

## G) PESCE PREPARATO, CONSERVATO, CONGELATO E SURGELATO

37. - **Indicazioni relative al merluzzo.** - Il merluzzo essiccato e salato è conosciuto sotto la denominazione di stoccafisso. Il merluzzo salato è conosciuto sotto la denominazione di baccalà. Per stoccafisso «spited» s'intende lo stoccafisso spaccato prima dell'essiccazione.

*In provincia di Cremona si usa comunemente designare con la denominazione di «baccalà» il merluzzo essiccato e con quella di «merluzzo» il merluzzo salato.*

Le indicazioni di «grosso» e «piccolo» riferite allo stoccafisso Lofoten o Westre s'intendono per pesce rispettivamente di lunghezza superiore o inferiore ai 45 centimetri.

La indicazione «Grand Premier» riferito allo stoccafisso Lofoten o Westre s'intende per pesce scelto di lunghezza superiore ai centimetri settanta.

Il Finmarken è usualmente contrattato sulla grammatura del pesce; quando viene indicato semplicemente come «piccolo», «medio» e «grosso», si intende pesce da un minimo di 200 fino a 400 grammi per il piccolo, da 400 a 700 grammi per il medio ed oltre ai 700 grammi per il grosso.

38. - **Merluzzo.** - Il merluzzo salato e lo stoccafisso in balle si vendono a peso lordo di imballaggio.

Se il prodotto è in confezioni, cartoni o casse s'intende venduto a peso netto.

Per i merluzzi di mezza seccagione (come Labrador Style, Labrador Lavèe) il calo è di circa il 3 per cento.

Per i merluzzi freschi (Islanda salato, Islanda lavato e pressato, Norvegese salato) il calo è di circa il 12 per cento.

39. - **Aringhe.** - Le aringhe salate e le aringhe affumicate sono vendute a casse da 8 kg. ciascuna peso netto.

40. - **Pesce congelato e surgelato.** - Il pesce congelato e surgelato è pagato per contanti al ricevimento della merce. Sono sempre a carico del venditore le spese di imballaggio e di trasporto.