

L) DERIVATI DEL LATTE

L. 1 - BURRO

45. - **Requisiti della merce.** - Per burro naturale si intende quello ottenuto dalla scrematura di latte intero dalla panna di affioramento, dalla panna ricavata dalla scrematura del siero residuo dalla lavorazione dei formaggi, o dalla mescolanza delle suddette panna. In ogni caso la materia prima deve essere il latte di vacca.

Per il burro venduto grezzo l'umidità non deve superare il 16%.

46. - **Pesatura e consegna.** - La consegna e la pesatura del burro si fanno al magazzino del venditore a cura e spesa dello stesso.

47. - **Verifica della merce.** - Nessuna contestazione si può fare riguardo al peso una volta che la merce è uscita dal magazzino del venditore.

48. - **Rifiuto della merce** - Il compratore ha diritto di rifiutare il ricevimento del burro che sia rancido, ammuffito, di sapore o odore sgradevole, male purgato, male impastato, o con titolo di materia grassa inferiore ai limiti legali o di lavorazione diversa da quella pattuita.

L. 2 - FORMAGGI GRANA

49. - **Distinzione del formaggio per sorte.** - Il formaggio grana fresco viene distinto per «sorte» e cioè: «sorte maggenga» e «sorte vernenga».

Appartengono alla prima i formaggi fabbricati dal 24 aprile all'11 novembre; alla seconda quelli fabbricati dal 12 novembre al 23 aprile.

50. - **Clausole speciali.** - Nelle contrattazioni di formaggio grana si usa dare una caparra. Il venditore è tenuto, dopo aver concluso il contratto e fino al momento della consegna, ad avere la massima cura del formaggio venduto secondo le regole della tecnica.

51. - **Unità di base di contrattazione.** - Il prezzo si riferisce al chilogrammo per ogni tipo di formaggio, iva esclusa.

52. - **Campioni e analisi.** - Nel commercio di formaggio grana è concesso al compratore, prima di acquistare la merce, di battere la forma col martello, di usare l'apposito ago di fiuto e d'assaggio di palato. Previo consenso del venditore il compratore può anche tassellare qualche forma in partita.

Sempre col consenso del venditore, il compratore può spaccare alcune forme ma in questo caso è obbligato ad acquistare le forme spaccate anche se l'affare non è concluso.

53. - **Vendita di formaggio fresco o stagionato a consegna differita.** - Le contrattazioni a consegna differita di formaggio grana fresco o stagionato di

una determinata sorte o parte di essa avvengono tra produttori e commercianti stagionatori o grossisti in due forme: a numero o a qualità.

Con la prima il compratore si impegna a ritirare all'epoca stabilita un certo numero di forme della partita contrattata, anche se tutte o parte di esse siano difettose, salvo che presentino i vizi di cui all'art. 57 o non abbiano i requisiti prescritti dalla legge.

Nella vendita a qualità invece il compratore è obbligato a ritirare, del formaggio contrattato, solo quelle forme che al momento della consegna risulteranno della qualità concordata.

Nell'uno o nell'altro caso per evitare sostituzioni da parte del venditore e per individuare le forme contrattate, entro le quali devono essere scelte quelle da ritirare, il compratore provvede a bollarle con proprio timbro a inchiostro.

54. - **Tempo della consegna.** - *Quando il formaggio viene contrattato per merce fresca con indicazione del mese di fabbricazione, la consegna avviene fra i 10 e i 15 giorni dall'uscita dal sale dell'ultima forma prodotta in detto mese.*

55. - **Luogo e modalità della consegna.** Pesatura e relativa spesa. La pesatura e la consegna avvengono al magazzino del venditore, il quale fornisce la pesa e la mano d'opera occorrente.

Il venditore deve consegnare il formaggio convenientemente pulito.

56. - **Pagamento.** - Il pagamento si effettua al momento della consegna sul peso effettivo.

57. **Vizi e difetti della merce.** - Si considerano affetti da vizi occulti o difetti procurati in special modo i formaggi:

- prodotti con materia estranea al latte;
- rifatti o fortemente scottati;
- spillati o tassellati nel caso in cui queste operazioni abbiano provocato dei danni;
- non contenenti la proporzione di grasso richiesta dalla legge;
- con odore sgradevole.

GRANA IN STAGIONATURA

58. - **Campioni e bollatura.** - Nei contratti di compravendita all'ingrosso di formaggio grana stagionato, si suole sempre far precedere la visita durante la quale il compratore può far uso degli speciali ferri di prova (martello, tassello e ago) e può spaccare qualche forma secondo le modalità e condizioni di cui al precedente art. 52, secondo comma. Appena concluso il contratto il compratore appone alle forme il suo contrassegno.

59. - **Requisiti della merce.** - Il grana stagionato si classifica nelle seguenti categorie:

Merce scelta: Per "formaggio scelto" si intende il prodotto immune da qualsiasi difetto tanto interno che esterno in qualsiasi modo rilevabile sia alla vista che al martello e all'ago.

Merce 0: Allo «0» appartengono tutte quelle forme di formaggio che abbiano una correzione alla crosta, sempre che detta correzione sia fatta a regola d'arte e non renda la forma stessa antiestetica, vale a dire che non deturpi la continuità della linea e che si tratti perciò soltanto di correzione lievissima e superficiale.

Merce 1: Con la denominazione di «1» si vogliono indicare quelle forme non «corrette» aventi qualcuno dei difetti leggeri fra cui ad esempio:

- 1) orlatura, cioè corona troppo rilevata;
- 2) occhietto rado anche se diffuso a tutta la forma;
- 3) qualche occhio di grandezza superiore;
- 4) leggere sfoglie ma in numero limitato;
- 5) piccolo vescicotto non avente diametro superiore ai 3-4 cm, purché sano d'ago;
- 6) forme cosiddette lente, cioè quelle molli che alla battitura del martello rivelino un suono sordo.

Merce 2: Appartengono a tale categorie le forme nelle quali oltre la presenza di correzioni si constatano occhi, vescicotti e sfoglie (queste ultime con esclusione del distacco), purché le forme siano sane all'esperimento dell'ago

Merce di scarto: Appartengono allo scarto tutte le forme nelle quali si nota la presenza di numerosi difetti, e cioè tutte quelle che non possono per la loro qualità essere comprese nelle categorie sopra specificate.

60. - Contrattazioni di grana con clausola «scelto 01 oppure 0 e 1». - Quando nei contratti di grana in stagionatura si usa la clausola «scelto 01 oppure scelto 0 e 1 », il compratore si obbliga a ritirare, nell'ambito della partita contrassegnata, tutte le forme scelte ed un numero di forme 01 in misura fino al 12% del numero delle forme scelte.

61. - Pesatura e consegna. - La pesatura e la consegna della merce avvengono al magazzino del venditore, il quale dopo la pesatura non ha più responsabilità, salvo quella spettantegli dalla sua qualità di depositario, quando, per reciproco accordo, la merce non fosse immediatamente ritirata dal compratore.

62. - Spese di imballaggio e trasporto. - Le spese di imballaggio, di trasporto alla stazione e ogni altra spesa inerente al trasporto dal magazzino del venditore a quello del compratore sono a carico del compratore. Nelle contrattazioni fra commercianti grossisti di formaggio ed i commercianti alimentaristi di fuori piazza, vale l'uso di consegnare la merce imballata franco stazione partenza o posta su autotreno a magazzino della ditta venditrice.

Le spese di imballaggio, di facchinaggio e di trasporto alla stazione o per il carico dell'autotreno, nonché le spese di rappresentanza, sono a carico della ditta speditrice.

PROVOLONE

63. - **Tipi di contrattazione.** - Le contrattazioni sono di tre specie:

- a) a pronta consegna;
- b) a consegna dilazionata;
- c) sulla produzione da farsi.

Le prime due sono fatte a magazzino, con diritto di visita da parte del compratore, il quale può usare i seguenti mezzi di accertamento: il martello e il tassello - sonda.

Per la terza, «sulla produzione da farsi», vengono precisate le caratteristiche della lavorazione, alle quali il produttore è obbligato ad attenersi.

64. - **Oggetto del contratto.** - Il contratto può riferirsi a prodotto a «caglio dolce» oppure a «caglio piccante» (detto anche caglio forte). Viene precisato anche il colore della pasta: «bianca» o «paglierina».

65. - **Diritto al rifiuto della merce.** - Il compratore di prodotto a «caglio dolce» può rifiutare le forme che presentino anche uno solo dei seguenti difetti:

- a) pasta calcinata;
- b) pasta friabile o non elastica;
- c) sfogliatura pronunciata;
- d) occhiatura grossa o troppo fitta;
- e) imperfetta chiusura delle forme;
- f) salatura insufficiente o eccessiva;
- g) odore difettoso o anomalo;
- h) sapore difettoso o anomalo o diverso da quello contrattato;
- i) colore difettoso.

Il compratore di prodotto a «caglio piccante» può rifiutare le forme che presentino anche uno solo dei seguenti difetti:

- a) pasta calcinata;
- b) sfogliatura molto pronunciata o struttura troppo friabile;
- c) occhiatura pronunciata; intendendosi tollerata un'occhiatura limitata nella dimensione e nella diffusione;
- d) imperfetta chiusura delle forme;
- e) salatura insufficiente o eccessiva;
- f) odore difettoso o anomalo;
- g) sapore difettoso o anomalo o diverso da quello contrattato;
- h) colore difettoso o anomalo o diverso da quello contrattato.

66. - **Obblighi del venditore.** - Per i contratti a consegna dilazionata, il venditore è tenuto a conservare la merce a regola d'arte: l'inosservanza di questo obbligo può comportare la risoluzione del contratto.

FORMAGGI A PASTA MOLLE

67. - **Requisiti della merce.** - I taleggi, le crescenze o stracchini, i quartioli, le robbiole, l'italico, ecc. s'intendono fabbricati con latte intero.

68. - **Merce fresca.** - I formaggi elencati nell'articolo precedente si intendono freschi quando siano consegnati dopo 24 ore dalla uscita dalla salamoia e fino ad un massimo di otto giorni.

MEDIAZIONE NEI DERIVATI DEL LATTE

69. - **Diritto alla mediazione.** - La mediazione nei contratti dei derivati del latte di qualsiasi tipo viene corrisposta se il contratto ha avuto regolare esecuzione.

70. - **Mediazione nei contratti a consegne periodiche.** - Nei contratti a consegne periodiche spetta una provvigione per ogni quintale di merce contrattata.