

## Capitolo sesto

### PRODOTTI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

#### FARINE

##### *Sommario*

#### **Farine di frumento**

Condizioni	Art.	1
Caparra	«	2
Peso del collo	«	3
Consegna	«	4
Pagamento	«	5
Denuncia dei vizi e difetti	«	6

#### **Farine di granoturco**

Condizioni di contratto	«	7
Cascami	«	8

#### **Farine per l'alimentazione umana**

Mediazione	«	9
------------	---	---

## **Farine di frumento**

### **ART. 1 - Condizioni**

Le condizioni pattuite nei contratti per rilevante importo, di solito vengono riportate in uno “stabilito” che viene firmato dai contraenti e dal rappresentante o mediatore e scambiato fra le parti.

### **ART. 2 - Caparra**

Nei contratti di compravendita delle farine il compratore non dà la caparra.

### **ART. 3 - Peso del collo**

Quando si pattuisce la condizione “sacco carta”, il peso del collo è di 25 kg netti.

Quando si pattuisce la consegna “alla rinfusa”, a mezzo di autocisterne, non c'è tara da scontare.

### **ART. 4 - Consegna**

Quando non si fa cenno a termine di consegna si intende consegna pronta, “cioè entro i dieci giorni successivi alla data del contratto”.

### **ART. 5 - Pagamento**

Per le farine, il pagamento è a 30 giorni “data fattura”, salvo accordi diversi tra le parti.

### **ART. 6 - Denuncia dei vizi e difetti**

Il compratore deve denunciare i vizi o difetti delle farine (eccesso di cenere, non conforme al titolo o qualità, soverchia mancanza di forza, odore cattivo, odore di vecchio, miscela di sostanze eterogenee, ecc.) entro otto giorni dalla consegna.

La farina riconosciuta difettosa viene sostituita dal venditore a proprie spese.

## **Farine di granoturco**

### **ART. 7 - Condizioni di contratto**

Le condizioni di contratto per le farine gialle sono simili a quelle per le farine bianche: tanto per le modalità di consegna e pagamento che per i termini di denuncia dei vizi o difetti.

### **ART. 8 - Cascami**

I cascami sono venduti alle stesse condizioni delle farine, eccetto per il peso dei colli, che per i cascami è variabile.

## **Farine per l'alimentazione umana**

### **ART. 9 - Mediazione**

Nei contratti relativi a farine diverse, la provvigione spettante al mediatore è del 5% da parte del solo venditore, salvo diversi accordi tra le parti.

**SALUMI, CARNI FRESCHE ED AFFUMICATE,  
GRASSI DEI SUINI E FRATTAGLIE**

*Sommario*

**Usi della compravendita al dettaglio**

Oggetto del contratto	Art. 1
Ordinazione tramite agente	« 2
Specificazione di uso all'atto dell'ordinazione	« 3
Conclusione del contratto	« 4
Forma del contratto	« 5
Specie di vendita	« 6
Classificazione	« 7
Denominazione d'uso della merce	« 8
Imballaggi	« 9
Consegna e spese di trasporto	« 10
Verifica della merce	« 11
Ritardo nella consegna	« 12
Pagamento	« 13
Oggetto del contratto	« 14
Compravendita	« 15
Esecuzione del contratto	« 16
Specie di vendita	« 17
Denominazione d'uso della merce	« 18
Consegna e spese di trasporto	« 19
Verifica della merce	« 20
Ritardo della consegna	« 21
Pagamento	« 22
Mediazione	« 23

**Usi nella compravendita all'ingrosso di carni bovine**

Oggetto del contratto	Art. 24
Compravendita	« 25
Esecuzione del contratto	« 26
Specie di vendita	« 27
Consegna e spese di trasporto	« 28
Verifica della merce	« 29
Ritardo della consegna	« 30
Pagamento	« 31
Mediazione	« 32

## **Usi nella compravendita al dettaglio**

### **ART. 1 - Oggetto del contratto**

Oggetto del contratto di compravendita sono: i salumi crudi, i salumi da cuocere, i salumi cotti, la carne fresca ed affumicata di maiale, i grassi (pancetta arrotolata, pancetta tesa affumicata, pancetta tesa, lardo e strutto).

### **ART. 2 - Ordinazione tramite agente**

Quando l'ordinazione avviene tramite un agente, il committente, a conferma dell'ordine, ritira la copia-commissione controfirmata da se stesso e dall'agente.

Nelle contrattazioni su piazze lontane, l'ordinazione viene fatta anche a mezzo telefono, fax, e-mail o altri mezzi di comunicazione.

### **ART. 3 - Specificazione di uso all'atto dell'ordinazione**

All'atto dell'ordinazione, dal committente vengono specificate le qualità, i tipi, le quantità, i prezzi e denominazioni dei generi, secondo il listino di produzione o le offerte delle aziende venditrici.

### **ART. 4 - Conclusione del contratto**

Nelle contrattazioni dei salumi, delle carni fresche e dei grassi suini è usata la seguente clausola: "salvo approvazione della ditta produttrice entro 8 giorni dal ricevimento dell'ordine", allorché la contrattazione sia avvenuta tramite un agente.

### **ART. 5 - Forma del contratto**

Nel commercio dei salumi, delle carni fresche e dei grassi il contratto è scritto, verbale o telefonico.

### **ART. 6 - Specie di vendita**

La vendita dei salumi, carni fresche e grassi avviene normalmente, sia al grossista, sia al dettagliante, in base alle

denominazioni del listino della ditta venditrice con garanzia sulla qualità del prodotto.

Le unità di misura nella contrattazione dei salumi, delle carni fresche e affumicate e dei grassi sono: il chilogrammo o multiplo di esso, con specificazione della pezzatura; il numero dei pezzi.

Per pezzatura si intende il peso indicativo di ogni singolo pezzo.

#### **ART. 7 - Classificazione**

I salumi vengono in genere classificati come segue:

Salumi crudi: coppa, culatello, prosciutto crudo (San Daniele, Parma, Modena, mantovano dei colli storici), salame (tipo mantovano, campagnolo, Varzi, Felino, Fabriano, Napoli, genovese, ungherese, veneto, Milano, Cremona, cacciatori e filzetta), pancetta coppata, pancetta scotennata e pancetta salamata, speck, carne salata.

Salumi crudi da cuocere: cotechini, lingua salmistrata, salamella mantovana, salsicce fresche, zampone, cappellotto, prosciutto salmistrato, prosciutto affumicato.

Salumi cotti: mortadella tipo Bologna, mortadella farcita, salame di lingua, lingua cotta, prosciutto cotto, prosciutto con l'osso cotto, salame cotto, salame Lyon, spalla cotta pressata, zampone cotto, cotechino cotto, coppa di testa (sopressata), wurstel.

#### **ART. 8 - Denominazione d'uso della merce**

Nella compravendita dei salumi indicati con la denominazione Varzi, Bologna, Napoli, ungherese, ecc., i contraenti si riferiscono a quelle carni lavorate, insaccate in budella di maiale, di bovino, di cavallo o di budello artificiale, confezionate in modo particolare, secondo le ricette in uso nelle località di produzione.

I prosciutti denominati Parma, Veneto, San Daniele, sono inviati freschi alle suddette località per la salatura, stagionatura e rifinitura e portano il marchio D.O.P. (denominazione di origine protetta) del luogo ove si sono effettuate le suddette lavorazioni.

**ART. 9 - Imballaggi**

Gli imballaggi sono costituiti da: contenitori di plastica e cartoni. L'imballaggio di qualsiasi forma è sempre a carico del venditore, eccetto accordi particolari.

I salumi e le carni fresche sono pesati a norma della legge sul peso netto (L. 5 agosto 1981, n. 441 e successive integrazioni).

**ART. 10 - Consegna e spese di trasporto**

Il produttore, nell'ambito della provincia di Mantova, nella vendita su piazza, provvede al trasporto della merce e alla consegna a sue spese.

**ART. 11 - Verifica della merce**

Nel trasporto con automezzo, il peso è quello risultante dalle "bolle di accompagnamento".

La qualità della merce e le condizioni dei colli vengono verificate dal destinatario all'atto del ritiro della merce; le eventuali contestazioni su vizi e difetti di qualità apparenti, da parte del dettagliante, devono essere comunicate entro 8 giorni lavorativi dalla consegna.

**ART. 12 - Ritardo nella consegna**

Il venditore è tenuto a comunicare ogni eventuale ritardo; in tal caso, resta facoltà del compratore di annullare l'ordine di acquisto.

**ART. 13 - Pagamento**

Il pagamento si effettua a pronta cassa, con applicazione in tal caso di un modesto sconto, oppure con R.B. (ricevuta bancaria) o rimessa a 30-60 giorni anche a mezzo agente, fatte salve diverse pattuizioni tra le parti.

**ART. 14 - Oggetto del contratto**

Oggetto del contratto di compravendita sono:

- carne fresca (prosciutto da sale bianco, prosciutto per cuocere coppa, spalla da cuocere e disossata, lombo);



- grassi (pancetta, golare, lardo, lardello, sugna, strutto);
- frattaglie (fegato, cuore, lingua con o senza trachea, cervella, reni, polmone, piedi, orecchie, coda, milza, pelli per zamponi e cotenne).

**ART. 15 - *Compravendita***

La compravendita viene fatta normalmente tra le parti o tramite commissionario o mediatore che rilascia alle parti un contratto firmato, con l'indicazione del prezzo, della data di consegna, della qualità e quantità della merce, secondo i tagli in uso nell'industria salumiera italiana.

A volte il contratto viene stipulato telefonicamente o a mezzo telex, oppure fax, direttamente tra le parti, o a mezzo mediatore.

**ART. 16 - *Esecuzione del contratto***

Nelle contrattazioni delle carni fresche, dei grassi e delle frattaglie, le parti sono tenute al rispetto del contratto, salvo cause effettive di forza maggiore (scioperi, interruzioni di energia, ecc.)

**ART. 17 - *Specie di vendita***

La vendita di carni fresche, grassi e frattaglie, avviene normalmente tra industriale-macellatore e industriale-trasformatore, stagionatore o commerciante. L'unità di misura nelle contrattazioni di cui sopra è il chilogrammo o multiplo di esso, con specificazione della pezzature.

Per pezzatura si intende il peso di ogni singolo pezzo.

**ART. 18 - *Denominazioni d'uso della merce***

Nella compravendita delle carni fresche, dei grassi suini e delle frattaglie sono in uso le seguenti denominazioni:

- carni fresche (prosciutto taglio Parma; prosciutto taglio San Daniele; prosciutto taglio toscano; prosciutto da cuocere, spalla per cotto, spalla disossata, lombo taglio Modena, lombo taglio Venezia, lombo taglio Milano, lombo taglio Bologna, lonza disossata, costine o puntine, traculo disossato, coppa fresca refilata);

- grassi (pancetta refilata o squadrata, pancettoni da refilare, golare con magro, golare senza magro con o senza cotenna, lardo nelle varie pezzature o misure, lardello con o senza cotenna, sugna e grassi da colare, strutto grezzo o raffinato);
- frattaglie (fegato, cuore, lingua con o senza trachea, cervella, reni, polmone, piedi, orecchie, coda, milza, pelli per zamponi e cotenne).

**ART. 19 - Consegna e spese di trasporto**

La consegna viene fatta con automezzi frigoriferi, per merce sfusa.

Le relative spese di trasporto, salvo diversi accordi, sono generalmente a carico del venditore.

La consegna della merce va effettuata entro i termini pattuiti.

**ART. 20 - Verifica della merce**

Nel trasporto con automezzo relativo a merce venduta “franco arrivo”, il peso è quello risultante all’atto della consegna.

Nel caso, invece, di merce venduta “franco partenza”, il peso è quello riscontrato presso il venditore.

La qualità e le condizioni della merce sono verificate dal compratore all’atto del ritiro della stessa.

Eventuali vizi e difetti di qualità devono essere immediatamente contestati all’atto del ritiro.

Tali contestazioni vengono normalmente fatte per iscritto sulla bolla di accompagnamento o su una fotocopia di essa oppure i pezzi contestati vengono resi.

Per lo strutto normalmente vengono predisposti prelievi di campioni in tre esemplari sigillati a disposizione per eventuali contestazioni.

**ART. 21 - Ritardo della consegna**

E’ ammesso il rifiuto al ritiro, da parte dell’acquirente, quando si verifica il ritardo della consegna della merce rispetto ad un preciso giorno concordato.

**ART. 22 - Pagamento**

Nella contrattazione all'ingrosso, il pagamento viene concordato tra le parti e di norma è compreso tra i 15 gg ed i 60 gg, salve diverse pattuizioni tra le parti.

**ART. 23 - Mediazione**

Nella compravendita all'ingrosso, la provvigione del mediatore è dello 0,50-1% per parte, salvo diversi accordi.

**Usi nella compravendita all'ingrosso di carni bovine**

**ART. 24 - Oggetto del contratto**

Oggetto del contratto di compravendita sono: i vitelli interi, senza pelle, in mezzene o in quarti posteriori o anteriori (sella e busto) oppure in tagli anatomici; vitelloni: in mezzene o quarti posteriori o anteriori, spalle o roastbeef oppure in tagli anatomici; vacche: in mezzene o in quarti anteriori o posteriori oppure in tagli anatomici; frattaglie (corata o piccaglia, fegato, cuore, lingua, cervella, code).

**ART. 25 - Compravendita**

La compravendita viene fatta normalmente tra le parti o tramite commissionario o mediatore che rilascia alle parti un contratto firmato, con l'indicazione del prezzo, della data di consegna, della qualità della merce, secondo i tagli in uso nei mercati nazionali.

A volte il contratto viene stipulato telefonicamente o a mezzo telex, oppure fax, direttamente tra le parti, o a mezzo mediatore.

**ART. 26 - Esecuzione del contratto**

Nelle contrattazioni di carni macellate bovine, le parti sono tenute al rispetto del contratto, salvo cause effettive di forza maggiore (scioperi, interruzioni di energia, ecc.).

**ART. 27 - Specie di vendita**

La vendita di carni macellate bovine, avviene normalmente tra industriale-macellatore e commerciante o dettagliante o grande distribuzione.

L'unità di misura nelle contrattazioni di cui sopra è il chilogrammo o multiplo di esso, con specificazione della qualità.

Per qualità si intende la classifica di appartenenza delle carni macellate in base alla griglia comunitaria (Reg. CEE n. 1208/81).

**ART. 28 - Consegna e spese di trasporto**

La consegna viene fatta con automezzi frigoriferi, per merce sfusa.

Le relative spese di trasporto, salvo diversi accordi, sono generalmente a carico del venditore.

La consegna della merce va effettuata entro i termini pattuiti.

**ART. 29 - Verifica della merce**

Nel trasporto con automezzo relativo a merce venduta "franco arrivo", il peso è quello risultante all'atto della consegna.

Nel caso, invece, di merce venduta "franco partenza", il peso è quello riscontrato presso il venditore.

La qualità e le condizioni della merce sono verificate dal compratore all'atto del ritiro della stessa.

Eventuali vizi e difetti di qualità devono essere immediatamente contestati all'atto del ritiro.

Tali contestazioni vengono normalmente fatte per iscritto sulla bolla di accompagnamento o su una fotocopia di essa oppure i pezzi contestati vengono resi.

**ART. 30 - Ritardo della consegna**

E' ammesso il rifiuto al ritiro, da parte dell'acquirente, quando si verifica il ritardo della consegna della merce rispetto ad un preciso giorno concordato.

**ART. 31 - *Pagamento***

Nella contrattazione all'ingrosso, il pagamento viene concordato tra le parti e di norma è compreso tra i 15 gg ed i 60 gg, salve diverse pattuizioni tra le parti.

**ART. 32 - *Mediazione***

Nella compravendita all'ingrosso la provvigione del mediatore è dell'1-2% per parte, salvo diversi accordi.

## **LATTE, BURRO, FORMAGGIO**

### *Sommario*

#### **Latte per uso alimentare**

Contratto	Art.	1
Durata del contratto	«	2
Ritiro del latte	«	3
Pagamento	«	4

#### **Latte per uso industriale**

##### **Generalità**

Periodo della lavorazione industriale del latte	«	5
Prodotti derivanti dalla trasformazione industriale del latte	«	6

#### **Rapporti tra industriali del latte e produttori**

Contratto	«	7
Durata del contratto	«	8
Mungitura	«	9
Garanzia	«	10
Campionamento e analisi	«	11
Consegna del latte	«	12
Oneri e rischio del trasporto	«	13
Pagamento	«	14
Consegna del latte senza preventivo contratto	«	14 bis

## **Rapporti tra caseifici sociali e produttori**

Natura giuridica del caseificio	Art.	15
Acconto ai soci	«	16
Chiusura dei conti	«	17

## **Burro**

Burro mantovano naturale o burro mantovano o burro naturale	«	18
Burro di cremeria	«	19
Contratti con i negozianti	«	20
Pattuizione del prezzo	«	21
Consegna	«	22
Pagamento	«	23
Mediazione	«	24

## **Formaggio**

Produzione	«	25
Calo	«	26
Compravendita formaggio “grana” (assaggio)	«	27
Stipulazione del contratto	«	28
Clausole contrattuali normali	«	29
Qualifica	«	30
Formule d’uso contrattuale	«	31
Tolleranza	«	32
Classifica	«	33
Epoca di consegna	«	34
Garanzia	«	35
Sostituzione di forme	«	36
Mediazione	«	37

## **Latte per uso alimentare**

### **ART. 1 - Contratto**

Quando con il contratto si impegna la produzione di un determinato numero di vacche da latte per un determinato periodo di tempo, l'agricoltore è tenuto a consegnare, e il centro latte è tenuto a ritirare, tutto il latte prodotto dalle vacche stesse salvo il normale fabbisogno aziendale.

### **ART. 2 - Durata del contratto**

I contratti hanno la durata di un anno con inizio dal 1° gennaio al 31 dicembre di ogni anno oppure dall'1 aprile al 31 marzo dell'anno successivo.

### **ART. 3 - Ritiro del latte**

Il latte per uso alimentare si consegna alla stalla di produzione e il ritiro viene effettuato dal compratore o da un suo incaricato con recipienti di proprietà del compratore stesso, al mattino ed alla sera con orario prefisso oppure anche ogni due o tre munte, purché sia tenuto in appositi recipienti a temperatura batteriostatica, in presenza del venditore o di un suo incaricato. Il rischio per il mancato o ritardato ritiro resta a carico del compratore.

### **ART. 4 - Pagamento**

Il latte, consegnato, si paga, a presentazione di regolare fattura, in via mensile posticipata, sulla base dei conteggi effettuati su apposito libretto, tenuto dal venditore, e su una distinta raccolta latte tenuta dal compratore.



## Latte per uso industriale

### Generalità

#### **ART. 5 - *Periodo della lavorazione industriale del latte***

Mentre generalmente la lavorazione industriale del latte continua durante tutto l'anno, alcuni caseifici hanno ancora carattere stagionale (da marzo a novembre).

Dicesi latte "vernengo" o "invernengo" quello prodotto nel periodo dall'11 novembre al 31 marzo dell'anno successivo.

#### **ART. 6 - *Prodotti derivanti dalla trasformazione industriale del latte***

Dalla lavorazione del latte si ottengono: burro, normalmente di affioramento; formaggio, per la quasi totalità "grana"; ricotta e siero.

## Rapporti tra industriali del latte e produttori

#### **ART. 7 - *Contratto***

Con il contratto di compravendita del latte si impegna la produzione di tutte le vacche da latte dalla stalla per un'annata. Il prezzo è stabilito a "resa", "a prezzo finito" o "a riferimento" e "a qualità".<sup>3</sup>

Se nella clausola contrattuale il prezzo viene stabilito a riferimento, senza alcuna specificazione, si intende che il riferimento stesso va fatto al prezzo determinato con accordo interprofessionale tra le categorie dei produttori e quelle degli acquirenti.

---

<sup>3</sup> Per prezzo finito si intende il prezzo stipulato fra le parti all'inizio della campagna casearia e valido per tutta la campagna stessa. Per prezzo a resa si intende il prezzo del latte che si ottiene da una convenuta quantità di formaggio e da una convenuta quantità di burro valutate secondo i bollettini della Camera di commercio industria artigianato e agricoltura della provincia di Mantova o di altre province, di un periodo determinato. Per il prezzo a riferimento si intende il prezzo riferito a valutazione di terzi che possono essere:

- a) Il prezzo realizzato da determinati caseifici sociali;
- b) Il prezzo determinato dalla Regione Lombardia o da altra Regione limitrofa.
- c) Per prezzo "a qualità" si intende quello definito sulla base di parametri stabiliti dalla Regione Lombardia.

Per prezzo “a qualità” si intende quello definito sulla base di parametri stabiliti dalla Regione Lombardia.

**ART. 8 - Durata del contratto**

I contratti hanno la durata di un anno con inizio dal 1° gennaio al 31 dicembre di ogni anno, oppure dall'11 novembre al 10 novembre dell'anno successivo.

**ART. 9 - Mungitura**

La mungitura del latte si esegue due volte al giorno, a distanza fra l'una e l'altra da 11 a 13ore; oppure tre volte al giorno, a distanza da 7 a 9 ore l'una dall'altra.

**ART. 10 - Garanzia**

Il venditore garantisce al compratore che il prodotto sia veramente latte di vacca, intendendosi come tale il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di vacche in buono stato di salute e di nutrizione e dopo cessato il periodo colostrale.

Il fornitore del latte ha l'obbligo di curare che i recipienti siano sempre puliti.

**ART. 11 - *Campionamento e analisi***<sup>4</sup>

Il compratore ha diritto di analizzare o far analizzare il latte per accertarsi della sua genuinità.

Il prelevamento dei campioni deve essere eseguito a termini di legge.

**ART. 12 - *Consegna del latte***

La consegna del latte ha luogo normalmente nelle ore stabilite dal compratore.

La consegna stessa viene effettuata normalmente nella corte del produttore.

Il controllo quantitativo del latte viene fatto dal compratore o da un suo incaricato in contesto con il venditore o con un suo incaricato.

**ART. 13 - *Oneri e rischio del trasporto***

La parte che effettua il trasporto ne assume il rischio e deve fornire i recipienti.

**ART. 14 - *Pagamento***

Il latte consegnato si paga mediante saldi mensili, previa presentazione di regolare fattura. Tuttavia, qualora il prezzo regionale del latte non fosse stato ancora determinato, saranno corrisposti acconti mensili, sempre previa regolare fattura.

---

<sup>4</sup> I campioni latte devono essere prelevati rimescolando accuratamente la massa, in modo da rendere perfettamente omogenea la composizione. Qualora il campione da prelevare interessi più di un recipiente, il prelevamento deve essere fatto proporzionalmente alle singole quantità.

Nel caso di "prova di stalla", il prelevatore deve assistere alla mungitura dall'inizio ed osservare che questa sia condotta "a fondo" cioè che non resti latte nelle mammelle. Ogni campione deve essere prelevato in triplice esemplare, in bottiglie di vetro o plastica e di capacità non inferiore ad un quarto di litro. Le bottiglie vanno chiuse opportunamente e munite del cartellino riportante il verbale di prelevamento. Tale cartellino deve essere legato alla bottiglia, in modo che non sia possibile sostituirlo, senza rompere il suggello che va applicato sul tappo.

Nel verbale di prelevamento debbono essere esposti: luogo, data e ora del prelevamento, nomi del compratore e del produttore del latte.

Inoltre, se si tratta di "prova di stalla" deve esserne fatta specifica indicazione.

Il cartellino va firmato: dal compratore, o dal suo incaricato; dal produttore o dal suo incaricato; da due testimoni e dal solo prelevatore, se agente giurato.

Dei tre campioni uno viene ritirato dal produttore, uno dal compratore ed il terzo tenuto dai testi a disposizione per eventuali contestazioni.

Nel caso di contratti “a resa” o “riferimento a caseifici sociali” saranno corrisposti acconti mensili, salvo conguaglio, da effettuarsi sulla base dei conteggi effettuati su apposito libretto (uno per il compratore, l’altro per il venditore) e fornito dal compratore stesso.

Nel caso di contratti con prezzo stabilito “a qualità” saranno corrisposti acconti mensili con saldo a fine anno.

**ART. 14 bis - *Consegna del latte senza preventivo contratto***

La consegna del latte ad un caseificio da parte del produttore, senza aver previamente convenuto prezzo e durata della somministrazione, comporta l’obbligo di consegna del latte prodotto allo stesso caseificio e per quest’ultimo di riceverlo per tutta la campagna lattiera sulla base del corrispettivo determinato ai sensi della legge 88/88 (cosiddetto Prezzo Regionale).

**Rapporti tra caseifici sociali e produttori**

**ART. 15 - *Natura giuridica del caseificio***

Quando il caseificio sociale è gestito da società di fatto l’impegno dei soci al conferimento è regolato da apposita convenzione.

Nella convenzione sociale, firmata da tutti i soci, questi denunciano il numero delle vacche da latte di loro proprietà e si impegnano a conferire al caseificio tutto il latte di loro produzione, trattenendo soltanto il fabbisogno per l’allevamento dei vitelli e per l’alimentazione del personale dell’azienda.

**ART. 16 - *Acconto ai soci***

Il caseificio può accordare ai soci acconti proporzionati al latte consegnato.

**ART. 17 - *Chiusura dei conti***

Il prezzo del latte conferito dai soci è determinato alla fine dell’annata con la chiusura dei conti e l’approvazione del bilancio. La differenza fra tutti i ricavi, tutte le spese e gli oneri,

divisa per la quantità di latte conferito, espressa in quintali, rappresenta il prezzo (“dividendo”) con il quale i soci vengono remunerati per il latte conferito. Nel caso di prezzo del latte con pagamento “a qualità” il dividendo si differenzia sulla base della qualità stessa.

Con la chiusura dei conti si intende definita ogni pendenza di carattere economico-patrimoniale inerente alla gestione del caseificio per l’anno di cui si tratta, salvo sopravvenienze passive afferenti alla gestione medesima.

## **Burro**

### **ART. 18 - *Burro mantovano naturale o burro mantovano o burro naturale***

Indifferentemente, con una qualsiasi di tali tre dizioni, si intende il burro greggio di affioramento con aggiunta la porzione di burro di siero risultante dalla lavorazione casearia.

### **ART. 19 - *Burro di cremeria***<sup>5</sup>

Per “burro di cremeria” si intende il burro prodotto con le creme di affioramento dei singoli caseifici, refrigerate e conferite ad uno stabilimento centralizzato nel quale vengono lavate, centrifugate, pastorizzate e poste a maturazione prima della burrificazione.

### **ART. 20 - *Contratti con i negozianti***

Il burro può essere ceduto grezzo dai produttori agli impacchettatori o ad altri commercianti all’ingrosso.

### **ART. 21 - *Pattuizione del prezzo***

La contrattazione viene fatta a tonnellata o a quintale o a chilogrammo di burro. Il prezzo viene rilevato dall’apposita Commissione della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Mantova, il giovedì di ogni settimana.

Si usa talvolta corrispondere un premio sul prezzo.

---

<sup>5</sup> Sono fatte salve le definizioni e le denominazioni derivanti dall’applicazione della normativa comunitaria.

**ART. 22 - Consegna**

La consegna del burro prodotto dai caseifici viene fatta normalmente presso gli stessi uno o due volte la settimana.

**ART. 23 - Pagamento**

Di norma il pagamento è fatto settimanalmente; talvolta mensilmente.

**ART. 24 - Mediazione**

Nelle contrattazioni di compravendita di burro, compete al mediatore una provvigione da euro 0,36 a euro 0,52 al q.le per parte; se il contratto riguarda la produzione di burro di tutta l'annata, la provvigione è di euro 0,26 al q.le per parte.

**Formaggio**

**ART. 25 - Produzione**

Nella provincia di Mantova si fabbrica quasi esclusivamente formaggio "grana".

Il formaggio prodotto nel periodo dal 1° aprile all'11 novembre prende il nome di formaggio "di sorte maggenga", "estivo" o "di stagione"; di questo, il formaggio prodotto nei mesi di aprile, maggio e giugno è denominato "di testa", quello prodotto nei mesi di luglio e agosto fino a metà settembre, è denominato "metà tempo" o "corpo" e quello prodotto dal 15 settembre all'11 novembre è denominato "tardivo" o di "coda".

Il formaggio prodotto dal 12 novembre a tutto il mese di marzo prende il nome di formaggio di "sorte vernenga".

**ART. 26 - Calo**

Il calo normale di partite complete di formaggio "grana" scelto di stagione, tenuto a regola d'arte, in magazzini idonei, durante il primo anno di stagionatura, cioè durante i 12 mesi aventi inizio il 1° gennaio dell'anno successivo a quello della produzione, si aggira attorno all'8%.

Durante il secondo anno di stagionatura il calo è ritenuto del 3,50% e durante il terzo anno del 2%.

Il mezzano e lo scarto subiscono un calo superiore e tanto più elevato quanto maggiore è lo scarto.

**ART. 27 - *Compravendita formaggio “grana” (assaggio)***

E' uso costante che le forme di formaggio “grana” vengano dal compratore “saggiate” con il martello e con l’ago apposito.

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

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.

**ART. 28 - *Stipulazione del contratto***

Gli affari di compravendita all’ingrosso di partite di formaggio “grana” possono essere stipulati “per pronta consegna” o “per consegna differita”. Nel caso di compravendita “a consegna differita” le obbligazioni assunte dalle parti si considerano perfette e vincolanti quando sia stato steso e firmato regolare “stabilito” portante le condizioni del contratto. In tale caso, normalmente il compratore versa al venditore l’importo della caparra indicato nel contratto; il compratore ha inoltre il diritto di applicare un proprio contrassegno (marchio a fuoco, timbro o rosetta) su tutte le forme costituenti la partita oggetto 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 ha il diritto di visitare e di far visitare a terzi, anche più volte, la merce e di farla contrassegnare da eventuali successivi acquirenti.

La consegna e il ritiro della merce devono essere effettuati in una sola volta, entro il termine contrattuale di consegna, salvo patto contrario. In ogni caso il compratore deve avvertire tempestivamente il venditore del giorno in cui intende eseguire ogni ritiro.

In mancanza di tale preavviso, o di speciali accordi, si intende fissato quale giorno del ritiro quello corrispondente al termine contrattuale di consegna.

Nello stabilito possono essere fissati due termini distinti, e cioè: uno per la pesatura (pesatura da eseguirsi il ....), ed uno successivo per la consegna ed il ritiro della merce (consegna e ritiro da eseguirsi entro il ....). In questo caso, per i contratti “scelto 0,1” e per i contratti a “numero di forme prefissato”, la pesatura implica la contemporanea scelta delle forme che il compratore dovrà ritirare a norma del contratto, restando quelle escluse a libera disposizione del venditore, e la successiva consegna consisterà nel ritiro della merce da parte del compratore, con pagamento del relativo prezzo, previa deduzione dell’eventuale caparra, in base al peso accertato al momento della pesatura.

**ART. 29 - Clausole contrattuali normali**

I contratti di compravendita di formaggio “grana” a consegna differita, possono essere stipulati con la qualifica “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 ha diritto di scartare.

Qualora, nel primo caso, al momento del ritiro, vi sia discordanza tra le parti nella qualifica delle forme, le parti si rimettono ad un perito.

Negli altri casi il compratore ha il diritto di scelta tra le forme dell’intera partita.

**ART. 30 - Qualifica**

Le qualifiche del formaggio grana sono le seguenti:

- a) Scelto – le caratteristiche del formaggio grana “scelto” sono: 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 colori normali.
- b) Zero – sono qualificate “zero” quelle forme di “grana” che, per rispondendo alle caratteristiche dello scelto, presentano alla superficie della crosta, un piccolo difetto corretto o correggibile, in modo perfetto, senza che la forma ne risulti deformata.
- c) Uno – la qualifica “uno” ammette una lieve discordanza di suono al battito del martello, manifestandosi, con la



percuSSIONe, la presenza di piccole vescichette o di marcata occhiatura ed all'esterno la presenza di leggera corona (orlatura), senza che vengano meno le qualità della forma.

- d) Mezzano – viene considerato “mezzano” il formaggio grana con occhiatura larga “di pasta chiara”, o che presenta qualche leggera fessurazione (sfoglia), di buona qualità e senza odore sgradevole.
- e) Scarto – “scarto” è il formaggio gonfio (coppe e palloni) scoppiato o crepato, con fessurazione netta, o con rilevanti correzioni fatte o da farsi (guscia), o con odore fortemente anormale e comunque, quello che non presenta le caratteristiche descritte nelle precedenti categorie.

**ART. 31 - Formule d'uso contrattuale**

Nelle compravendite di formaggio grana è in uso la formula “formaggio grana, produzione annata.....”, “scelto mercantile”, oppure “scelto 0,1”.

**ART. 32 - Tolleranza**

Nelle compravendite di formaggio grana “scelto mercantile” oppure “scelto 0,1” è ammessa la tolleranza del 10-12 per cento di forme “zero ed uno” con esclusione del mezzano e dello scarto.

**ART. 33 - Classifica**

Il formaggio “grana” di sorte maggenga si classifica:

“nuovo” – prodotto nella stagione in corso o nell'ultima stagione fino all'inizio della nuova campagna casearia;

“vecchio” – prodotto nella stagione precedente a quella del “nuovo”;

“stravecchio” – prodotto nella stagione precedente a quella del “vecchio”;

“stravecchione” – prodotto nella stagione precedente a quella dello “stravecchio”.

**ART. 34 - *Epoca di consegna***

Il venditore, in attesa della consegna, ha l'obbligo di tenere il formaggio sempre ben pulito e di curare la manutenzione a regola d'arte.

**ART. 35 - *Garanzia***

Quando la partita di formaggio grana, venduto per consegna differita, o per pronta consegna, è stata contrassegnata o comunque accettata dal compratore, come indicato in precedenza, ed il compratore ha provveduto alla battitura, spillatura ed eventuale spacco di qualche forma, i danni derivanti da eventuali alterazioni di qualità restano a tutto suo rischio e non sono ammessi protesti per abbuoni, anche nei casi di difetti occulti, ivi compresi quelli non rilevabili all'assaggio e salvo che siano state usate nella lavorazione sostanze non consentite.

Qualora l'acquisto di una partita avvenga prima della data consuetudinaria nella quale termina la fabbricazione, il compratore, oltre a richiedere la lavorazione a regola d'arte, deve fare espressa riserva su probabili eventuali difetti, altrimenti il rischio e il danno di essi restano a suo carico.

**ART. 36 - *Sostituzione di forme***

Nei casi di compravendita a consegna differita, il compratore può protestare la partita, salvo maggiori danni, qualora, dopo la stipulazione del contratto, risulti che le forme costituenti la partita oggetto del contratto stesso siano state in tutto o in parte sostituite con altre.

**ART. 37 - *Mediazione***

Nei contratti di compravendita del formaggio la provvigione è dell'1% per parte.

## **VINI**

### *Sommario*

Contrattazione, trasporto e consegna dei vini	Art.	1
Vini in bottiglia	«	2
Fissazione del prezzo	«	3
Formazione campioni	«	4
Custodia del vino presso il venditore	«	5
Dilazione nella consegna dei vini	«	6
Rifiuto di ricevere il vino	«	7
Caparra	«	8
Pagamento	«	9
Protesto parziale o totale	«	10
Cali	«	11
Mediazione	«	12

**ART. 1 - Contrattazione, trasporto e consegna dei vini**

Per la contrattazione, il trasporto e la consegna dei vini, vigono le norme indicate per l'uva; solo aggiungesi che il vino viene trattato su campione. Si usa anche la visita in posto, dove si preleva un campione esatto della massa che, nelle grosse contrattazioni, viene suddiviso in tre o quattro bottiglie suggellate: quelle del compratore, con il timbro del venditore, e quella del venditore con il timbro del compratore, per servire da controllo all'epoca del ricevimento.

**ART. 2 - Vini in bottiglia**

Anche le partite di vini in bottiglia si contrattano su campione; in tal caso si scelgono nella massa alcune bottiglie suggellate e custodite nel modo su esposto.

**ART. 3 - Fissazione del prezzo**

Il prezzo viene fissato di norma in ragione della gradazione alcolica per i vini sfusi<sup>6</sup> a meno che, per le particolari caratteristiche organolettiche del vino, il prezzo non venga fissato al quintale.

**ART. 4 - Formazione campioni**

Il campione si estrae dal vaso vinario, all'atto della conclusione del contratto di vendita, con una canna sifone, possibilmente dalla parte centrale della massa del vino che forma oggetto della contrattazione.

Il campione viene formato in quantità variante da un quinto di litro ad un litro al più, a seconda del volume dei fusti.

Il campione è levato dal venditore e dai mediatori, salvo che il contratto si faccia, come suol dirsi, in cantina, nel qual caso si leva dal compratore e dal venditore insieme. Contrattandosi del vino contenuto in vari vasi, si estraggono campioni da ognuno di essi e si tengono separati e distinti.

---

<sup>6</sup> Tengasi tuttavia conto della vigente normativa CEE che prevede per i mosti il prezzo per ettolitro.

**ART. 5 - Custodia del vino presso il venditore**

I vasi del vino acquistato di norma non vengono suggellati, ed il venditore resta responsabile della qualità del prodotto fino al termine di consegna, entro il quale dovrà consegnare il vino delle qualità e del grado stipulati, come risultano dai campioni, salve le modifiche determinate dal naturale invecchiamento.

Scaduto detto termine, le avarie e i danni che potessero verificarsi, sono a carico del compratore.

Se i vasi sono suggellati la responsabilità di eventuali modifiche organolettiche del prodotto è a carico del compratore.

**ART. 6 - Dilazione nella consegna dei vini**

Quando la consegna è dilazionata ed è a più riprese, si suole dare una caparra in garanzia dell'esecuzione del contratto e si pagano poi a contanti gli importi relativi alle singole levate, conteggiando, nell'ultimo pagamento, la caparra.

**ART. 7 - Rifiuto di ricevere il vino**

Il compratore può recusare di ricevere il vino se vi sia alterazione nella qualità, o se la qualità sia diversa dalla convenuta.

**ART. 8 - Caparra**

La caparra viene corrisposta in misura da stabilirsi di volta in volta, e di regola si aggira sul 20% del valore del vino contrattato.

**ART. 9 - Pagamento**

Il pagamento ha luogo all'atto della consegna del vino.

**ART. 10 - Protesto parziale o totale**

Se della partita di vino contrattato soltanto una parte è corrispondente al campione, il compratore ha facoltà: o di rifiutare la sola parte non corrispondente al campione, od anche tutta la partita, salvo e riservato, in ogni caso, il risarcimento dei danni.

**ART. 11 - Cali**

I vini subiscono i seguenti cali:

- a) per i vini in fusti di legno e per i filtrati dolci comunque conservati: 6%;
- b) per i vini conservati in vasi vinari diversi da quelli di legno: 3%;
- c) per il calo di lavorazione (travasi, filtrazioni, chiarificazioni, ecc.): 4%;

da computarsi sul totale del prodotto venduto o pronto per la vendita.

**ART. 12 - Mediazione**

Nelle contrattazioni aventi per oggetto partite di vino la provvigione del mediatore è dell'1,5 – 2% al q.le da parte del solo venditore.

Nelle contrattazioni aventi per oggetto vini in bottiglia o in confezioni di provenienza locale la provvigione del mediatore è del 4-5% sul valore della bottiglia da parte del solo venditore.

Nelle contrattazioni di vini in bottiglia di particolare pregio, la provvigione del mediatore è dell'8-10% sul valore della bottiglia da parte del solo venditore.

Se il contratto si riferisce a vinacce al mediatore compete una provvigione di euro 0,40/0,50 al q.le da parte del solo venditore in relazione alla quantità e alla qualità contrattata.

**Capitolo settimo**

**PRODOTTI DELL'INDUSTRIA DEL TABACCO**  
(nessun uso accertato)

**Capitolo ottavo**

**PRODOTTI DELL'INDUSTRIA DELLE PELLI**  
(nessun uso accertato)