

ITER DELL'ACCERTAMENTO

Primo accertamento:

20 marzo 1879.

Ultima revisione:

- a) esame del Comitato tecnico: 22 maggio - 20 giugno - 8 luglio 1969.
- b) approvazione definitiva del testo dalla Commissione: 17 marzo 1970.
- c) approvazione della Giunta: deliberazione N. 1118 del 7 novembre 1970.

Revisione da parte della Camera di Commercio di Lodi

- a) Esame del Comitato tecnico: 20/10/2003 – 17/11/2003 – 06/02/2006
- b) Approvazione definitiva del testo dalla Commissione: 13 marzo 2006
- c) Approvazione della Giunta con delibera n. 55 del 06 aprile 2006

LATTE¹

COMPRAVENDITA DI LATTE PER IL CONSUMO DIRETTO

Art. 1 - Oggetto del contratto.

I contratti ² hanno per oggetto il latte prodotto dal numero di capi costituenti la bergamina del produttore³ dichiarati in contratto.

È escluso dalla fornitura oggetto del contratto il latte necessario per il consumo della famiglia del produttore e dei suoi dipendenti e il latte necessario per l'allevamento dei vitelli.

Art. 2 - Durata del contratto.

I contratti di compravendita fra produttori e acquirenti ⁴ hanno normalmente la durata di dodici mesi tacitamente rinnovabili in assenza di disdetta (la disdetta è da inoltrare nel termine individuato dalle parti - normalmente tra i 30 e 90 giorni).

Art. 3 - Numero dei capi costituenti la bergamina.

Il numero delle vacche determinato in contratto come costituenti la bergamina del produttore è suscettibile di una tolleranza del 10% in più o meno, salve maggiori variazioni in caso di risanamento della bergamina e di epidemia contemplata dalla presente raccolta (art. 9).

Art. 4 - Mediazione.

In caso di intervento di un mediatore nella fase della commercializzazione la provvigione è convenuta dalle parti.

Art. 5 - Mungitura e consegna del latte.

¹ Ai fini industriali, commerciali ed alimentari, si indica latte il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di animali in buono stato di salute, di nutrizione e non affaticata, nonché raccolto igienicamente ed esente da difetti o alterazioni e in ogni caso conforme alla normativa comunitaria. La sola parola latte indica sempre il latte proveniente dalla vacca. Il latte degli altri animali deve portare la denominazione della specie cui appartiene l'animale da cui proviene, così, ad esempio, «latte di capra», «latte di bufala», ecc.

² La compravendita del latte per un determinato periodo è regolato dal contratto di somministrazione.

³ E' «produttore»: l'imprenditore agricolo quale definito all'articolo 2, lettera a) del regolamento (CE) n. 1782/2003 del 29 settembre 2003, che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto nell'ambito della politica agricola comune e ai regimi di sostegno per i produttori di alcune coltivazioni, la cui azienda è situata sul territorio geografico di uno Stato membro, che produce e commercializza latte o si accinge a farlo nell'immediato futuro.

⁴ Ai sensi dell'art. 5, lettera e), del Reg. (CE) n. 1788/2003 (normativa quote in vigore) si definisce «acquirente» un'impresa o un'associazione che acquista latte presso il produttore:

— per sottoporlo ad una o più operazioni di raccolta, di imballaggio, di magazzinaggio, di refrigerazione o di trasformazione, compreso il lavoro su ordinazione;

— per cederlo a una o più imprese dedite al trattamento o alla trasformazione del latte o di altri prodotti lattiero-caseari.

Tuttavia, si considera come acquirente un'associazione di acquirenti operanti in una stessa zona geografica, la quale effettui per conto dei propri aderenti le operazioni di gestione amministrativa e contabile necessarie al pagamento del prelievo.

La mungitura avviene a cura e spese del produttore, generalmente due volte al giorno, in orario concordato dalle parti, tenuto conto delle rispettive esigenze. Il ritiro del prodotto, previa misurazione in cisterne dotate di strumentazioni di misurazione, avviene di norma una volta al giorno.

Il latte consegnato è raffreddato in impianti di refrigerazione a temperatura secondo gli accordi.

Art. 6 - Controlli da parte dell'acquirente o del suo incaricato.

L'acquirente, ai fini del controllo, ha sempre il diritto di prelevare, con le norme stabilite, campioni dalla massa del latte. Il prelievo deve avvenire in presenza del venditore o di un suo rappresentante.

Art. 7 - Annotazione delle consegne.

La quantità del latte consegnato è registrata nella documentazione di cui al DM 31 luglio 2003.

Art. 8 – Pagamento

Salvo accordo delle parti il latte viene pagato entro 60 giorni dalla data della fattura.

Art. 9 - Cura della stalla - Epidemie - Incendi.

Il produttore deve mantenere la stalla secondo le norme di igiene ed avere cura che il mangime ed i foraggi siano sani.

Se una epidemia colpisce le vacche del produttore e si verifichi diminuzione della produzione del latte, l'acquirente non ha diritto a compenso di sorta ed è obbligato a ritirare il latte sano nella quantità prodotta, previa autorizzazione del servizio veterinario competente. La deficienza di produzione derivante da incendio o da altre cause di forza maggiore non è causa di risoluzione del contratto.

CONTRATTI FRA PRODUTTORI E TRASFORMATORI INDUSTRIALI⁵

Compravendita di latte per uso promiscuo

Nota – I contratti fra i produttori e i trasformatori industriali sono regolati dalle norme di cui agli articoli da 1 a 9

FORMAGGI⁶

FORMAGGI A PASTA MOLLE⁷

Art. 10 - Mediazione (provvigione).

⁵ I trasformatori del latte sono il produttore del latte e l'industriale del latte

⁶ Il formaggio è il prodotto derivato esclusivamente dalla trasformazione del latte con l'aggiunta eventuale delle sostanze necessarie alla loro fabbricazione, purché non utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei costituenti del latte.

⁷ I formaggi si dividono a seconda della loro consistenza in formaggi a *pasta molle* (con più del 45% di acqua), formaggi a *pasta semidura* (con contenuto di acqua compreso tra il 40% ed il 45% di acqua) e formaggi a *pasta dura* (con meno del 40% di acqua).

A seconda della temperatura della cottura della cagliata si classificano come : formaggi a *pasta cruda* (temperatura inferiore ai 38°), a *pasta semicotta* (temperatura tra i 38° e i 48°), a *pasta cotta* (temperatura superiore ai 48°).

In base al periodo di maturazione si dividono in *freschi* e *stagionati* e questi ultimi in formaggi a *breve* e a *lunga* stagionatura (superiore a 60 giorni).

TABELLA DELLE MEDIAZIONI NEL COMMERCIO DI FORMAGGI MOLLI

FORMAGGI MOLLI	2 – 3% solo venditore
GORGONZOLA	6 – 7 €100 Kg per parte

Mediazioni rilevate sulla piazza di Milano nel corso del 2004

Art. 11 - Modalità di contrattazione.

I formaggi di pasta molle sono contrattati in base di una specifica di prodotto. Nel caso di formaggio stagionato normalmente la merce è soggetta a visita.

Art. 12 - Qualità e pesatura (accertamento).

L'accertamento della qualità e la pesatura si eseguono normalmente alla consegna.

Il contraente acquirente può procedere alle verifiche anche in fase di processo produttivo ai soli fini della verifica della specifica di contratto.

Art. 13 - Pagamento.

Il pagamento viene effettuato come da accordo fra le parti.

Art. 14 - Consegna differita.

Se il contratto è a consegna differita il venditore, per il tempo che la merce stessa resta nei suoi magazzini, è obbligato a compiere le operazioni per la conservazione del prodotto a regola d'arte.

FORMAGGI A PASTA DURA⁸

Art. 15 - Requisiti della merce.

I contratti aventi per oggetto formaggi a pasta dura devono fare riferimento ai disciplinari, alle specifiche di prodotto o ad altre caratteristiche peculiari.

Art. 16 - Forma del contratto.

I contratti aventi per oggetto formaggi a pasta dura sono redatti e firmati dalle parti contraenti e dal mediatore, se intervenuto.

Art. 17 - Pesatura - Consegna - Trasferimento - Rischi.

La pesatura e la consegna della merce, salvo accordi diversi, si eseguono nel magazzino dove la stessa si trova per conto del venditore.

Art. 18 - Obblighi di garanzia del venditore (conservazione e risoluzione del contratto).

Il venditore è tenuto alla conservazione del formaggio a regola d'arte, per tutto il tempo che intercorre tra la conclusione del contratto e la consegna della merce.

Quando dall'inosservanza delle regole dell'arte relative alla conservazione del prodotto derivi deterioramento della merce, l'acquirente ha diritto alla risoluzione del contratto e al risarcimento del danno.

Art. 19 - Diritti dell'acquirente.

Le forme di formaggio vengono saggiate dal compratore con il martello e l'ago apposito.

⁸ Vedesi nota 7.

Previo consenso del venditore, il compratore può anche tassellare qualche forma della partita in corso di trattativa.

Sempre con il consenso del venditore, il compratore può “spaccare” alcune forme, ma in questo caso è obbligato ad acquistarle, anche se l’affare non è concluso.

Il compratore che non ha visitato preventivamente la partita oggetto del contratto può scartare le forme che presentano difetti.

Art. 20 - Mediazione (provvigione).

TABELLA DELLE MEDIAZIONI NEL COMMERCIO DEL LATTE E SUOI DERIVATI

FORMAGGI DURI	
Fino a 50 qt.	5,2 €100 Kg per parte
Oltre 50 qt.	2,6 €100 Kg per parte

Mediazioni rilevate sulla piazza di Milano nel corso del 2004

USI PARTICOLARI

Formaggio grana

Art. 21 Qualificazioni merceologiche-

In base alle caratteristiche e alla qualità del prodotto, il “grana” è classificato:

- a) *scelto*: se di forma perfetta, di pasta compatta ed uniforme, con frattura tipica del grana, crosta immune da difetti (correzioni, screpolature, acari) con occhiatura regolare, sapore, aroma e colore normali;
- b) *zero*: se pur rispondendo alle caratteristiche dello scelto, presenta alla superficie della crosta un piccolo difetto corretto senza deformazioni;
- c) *uno*: qualora si avvertano una lieve discordanza di suono al battito del martello solo su un piatto, o la presenza di piccole vescichette o una marcata occhiatura (ferme restando le qualità estetiche e di sapore della forma);
- d) *mezzano*: se presenta occhiatura (pasta chiara) o correzioni accentuate o qualche fessurazione (sfoglia) e se non ha odore e gusto sgradevoli;
- e) *scarto*: se è gonfio (coppe e palloni) scoppiato o crepato, con fessurazione netta o con rilevanti correzioni fatte e da farsi (guscia) o con odore fortemente anormale e comunque se non presenta le caratteristiche descritte nei punti a), b), c), d).

Contratti fra produttori e commercianti

Art. 22 - Clausole contrattuali -

I contratti di compravendita di formaggio grana “a consegna differita” possono essere stipulati con la qualifica “scelto” o “scelto zero – uno” oppure facendo menzione dello scarto con la determinazione del numero delle forme, oppure con l’indicazione della percentuale delle forme che come massimo il compratore può scartare.

Qualora al momento del ritiro, vi sia discordanza tra le parti nella qualifica delle forme, le parti usano rimettersi ad un perito scelto di comune accordo.

Nella compravendita di formaggio grana “scelto” oppure “scelto 0-1” qualora la partita si presenti generalmente “scarta”, il compratore ritira tutte le forme che sono conformi alle qualifiche dedotte in contratto.

Negli altri casi il compratore sceglie tra le forme della intera partita

Art. 23 - Stipulazione del contratto.

I contratti di compravendita di partite all’ingrosso di formaggio “grana” possono essere stipulati “per pronta consegna” o “per consegna differita”. Nella compravendita “per consegna differita” gli

accordi intercorsi tra le parti si perfezionano e diventano vincolanti con la redazione e sottoscrizione di uno “stabilito” recante le clausole del contratto.

Nel periodo intercorrente tra la stipulazione del contratto e l’epoca stabilita per la consegna, il venditore ha la responsabilità della merce e l’obbligo di curarne la manutenzione a regola d’arte e il compratore può visitare saltuariamente la partita.

La consegna e il ritiro della merce vanno effettuati in una volta sola, entro il termine contrattuale di consegna, salvo diverse intese. In ogni caso il compratore avverte tempestivamente il venditore del giorno in cui intende eseguire ciascun ritiro.

In mancanza di tale preavviso, o di speciali accordi, s’intende fissato quale giorno del ritiro, della pesatura e della consegna, quello corrispondente al termine contrattuale di consegna.

Nello “stabilito”, possono essere fissati due termini distinti, l’uno per la consegna e la pesatura ed uno successivo per il ritiro della merce consegnata.

Nel caso di contratti “scelto 0-1”, e di contratti “numero di forme prefissato”, la pesatura implica la contemporanea scelta delle forme che il compratore deve ritirare a norma di contratto, restando quelle escluse a libera disposizione del venditore.

Con la formula “scelto 0-1” si intende una partita di formaggio costituita da forme “scelte” e da forme “0” e “1” in quantità queste due ultime (“0” e “1”) di non oltre il 15% dell’intera partita. Il pagamento del relativo prezzo, si effettua secondo le modalità e i termini concordati tra le parti. La denuncia dei vizi riconoscibili dei formaggi viene fatta all’atto della consegna.

Art. – 24 Conclusione del contratto (visita della merce).

Nei contratti, sia a consegna immediata che a termine, la stipulazione degli stessi è preceduta dalla visita della merce.

Art. – 25 Trasporto.

Il trasporto della merce è effettuato a cura del compratore, salvo diverso accordo delle parti.

BURRO⁹

Art. 26 – Determinazione del prezzo.

Il prezzo di riferimento del prodotto, salvo accordi diversi, è quello risultante dal «Listino mensile dei prezzi all’ingrosso» della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Lodi.

Art. 26 – Mediazione.

TABELLA DELLE MEDIAZIONI NEL COMMERCIO DEL LATTE E SUOI DERIVATI

BURRO	
Pronta consegna	1,0 – 1,2 €100 Kg per parte
Contratti di durata fino a 12 mesi	0,7 – 0,9 €100 Kg per parte

Mediazioni rilevate sulla piazza di Milano nel corso del 2004

⁹ La definizione di burro è stabilita all’allegato I del Reg. (CE) n. 2991/94: “i prodotti che si presentano sotto forma di emulsione solida e malleabile principalmente di grassi in acqua ottenuti esclusivamente dal latte e/o da taluni prodotti lattieri di cui i grassi sono la parte valorizzante essenziale; tuttavia possono essere aggiunte altre sostanze necessarie alla fabbricazione purché le sostanze non siano utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei sostituenti del latte”. Il burro deve contenere, come minimo 82% di grasso ed è classificato a seconda dei diversi tipi di panna impiegati nella sua fabbricazione