

La norma

LO SCHEMA DEL DECRETO LATTE

ARTICOLO 1

(Etichettatura del latte a lunga conservazione e del latte Uht)

1. Nell'etichettatura del latte sterilizzato a lunga conservazione e del latte Uht è obbligatorio indicare il luogo di origine del latte oggetto di trattamento, secondo le modalità previste dal decreto ministeriale 27 maggio 2004 concernente rintracciabilità e scadenza del latte fresco e dal decreto ministeriale 14 gennaio 2005 recante linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte.

ARTICOLO 2

(Etichettatura dei prodotti lattiero-caseari)

1. Nell'etichettatura dei prodotti lattiero-caseari è obbligatorio indicare il luogo d'origine del latte utilizzato, secondo le modalità previste dal decreto ministeriale 27/15/2004 concernente rintracciabilità e scadenza del latte fresco e dal decreto ministeriale 14/1/2005 recante linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte.
2. Le sostanze ottenute dalla trasformazione di latte o di prodotti lattiero caseari, che sono

utilizzate nella fabbricazione di formaggi o latticini, devono figurare nell'elenco degli ingredienti indicati nell'etichetta di tali prodotti.

3. Le proteine del latte diverse dalle caseine, dai caseinati e dalle proteine del siero, e loro miscele, devono essere designate nell'elenco degli ingredienti con il nome della categoria seguito dal loro nome specifico.

4. Le sostanze di cui al comma 2 devono essere indicate con riferimento al luogo di origine del latte impiegato nella fase iniziale del processo di trasformazione, con le modalità previste dal decreto ministeriale 27 maggio 2004 concernente rintracciabilità e scadenza del latte fresco e dal decreto ministeriale 14 gennaio 2005 recante linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte.

5. È vietato commercializzare nel territorio italiano prodotti lattiero-caseari non etichettati a norma del presente articolo.

6. Il divieto di cui al comma 5 non si applica ai formaggi e latticini legalmente prodotti o commercializzati in altri paesi dell'Unione europea, nei paesi sottoscrittori dell'accordo sullo Spazio economico europeo e in Turchia.

ARTICOLO 3

(Divieto di impiego di proteine concentrate del latte, di caseine

e di caseinati)

1. Al fine di prevenire frodi nel settore lattiero caseario e valorizzare i metodi produttivi consolidati nel tempo è vietato nella fabbricazione e nella commercializzazione di formaggi e latticini l'impiego di proteine concentrate del latte, nonché di caseine e di caseinati.

2. La disposizione di cui al comma 1 non si applica ai prodotti lattiero caseari legalmente prodotti o commercializzati in altri paesi dell'Unione europea, nei paesi sottoscrittori dell'accordo sullo Spazio economico europeo e in Turchia.

ARTICOLO 4

(Etichettatura dei formaggi ottenuti da cagliate)

1. Nel processo di fabbricazione di formaggi o latticini, l'utilizzo di cagliate precedentemente ottenute dalla coagulazione di latte all'interno di un processo di preparazione di altri prodotti alimentari deve essere menzionato in etichetta con l'indicazione «Formaggio ottenuto da cagliata», con la specificazione dell'origine del latte impiegato nella cagliata.

2. La disposizione di cui al comma 1 non si applica ai prodotti lattiero caseari legalmente prodotti o commercializzati in altri paesi dell'Unione europea, nei paesi sottoscrittori dell'accordo sullo Spazio economico europeo e in Turchia.