

## BOZZA REGOLAMENTO SPECIALE DEI FORMAGGI DI LATTE MISTO A PASTA SEMIDURA

Adottato dalla Deputazione Nazionale con delibera n° 1 del 12/06/2014

### COMITATO DI FILIERA DEI FORMAGGI DI LATTE MISTO INCLUSI DOP E IGP SEDE: BORSA MERCI TELEMATICA ITALIANA

#### Art. 1 - Oggetto del Regolamento – categoria di prodotto negoziabile

Le categorie di prodotti contrattabili sulla Borsa Merci Telematica Italiana sono le seguenti:

- CASCIOTTA D'URBINO DOP;
- FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP;
- VALLE D'AOSTA FROMADZO DOP;
- CACIORICOTTA MISTO;
- CACIOTTA MISTA;
- CAPRINO MISTO;
- LATTERIA MISTO;
- PECORINO MISTO;
- TESTUN;
- TOMA MISTA;
- RICOTTA STAGIONATA;
- RICOTTA INFORNATA;
- ALTRI FORMAGGI MISTI A PASTA SEMIDURA.

Nel Regolamento Speciale dei formaggi di latte di vacca a pasta semidura sono inclusi anche i formaggi che possono avere una consistenza della pasta sia dura che semidura e sia molle che semidura e sono incluse anche le Ricotte.

Sono inoltre inclusi i formaggi che possono essere ottenuti, oltre che da latte misto, anche da latte proveniente da una specie animale.

Il lotto minimo negoziabile = 1 Kg

I multipli del lotto minimo negoziabile = 1

Importo minimo per le variazioni di prezzo = € 0,01/Kg

Nell'allegato 1 si riporta l'elenco completo dei prodotti contrattabili sulla Borsa Merci Telematica Italiana.

#### Art. 2 - Descrizione caratteristiche qualitative dei prodotti

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda di prodotto, i prodotti citati nell'art.1 del suddetto Regolamento, dovranno essere rispondenti alle prescrizioni di cui ai Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004, n. 884/2004 ("Pacchetto Igiene"); n. 2073/2005 (sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, ivi compresi il latte ed i suoi derivati), n. 2074/2005 (Controlli Sicurezza), n. 2076/2005 (riguardante il "Pacchetto Igiene": fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio CE n.

853/2004 e CE n. 854/2004 e n. 882/2004 e che modifica i regolamenti CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004), n. 178/2002 (stabilisce i principi e i requisiti generali di legislazione alimentare), n. 882/2004 (norma quadro dei controlli ufficiali), n. 1881/2006 (tenori massimi contaminanti), al Regolamento CEE n. 2377/90 (residui medicinali), al Reg. n. 1234/2007 del 22/10/2007 ("Regolamento Unico", recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli), Reg CE 1255/1999 (relativo all'OCM del settore del latte e dei prodotti lattiero caseari, modificato da ultimo dal Reg. CE n. 1152/2007), Reg. (UE) 1308/2013 del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, il Decreto del 14/10/2013 recante disposizioni nazionali per l'attuazione del Reg. UE 1151/2012 (relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari).

Per quanto riguarda l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari: DL n. 109/1992 (attuazione delle direttive CEE n. 395/89 e CEE n. 396/89), Reg. n. 175 del 06/02/1996 (attuazione della direttiva 93/102/CE), Reg. n. 311 del 28/07/1997 (attuazione delle direttive 94/54/CE e 96/21/CE recanti modifiche della direttiva 79/112/CE), Circolare Ministeriale n.165 del 31/03/2000 (linee guida relative all'etichettatura), DL n. 68 del 25/02/2000 (attuazione della direttiva 97/4/CE, che modifica la direttiva 79/112/CE), DL n.259 del 10/08/2000 (attuazione della direttiva 1999/10/CE), DL n.181 del 23/06/2003 (attuazione della direttiva 2000/13/CE), DL n. 114 del 08/02/2006 (attuazione delle direttive 2003/89/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari), Legge n.4 del 03/02/2011 (Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari).

Al DL n.193 del 6 Novembre 2007 (attuazione alla direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore), DL n. 181 del 23 Giugno 2003 (attuazione alla direttiva 2003/89/CE, riguardante gli ingredienti allergenici), al DM n. 209 del 27/2/1996 (attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n.95/31/CE, riguardante norme sugli additivi), e a tutte le modifiche, integrazioni, ed applicazioni relative alla materia in discorso.

### **2.1 CASCIOTTA D'URBINO DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Casciotta d'Urbino" (D.M. 04/08/1995 della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 208 del 06/09/1995, che sostituisce il precedente decreto del Presidente della Repubblica del 30/03/1982). Con il Regolamento CE n. 1107 del 12/06/1996 la Casciotta d'Urbino DOP è stata iscritta nel "registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette".

Il formaggio "Casciotta d'Urbino" è prodotto con latte di pecora intero in misura variabile fra il 70 e l'80% e con latte di vacca intero per il restante 20-30%.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Pesaro-Urbino.

### **2.2 FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Formaggio di fossa di Sogliano" (Reg. CE n. 510 Gazzetta Ufficiale 12/05/2009). Il formaggio di fossa di Sogliano DOP è iscritto nel "registro delle denominazione di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n.1183 del 30/11/2009.

Il formaggio deve essere prodotto con l'impiego esclusivo o la miscela delle seguenti tipologie di latte:

- latte ovino intero: PECORINO
- latte vaccino intero: VACCINO
- miscela di latte intero vaccino (massimo 80 %) e di latte intero ovino (minimo 20 %): MISTO

Il "Formaggio di Fossa di Sogliano" DOP viene distribuito confezionato per proteggere le caratteristiche del prodotto secondo le seguenti modalità di confezionamento:

- A. vendita nei sacchi di stagionatura;
- B. vendita delle forme intere o porzionate in confezioni sottovuoto
- C. vendita delle forme intere o porzionate in vaschette filmate
- D. vendita delle forme intere o porzionate in incarti con carta atta ad uso alimentare.

Le confezioni suddette di "Formaggio di Fossa di Sogliano" DOP possono essere contenute in imballi costituiti da sacchetti di tessuto o incarti o da cassette di legno o di cartone.

Le operazioni di porzionatura di confezionamento devono avvenire nella zona indicata nel disciplinare.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Fermo, Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Bologna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno.

### **2.3 VALLE D'AOSTA FROMADZO DOP**

Fatte salve le specifiche indicate nella scheda informativa, le caratteristiche qualitative sono quelle indicate dal Disciplinare di Produzione DOP "Valle d'Aosta Fromadzo" (D.M. 25/09/1995, Gazzetta Ufficiale Repubblica italiana). Con il Regolamento CE n. 1263 del 01/07/1996 il formaggio Valle d'Aosta Fromadzo DOP è stato iscritto nel "registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette".

Il "Valle d'Aosta Fromadzo" è un formaggio ottenuto dalla trasformazione di latte bovino eventualmente addizionato con percentuali minime di latte caprino.

Può essere di tipo Semigrasso o Magro.

La forma ha un peso variabile tra 1 e 7 kg in relazione alle dimensioni della forma.

PROVINCE DI PRODUZIONE: Aosta.

### **2.4 CACIORICOTTA MISTO**

Formaggio di latte misto di pecora e capra in proporzioni variabili. La denominazione "Cacioricotta" deriva dalla particolare tecnica di coagulazione del latte, in parte presamica (caratteristica del formaggio) ed in parte termica (caratteristica della ricotta). Il Cacioricotta presenta una struttura intermedia tra la Ricotta e il formaggio: più coeso rispetto alla prima, meno compatto rispetto al secondo. L'aspetto, spesso, è più farinoso di quello della ricotta.

Si può consumare fresco (stagionato circa 20 giorni, di consistenza molle) o stagionato (pasta dura o molto dura). Il Cacioricotta stagionato ha pasta più dura e compatta.

Viene detto anche "Ricottone".

### **2.5 CACIOTTA MISTA**

Formaggio di latte di vacca e/o pecora e/o capra e/o bufala, a pasta molle/semidura e breve stagionatura. Ha una piccola pezzatura e caratteristica forma sferico-cilindrica. È presente una crosta sottile giallo paglierino o lievemente pigmentata. La pasta al taglio è compatta, chiusa o con piccoli occhi sparsi.

### **2.6 CAPRINO MISTO**

Rientrano in questa categoria i formaggi di latte di capra e, in minor proporzione, vacca e/o pecora, a pasta semidura. Sono formaggi di forma cilindrica, con crosta dura, spesso oliata. La cagliata può essere cruda, semicotta

o cotta. La pasta si presenta compatta o con lievi occhiature. In alcuni casi sulla superficie rimane il segno dei canestri dove è stato riposto il formaggio fresco, per questo sono detti “Canestrati”.

### **2.7 LATTERIA MISTO**

Formaggio di latte di vacca e, in minor proporzione, pecora e/o capra, a pasta semidura pressata e a media maturazione. La cagliata può essere cruda o semicotta. La crosta può essere consistente o dura, netta e secca, oppure rivestita di patina o efflorescenze fungine. La pasta è semidura, di colore giallo paglierino, chiusa oppure con delle occhiature. Si tratta spesso di formaggi tipici delle zone alpine. In genere hanno forma cilindrica di grossa pezzatura.

### **2.8 PECORINO MISTO**

Rientrano in questa categoria i formaggi di latte di pecora e, in minor proporzione, vacca e/o capra, a pasta semidura. Sono formaggi di forma cilindrica, con crosta dura, spesso oliata. La cagliata può essere cruda, semicotta o cotta. La pasta si presenta compatta o con lievi occhiature. In alcuni casi sulla superficie rimane il segno dei canestri dove è stato riposto il formaggio fresco, per questo sono detti “Canestrati”.

### **2.9 TESTUN**

Formaggio a pasta dura, ottenuto da latte crudo ovino in purezza o misto. Hanno forma cilindrica del peso di circa 4-8 kg. La stagionatura varia da 4 a 12 mesi.

### **2.10 TOMA MISTA**

Formaggio di latte di vacca e capra a pasta semidura e pressata e a media maturazione. La cagliata può essere cruda o semicotta. La crosta può essere consistente o dura. La pasta è semidura (tendente al molle/duro in funzione del periodo di stagionatura), gialla paglierino, chiusa o con delle occhiature. Sotto la definizione “Toma” sono compresi prodotti di varia consistenza e sapore la cui caratteristica costante è la tipica forma cilindrica.

### **2.11 RICOTTA STAGIONATA**

Latticino ottenuto da siero di latte vacca e/o pecora e/o capra mediante coagulazione acido-termica. La ricotta appena prodotta viene lasciata sgrondare, viene salata e successivamente sottoposta a stagionatura (da 10 a 30 giorni).

In alcuni casi viene addizionato latte di vacca o pecora o capra al siero.

La Ricotta Stagionata ha una struttura dura e granulosa. Può avere forma cilindrica o tronco-conica.

Viene detta anche Ricotta secca o Ricotta salata.

Può essere sottoposta ad affumicatura.

### **2.12 RICOTTA INFORMATA**

Latticino ottenuto da siero di latte di pecora e/o vacca e/o capra e/o bufala mediante coagulazione acido-termica. In alcuni casi viene addizionato latte di pecora e/o vacca e/o capra e/o bufala al siero. La Ricotta così ottenuta viene sottoposta a salatura e infornata. Prima del confezionamento possono essere eventualmente aggiunti alla ricotta altri ingredienti (tipicamente erbe aromatiche, peperoncino, pepe, olive, pistacchi).

La pasta è omogenea, bianca, compatta; è presente crosta bruno rossastra. Può avere forma cilindrica o tronco-

conica.

### **2.13 ALTRI FORMAGGI MISTI A PASTA SEMIDURA**

Rientrano in questa categoria i formaggi di latte misto di vacca e/o pecora e/o capra e/o bufala in proporzioni variabili, a pasta semidura, con caratteristiche che non rientrano nelle precedenti categorie.

### **Art. 3 - Scheda informativa dei prodotti**

Il Soggetto Abilitato all'Intermediazione all'interno della Scheda Informativa dovrà compilare dei campi obbligatori e potrà anche redigere dei campi facoltativi.

Campi riguardanti le caratteristiche qualitative del prodotto:

- Denominazione formaggio (in caso di prodotti non DOP, IGP, STG)
- Data di produzione
- Data di scadenza o TMC (Termine Minimo di Conservazione), Shelf-Life
- Pezzatura
- Stagionatura
- Provincia di produzione
- Confezionamento
- Numero di Lotto
- Numero di matricola o codice identificativo del caseificio produttore
- Certificazione rilasciata dal Consorzio di Tutela (in caso di prodotti DOP, IGP, STG)
- Certificazioni (nel caso certificazioni volontarie di processo o di prodotto)
- Aspetto esteriore
- Altre caratteristiche

Campi riguardanti le modalità di esecuzione contrattuale:

- Tempi e modalità di pagamento
- Specifiche di consegna e ritiro
- Modalità di risoluzione delle controversie

Con il termine Shelf-Life si intende la "vita del prodotto sullo scaffale", ossia il periodo di tempo durante il quale il prodotto mantiene le sue caratteristiche qualitative nelle normali condizioni di conservazione e utilizzo. La shelf-life è strettamente correlata alla durabilità di un alimento che può essere espressa come "da consumarsi entro" oppure "da consumarsi preferibilmente entro" secondo le indicazioni degli articoli 9 e 10 del D.Leg. 181 del 2003.

### **Art. 4 - INTEGRAZIONI/DEROGHE ALLE DISPOSIZIONI GENERALI**

#### **Termini e disposizioni per l'esecuzione del contratto (integrazione all'art. 9 delle disposizioni generali)**

Il trasporto della merce deve essere effettuato esclusivamente tramite automezzo refrigerato a norma del trasporto dei generi alimentari freschi.

Per i contratti stipulati alla condizione di consegna "pronta" e per i contratti stipulati alle condizioni di consegna

differita in una o più epoche, tenendo in considerazione le diverse deperibilità dei prodotti, le parti possono concordare una diversa durata della franchigia.

### ***Diritto di rifiuto della merce (deroga all'art. 11 delle disposizioni generali)***

Nel caso in cui la merce ricevuta non presenti le caratteristiche qualitative specificate nella scheda informativa, nel contratto e/o nel disciplinare di produzione, l'acquirente, entro e non oltre due (2) giorni dal ricevimento della merce o immediatamente nel caso di prodotti freschi, può rifiutare la merce o pretendere la consegna di una merce diversa avente le caratteristiche stabilite, dandone immediato avviso scritto al venditore e tempestiva comunicazione alla società di gestione Borsa Merci Telematica Italiana S.c.p.a. specificando i vizi contestati.

Nel caso in cui le parti non raggiungessero un accordo potranno sollevare formale contestazione ricorrendo in Arbitrato, e gli Arbitri decideranno se al compratore spetta il diritto di rifiuto della merce. Se gli Arbitri stabiliranno il diritto di rifiuto della merce, il compratore dovrà essere rimborsato di tutte le spese sostenute per il trasporto, la custodia e la conservazione della merce e sarà in sua facoltà rinunciare alla merce o farsela sostituire. La scelta del compratore, dovrà essere esercitata entro 2 (due) giorni successivi al ricevimento della Decisione Arbitrale e comunicata al venditore.

### ***Reclami (deroga all'art. 14 delle disposizioni generali)***

Di qualunque reclamo e/o contestazione (comprese: la mancata osservanza dei termini di esecuzione, il diritto di rifiuto della merce, le inadempienze e le cause di forza maggiore) che il compratore intendesse sollevare al venditore per la merce ricevuta, deve dare comunicazione alla controparte e a BMTI S.c.p.a., fax e e-mail PEC (posta certificata) con conferma di lettura, per i contratti stipulati da entrambi i contraenti residenti nel territorio nazionale e mediante fax ed e-mail qualora almeno uno dei contraenti risieda in un paese estero entro e non oltre due (2) giorni successivi al ricevimento della merce o dandone immediato avviso in caso di prodotto fresco. Il reclamo deve contenere, pena la nullità, l'indicazione specifica delle caratteristiche qualitative contestate.

## **Art. 5 - LA RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Le parti sono libere di scegliere se deferire le controversie in arbitrato o alla giustizia ordinaria. Nel caso in cui le parti abbiano convenuto di deferire le proprie controversie in arbitrato e si applicheranno le seguenti regole:

1) le Parti potranno convenire, prima dell'instaurazione del procedimento arbitrale, che esso venga regolato secondo uno dei seguenti regolamenti arbitrali e amministrato dalla rispettiva istituzione arbitrale:

- Regolamento della Camera Arbitrale di Ancona;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Aosta;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Bari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Bergamo;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Bologna;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Brescia;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Cagliari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Campobasso;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Caserta;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Catania;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Catanzaro;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Cremona;

- Regolamento della Camera Arbitrale di Firenze;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Forlì Cesena;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Genova;
- Regolamento della Camera Arbitrale di L'Aquila;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Milano;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Napoli;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Palermo;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Parma;
- Regolamento della Camera Arbitrale del Piemonte;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Potenza;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Ragusa;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Roma;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Reggio Calabria;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Salerno;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Sassari;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Trento;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Trieste;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Venezia;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Verona;
- Regolamento della Camera Arbitrale di Vicenza.

2) le Parti potranno in ogni caso convenire, entro il termine sopra detto, che la controversia sia deferita alla cognizione di uffici o istituzioni arbitrali diverse da quelle sopra richiamate e regolato dal codice di procedura civile in materia di arbitrato ovvero dal regolamento arbitrale dell'istituzione prescelta.

3) nel caso in cui le Parti non raggiungano un accordo su quanto sopra, l'arbitrato sarà regolato dal Regolamento dell'istituzione arbitrale, tra quelle indicate sopra al punto 1), più vicina al luogo di consegna/ritiro della merce e sarà amministrato dall'istituzione che ha adottato tale Regolamento.

**ALL. 1 – PRODOTTI E SIGLE DEL REGOLAMENTO SPECIALE DEI FORMAGGI DI LATTE MISTO A PASTA SEMIDURA**

**CASCIOTTA D'URBINO DOP**

- Casciotta d'Urbino DOP (in sigla "Casciotta d'Urbino DOP")
- Casciotta d'Urbino DOP porzionata (in sigla "Casciotta d'Urbino DOP porz.")

**FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP**

- Formaggio di fossa di Sogliano pecorino DOP (in sigla "Fossa di Sogliano pecorino DOP")
- Formaggio di fossa di Sogliano pecorino DOP porzionato (in sigla "Fossa di Sogliano pecorino DOP porz.")
- Formaggio di fossa di Sogliano pecorino DOP in sacchi di stagionatura (in sigla "Fossa di Sogliano pecorino DOP sacchi")
- Formaggio di fossa di Sogliano vaccino DOP (in sigla "Fossa di Sogliano vaccino DOP")
- Formaggio di fossa di Sogliano vaccino DOP porzionato (in sigla "Fossa di Sogliano vaccino DOP porz.")
- Formaggio di fossa di Sogliano vaccino DOP in sacchi di stagionatura (in sigla "Fossa di Sogliano vaccino DOP sacchi")
- Formaggio di fossa di Sogliano misto DOP (in sigla "Fossa di Sogliano misto DOP")
- Formaggio di fossa di Sogliano misto DOP porzionato (in sigla "Fossa di Sogliano misto DOP porz.")
- Formaggio di fossa di Sogliano misto DOP in sacchi di stagionatura (in sigla "Fossa di Sogliano misto DOP sacchi")

**VALLE D'AOSTA FROMADZO DOP**

- Valle d'Aosta Fromadzo DOP (in sigla "Valle d'Aosta Fromadzo DOP")
- Valle d'Aosta Fromadzo DOP porzionato (in sigla "Valle d'Aosta Fromadzo DOP porz.")

**CACIORICOTTA MISTO**

- Cacioricotta misto fresco (in sigla "Cacioricotta misto fresco")
- Cacioricotta misto fresco porzionato (in sigla "Cacioricotta misto fresco porz.")
- Cacioricotta misto stagionato (in sigla "Cacioricotta misto stag.")
- Cacioricotta misto stagionato porzionato (in sigla "Cacioricotta misto stag. porz.")

**CACIOTTA MISTA**

- Caciotta mista (in sigla "Caciotta mista")
- Caciotta mista porzionata (in sigla "Caciotta mista porz.")

**CAPRINO MISTO**

- Caprino misto (in sigla "Caprino misto")
- Caprino misto porzionato (in sigla "Caprino misto porz.")



### **LATTERIA MISTO**

- Latteria misto (in sigla "Latteria misto")
- Latteria misto porzionato (in sigla "Latteria misto porz.")

### **PECORINO MISTO**

- Pecorino misto (in sigla "Pecorino misto")
- Pecorino misto porzionato (in sigla "Pecorino misto porz.")

### **TESTUN**

- Testun (in sigla "Testun")
- Testun porzionato (in sigla "Testun porz.")
- 

### **TOMA MISTA**

- Toma mista (in sigla "Toma mista")
- Toma mista porzionata (in sigla "Toma mista porz.")

### **RICOTTA STAGIONATA**

- Ricotta stagionata mista (in sigla "Ricotta stag. mista")
- Ricotta stagionata mista affumicata (in sigla "Ricotta stag. mista affum.")

### **RICOTTA INFORNATA**

- Ricotta infornata mista (in sigla "Ricotta infornata mista")
- Ricotta infornata mista porzionata (in sigla "Ricotta infornata mista porz.")
- Ricotta infornata mista aromatizzata (in sigla "Ricotta infornata mista aromatizzata")
- Ricotta infornata mista aromatizzata porzionata (in sigla "Ricotta infornata mista aromatizz porz.")

### **ALTRI FORMAGGI MISTI A PASTA SEMIDURA**

- Altri formaggi misti a Pasta Semidura (in sigla "Altri misti a pasta semidura")
- Altri formaggi misti a Pasta Semidura porzionati (in sigla "Altri misti a pasta semidura porz.")