

# CAMERA DEI DEPUTATI <sup>N. 1872-A</sup>

## RELAZIONE DELLE COMMISSIONI RIUNITE XI E XII

**AGRICOLTURA E FORESTE — INDUSTRIA E COMMERCIO  
- ARTIGIANATO - COMMERCIO CON L'ESTERO**

(Relatori: **PETRELLA** per la XI Commissione,  
**CAPPELLI** per la XII Commissione)

SUL

## **DISEGNO DI LEGGE**

PRESENTATO DAL MINISTRO  
DELL'INDUSTRIA, DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO  
(**DONAT-CATTIN**)

DI CONCERTO COL MINISTRO DEGLI AFFARI ESTERI  
(**FORLANI**)

COL MINISTRO DELLA SANITÀ  
(**DAL FALCO**)

COL MINISTRO DELL'INTERNO  
(**COSSIGA**)

COL MINISTRO DI GRAZIA E GIUSTIZIA  
(**BONIFACIO**)

E COL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE  
(**MARCORA**)

*nella seduta del 17 novembre 1977*

Disciplina della produzione e del commercio di taluni tipi  
di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato  
destinato all'alimentazione umana

*Presentata alla Presidenza il .... dicembre 1978*

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il disegno di legge n. 1872 concernente la disciplina della produzione e del commercio di taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato alla alimentazione umana, oggi al nostro esame, presenta rilevante importanza, sia perché si inquadra nella direttiva del Consiglio delle comunità europee n. 118 del 1976 CEE, la quale è intesa ad armonizzare le legislazioni dei paesi membri in materia di produzione e di commercio del latte, sia perché esso disciplina la fabbricazione e il commercio di altri tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato.

È a voi noto che è inteso per latte il secreto delle ghiandole mammarie e con la sola parola latte si intende la mungitura di una o più vacche.

Tale prodotto come lo è per mungitura, normale o meccanica delle vacche, difficilmente, stanti le condizioni di allevamento e le necessarie manipolazioni, risulta direttamente utilizzabile per la alimentazione umana in quanto potenzialmente pericoloso dal punto di vista igienico-sanitario, contenendo sempre una sia pur modesta carica batterica.

Infatti, tenuto conto della sua composizione, esso rappresenta il terreno nutritivo ideale per tutti i microrganismi, tra i quali i patogeni e, pertanto, può rappresentare un veicolo di infezione estremamente pericoloso, stanti la possibilità di moltiplicazione dei microrganismi nel latte e la diffusione del consumo.

È necessario, allora, prima di immetterlo al consumo, provvedere alla sua innocuizzazione o bonifica. Tra i vari metodi possibili, quello più economico e sicuro è costituito attualmente dal trattamento con calore.

Con il regio decreto 9 maggio 1929, n. 994, si dà avvio nel nostro paese ad

una legislazione per la tutela della produzione e la vendita del latte per uso alimentare umano. Anteriormente a questa data il latte veniva venduto crudo, senza alcun processo di igienizzazione. Incomincia, così, la diffusione del consumo del latte pastorizzato, sul piano igienico più sicuro.

Lo spostamento di gran parte della popolazione dalle campagne alle città, l'elevamento delle condizioni di vita delle stesse popolazioni, la necessità di soddisfare le necessità dietetiche, da una parte, e lo sviluppo delle tecnologie dall'altra, ha comportato una continua diminuzione della vendita del latte allo stato crudo, a una diffusione sempre maggiore di quello trattato con calore, nonché ad una diversificazione dei prodotti. Il latte trattato è diversificato per lo stato fisico (liquido, condensato, concentrato, in polvere) per il trattamento (crudo, pastorizzato, sterilizzato), per il grasso (intero, parzialmente scremato, scremato) e per altri aspetti.

Si è reso così necessario via via disciplinare con atti legislativi la vasta gamma dei tipi di latte.

Il disegno di legge al nostro esame nel disciplinare i tipi di latte parzialmente e totalmente disidratati zuccherati e non, tende a completare la disciplina legislativa sul latte e derivati in un settore la cui regolamentazione richiede ulteriori e continui interventi.

In particolare il disegno di legge al nostro esame ha valore rilevante anche perché definisce con esattezza i prodotti parzialmente e totalmente disidratati del latte.

Per questi motivi se ne rende necessaria l'approvazione. Chiaramente esso deve essere integrato dai relativi decreti del Ministro della sanità e del Ministro dell'in-

## VII LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

dustria per darne efficacia specifica e non generica.

Il disegno di legge è composto da 17 articoli e di un allegato.

Per quanto riguarda l'articolato esso stabilisce:

il campo di applicazione; il prodotto disciplinato; le tecnologie adoperabili per la conservazione dei diversi tipi di latte; le denominazioni legali che possono essere usate per i tipi di latte con i requisiti previsti (articoli 1, 2, 3 e 4);

le norme di carattere igienico-sanitario per eliminare eventuali germi patogeni presenti nella materia prima e garantirne, così, una adeguata conservazione del prodotto; le sostanze che possono essere impiegate nella fabbricazione dei prodotti disciplinati; i casi in cui è consentita la aggiunta di lattosio e di fosfato tricalcico; la norma di carattere igienico-sanitario per assicurare che la materia prima di partenza sia fresca e non già sottoposta a processi microbici di acidificazione (articoli 5, 6 e 7);

le norme per la identificazione dei prodotti, per le modalità di imballaggio, per la dichiarazione delle caratteristiche merceologiche dei prodotti, il trattamento termico adatto, il periodo di conservabilità, l'identificazione del produttore, l'obbligo di redazione delle indicazioni in lingua italiana (articoli 8, 9, 10 e 11);

il rinvio alle leggi in vigore per i recipienti di confezionamento (articolo 12);

la delega al Ministro della sanità, sentito il Ministro dell'industria, commercio e artigianato, ad emanare propri decreti per determinare le caratteristiche igieniche, chimico-fisiche e microbiologiche dei prodotti e per le relative modalità di controllo (articolo 13);

il rinvio alla legislazione vigente per l'esercizio di opifici per la fabbricazione dei prodotti e la vendita al dettaglio (articolo 14);

le sanzioni per le violazioni delle norme alle disposizioni di legge e per l'accertamento delle violazioni (articolo 15);

la delega al Ministro dell'industria, commercio e artigianato, sentito il Mini-

stro dell'agricoltura e delle foreste, ad emanare decreti per le prescrizioni tecniche di fabbricazione e commercializzazione, adeguando tali norme alle disposizioni approvate dagli organi della CEE (articolo 16);

il periodo consentito, previsto in un anno dall'entrata in vigore della legge, per lo smaltimento dei prodotti non conformi alla nuova disciplina (articolo 17).

L'esame del disegno di legge da parte delle Commissioni agricoltura e industria ed il confronto svoltosi con i rappresentanti delle regioni, con quelli delle organizzazioni cooperative, dei produttori e delle industrie mangimistiche ha portato ad una modifica del testo predisposto dal Governo. Alcune di queste modifiche, di carattere migliorativo, riflettono aspetti formali dell'articolato, mentre altri tendono a rendere più comprensibili alcuni aspetti.

Tra le modifiche apportate è da segnalare la decisione di aggiungere all'articolo 13 al primo rigo dopo la parola « provvede » le parole « entro sei mesi dalla entrata in vigore della presente legge ». Tale obbligo vuole sottolineare, fra l'altro, la importanza ai fini della applicazione della legge, della emanazione delle norme che regolamentano i metodi da adottare per determinare tramite le analisi chimiche e batteriologiche, la conformità del prodotto alle norme vigenti in materia.

Tale normativa, oggi, è pressoché inesistente sul piano legislativo e parzialmente disciplinata da circolari ministeriali.

Il termine indicato per la emanazione del decreto dovrebbe essere sufficiente poiché si tratta di stabilire la scelta di precisi metodi. E questo può essere fatto in un tempo relativamente breve.

Un uguale termine le Commissioni hanno ritenuto di fissare per le disposizioni contenute al primo comma dell'articolo 16 riguardante la emanazione di prescrizioni tecniche, di fabbricazione e di commercializzazione.

Infine sono stati presi in considerazione gli strumenti di rilevamento e di controllo reale della qualità e della destina-

zione delle polveri di latte scremato in polvere importate nel nostro paese per uso zootecnico. Ciò evidentemente con il duplice obiettivo di proteggere i consumatori da eventuali sofisticazioni e, nello stesso tempo, impedire che i prodotti importati per tale uso siano utilizzati per alimentazione umana, con evidenti e notevolissimi vantaggi per i sofisticatori, considerate le agevolazioni comunitarie in atto per tale prodotto.

Pertanto allo scopo di destinare all'uso dichiarato i quantitativi di prodotto importato nel nostro paese, si suggerisce di sottoporre a processo di denaturazione il latte scremato in polvere destinato all'alimentazione del bestiame.

PETRELLA, *Relatore per la XI Commissione;*

CAPPELLI, *Relatore per la XII Commissione.*

TESTO  
DEL GOVERNO

—  
ART. 1.

La presente legge disciplina la produzione e il commercio dei tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato definiti nell'allegato in armonia con le disposizioni contenute nella direttiva del Consiglio dei ministri delle Comunità europee del 18 dicembre 1975, numero 76/118/CEE.

ART. 2.

Ai sensi della presente legge si intende per:

a) latte parzialmente disidratato: il prodotto liquido 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;

b) latte totalmente disidratato: il prodotto solido ottenuto direttamente mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla crema o da una miscela di tali prodotti e il cui tenore in acqua è inferiore o eguale al 5 per cento sul prodotto finito.

ART. 3.

La conservazione dei prodotti definiti nell'allegato della presente legge è ottenuta mediante:

a) trattamento termico di sterilizzazione oppure trattamento U.H.T. seguito da confezionamento asettico per i prodotti di cui al punto 1) lettere da a) a d);

TESTO  
DELLA COMMISSIONE

—  
ART. 1.

*Identico.*

ART. 2.

*Identico:*

a) *identica;*

b) latte totalmente disidratato: il prodotto solido ottenuto direttamente mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla crema o da una miscela di tali prodotti e il cui tenore in acqua è inferiore o eguale al 5 per cento in peso sul prodotto finito.

ART. 3.

*Identico:*

a) trattamento termico di sterilizzazione oppure trattamento ad elevata temperatura seguito da confezionamento asettico per i prodotti di cui al punto 1) lettere da a) a d);

## VII LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

b) aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) per i prodotti di cui al punto 1) lettere da e) a g);

c) disidratazione per i prodotti di cui al punto 2).

## ART. 4.

I tipi di latte conservato, definiti nell'allegato, che, con le denominazioni in esso previste, sono posti in commercio o comunque utilizzati nella preparazione di altri prodotti alimentari, devono corrispondere ai requisiti previsti dalla presente legge.

I tipi di latte conservato, che abbiano i requisiti prescritti dalla presente legge, possono essere posti in commercio o comunque utilizzati nella preparazione di altri prodotti alimentari solo con le denominazioni previste nell'allegato.

## ART. 5.

Le materie prime impiegate per la fabbricazione dei prodotti definiti nell'allegato della presente legge devono essere sottoposte ad un trattamento termico corrispondente almeno alla pastorizzazione, qualora il processo di fabbricazione dei suddetti prodotti non comprenda un trattamento equivalente.

## ART. 6.

Con decreto del Ministro della sanità, emanato ai sensi dell'articolo 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283, sono indicate le sostanze che possono essere impiegate nella fabbricazione dei prodotti disciplinati dalla presente legge, insieme alle relative dosi massime ed ai casi di impiego.

Nella lavorazione dei prodotti di cui al punto 1) lettere e), f) e g) dell'allegato della presente legge è consentito l'impiego di lattosio in quantità non superiore allo 0,02 per cento in peso, con l'eventuale aggiunta di fosfato tricalcico in quantità non superiore al 10 per cento del lattosio aggiunto.

b) *identica*;

c) *identica*.

## ART. 4.

*Identico*.

## ART. 5.

*Identico*.

## ART. 6.

Con decreto del Ministro della sanità, emanato ai sensi dell'articolo 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283, sono indicate le sostanze che possono essere impiegate nella fabbricazione dei prodotti disciplinati dalla presente legge, insieme con le relative dosi massime e con i casi di impiego.

*Identico*.

## ART. 7.

Il tenore in lattati dei prodotti definiti nell'allegato non deve essere superiore a 300 mg. per 100 gr. di estratto secco lattico sgrassato.

## ART. 8.

I prodotti di cui alla presente legge devono riportare sugli imballaggi, sui recipienti o sulle etichette appostevi le seguenti indicazioni, ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili:

a) la denominazione loro riservata;  
b) le menzioni « soluzione istantanea » e « contenente lecitina » limitatamente ai prodotti di cui all'allegato punto 2), lettere a), c) e d) che presentino tali caratteristiche. Tali indicazioni devono seguire immediatamente la denominazione del prodotto;

c) la percentuale di materia grassa del latte espressa in peso rispetto al prodotto finito, fatta eccezione per i prodotti di cui all'allegato, punto 1) lettere b) e f), e punto 2) lettera b) e, inoltre, per i prodotti definiti in allegato, punto 1), la percentuale di estratto secco sgrassato proveniente dal latte;

d) una indicazione supplementare relativa al procedimento di disidratazione per i prodotti di cui all'allegato punto 2);

e) le istruzioni per l'uso per i prodotti di cui all'allegato, punto 1), destinati alla vendita diretta al consumatore; tale indicazione può essere sostituita da una informazione significativa sull'uso del prodotto qualora questo ultimo sia destinato ad essere consumato tale e quale;

f) per i prodotti di cui all'allegato punto 2), destinati alla vendita diretta al consumatore, le istruzioni concernenti il modo di diluizione o di ricostituzione, integrate, salvo per il prodotto di cui alla lettera b), dall'indicazione del tenore in materia grassa del prodotto dopo la diluizione o la ricostituzione;

## ART. 7.

*Identico.*

## ART. 8.

I prodotti di cui alla presente legge devono riportare sugli imballaggi, sui recipienti o sulle etichette apposte sui medesimi le seguenti indicazioni, ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili:

a) *identica;*

b) *identica;*

c) *identica;*

d) *identica;*

e) *identica;*

f) *identica;*

## VII LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

g) l'indicazione del trattamento termico adottato ai sensi del precedente articolo 3 con la menzione « UHT » o « trattamento ad elevata temperatura » per i prodotti di cui all'allegato, punto 1) lettere da a) a d), quando essi siano ottenuti mediante tale trattamento e confezionati in modo asettico;

h) il peso nominale espresso in grammi o in chilogrammi e, per i prodotti liquidi o semiliquidi, il volume nominale espresso in litri, centilitri o millilitri;

i) l'elenco degli ingredienti;

l) l'elenco degli additivi;

m) il termine minimo di conservabilità;

n) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore, del confezionatore o di un venditore residente nella Comunità economica europea e la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento: la sede dello stabilimento può essere indicata in codice per i prodotti fabbricati o confezionati negli altri paesi della Comunità economica europea;

o) il paese di origine; tale menzione non è richiesta per i prodotti fabbricati nella Comunità economica europea.

## ART. 9.

Le indicazioni di cui all'articolo precedente, lettere a), b), c), d) ed h), devono figurare su uno dei lati principali dell'imballaggio o del recipiente e nello stesso campo visivo.

## ART. 10.

Qualora i prodotti di cui alla presente legge siano confezionati in imballaggi o recipienti di peso netto superiore a 20 chilogrammi e non siano commercializzati al dettaglio, le indicazioni di cui all'articolo 8, lettere da b) ad h) possono figurare solo sui documenti di accompagnamento.

g) l'indicazione del trattamento termico adottato ai sensi del precedente articolo 3 con la menzione trattamento ad elevata temperatura per i prodotti di cui all'allegato, punto 1) lettere da a) a d), quando essi siano ottenuti mediante tale trattamento e confezionati in modo asettico;

h) *identica*;

i) *identica*;

l) *identica*;

m) *identica*;

n) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore, del confezionatore o di un venditore residente in uno Stato membro della Comunità europea e la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;

o) lo Stato di origine; tale menzione non è richiesta per i prodotti fabbricati in uno Stato membro delle Comunità europee.

## ART. 9.

*Identico.*

## ART. 10.

*Identico.*



Nel caso di prodotti di peso inferiore a 20 grammi per unità, confezionati in imballaggi globali e che non siano singolarmente commercializzati al dettaglio, le indicazioni di cui all'articolo 8, lettere da *b)* a *m)* ed *o)* possono figurare solo sull'imballaggio globale.

## ART. 11.

Le indicazioni di cui al precedente articolo 8, lettere da *a)* a *g)*, *i)*, *l)*, *m)*, devono essere redatte in lingua italiana.

## ART. 12.

I prodotti di cui alla presente legge possono essere venduti al dettaglio solo in recipienti, con i requisiti prescritti dal decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modifiche, chiusi all'origine dal fabbricante o dal confezionatore integri e, comunque, tali da proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione esterna.

## ART. 13.

Il Ministro della sanità provvede, sentito il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, a fissare con propri decreti:

*a)* i criteri igienici, chimico-fisici e microbiologici dei prodotti definiti nell'allegato della presente legge;

*b)* le modalità relative al prelievo dei campioni di analisi ufficiali per il controllo dei requisiti di cui alla precedente lettera *a)*.

## ART. 14.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione e confezionamento nonché di depositi all'ingrosso dei tipi di latte conservato disciplinati dalla presente legge è subordinato al rilascio dell'autorizzazione

## ART. 11.

*Identico.*

## ART. 12.

*Identico.*

## ART. 13.

Il Ministro della sanità provvede, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, sentito il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, a fissare con propri decreti:

*a) identica;*

*b) identica;*

## ART. 14.

*Identico.*

## VII LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

sanitaria prevista dall'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, salvo quanto previsto dall'articolo 46 del regio decreto 9 maggio 1929, n. 994, in materia di autorizzazione sanitaria alla vendita al dettaglio.

## ART. 15.

Per tutte le violazioni delle disposizioni della presente legge si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire 100.000 a lire 5 milioni, salvo che il fatto costituisca un reato diverso da quelli previsti negli articoli 2 e 8 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

La sanzione prevista nel precedente comma è applicata dal Prefetto e i relativi proventi sono devoluti all'erario dello Stato.

All'accertamento delle violazioni provvede il personale addetto al controllo sull'osservanza delle disposizioni in tema di alimenti, nonché ogni ufficiale o agente di polizia giudiziaria.

Si osservano le disposizioni di cui alla legge 24 dicembre 1975, n. 706, in quanto compatibili con la presente legge.

Il personale che provvede all'accertamento delle infrazioni agli articoli 2, 3, 5, 6, 7 e 12 provvede anche al sequestro della merce.

Nei casi in cui il trasgressore si avvalga della facoltà prevista dall'articolo 5 della legge 24 dicembre 1975, n. 706, e negli altri casi in cui venga applicata una sanzione amministrativa, il Prefetto dispone la vendita del prodotto per gli usi consentiti. Il ricavato di tale vendita sarà versato all'erario dello Stato.

## ART. 16.

Fermo restando quanto disposto dai precedenti articoli 6 e 13, il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, sentito il Ministero dell'agricoltura e delle foreste, provvede con propri decreti ad emanare prescrizioni tecniche di fabbricazione e di commercializzazione.

## ART. 15.

Per tutte le violazioni delle disposizioni della presente legge si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma di denaro da lire 100.000 a lire 5 milioni, salvo che il fatto costituisca un reato diverso da quelli previsti negli articoli 2 e 8 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

*Identico.*

## ART. 16.

Fermo restando quanto disposto dai precedenti articoli 6 e 13, il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, sentito il Ministero dell'agricoltura e delle foreste, provvede, entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge, con propri decreti ad emanare prescrizioni tecniche di fabbricazione e di commercializzazione.

Le prescrizioni di cui al comma precedente devono adeguarsi alle disposizioni tecniche approvate dai competenti organi delle Comunità europee.

## ART. 17.

I prodotti non conformi alle disposizioni della presente legge possono essere commercializzati per un periodo di un anno a decorrere dalla data di entrata in vigore della legge stessa.

*Identico.*

## ART. 17.

*Identico.*

ALLEGATO

## DENOMINAZIONE E DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

## 1. TIPI DI LATTE PARZIALMENTE DISIDRATATO:

a) *Latte concentrato o latte concentrato non zuccherato o latte intero concentrato.*

Il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, almeno il 7,5 per cento di materia grassa e il 25 per cento di estratto secco totale proveniente dal latte.

b) *Latte concentrato o latte concentrato scremato non zuccherato.*

Il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non più dell'1 per cento di materia grassa e non meno del 20 per cento di estratto secco totale proveniente dal latte.

c) *Latte concentrato parzialmente scremato o latte concentrato parzialmente scremato non zuccherato.*

Il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, più dell'1 per cento e meno del 7,5 per cento di materia grassa e più del 20 per cento di estratto secco totale proveniente dal latte; il solo latte che può essere commercializzato al dettaglio con tale denominazione è il latte parzialmente disidratato contenente, in peso dal 4 al 4,5 per cento di materia grassa e almeno il 24 per cento di estratto secco totale proveniente dal latte.

d) *Latte concentrato ricco di materia grassa o latte concentrato non zuccherato ricco di materia grassa.*

Il latte parzialmente disidratato contenente, in peso almeno il 15 per cento di materia grassa e il 26,5 per cento di estratto secco totale proveniente dal latte.

e) *Latte concentrato zuccherato o latte intero 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'8 per cento di materia grassa e il 28 per cento di estratto secco totale proveniente dal latte; il solo latte che può essere commercializzato al dettaglio con questa denominazione è il latte par-

## VII LEGISLATURA — DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

zialmente disidratato con aggiunta di saccarosio, contenente, in peso, almeno il 9 per cento di materia grassa e il 31 per cento di estratto secco totale proveniente dal latte.

f) *Latte concentrato scremato 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 per cento di materia grassa e non meno del 24 per cento di estratto secco totale proveniente dal latte.

g) *Latte concentrato parzialmente scremato zuccherato.*

Il latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) contenente in peso più dell'1 per cento e meno dell'8 per cento di materia grassa e più del 24 per cento di estratto secco totale proveniente dal latte; il solo latte che può essere commercializzato al dettaglio con questa denominazione è il latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco e zucchero bianco raffinato) e contenente in peso dal 4 al 4,5 per cento di materia grassa e almeno il 28 per cento di estratto secco totale proveniente dal latte.

2. **TIPi DI LATTE TOTALMENTE DISIDRATATO:**

a) *Latte in polvere, latte intero in polvere, polvere di latte o polvere di latte intero.*

Il latte disidratato contenente, in peso, almeno il 26 per cento di materia grassa.

b) *Latte scremato in polvere o polvere di latte scremato.*

Il latte disidratato contenente, in peso, al massimo l'1,5 per cento di materia grassa.

c) *Latte parzialmente scremato in polvere o polvere di latte parzialmente scremato.*

Il latte disidratato il cui tenore in materia grassa è superiore all'1,5 per cento e inferiore al 26 per cento in peso.

d) *Latte in polvere ricco di materia grassa o polvere di latte ricco di materia grassa.*

Il latte disidratato contenente, in peso, almeno il 42 per cento di materia grassa.