

L) LATTE E DERIVATI

11) Latte pastorizzato
(nessun uso accertato)

12) Yogurt
(nessun uso accertato)

13) Formaggi

Formaggi a pasta dura

Art. 219 – Il formaggio grana allo stato fresco viene distinto per “sorti”.

Le “sorti” sono due, maggenga e vernenga o terzuola; maggenga è quella prodotta dal 1° aprile al 31 ottobre, vernenga o terzuola è quella prodotta dal 1° novembre al 31 marzo.

Art. 220 – I contratti aventi per oggetto formaggio a pasta dura vengono stipulati attraverso la compilazione di uno “stabilito di contratto”, che viene firmato dal compratore, dal venditore e dall’eventuale mediatore.

Si contrattano, mese per mese, le produzioni e le “sorte” intere.

Art. 221 – Al compratore è concesso, prima di acquistare i formaggi, di battere le forme con il martello, di usare moderatamente l’apposito ago da fiuto ed assaggio di palato.

Col permesso del venditore il compratore può anche tassellare o tagliare qualche forma della partita.

A contratto concluso il compratore appone il proprio marchio o altro segno di riconoscimento sulle forme costituenti la partita acquistata.

Art. 222 – Dopo la conclusione del contratto e sino al momento in cui verrà effettuata la consegna della merce, il venditore è tenuto ad avere la massima cura del formaggio venduto, secondo le regole della buona tecnica. Egli deve inoltre consegnarlo convenientemente pulito e raschiato.

Art. 223 – La pesatura e la consegna vengono eseguite al magazzino (casera) del produttore, il quale fornisce anche la pesa occorrente e la mano d’opera.

Art. 224 – Il trasporto della merce, salvo pattuizioni speciali, è fatto a spese ed a cura del compratore.

Art. 225 – Il pagamento della merce si effettua all’atto del ritiro della stessa al magazzino del venditore.

Art. 226 – Anche dopo effettuati la consegna ed il ritiro del formaggio, il compratore ha diritto alla risoluzione del contratto ed al risarcimento dei

danni quando il formaggio in tutto o in parte si riscontra essere stato:

- rifatto o fortemente scottato;
- spillato.

Per gli altri vizi occulti è concessa al compratore l'azione redibitoria da esperirsi nei termini di legge.

Formaggi a pasta molle

Gorgonzola

Art. 227 – Il gorgonzola fresco viene venduto per merce senza difetto e previa visita. Deve essere cioè regolarmente spurgato, senza occhiature e conservato a conveniente temperatura. Si considera prodotto secondo le regole normali di fabbricazione quando il suo tenore di sostanza grassa non è inferiore ai minimi previsti dalla legge ed il calo di “spurgo camerino” non ecceda il 7-9%.

Art. 228 – I contratti di compravendita del gorgonzola fresco riguardano solitamente la produzione di un mese.

Dopo la pesatura, a meno che la merce non sia stata venduta con la clausola “per merce sana e lavorata a regola d’arte per la maturazione”, il compratore non ha più diritto a reclami sulla qualità della merce.

Art. 229 – Il gorgonzola stagionato viene contrattato previa visita della merce da parte del compratore. Il compratore ha diritto di fare un uso del tassello discreto in rapporto all’entità della partita. Il compratore, dopo aver visitato la merce, e concluso il contratto, non ha diritto di reclamare per la qualità della merce.

Art. 230 – La pesatura, il pagamento ed il ritiro della merce si eseguono appena concluso il contratto.

Se il contratto è a consegna differita la merce viene bollata o marchiata. Il venditore, per il tempo in cui la merce resta nei propri magazzini frigoriferi, è obbligato a compiere operazioni per la conservazione del prodotto a regola d’arte ed è responsabile per eventuali deterioramenti del medesimo.

Altri formaggi molli

Art. 231 – I formaggi a pasta molle, come gli stracchini freschi, i quartiroli, le

robiole, gli italici, i mascarponi, ecc. sono contrattati anche senza previa visita della merce, e anche prima che la produzione sia iniziata.

Art. 232 – In difetto di diversa pattuizione i formaggi di pasta molle si intendono prodotti con latte intero.

Art. 233 – Il compratore, salvo quando sopra specificato, può rifiutare i formaggi che si rivelino prodotti con latte anche parzialmente scremato o che non corrispondano al titolo di grasso previsto dalla legge, ovvero che non siano in condizioni mercantili per cattiva lavorazione o per vizio di conservazione.

Art. 234 – Il pagamento è eseguito all'atto della consegna oppure entro 8 giorni, sul mercato o al domicilio del venditore.

Formaggi emmenthal, sbrinz e similari

Art. 235 – I formaggi emmenthal e sbrinz si intendono fabbricati con latte intero.

Per emmenthal scelto si intende quello il cui tassello di saggio contiene tre occhi uniformemente distanziati.

Per sbrinz “netto da rastrello” si intende quello che non presenta più di tre “occhi di pernice” per tassello.

Art. 236 – I contratti vengono conclusi, previa visita della merce, nel magazzino del venditore. E' consentito l'uso del tassello sul 5% della merce per l'accertamento dell'occhiatura.

Il compratore ha diritto di scartare le forme screpolate, sfogliate, con difetti esterni, gonfie, non regolari nell'occhiatura, “senz'occhi” o “con mille occhi”.

Art. 237 – I contratti possono essere conclusi: per consegna immediata o, previa bollatura, per consegna differita.

Il venditore ha l'obbligo di avere cura della merce a regola d'arte.

Art. 238 – La pesatura e la consegna dei formaggi hanno luogo al domicilio del venditore.

Formaggi a pasta semicotta (provolone)

Art. 239 – I formaggi di pasta semicotta si intendono lavorati con latte intero o con latte parzialmente scremato purché il titolo di grasso del prodotto finito risponda alle norme di legge.

Art. 240 – Il compratore che non ha visitato previamente la partita, ha diritto di scartare le forme che presentino difetti quali il calcino, la sfogliatura, la gonfiatura, la chiusura imperfetta, la salatura insufficiente ed altri difetti derivanti dalla lavorazione non eseguita a regola d'arte.

Art. 241 – Se la consegna della merce è differita, il produttore è tenuto a conservarla a regola d'arte. La inosservanza dà al compratore il diritto alla risoluzione del contratto ed al risarcimento dei danni.

14) Burro

Art. 242 – I contratti riguardanti il burro grezzo si fanno per l'intera annata casearia o per periodi minori.

Art. 243 – Al momento della consegna o del ritiro della singole partite, il compratore ha diritto di rifiutare il burro che sia “spuntato”, rancido, ammuffito, di sapore o odore sgradevole, male spurgato, male impastato, sporco internamente, venato o con titolo inferiore ai limiti legali o di lavorazione diversa da quella pattuita (burro di pura panna o burro di siero).

Se il titolo di grasso è inferiore all'84% il compratore potrà ottenere una proporzionale riduzione del prezzo.

Art. 244 – I pagamenti relativi ai contratti annuali vengono eseguiti entro il secondo mercato di ciascun mese per tutta la merce consegnata nel mese precedente; negli altri casi vengono eseguiti al primo mercato successivo alla consegna.

Art. 245 – Il prezzo settimanale di riferimento è quello rilevato dall'apposita commissione che si riunisce ogni mercoledì presso la Sala Contrattazioni Merci di Pavia.

Mediazioni

Art. 246 – Sul prezzo pattuito viene corrisposto:

- per i formaggi duri freschi lo 0,50% da parte del venditore e l'1% da parte del compratore;
- per i formaggi duri maturi lo 0,50% da ciascuna parte;
- per i formaggi molli l'1% da parte del venditore e lo 0,50% da parte del compratore;
- per il burro lo 0,50% da parte del venditore e l'1% da parte del compratore.