

## Contratto di acquisto

### Descrizione e clausole per acquisto di un maiale in adozione

# Società Agricola "LU CONDE"

Dopo aver preso contatti e aver capito più o meno cosa facciamo e cosa intendiamo fare, (promuovere e degustare il vero maiale come una volta allevato allo stato semibrado) è ora di passare a mettere per iscritto ciò che facciamo e darvi le dovute garanzie dimostrando che siamo una azienda che da la massima fiducia e serietà.

Premesso che la Società Agricola "Corradini Luca, Alessandro & Giorgio"

si trova a Alteta di Montegiorgio (FM) via Crocifisso 5/A cap 63833 di proprietà della Società Agricola Corradini Luca, Alessandro & Giorgio regolarmente iscritto alla camera di commercio di Fermo e con partita iva 01518260441 avente un allevamento di maiali allo stato semibrado a ciclo chiuso regolarmente registrato alla asl Fermo con codice di stalla 040AP040 . La nostra azienda partecipa al regolamento europeo e regionale per benessere degli animali

- Visto che l'allevamento, soprattutto nelle aree collinari tra montagna e mare è in forte regressione al punto da rischiare l'estinzione con lui la cultura del maiale semibrado e la tradizione tramandata dai nonni ad esso legata da tre generazioni ;

- data la campagna di adozione del suino, lanciata nel tentativo di scongiurare la scomparsa di allevamenti ad alto valore ambientale;

#### (INDICARE I DATI DI CHI SOTTOSCRIVE IL CONTRATTO)

al Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ Residente in  
\_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Tel. /fax \_\_\_\_\_  
cell \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_ Nome che si vuole assegnare al "maialino adottivo"  
\_\_\_\_\_ che accetta, le seguenti condizioni di adozione.

#### (SE QUESTA ADOZIONE È UN REGALO INDICARE ANCHE I DATI DEL DESTINATARIO)

Sig. \_\_\_\_\_ Residente in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_ Tel. /fax \_\_\_\_\_ cell \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Data e tipologia della ricorrenza: / / / \_\_\_\_\_ Nome che si vuole  
assegnare alla " maialino adottivo" \_\_\_\_\_

**Art. 1** - L'Azienda aggiorna costantemente il registro di stalla da cui si evince il numero dei soggetti in riproduzione .

Una marca auricolare o un tatuaggio individua inequivocabilmente ogni soggetto il quale, pertanto può essere adottato anche in modo nominativo. In tal caso verrà inviata al richiedente il numero di identità del soggetto, prescelto direttamente o su catalogo cartaceo od elettronico.

**Art. 2** - Un servizio e-mail , sarà attivo dall'atto della sottoscrizione del contratto e informerà periodicamente il richiedente su richiesta dell'interessato, sull'andamento dell'attività, sulle manifestazioni e le iniziative intraprese, sui risultati ottenuti, fiere ed altre occasioni di vario genere, legate all'attività. Su richiesta degli interessati oltre a quanto elencato , potranno essere fornite in qualunque momento, informazioni verifiche, aggiornamenti, per posta convenzionale, elettronica, facebook, whatsapp o con verifiche dirette presso l'allevamento.

**Io il suino** alleva maiali di razza Large-White/Duroc .

Viene allevato con miscele di graminacee e cereali sempre rigorosamente prodotte in azienda facendo attenzione all'uso di pesticidi e concimi chimici . Lo spazio del semibrado è di grande importanza per il benessere dell'animale e, di conseguenza, per la qualità delle carni. Il continuo movimento della muscolatura crea la marezzatura, ossia sottili linee di grasso che si insinuano tra le fibre ed esaltano il sapore delle carni.

L'acquirente al momento dell'acquisto deve essere consapevole della quantità di grasso che può variare sui maiali tradizionali, ma dalla carne pregiatissima e unica che lo mette in concorrenza con il famoso *maiale da allevamenti intensivi* , il lardo non è lo stesso dei comuni maiali, ha delle venature rosa e tracce di carne e un contenuto di colesterolo nettamente inferiore, che lo rendono dopo opportuna stagionatura ottimo per eccellenti stuzzichini e pasti, per cucinare e tanto altro a seconda della fantasia. Di conseguenza anche gli insaccati e le salsicce hanno un colore più roseo chiaro, il prosciutto , come una volta a intorno una bellissima striscia di grasso che man mano che si avvicina alla carne è sempre più rosea, in pratica come il prosciutto di una volta dal sapore unico, è il caso di dire **prodotti per soli intenditori**.

## Opzione prenotazione e acquisto

Società Agricola "Corradini Luca, Alessandro & Giorgio"

. Confermata la scelta del maialino, darà l'avvenuta assegnazione del maiale, confermata solo se entro 10 giorni lavorativi sarà pervenuto l'effettivo pagamento di un' anticipo caparra di **€uro 450,00** , *consigliabile effettuarla nei primi mesi dell'anno onde evitare di non avere più a disposizione i maiali, dato la nostra limitata produzione, il numero può variare nel corso degli anni ma sempre nel rispetto delle leggi vigenti in materia di inquinamento e degli obiettivi prefissati dall'azienda evitando così di fare uso eccessivo di alimentazione integrata e rischio di accumulo di azoto per il terreno*). Nel periodo che va dalla prenotazione del maiale fino alla conferma dell'avvenuto pagamento dell'acconto, il maiale non sarà più prenotabile da altri possibili acquirenti. Nel caso il pagamento non dovesse pervenire entro i 10 giorni lavorativi, "adotta il tuo maiale" si riserva la possibilità di annullare la prenotazione.

**Noi sottolineiamo sempre che chi prenota prima a diritto al maiale più bello, significa che i primi di logica conseguenza sceglieranno i migliori.**

Qualsiasi controversia del presente contratto è da attribuire al foro di Fermo.

**DEFINIRE IL PAGAMENTO** dopo aver lasciato la caparra per la prenotazione e scelta del suino , verrà allevato fino ad un peso di circa 180 Kg , il suino verrà pesato e moltiplicato per il prezzo di mercato più premio selezionamento della razza.

**La macellazione** verrà comunicata con circa due settimane di preavviso con il costo di € 50,00 per dare la possibilità di assistere per chi vuole, sarà eseguita in mattatoi autorizzati e viene effettuata secondo tradizione nei mesi più freddi dell'anno dicembre, gennaio, febbraio e marzo; effettuando lavorazioni artigianali e naturali, quindi " adotta il tuo maiale" a volte si riserva di ritardare o anticipare la macellazione e la lavorazione.

La macellazione effettuata in azienda da la possibilità partecipare e degustare sin dal pranzo (max due persone) il vostro maialino con la braciola che si tramanda da generazioni, tagliatelle fatte a mano con le nostre farine di grani antichi e dolcetti offerti dalla nostra azienda.

Anticipatamente dovrete decidere insieme a noi quante salsicce, prosciutti e se fare anche le spalle stagionate o fare dei succulenti salami, sarete voi stessi a decidere cosa vi piace di più con un costo di € 100,00 tutto compreso (lavorazione, sale, pepe, ecc...) .

**DURATA:** il contratto ha inizio dal momento in cui viene ricevuta la conferma e termina il giorno in cui viene consegnata la merce . I prodotti freschi decisi dal cliente (salsicce, bistecche, filetto, braciola, arista, ecc...), **DOVRANNO ESSERE RITIRATI SUBITO O AL MASSIMO DOPO IL SECONDO GIORNO DALLA LAVORAZIONE** , tramite spedizione con corrieri a norma di refrigerazione con piccoli costi aggiuntivi o da voi stessi. Per i prodotti stagionati ad esclusione dei prosciutti che stagioneranno per un minimo di 12 max 24 mesi dal giorno della macellazione, gli altri prodotti dovranno essere ritirati entro e non oltre il 15 maggio, nel caso in cui si effettuerà il ritiro dopo tale data l'azienda declina ogni responsabilità sul deterioramento dei prodotti, deterioramento che può verificarsi dato l'arrivo del caldo e il non uso di conservanti.

**ALIMENTAZIONE:** l'alimentazione del maiale verrà effettuata con alimenti coltivati nella nostra azienda scegliendo il meglio. Tutto quello che il maiale mangerà verrà certificato e documentato, poniamo attenzione anche per quel che riguarda l'acqua somministrata , sicuri che verrà curato tutto secondo un disciplinare interno rigorosissimo.

**VISITE IN ALLEVAMENTO:** su appuntamento con "adotta il tuo maiale", si potranno effettuare richieste di visite in azienda per constatare con i propri occhi il benessere, l'alimentazione e la lavorazione del proprio maiale. Assistere alla lavorazione dei salumi del maiale adottato e per eventuali consigli come poter fare ricette succulenti.

**IN CASO MALATTIA:** come tutti gli esseri viventi, anche i maiali possono ammalarsi o nella peggiore delle ipotesi morire. Nelle nostre strutture capita molto raramente visto che i nostri animali vivono secondo le migliori tecniche di allevamento e benessere. Se ciò dovesse capitare, verrete subito contattati per tenervi al corrente della situazione e prendere parte alle decisioni aziendali per la cura del proprio maiale. In questi casi, il cliente potrebbe decidere ( se disponibile) anche di cambiare il proprio maiale con un altro dello stesso peso o riavere indietro il capitale versato. **Sarà nostra cura soddisfare le richieste del cliente** soprattutto in questi casi.

**SALDO FINALE, CONSEGNA DELLA MERCE e GARANZIA SODDISFATTI O RIMBORSATI:** la macellazione e la consegna della carne verrà comunicata con anticipo di almeno 3 settimane con spese definite €50,00 per la macellazione. Il prezzo finale si basa dal prezzo di mercato dei suini moltiplicato il peso del suino al momento della macellazione, sottraendolo alla caparra, questo è sinonimo di serietà della azienda per garantire il vero costo effettivo del maiale, e i suoi costi della lavorazione ( €50,00 per la macellazione, €100,00 per la lavorazione delle carni e salumi) il cliente può scegliere cosa fare delle carni e come lavorarle sempre nel possibile delle sue esigenze . L'azienda "adotta il tuo maiale" non garantisce un minimo di carne, a seconda delle stagioni (siccità o piovose) cambiano decisamente il quantitativo di prodotto da mangiare e di conseguenza il peso. Questo ci sembra sinonimo di sicurezza e serietà dell'azienda, al momento della comunicazione della macellazione verrà comunicato il peso. I prodotti hanno la possibilità del diritto di recesso **SODDISFATTI** o **RIMBORSATI**, se non piacciono i nostri salumi stagionati basta effettuare la comunicazione **ENTRO 5 GG** dal ritiro dello stagionato da inviare via raccomandata con ricevuta di ritorno con cui è stata fatta la prenotazione con eventuali motivazioni, verranno applicate le spese di 50,00€ e **RIMBORSANDO** il valore speso per il maiale e la lavorazione e verrà restituito entro 60 gg dalla eventuale comunicazione.

**Ritiro della merce.** L'azienda "adotta il tuo maiale" da la possibilità previo accordo telefonico o altro con minimo 48 ore di preavviso di ritirare i vostri prodotti direttamente in azienda e così potrete constatare da soli la salute dei vostri salumi, oppure farveli spedire, la prima spedizione dal peso max di 30 kg imballo compreso viene effettuata gratuitamente, con consegna a domicilio il giorno previsto, per le altre spedizioni verrà applicata la tariffa di 20€ ogni 30 kg circa imballo compreso,( fatto salvo variazioni contrattuali con la ditta di spedizioni). Eventuali variazioni dei costi di spedizioni verranno comunicate anticipatamente.

Per tutto ciò che non è stato espressamente riportato nel presente contratto si rimanda al Titolo III – dei singoli contratti – Capo I – della vendita; Sez. 1 Disposizioni generali; Artt. 1470 e seguenti Codice Civile Libro quarto. Foro competente Fermo.

La diretta sottoscrizione, oppure l'invio per posta elettronica o posta ordinaria all'indirizzo in intestazione, vale come lettura, approvazione e sottoscrizione di tutti gli articoli del contratto da entrambe le parti, che è vincolante per il richiedente dalla data dell'invio, lo diventa per l'Azienda al momento del ricevimento della sottoscrizione.

## Dati privati e tutela della sfera privata

### Informativa dell' 'SOCIETA' AGRICOLA CORRADINI LUCA, ALESSANDRO & GIORGIO "adotta il tuo maiale"

Gentile Cliente,

Desideriamo informarla che i Suoi dati personali saranno utilizzati nel pieno rispetto dei principi fondamentali, dettati:

- dalla direttiva 95/46/CE e dalla Legge 675/96 per la protezione dei dati personali;
- dalla direttiva 97/66/CE e dal D. Lgs. 171/98 per la tutela della privacy nelle telecomunicazioni;
- dalla direttiva 97/7/CE e dal D. Lgs. 185/99 per la protezione dei consumatori nei contratti a distanza;
- dalla direttiva CE del 4 maggio 2000 per il commercio elettronico.

#### TITOLARE E RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO

Il titolare e responsabile del trattamento dei dati personali è Corradini Alessandro. con sede legale in via crocifisso 5/a Alteta di Montegiorgio cap 63833. Per una specifica dei servizi vedere l'elenco qui di seguito riportato.

#### OPERAZIONI DI TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E RELATIVE FINALITA'

Per esercitare i diritti previsti all'art.13 della Legge 675/96 e sopra riassunti il Cliente dovrà rivolgere richiesta scritta indirizzata a:

- Corradini Alessandro Dati Personali, via crocifisso5/a Alteta di Montegiorgio FM cap 63833 [alessandro\\_corradini@alice.it](mailto:alessandro_corradini@alice.it)

#### Diritto di Recesso

La procedura di acquisto tramite "online o telefonicamente" predisposta è formulata in modo che all'utente venga richiesta una ulteriore conferma dopo il completamento dell'ordine ed una prima conferma.

Qualora, completata correttamente la procedura, l'utente intenda esercitare il diritto di recesso, tale opzione è attuabile entro e non oltre 48 ore dal completamento dell'ordine

Accetto le sopracitate condizioni sulla tutela della privacy

firma

.....  
Sicuro di aver letto e accettato le condizioni poste dall' Società agricola Luca, Alessandro & Giorgio "adotta il tuo maiale"

firma

.....  
Società agricola Corradini Luca, Alessandro & Giorgio "adotta il tuo maiale"

firma

.....  
Copia da restituire firmata per accettazione via e-mail [alessandro\\_corradini@alice.it](mailto:alessandro_corradini@alice.it) o spedito con prioritaria a: Corradini Alessandro via crocifisso 5/a Alteta di Montegiorgio (FM) cap 63833 .

Tel +39 338 9517587