

Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 49

"Attuazione della direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato destinato all'alimentazione umana"

pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 49 del 28 febbraio 2004 - Supplemento Ordinario n. 30

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 3 febbraio 2003, n. 14, ed in particolare gli articoli 1 e 2 e l'allegato A;

Vista la direttiva 2001/114/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 9 gennaio 2004;

Considerato che la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano non ha espresso il prescritto parere nel termine di cui all'articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 20 febbraio 2004;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle attività produttive, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, della salute, delle politiche agricole e forestali e per gli affari regionali;

E m a n a
il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

Campo di applicazione

1. Il presente decreto si applica ai tipi di latte conservato, parzialmente o totalmente disidratato definiti all'allegato I, destinati all'alimentazione umana.

2. Ai prodotti definiti all'allegato II si applicano le disposizioni previste dal presente decreto per i medesimi prodotti dell'allegato I a cui si riferiscono.

Art. 2.
Aggiunte

1. Fatto salvo quanto previsto dal decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successivi aggiornamenti, e' consentita l'aggiunta di vitamine nella produzione dei tipi di latte di cui all'articolo 1, con l'applicazione delle norme di etichettatura stabilite dal decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77.

Art. 3.
Conservazione

1. Fatto salvo quanto previsto dal decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54, la conservazione dei prodotti di cui all'art. 1, si ottiene mediante:

- a) trattamento termico di sterilizzazione oppure trattamento UHT e simili per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1, lettere a), b), c) e d);
- b) aggiunta di saccarosio per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1, lettere e), f) e g);
- c) disidratazione per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2;
- d) aggiunta di lattosio in quantità non superiore allo 0,03 per cento in peso per la produzione dei tipi di latte definiti all'allegato I, punto 1, lettere e), f) e g).

Art. 4.
Denominazioni di vendita e altre indicazioni

1. Ai prodotti di cui all'articolo 1 si applica il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, e le disposizioni di cui ai commi 2 e 3.

2. Si applicano le seguenti particolari disposizioni:

- a) l'indicazione della percentuale di materia grassa del latte espressa in peso rispetto al prodotto finito, fatta eccezione per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1, lettere d) e g) e punto 2, lettera d); inoltre per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1, la percentuale di estratto secco magro ottenuto dal latte; queste indicazioni figurano accanto alla denominazione di vendita;
- b) per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2, destinati alla vendita al consumatore, le istruzioni concernenti il modo di diluizione o di ricostituzione integrate dall'indicazione del tenore di materia grassa del prodotto dopo la diluizione o la ricostituzione;
- c) sull'etichettatura figura la dicitura «non e' un alimento per lattanti minori di 12 mesi» per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2;
- d) nel caso di prodotti di peso unitario inferiore a 20 grammi, confezionati in imballaggi globali, le indicazioni obbligatorie possono figurare solo sull'imballaggio globale, ad eccezione della denominazione di vendita che deve figurare anche sulle singole unità.

3. Le denominazioni di vendita di cui all'allegato I sono riservate ai prodotti definiti nel medesimo allegato e sono utilizzate nel commercio per designare i prodotti stessi; in alternativa, e con i medesimi effetti e obblighi, possono essere utilizzate le denominazioni di cui all'allegato II, alle condizioni e nelle lingue ivi indicate.

Art. 5.
Abrogazione

1. E' abrogato il decreto del Presidente della Repubblica 10 maggio 1982, n. 514, e successive modificazioni.

Art. 6.
Sanzioni

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti definiti all'allegato I e all'allegato II per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite dal presente decreto, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 9.000.
2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque aggiunge ai prodotti di cui all'articolo 1, sostanze diverse da quelle consentite ai sensi dell'articolo 2, o chiunque procede alla conservazione dei prodotti in modo diverso da come previsto all'articolo 3, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 9.000.
3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 4, comma 2, e' punito con una sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 2.000 a euro 6.000.

Art. 7.
Norme transitorie

1. I tipi di latte disciplinati dal presente decreto, conformi alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto, possono continuare ad essere commercializzati fino al 16 luglio 2004.
2. I tipi di latte disciplinati dal presente decreto, etichettati anteriormente al 17 luglio 2004 in conformità alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto, possono continuare ad essere commercializzati fino ad esaurimento.

Art. 8.
Entrata in vigore

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

ALLEGATO I
(Articoli 1, 3, 4, 6 e allegato II)

Denominazione e definizione dei prodotti

1. Latte parzialmente disidratato:

designa il prodotto liquido, con o senza aggiunta di zuccheri, ottenuto direttamente, mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato o da una miscela di tali prodotti, eventualmente con aggiunta di crema di latte o di latte totalmente disidratato o di questi due prodotti; nel prodotto finito l'aggiunta di latte totalmente disidratato non deve superare il 25 per cento di estratto secco totale ottenuto dal latte.

Tipi di latte concentrato senza aggiunta di zuccheri:

- a) latte concentrato ricco di grassi, latte parzialmente disidratato contenente, in peso, almeno il 15% di materia grassa ed il 26,5% di estratto secco totale ottenuto dal latte;
- b) latte concentrato o latte intero concentrato, latte parzialmente disidratato, contenente, in peso, almeno il 7,5% di materia grassa e il 25% di estratto secco totale ottenuto dal latte;
- c) latte parzialmente scremato concentrato, il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, almeno l'1% e meno del 7,5% di materia grassa e almeno il 20% di estratto secco totale ottenuto dal latte;
- d) latte scremato concentrato, latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non più dell'1% di materia grassa e non meno del 20% di estratto secco totale ottenuto dal latte;

Tipi di latte concentrato con aggiunta di zuccheri:

- e) latte concentrato zuccherato o latte intero concentrato zuccherato latte parzialmente disidratato, con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato), contenente, in peso, almeno l'8% di materia grassa e il 28% di estratto secco totale ottenuto dal latte;
- f) latte parzialmente scremato concentrato zuccherato, il latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) e contenente, in peso, almeno l'1% e meno dell'8% di materia grassa e almeno il 24% di estratto secco totale ottenuto dal latte;
- g) latte scremato concentrato zuccherato, il latte parzialmente disidratato, con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) e contenente, in peso, non più dell'1% di materia grassa e non meno del 24% di estratto secco totale ottenuto dal latte.

2. Latte totalmente disidratato:

designa il prodotto solido ottenuto direttamente mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla crema di latte o da una miscela di tali prodotti ed il cui tenore in acqua è uguale o inferiore al 5 per cento in peso del prodotto finito.

Tipi di latte totalmente disidratato:

- a) latte in polvere ricco di materia grassa o polvere di latte ricco di materia grassa, il latte disidratato contenente, in peso, almeno il 42% di materia grassa;
- b) latte in polvere, latte intero in polvere, polvere di latte o polvere di latte intero, il latte disidratato contenente, in peso, non meno del 26% e meno del 42% di materia grassa;
- c) latte parzialmente scremato in polvere o polvere di latte parzialmente scremato, il latte disidratato contenente, in peso, più dell'1,5% e meno del 26% di materia grassa;
- d) latte scremato in polvere o polvere di latte scremato, il latte disidratato contenente, in peso, al massimo l'1,5% di materia grassa.

ALLEGATO II
(Articoli 1, 4 e 6)

a) In lingua inglese l'espressione "evaporated milk" designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera b), contenente, in peso, non meno del 9 % di materia grassa e del 31 % di estratto secco totale ottenuto dal latte;

b) in lingua francese le espressioni "lait demi-écrémé concentré" e "lait demi-écrémé concentré non sucré", e in lingua spagnola l'espressione "leche evaporada semidesnatada" e in lingua olandese le espressioni "geëvaporeerde halfvolle melk" o "halfvolle koffiemelk", e in lingua inglese l'espressione "evaporated semiskimmed milk" designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera c) contenente, in peso, tra il 4 % ed il 4,5 % di materia grassa e non meno del 24 % di estratto secco totale;

c) in lingua danese . l'espressione "kondenseret kàffefløde" e in lingua tedesca l'espressione "kondensierte Kaffeesahne" designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera a);

d) in lingua danese l'espressione "flødepulver", in lingua tedesca le espressioni "Rahmpulver" e " Sahnepulver", in lingua francese l'espressione "crème en poudre", in lingua olandese l'espressione "roompoeder", in lingua svedese l'espressione "gräddpulver" e in lingua finlandese l'espressione "kermajauhe" designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera a);

e) in lingua francese l'espressione "lait demi-écrémé concentré sucré", e in lingua spagnola l'espressione "leche condensada semidesnatada" e in lingua olandese l'espressione "gecondenseerde halfvolle melk met suiker" designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera f) con un tenore di materia grassa, in peso, compreso tra il 4 % ed il 4,5 % e di estratto secco totale ottenuto dal latte non inferiore al 28 %;

f) in lingua francese l'espressione "lait demi-écrémé en poudre" e in lingua olandese l'espressione "halfvolle-melkpoeder" designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera c) il cui tenore di materia grassa è compreso tra il 14 % e il 16 %;

g) in portoghese l'espressione "leite em pó meio gordo" designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera c) il cui tenore di materia grassa è compreso tra il 13% e il 26%;

h) in lingua olandese l'espressione "koffiemelk" designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera b);

i) in lingua finlandese l'espressione "rasvaton maitojauhe" designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera d);

1) in lingua spagnola l'espressione "leche en polvo semidesnatada" designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera c) il cui tenore di materia grassa è compreso tra il 10 % e il 16 %.