

F) CARNI BOVINE E SUINE

F. 1 - CARNI FRESCHE

21. - **Modo di contrattazione.** - La vendita di carni bovine adulte può essere fatta per mezzene, per quarti anteriori o posteriori, a taglio tradizionale o a taglio industriale, per quarti compensati, (ad ogni quarto anteriore corrispondente un quarto posteriore), per porzioni di quarto, per quarti anteriori o posteriori interi disossati, o in tagli da macelleria confezionati.

Le carni di vitello possono essere vendute per carcasse, per mezzene, per selle, per busti o in tagli confezionati.

Le carni di suino per mezzene, o per tagli ottenuti in rapporto alle esigenze della trasformazione industriale (carrè, lonze, pancette, spalle con osso o disossate, cosce, costine, coppe, lardi).

22. - **Verifica della merce.** - Quando la merce viene vista e contrattata il compratore, per individuare i pezzi acquistati, appone su di essi un proprio timbro o altro contrassegno. Per la carne contrattata in altro modo, la qualità è verificata all'arrivo e la merce deve corrispondere alla specie, categoria e classificazione contrattata.

23. - **Peso.** - Il peso della carne viene effettuato alla partenza. Quando la merce non è ritirata direttamente dal compratore, il peso è verificato dall'acquirente all'atto del ricevimento. È tollerato un calo massimo dell'1%. In caso di calo maggiore il prezzo verrà ridotto in proporzione al peso mancante oltre al limite massimo di cui al comma precedente.

24. - **Tara.** - Per le carni bovine refrigerate di importazione, nessun bonifico viene riconosciuto per la tela di mussola che ne costituisce l'involto.

Per le carni confezionate sottovuoto nessun bonifico spetta per l'involucro di materia plastica che avvolge i singoli pezzi. Viene invece considerato come tara il contenitore esterno.

25. - **Pagamento.** - Il pagamento della merce deve avvenire entro otto giorni dalla consegna.

26. - **Diritto alla mediazione.** - Nel commercio delle carni per uso industriale il diritto alla mediazione sorge soltanto quando il contratto è andato a buon fine.

F. 2 - CARNI CONGELATE

27. - **Modo di contrattazione.** - La vendita è fatta a quarti compensati, o solo per quarti posteriori o anteriori in osso o senz'osso, ed ancora in porzioni, senza nessun bonifico per la tela che ne costituisce l'involto.

Qualora l'involto sia costituito da altro materiale, la vendita si intende fatta a peso netto.

28. - **Qualità.** - Per quanto riguarda la qualità, questa è distinta a seconda della specie categoria e provenienza del bestiame macellato e della eventuale classe segnata sulla confezione.

29. - **Omogeneità della merce.** - La merce deve essere sempre omogenea e in ogni caso corrispondere ai requisiti propri della classe ordinata e indicata sulla confezione.

30. - **Pagamento.** - Sia nel caso di fornitura unica che di forniture ripartite, la merce deve essere pagata per contanti al momento della consegna.

F. 3 - CARNI SUINE CONSERVATE

31. - **Contrattazione.** - Le carni suine conservate si intendono vendute franco partenza. La merce s'intende in ogni caso netta dagli imballaggi, i quali vengono forniti gratuitamente.

32. - **Tolleranza.** - É tollerato il calo naturale della merce, non superiore all'1 per cento per i prodotti stagionati, per i prodotti freschi e per i prodotti cotti e da cuocere e non superiore al 2% per il lardo.

33. - **Verifica.** - Il peso viene verificato dal compratore all'atto del ricevimento della merce.

34. - **Rischio del trasporto.** - La merce viaggia a rischio e pericolo del committente.

35. - **Pagamento.** - *Il pagamento s'intende sempre entro 30 giorni dalla data della fattura.*

F. 4 - CARNI IN SCATOLA

36. - **Contrattazione.** - Le carni in scatola, sia bovine che suine, vengono sempre vendute a peso netto. L'imballaggio per la spedizione viene fornito gratuitamente.