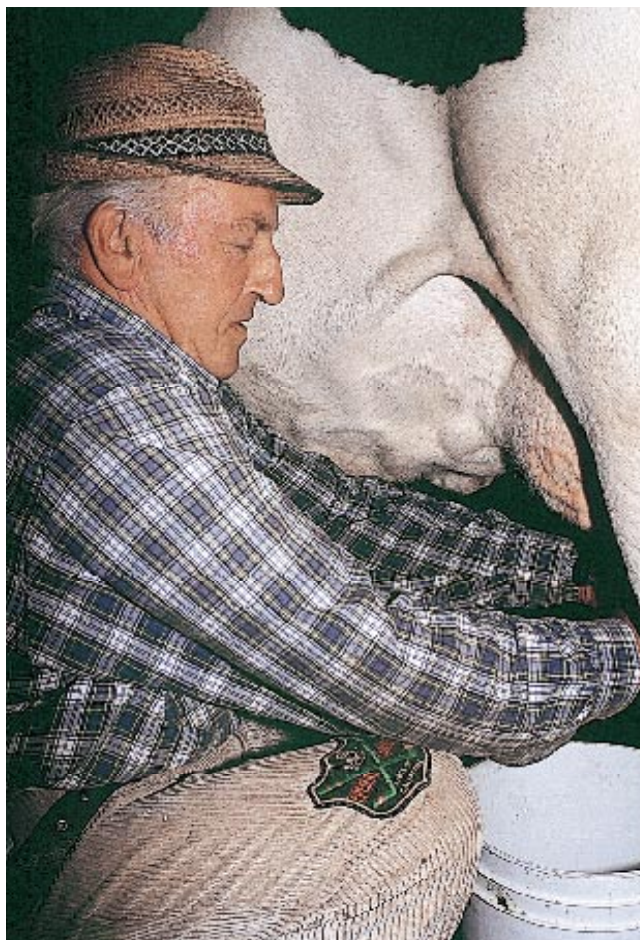


## Il settore lattiero-caseario secondo il Reg. CE n. 1234/2007

Il *Regolamento CE n. 1234/2007*, riguardante l'organizzazione comune dei mercati agricoli e le disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, detta anche le norme relative alle denominazioni del latte e alle categorie di latte alimentare; inoltre, stabilisce che cosa si debba intendere con il termine "prodotti lattiero-caseari".

Per quanto riguarda la denominazione di "latte", essa può essere utilizzata nei seguenti modi:

- per il prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture di una o più vacche, senza alcuna aggiunta o sottrazione;
- per il latte che ha subito un trattamento che non comporta alcuna modifica nella sua composizione o per il latte di cui la materia grassa è stata standardizzata;
- insieme a uno o più termini per designare il tipo, la classe qualitativa, l'origine e/o l'utilizzazione del latte o per descrivere il trattamento fisico al quale è stato sottoposto o le modifiche che ha subito nella sua composizione, purché tali modifiche si limitino all'aggiunta e/o alla sottrazione dei suoi componenti naturali (per esempio, l'arricchimento con proteine del latte, vitamine o sali minerali oppure la riduzione del tenore di lattosio mediante la sua conversione in glucosio e galattosio).



Il *Reg. CE n. 1234/2007* stabilisce che il latte alimentare, cioè destinato al consumo umano, debba soddisfare i seguenti requisiti:

- avere un punto di congelazione che si avvicini al punto di congelazione medio constatato per il latte crudo nella zona di origine della raccolta;
- avere una massa superiore o uguale a 1028 grammi per litro, rilevata su latte con 3,5% di materia grassa e a una temperatura di 20 °C, o l'equivalente per litro per il latte con tenore di materia grassa diverso;
- contenere almeno il 2,9% di materie proteiche, rilevato su latte con il 3,5% di materia grassa, o una concentrazione equivalente per il latte con tenore di materia grassa diverso.

Per quanto riguarda la commercializzazione del latte alimentare, sono previste le seguenti categorie:

- latte crudo, non sottoposto a una temperatura superiore 40 °C né a un trattamento avente un effetto equivalente;
- latte intero, sottoposto a trattamento termico e che, per quanto riguarda il tenore di materia grassa, è conforme a una delle seguenti tipologie
  - a) latte intero normalizzato, in cui il tenore di materia grassa sia  $\geq 3,5\%$ , ma gli Stati membri dell'UE possono commercializzare un tipo di latte intero con materia grassa  $\geq 4\%$ ;
  - b) latte intero non normalizzato, in cui il tenore di materia grassa non sia stato modificato e che, comunque, non può essere  $< 3,5\%$ ;
- latte parzialmente scremato, sottoposto a trattamento termico e che, per quanto riguarda il tenore di materia grassa sia  $\geq 1,5\%$  e  $\leq 1,8\%$ ;
- latte scremato, sottoposto a trattamento termico e che, per quanto riguarda il tenore di materia grassa sia  $\leq 0,5\%$ .

Infine, per quanto concerne i prodotti lattiero-caseari, il Regolamento li definisce come quei *“prodotti derivati esclusivamente dal latte, anche se sono state aggiunte sostanze necessarie per la loro fabbricazione, purché tali sostanze non siano utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei componenti del latte”*. Tra i prodotti lattiero-caseari così definiti vanno ricordati lo yogurt, la panna o crema di latte, la caseina, il siero di latte, il burro, il latticello e il formaggio.

