

L. 3 maggio 1989, n. 169 (1).

Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino.

(1) Pubblicata nella Gazz. Uff. 11 maggio 1989, n. 108.

1. Caratteristiche del latte alimentare.

1. Il latte alimentare immesso al consumo deve corrispondere alle caratteristiche previste dagli articoli 3 e 6 del regolamento CEE n. 1411 del 29 giugno 1971, e successive modificazioni ed integrazioni, per il latte intero, il latte parzialmente scremato e il latte scremato.

2. Il latte alimentare destinato al consumo umano diretto deve aver subito, in un'impresa che tratta il latte, almeno un trattamento termico ammesso o un trattamento di effetto equivalente autorizzato, ed essere confezionato per il dettaglio in contenitori chiusi nello stabilimento in cui si effettua il trattamento termico finale, mediante un dispositivo di chiusura non riutilizzabile dopo l'apertura e tale da garantire la protezione delle caratteristiche del latte contro gli agenti esterni nocivi.

3. Il latte crudo destinato all'utilizzazione come latte alimentare trattato termicamente deve rispondere alle caratteristiche di composizione, alle prescrizioni sanitarie e alle condizioni di produzione zootecnica fissate entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge con decreto del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste.

4. Con decreti del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste sono fissati e periodicamente aggiornati i parametri generali di qualità del latte crudo destinato all'utilizzazione come latte alimentare.

5. Gli accordi interprofessionali definiscono, in base ai parametri generali di cui al precedente comma 4, nonché in relazione all'evoluzione della produzione e dei consumi, i criteri per il pagamento differenziato secondo qualità del latte crudo destinato all'utilizzazione come latte alimentare.

6. È vietata l'immissione al consumo di latte crudo, salvo che venga venduto direttamente dal produttore al consumatore nella stessa azienda agricola di produzione, in conformità a quanto previsto dall'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento CEE n. 1411 del 29 giugno 1971.

7. Con decreto del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste sono stabiliti, entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge, i requisiti di composizione, le condizioni di produzione zootecnica, le prescrizioni sanitarie e le modalità di vendita del latte crudo da immettere al consumo ai sensi del precedente comma 6.

8. Speciali norme sono emanate dall'autorità sanitaria competente per il controllo del latte crudo immesso al consumo nei modi indicati dal precedente comma 6.

2. Trattamenti ammessi.

1. I trattamenti termici ammessi per il latte alimentare destinato al consumo umano diretto sono:

a) pastorizzazione: trattamento termico in flusso continuo per almeno

quindici secondi a temperatura inferiore al punto di ebollizione ma superiore a 72 gradi centigradi ovvero per tempi e temperatura integranti una equivalente quantità di calore, idoneo ad assicurare la distruzione di tutti i microorganismi patogeni e di parte rilevante della flora microbica saprofitica, con limitate alterazioni delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche;

b) sterilizzazione: trattamento termico idoneo ad assicurare la distruzione di tutti i microorganismi presenti nel latte o che ne impedisca definitivamente la proliferazione.

2. Altri trattamenti possono essere autorizzati con decreto del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica o a normative della Comunità europea (2).

(2) In attuazione di quanto disposto dal presente comma vedi il D.M. 17 giugno 2002.

3. Latte pastorizzato.

1. Viene definito «latte pastorizzato» il latte sottoposto a trattamento di pastorizzazione, e che presenti al consumo:

a) prova della fosfatasi alcalina negativa;

b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore all'11 per cento delle proteine totali.

4. Latte fresco pastorizzato.

1. Viene definito «latte fresco pastorizzato» il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo:

a) prova della fosfatasi alcalina negativa;

b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali;

c) prova della perossidasi positiva.

2. Il «latte fresco pastorizzato» può essere definito «latte fresco pastorizzato di alta qualità» qualora venga ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi o consortili, avente le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite, con particolare riferimento al contenuto di proteine, di grasso, di carica batterica totale e di numero di cellule somatiche, con decreto del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da emanarsi entro 180 giorni dall'entrata in vigore della presente legge, e presenti al consumo un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,50 per cento delle proteine totali.

3. Fino a sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge il «latte fresco pastorizzato» potrà presentare prova della perossidasi negativa e un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 12 per cento delle proteine totali.

(giurisprudenza)

5. Disposizioni comuni al latte sottoposto a trattamento di pastorizzazione.

1. I metodi di analisi ed eventuali altri esami di controllo, le tolleranze e i criteri di giudizio dei relativi risultati, in relazione ai vari tipi di latte sottoposto a trattamento di pastorizzazione, sono stabiliti ed aggiornati con appositi decreti del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste.

2. Il contenuto in sieroproteine solubili non denaturate di cui ai precedenti articoli 3 e 4 può essere elevato con decreto del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, in relazione all'evoluzione della produzione e all'andamento dei consumi.

3. La denominazione del tipo di latte, così come definita agli articoli 3 e 4, deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore, sul quale deve anche essere riportato il termine di conservazione con la menzione «da consumarsi entro» seguita dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno. Il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello del confezionamento (3).

4. Per le indicazioni da riportare sui contenitori si applicano le norme previste dal D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

5. Per la conservazione durante il trasporto dei vari tipi di latte sottoposto a trattamento di pastorizzazione, si applicano le norme previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, recante il regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni e integrazioni.

6. Presso l'esercizio di vendita la temperatura di conservazione del latte sottoposto a trattamento di pastorizzazione deve essere compresa tra più 1 e più 6 gradi centigradi.

(3) Per la determinazione della scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità, vedi il D.M. 24 luglio 2003.

6. Trattamento di sterilizzazione.

1. Il latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione viene definito:

a) «latte sterilizzato a lunga conservazione» quando ha subito un trattamento termico finale di sterilizzazione in contenitore sigillato. Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione, indicato con la menzione «da consumarsi preferibilmente entro», seguito dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno, con data di riferimento di 180 giorni dal confezionamento;

b) «latte UHT a lunga conservazione» trattato a ultra alta temperatura, quando ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento aseptico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore con la medesima menzione prevista alla lettera precedente, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento.

2. La denominazione dei tipi di latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione, così come definiti ai sensi del precedente comma 1, nonché i termini di conservazione, devono figurare per intero nello stesso campo visivo del contenitore.

3. I metodi di analisi o eventuali altri esami di controllo, le tolleranze e i

criteri di giudizio dei relativi risultati, in riferimento ai tipi di latte di cui al precedente comma 1, sono stabiliti ed aggiornati con appositi decreti del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste.

7. Norme per il commercio.

1. La vendita del latte sottoposto a trattamento di pastorizzazione deve avvenire in esercizi autorizzati alla vendita in base alle disposizioni vigenti o in esercizi specializzati per la vendita del latte ai sensi dell'articolo 58 del decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 4 agosto 1988, n. 375.

8. Sanzioni.

1. Fatte salve le sanzioni previste nel caso che il fatto costituisca reato, chiunque violi le disposizioni previste dalla presente legge è punito con la sanzione amministrativa da lire un milione a lire cinque milioni.

9. Norma transitoria.

1. I prodotti ottenuti precedentemente alla data di entrata in vigore della presente legge possono essere commercializzati nel rispetto della normativa precedente sino alla rispettiva data di scadenza dei termini di conservazione.

2. La presente legge entra in vigore il sessantesimo giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.