

NOSTRO SIRE



DISCIPLINARE NOSTRO SIRE

Art.1 Origine del prodotto

Con il nome Nostro Sire, si definisce la linea del suino della F.Ili Rizzieri 1969. Il nome è un marchio registrato, voluto per distinguere quelle linee di produzione che rispettano tre principi cardine e fondamentali della filosofia e del pensiero Rizzieri: Benessere animale, alimentazione, rispetto e sostenibilità per la terra. Requisito fondamentale è la selezione di aziende agricole del territorio Italiano che rispettino principi del presente disciplinare.

Art.2 Gestione

La gestione di tali animali è esclusivamente rivolta a piccole realtà che rispettino le regole dell'articolo 1. Le aziende agricole sono selezionate e prese in carico dalla F.Ili Rizzieri 1969, che si espone come garanzia di controllo di tali aziende ed, insieme ad esse, può sviluppare progetti o modifica termini di alimentazione per ottenere i migliori risultati organolettici e di benessere per l'animale.

Art.3 Benessere animale e parti

Tutti gli animali allevati dalle medesime aziende agricole, devono vivere allo stato brado o semibrado. Devono avere ampi spazi all'aperto per il pascolo e ricoveri notturni per evitare predatori o per dare riparo in condizioni meteo disagiati. Per quanto riguarda la parte invernale, dove difficile avere pascoli, il reinsalito dovrà prevedere lo stesso benessere che l'animale trova durante il periodo estivo. Quindi si fa riferimento al disciplinare del benessere che prevede, stalle ben areate, ampi spazi, letti di paglia, ecc... Non sono ammesse gabbie per i parti, ma apposite sale dove le scrofe possano avere la propria tranquillità e il rapporto con i neonati

Art.4 Alimentazione

L'alimentazione degli stessi animali deve essere prodotta in maggioranza dalla stessa azienda agricola. Non sono ammessi mangimi medicali. La stessa azienda agricola, può rivolgersi a confinati o conoscenze che rispettino la medesima filosofia produttiva. Per evitare lo sfruttamento del terreno ci si rivolge ad aziende che eseguono la rotazione dei campi, per permettere agli stessi di avere la massima efficienza e fertilità ed evitare lo sfruttamento e l'impoverimento dettato da sistemi intensivi.

Art.5 Antibiotici

Nel quadro generale è vietato usare l'antibiotico. Nel caso di malattia e per rispetto del benessere animale che prevede la cura dello stesso, può essere utilizzato, prediligendo, metodi alternativi naturali o provvedendo a profilassi di tale genere. Nel caso di somministrazione, l'animale o gli animali dovranno essere isolati per un periodo posto dal veterinario e non potranno essere macellati e messi in vendita.

Art.6 Trasporti

Per evitare stress agli animali, si prediligono aziende che prevedano trasporti corti per l'arrivo al macello. Il tempo massimo di trasporto, nel caso di necessità, non deve superare l'ora e anche in tal caso se dovesse emergere sofferenza vige l'obbligo di fermata e di ristoro per gli animali trasportati. Il trasporto è rivolto a personale aziendale specializzato che possa offrire tutte le attenzioni in modo da evitare stress o ferite durante il trasporto. Si preoccupa di caricare e scaricare gli animali senza metodi coercitivi o di violenza. All'arrivo al macello una sosta per ambientare nuovamente l'animale al nuovo ambiente è obbligatorio.

Art.7 Tempi di accrescimento

Essendo allevamenti posti con animali all'esterno o con spazi in cui possono muoversi dentro o fuori dalla struttura e che comportano la crescita naturale dell'animale, i tempi di accrescimento sono lasciati all'esperienza dell'allevatore, che in base a razza, sesso e tipologia, decide quali siano i tempi per una corretta maturazione dell'animale. Vietata, come già disposto da termini di legge, ormonici per accelerare gli accrescimenti.

Art.8 Razze

Si prediligono razze rustiche o autoctone preferibilmente Italiane, adatte per l'allevamento all'aperto. Razze predisposte per il movimento e la resistenza ai diversi cambi di stagionalità. Non si escludono razze estere se ritenute più adatte alla conformazione dei pascoli, dei terreni, di particolari condizioni climatiche o dei territori.

Art.9 Esami di laboratorio

E' compito della F.Ili Rizzieri 1969, almeno 1 volta all'anno, fare un controllo, tramite laboratorio certificato, sulle proprietà organolettiche della carne. Tale controllo verrà effettuato a campione e verrà segnalato all'azienda agricola, solo nel momento del risultato degli esami. Se nei risultati dovessero emergere difformità, tipo somministrazione antibiotica, questo comporterà l'esclusione dell'azienda agricola.

Art.10 Controlli

Per garantire l'esposizione della F.Ili Rizzieri 1969, l'azienda, collabora con la stessa azienda agricola e controlla personalmente che quanto descritto nei vari articoli, vengano rispettati e nel caso in cui non vengano rispettati i punti citati, può escludere l'azienda agricola con i propri prodotti dalla vendita e promozione dei medesimi.

Ferrara lì, 01-10-2019

Firma e timbro per accettazione