

## O) DERIVATI DEL LATTE

### FORMAGGI E BURRO

#### **304. Ordinazione e prenotazione.**

Tutti i formaggi, sia a pasta molle che a pasta dura o semidura, possono essere oggetto di compravendita anche prima che inizi la fabbricazione.

Il formaggio grana è solitamente venduto a fabbricazione ultimata della scorta vernenga o di quella maggenga.

#### **305. Conclusione del contratto.**

Nelle contrattazioni di burro, formaggi molli o di grana fuori sale, il prezzo viene in genere riferito ai bollettini emessi settimanalmente dalle Camere di Commercio delle zone di produzione.

Nelle contrattazioni di formaggi a pasta dura e semidura il prezzo, in genere, viene concordato senza riferimento a bollettini.

#### **306. Forma del contratto.**

Per i formaggi a pasta dura e semidura, una volta raggiunto l'accordo tra le parti, viene normalmente steso uno "stabilito" in semplice copia, se trattenuto soltanto dal mediatore, ovvero in triplice esemplare sottoscritto dal compratore, dal venditore e dal mediatore, i quale ne trattengono una copia ciascuno.

#### **307. Clausole speciali.**

Normalmente i contratti di compravendita di formaggio di tipo "grana" sono stipulati con la clausola "scelto 0-1" o con la clausola del numero di forma prefissato.

#### **308. Unità di base di contrattazione.**

Il prezzo del formaggio e del burro si commisura al chilogrammo.

#### **309. Requisiti della merce.**

Si intende per formaggio il prodotto della coagulazione presamica o acida del latte, o della crema o panna, ovvero dell'uno e dell'altra miscelati, mediante uso di caglio, di fermenti o di antifermentativi consentiti dalla legge, e successivamente sottoposti a una adeguata salagione.

I formaggi possono essere:

1. "a pasta molle", se ottenuti da latte intero, cioè non scremato, e in genere sottoposti a brevissima stagionatura o venduti freschi.  
Tali sono il "gorgonzola", il "taleggio", il "quartirolo o stracchino quadro di Milano", il "salva", l'"italico", la "crescenza", la "robiola", il "panerone" e simili;
2. "a pasta semidura", se ottenuti da latte intero e sottoposti a una certa stagionatura.  
Tali sono il "branzi", il "fontal", l'"asiago" e simili;
3. "a pasta dura", se ottenuti da latte parzialmente scremato e sottoposti a lunga stagionatura.  
Tali sono il "grana", il "grana padano", il "reggiano parmigiano", lo "usomonte", il "canestrato" e simili.  
Essi, qualora prodotti nel periodo dall'11 novembre al 31 marzo, costituiscono la partita o sorte vernenga, mentre, prodotti nel periodo 1° aprile – 10 novembre, costituiscono la partita o sorte maggenga.
4. "a pasta filata", se ottenuti da latte intero con speciale trattamento.  
Tali sono il "provolone", la "mozzarella", la "caciotta" e la "scamorza".

A loro volta le partite di formaggio "a pasta dura" e "semidura" possono essere classificate nelle seguenti categorie:

- a) scelte;
- b) sottoscelte;
- c) mezzane;
- d) di scarto.

Le forme di formaggio "grana" si classificano in:

- a) *scelte*, le cui caratteristiche sono: forma perfetta di pasta compatta e uniforme, con frattura tipica del grana, crosta immune da difetti (correzione, screpolature, acari), sapore, aroma e colore normale;
- b) *zero*, quando, pur rispondendo alle caratteristiche delle "scelte", presentano alla superficie della crosta una piccola correzione, fatta in modo perfetto e senza che la forma risulti deformata;
- c) *uno*, quanto presentano leggera occhiatura, ovvero una o due piccole sfoglie di dimensioni varianti da uno a due centimetri, difetti questi rilevabili alla percussione con il martello;
- d) *sottoscelto*, quando, pur essendo di buona qualità, di sapore e aroma gradevoli, presentano alcune piccole sfoglie e/o occhiature;
- e) *mezzano*, quando presentano occhiatura larga, sfoglie accentuate senza odori sgradevoli;
- f) *scarto*, quando sono gonfie, scoppiate, crepate con ripetute e accentuate sfoglie, con rilevanti correzioni fatte o da farsi, ovvero con odore e sapore fortemente anormali.

Il burro è il prodotto che deriva dalla lavorazione della panna o crema (intendendosi per tali il prodotto della scrematura del latte di vacca per affioramento o forza centrifuga) e contenente un minimo dell'82% di materia grassa.

Secondo i diversi tipi di crema o panna che si possono produrre, si ottengono diversi tipi di burro, quali:

- a) burro di centrifuga;
- b) burro di affioramento.

### **310. Bollatura.**

Per i formaggi a pasta dura o pasta semidura, il compratore, concluso il contratto, applica normalmente sulle forme un proprio contrassegno (marchio a fuoco, timbro o rosetta).

### **311. Obblighi del venditore.**

Per i formaggi a pasta dura il venditore, dopo concluso il contratto e sino al momento della consegna della merce, è tenuto ad avere la massima cura del formaggio venduto, secondo le regole della pratica e dell'arte.

### **312. Consegna.**

La consegna dei formaggi freschi (non salati) avviene, di norma, presso il produttore che provvede al carico il giorno successivo a quello della produzione; la consegna dei formaggi "fuori sale" avviene generalmente entro 8 giorni della fabbricazione.

I contratti di compravendita dei formaggi "a pasta semidura" o "a pasta dura" possono essere stipulati per consegna immediata o per consegna differita.

La consegna e la pesature dei formaggi "a pasta semidura" e "a pasta dura" avviene presso il magazzino (casera) del venditore, il quale fornisce la pesa occorrente nei giorni stabiliti di comune accordo ed entro il termine fissato dal contratto: il venditore, salvo patto contrario, è tenuto a consegnare al piano di carico dell'automezzo la merce convenientemente pulita e "raschiata" in ogni parte.

La consegna del "burro" viene, di norma, effettuata presso i caseifici una o due volte alla settimana.

### **313. Verifica della merce.**

Per i formaggi la constatazione della qualità e la consegna avvengono all'atto della pesatura.

La prova dell'avvenuta accettazione della merce è data dal compratore mediante l'apposizione del proprio marchio sulle forme acquistate.

### **314. Collaudo.**

La compravendita dei formaggi "a pasta dura" o "semidura" è in genere preceduta da una visita della merce presso il magazzino del

venditore, per la quale il compratore ha diritto di usare martello, ago e, con doverosa discrezione, il tassello, che è pure normalmente usato per la visita dei "gorgonzola" stagionati.

### **315. Tolleranza.**

Nei contratti di compravendita di formaggio "grana", "grana padano" e "parmigiano reggiano", scelti 0-1 (vedi art. 307), l'acquirente deve ritirare tutto il formaggio scelto e una percentuale del 10% dell'intera partita di forme classificate "zero" e "uno".

Nei contratti con la clausola del numero di forme prefissato, la scelta e la determinazione delle forme da scartare vengono effettuate dall'acquirente, il quale, peraltro, deve ritirare il numero di forme prefissato.

Il calo-peso normalmente rilevato sul formaggio "grana" è il seguente:

- da prima a dopo la salatura 6,5-7%;
- da dopo la salatura e sino a 6 mesi un ulteriore 4-4,5%;
- dopo i sei mesi e fino alla completa stagionatura un ulteriore 6% circa.

Il calo-peso normalmente rilevato sul formaggio a pasta molle di cui al 1° comma dell'art. 309 è il seguente:

- da prima a dopo la salatura 2-3%;
- da dopo la salatura sino a completa stagionatura 6-7%;
- per il gorgonzola il calo-peso totale è del 18-19%.

### **316. Ricevimento.**

Il compratore può rifiutarsi di ricevere:

1. le forme di formaggio a pasta molle riconosciute "spannate", aventi cioè le caratteristiche indicata all'art. 319 sub a), come pure quelle che non si trovino in condizione mercantile per cattiva fabbricazione, per eccessiva trascuranza o per male eseguita conservazione;
2. le forme di formaggio a pasta dura in aggiunta a quanto disposto nell'art. 315, che non siano state conservate dal venditore prima della consegna secondo le modalità previste nell'art. 311;
3. il burro (contrattato con la clausola di consegna presso il caseificio) mancante delle caratteristiche indicate all'art. 309, ultimo comma o con i difetti indicati all'art. 319, lettera d).

### **317. Trasporto.**

In genere il trasporto della merce al magazzino del compratore è a carico di questo, ma il venditore provvede a portarla al piano di carico dell'automezzo.

### **318. Pagamento.**

Il pagamento del formaggio "a pasta dura" e di quello "a pasta semidura" si effettua al momento della pesatura nel magazzino del venditore; è anche uso corrispondere una regalia al casaro o magazzino del venditore.

Il pagamento del formaggio "a pasta molle", normalmente, segue all'atto della consegna, senza sconto.

### **319. Difetti e adulterazioni della merce.**

Sono da considerarsi tali:

- a) per i formaggi "a pasta molle" e "a pasta semidura", l'essere "spannati", ovvero, prodotti con latte parzialmente privato della crema o scremato;
- b) per i formaggi "a pasta molle" per il "provolone", il "branzi", l'"asiago" e il "fontal", l'essere presente nelle forme il calcino, la sfogliatura accentuata, la gonfiatura, l'occhiatura irregolare, l'eccessiva salatura, i piani guasti;
- c) per il formaggio "a pasta dura", la mancanza delle caratteristiche specificate per ciascuna delle diverse categorie della merce elencata all'art. 309, relativamente al formaggio "grana";
- d) per il "burro", l'essere puntato, rancido, ammuffito, di sapore e odore anormale, male spurgato e male impastato, o con titolo di grasso inferiore ai limiti legali.

### **320. Reclami.**

Salvo il caso della presenza di vizi occulti, gli acquirenti di formaggio "gorgonzola" stagionato non hanno più alcun diritto di reclamare sulla qualità della merce, una volta che abbiano, precedentemente alla conclusione del contratto, visitato la merce facendo uso del "tassello".

### **321. Azione redibitoria per vizi occulti.**

Gli acquirenti di formaggio hanno diritto, anche dopo effettuata la consegna e immessa la merce nel proprio magazzino, alla risoluzione del contratto per vizi occulti della merce stessa, tali considerandosi i seguenti:

- l'essere le forme rifatte o fortemente scottate;
- l'essere colorate con sostanze diverse da quelle consentite dalle vigenti disposizioni sanitarie;
- il provenire delle forme da latte al quale siano state aggiunte sostanze non ammesse dai regolamenti vigenti;
- l'essere il formaggio prodotto con latte guasto, con polvere di latte o con materie al latte.

### **322. Mediazione.**

Nei contratti di compravendita di formaggio a pasta dura e a pasta semidura, è di norma l'intervento del mediatore alla trattazione, alla visita preliminare e alla consegna, restando allo stesso una copia dello stabilito del contratto concluso.

I compensi di mediazione corrisposti sulla piazza sono:

*a) formaggi a pasta molle burro*

- L. 30 ( 0,02) al kg. sia da parte del venditore che da parte del compratore;

*b) formaggi a pasta semidura*

- L. 40 ( 0,02) al kg. sia da parte del venditore che da parte del compratore;

*c) formaggi a pasta dura*

- L. 50 ( 0,03) al kg. sia da parte del venditore che da parte del compratore.