marchio. Chiunque venga a conoscenza di violazioni di qualsiasi tipo durante l'uso del marchio deve immediatamente segnalarlo all'Associazione degli allevatori al fine di salvaguardare la reputazione del marchio.
- Il marchio è utilizzato principalmente per la commercializzazione diretta e per la fornitura della ristorazione di alto livello. I prodotti a base di carne di Suino delle Alpi non dovrebbero essere oggetto di commercio intermedio.
- I prodotti a base di carne immessi sul mercato con il marchio devono contenere carne suina al 100% proveniente da animali iscritti nel registro anagrafico in conformità alle disposizioni di cui sopra, a meno che l'Associazione degli allevatori non preveda regolamenti diversi per le singole tipologie di merce.

Requisiti per i produttori/allevatori

- L'allevamento e l'alimentazione degli animali devono essere effettuati secondo le raccomandazioni di PatriMont.
- L'allevamento e l'alimentazione degli animali vengono effettuati secondo le raccomandazioni di PatriMont. Le materie prime per l'alimentazione animale devono in gran parte provenire da una produzione regionale sostenibile. Ad eccezione del siero di latte e del latte in eccesso, non è consentito l'uso di alimenti di origine animale. L'uso di mangimi e medicinali geneticamente modificati per migliorare le prestazioni è vietato.
- L'allevamento deve essere effettuato secondo i metodi di allevamento classici. È vietata la manipolazione genetica. In base alle "Linee guida per l'allevamento del Suino Nero delle Alpi", durante la selezione d'allevamento devono essere scelti animali forti, robusti e con almeno 10, meglio 12 capezzoli. Gli animali da riproduzione devono essere chiaramente contrassegnati e valutati entro 5-7 mesi.
- Prima della castrazione, la necessità dei verri da riproduzione deve essere discussa con il rappresentante dell'Associazione degli allevatori. La castrazione deve essere eseguita sotto anestesia con eliminazione del dolore (o ulteriore trattamento del dolore) o tramite immunocastrazione. Occorre inoltre verificare se la castrazione è necessaria (ad esempio, se servono porcellini da latte).
- Il trasporto degli animali deve essere effettuato in modo da non causare loro alcuno stress. È vietato l'uso di randelli o di pungoli elettrici.
- Gli animali da macello non devono essere nutriti otto ore prima del trasporto.
- La macellazione deve avvenire in modo non stressante, non solo per il bene degli animali, ma anche per mantenere alta la qualità della carne. Se possibile e consentito, la macellazione deve avvenire in loco. Il peso alla macellazione, l'azienda produttrice e il numero di registro anagrafico devono essere riportati nel registro degli abbattimenti.

Requisiti per i trasformatori e i ristoratori

- La carcassa da trasformare deve avere almeno 14 mesi (ad eccezione dei suini da latte). Il prosciutto essiccato all'aria deve pesare almeno 8 kg fresco e deve essere strofinato solo con sale ed erbe aromatiche delle Alpi.
- La stagionatura di prosciutto, pancetta e salsicce deve essere effettuata in condizioni naturali e il periodo di stagionatura deve essere indicato sulla confezione.
- Trasformatori e i ristoratori tengono un registro delle quantità di prodotti convertiti.
- I ristoratori che utilizzano il nome “Nero delle Alpi” o "Schwarzes Alpenschwein" devono utilizzare il marchio nelle voci di menu.
- Dovrebbe essere preso su animali interi (dalla museruola alla coda) o almeno pacchetti misti (non solo filetti e braciole)

Compiti dell’Associazione degli allevatori

- L'Associazione degli allevatori fornisce consulenza agli allevatori, tiene il registro anagrafico, assicura la variabilità genetica e rappresenta la razza.
- Promuove la conoscenza del marchio e ne controlla l'uso.
- Gestisce il registro degli utilizzatori autorizzati del marchio e ne pubblica sul sito web gli elenchi che vengono aggiornati ogni sei mesi e ordinati per paese.
- Le spese dell'Associazione degli allevatori sono a carico degli utilizzatori in funzione del numero di animali e delle entrate di vendita in base al registro dei prodotti (eventualmente in modo forfettario per classi di taglia). Durante il periodo iniziale non sarà versata alcuna compensazione per questi servizi.

Così concordato a: …… data: …….

Firma dell'utilizzatore

……. Per l'associazione degli allevatori

……

……
(Nome e funzione)

Questa attribuzione del marchio è valida per due anni

Per la prima volta fino al: …… Firmato da: ……..

Estesa fino alla data di: …… Firmato da: ……..

Estesa fino alla data di: …… Firmato da: ……..

Estesa fino alla data di: …… Firmato da: ……..