

§ 5. — La consegna di latte accennato al § 3, come pure di quello di capra senza analoga dichiarazione o misto a quello di vacca, porta per conseguenza la prima volta una multa da stabilirsi dal Comitato colla rifusione del danno che avesse ad emergere.

In caso di recidiva, la multa verrà raddoppiata, ed una seconda recidiva porta per conseguenza la perdita di tutto il latte fornito e l'esclusione dalla Società per la durata della stagione del caseificio da pronunciarsi dal Comitato.

§ 6. — L'artificiale contraffazione del latte sia mescolandolo con acqua, sia con latte spannato o con sieri, debitamente constatata, porta per conseguenza la perdita di tutto il latte fornito alla latteria, e l'immediata espulsione dalla Società, da pronunciarsi dal Comitato e da confermarsi dall'Adunanza generale.

§ 7. — Ad oggetto di preservare l'interesse sociale da siffatte contraffazioni, il Comitato dovrà nei primi giorni della stagione del caseificio assaggiare mediante il galattometro il latte genuino di tutte le vacche della Società, sia facendole mungere alla latteria, sia nelle stalle dal casaro stesso, annotando il risultato di tale assaggio nel giornale del casaro al nome del proprietario.

Il Comitato dovrà ripetere tale assaggio in tutto o in parte ad ogni tratto di tempo, tenendo conto dei risultati, ed il casaro dovrà di frequente assaggiare il latte all'atto della consegna in presenza del portatore.

§ 8. — Appalesandosi qualche fondato indizio di contraffazione del latte consegnato, il casaro dovrà tenere separato il latte sospetto, ed avvertire tosto il membro del Comitato, che ha l'ispezione della latteria.

Questo, entro la giornata deve far condurre alla latteria la vacca, o portarsi col casaro e con un membro della Società nella stalla per levare dalla vacca il latte per l'assaggio di confronto.

Risultando constatata la contraffazione verrà dato rapporto al presidente per la corrispondente procedura. L'opposizione per parte del proprietario del latte sospetto alla suesposta verificaazione implica già la prova della sua reità.

II. — Manipolazione del latte e suoi prodotti.

§ 9. — Il latte pesato ed annotato nel giornale del casaro alla partita dei singoli soci, come pure nel libretto delle forniture dei medesimi, verrà riposto nella lattiera, e mantenuto possibilmente alla temperatura fra i 10° ai 13° R.

A tale uopo la lattiera sarà fornita di stufa per l'inverno, e di recipienti, ove immergere i vasi metallici del latte in acqua corrente nell'estate.

§ 10. — Il latte si spanna dopo le 18 alle 20 ore; per la confezione del burro si utilizzerà soltanto la crema di latte di vacca.

Il casaro avrà cura speciale di spremere quanto è possibile dal