

L) Latte e derivati

CAPO I LATTE

Art. 104 - Conclusione del contratto

Le convenzioni tra produttori e acquirenti si stipulano di regola entro il 31 marzo con validità annuale.

Art. 105 - Forma del contratto

Può essere scritta o verbale, il contratto è tacitamente rinnovato di anno in anno, salvo disdetta da comunicarsi con raccomandata AR sessanta giorni prima della scadenza.

Art. 106 - Cessione in vendita con esclusiva

L'oggetto del contratto è il latte che produrrà tutta la bergamina o la mandria del produttore (cioè la mandria composta da un determinato numero di capi in lattazione) nel periodo stabilito dal contratto.

Art. 107 - Unità di base di contrattazione

L'unità di contrattazione è il litro.

Art. 108 - Modo di misurazione

La misurazione del latte viene effettuata dal produttore o da un suo delegato in appositi recipienti.

Art. 109 - Campioni e analisi

Il compratore del latte ha diritto al prelievo, secondo le norme di legge, dei campioni di latte, in presenza del venditore, rilasciando a questi il campione di controllo.

Art. 110 - Requisiti della merce

Per latte si intende il prodotto ottenuto dalla mungitura, regolare, ininterrotta e completa della mammella di capi in lattazione in buono stato di salute e di nutrizione, dopo la cessazione del periodo colostrale.

Il latte così ottenuto viene utilizzato per la produzione in latte alimentare, per trasformazione in derivati o per uso alimentare diretto (latte crudo).

Art. 111 - Deposito

Per le contrattazioni tra produttore e acquirente il latte viene conservato in bidoni, cisterne o tank, normalmente di proprietà del produttore.

Art. 112 - Consegna

La consegna del latte, generalmente, avviene nella stalla dove trovasi la mandria o in altro luogo convenuto dopo ciascuna mungitura, ovvero, nel caso del latte raffreddato alla stalla, anche dopo più mungiture. Di norma la consegna avviene a giorni alterni.

Sono d'uso generale le clausole "latte reso caldo alla stalla", oppure "latte raffreddato alla stalla".

Il latte è caricato dal "menalatte" con l'aiuto del personale di stalla.

La consegna è eseguita per opera del produttore o di suo delegato e si intende effettuata con l'avvenuta misurazione del latte conferito.

I dipendenti del produttore sono tenuti a coadiuvare l'acquirente per il travaso del latte nei recipienti di trasporto.

Art. 113 - Verifica della merce

La verifica avviene all'atto del prelievo dei campioni.

Art. 114 - Ricevimento

Nel caso in cui, per epizoozia, aborto infettivo o altre malattie o cause di forza maggiore che colpiscano la bergamina o la mandria del produttore, si verifichi una comprovata diminuzione nella produzione del latte, il compratore non ha diritto a compenso di sorta ed è obbligato a ritirare i minori quantitativi di latte ottenuti.

Art. 115 - Pagamento

Il pagamento del latte avviene di norma in rate mensili.

Art. 116 - Obblighi del venditore

La mungitura dei capi lattiferi deve compiersi due o più volte al giorno, regolarmente e con adeguato distacco fra l'una e l'altra, a cura e spese del produttore.

Questi deve inoltre curare che la stalla sia conservata secondo le regole di igiene e che il mangime e le erbe fresche siano sane.

Il produttore è tenuto a informare l'acquirente all'insorgere di malattie infettive nella bergamina o mandria.

CAPO II FORMAGGI e BURRO

Art. 117 - 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 sorta vernenga o di quella maggenga.

Art. 118 - Conclusione del contratto

Nelle contrattazioni di burro, formaggi molli, formaggi a pasta dura e semidura 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 tipici e/o tradizionali (formaggi d'alpe, a pasta casearia, ecc.) il prezzo viene concordato tra le parti con riferimento al prezzo storico.

Art. 119 - 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 quali trattengono una copia ciascuno.

Art. 120 - 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.

Art. 121 - Unità di base di contrattazione

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

Art. 122 - 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 stagionatura o venduti freschi.

Tali sono il “gorgonzola”, il “taleggio”, il “salva”, il “quartirolo lombardo”, l’“italico”, lo “stracchino della Valsassina”, il “latte crudo”, la “crescenza”, la “robiola”, il “pannerone”, “caprini e simili”.

2. “a pasta semidura”, se ottenuti da latte intero o parzialmente scremato e sottoposti a una adeguata stagionatura.

Tali sono il “latteria”, il “varrone”, 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 “canestraio” 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 e sottoposti a filatura.

Tali sono il “provolone”, la “mozzarella” 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, quando 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) sottosculto, 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.

Art. 123 - Bollatura

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

Per i formaggi a pasta molle il produttore, alla produzione, identifica le proprie forme inserendo negli stampi appositi segni distintivi.

Art. 124 - Obblighi del venditore

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.

Art. 125 - Consegna

La consegna dei formaggi freschi (non salati) è, di norma, a carico del produttore, che provvede al carico il giorno successivo a quello della produzione; la consegna dei formaggi "fuori sale" avviene generalmente entro 4/5 giorni dalla 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 pesatura 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 due volte alla settimana.

Art. 126 - 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.

Art. 127 - 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.

Art. 128 – Tolleranza

Nei contratti di compravendita di formaggio "grana", "grana padano" e "parmigiano reggiano", scelti 0-1 (vedi art. 120), 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.

Art. 129 - Ricevimento

Il compratore può rifiutarsi di ricevere:

- 1) le forme di formaggio a pasta molle riconosciute "spannate", aventi cioè le caratteristiche indicate all'art. 130 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 la cui pasta non corrisponde ai requisiti delle qualità trattate;
- 3) il burro (contrattato con la clausola di consegna presso il caseificio) mancante delle caratteristiche indicate all'art.122, penultimo comma o con i difetti indicati all'art.130, lettera d).

Art. 130 - Difetti e adulterazioni della merce

Sono da considerarsi tali:

- a) per i formaggi "a pasta molle", l'essere "spannati", ovvero, prodotti con latte parzialmente privato della crema o scremato, la gonfiatura e l'occhiatura irregolare;
- b) per i formaggi "a pasta semidura", la sfogliatura accentuata, la gonfiatura, l'occhiatura irregolare ("senza occhi" o "con 1.000 occhi"), 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. 122**, relativamente al formaggio "grana";
- d) per il "burro", l'essere puntato, rancido, ammuffito, di sapore e odore anormale, male impastato, o con titolo di grasso inferiore ai limiti legali.

Art. 131 - 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 il formaggio prodotto con latte guasto, con polvere di latte o con materie al latte.

Art. 132 - 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:

- Burro: € 0,01 (L. 20) sia da parte del venditore che da parte del compratore;
- Formaggi: € 0,03 (L. 50) sia da parte del venditore che da parte del compratore.