

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 semi-skimmed 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 kaffeløde» 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);
- l) 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 %.