



Il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

ALLEGATO 1:

ELENCO PRODOTTI CON LATTE BOVINO

CATEGORIE		Riferimenti / Esempi
1	Latte e crema di latte, non concentrati e senza aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	
	- Latte crudo e pastorizzato (AQ, fresco, ESL)	
	- Latte UHT o sterilizzato	
	- Panna o crema di latte (> 10% mg)	Panna fresca o UHT
2	Latte e crema di latte, concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti	Tutti i tipi di latte conservato di cui al D.lgs. 8 ottobre 2011, n. 175 Latti aromatizzati
3	Latte e crema coagulati, yogurt, chefir e altri tipi di latte e creme fermentati o acidificati, anche concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o con aggiunta di aromatizzanti, di frutta o cacao	Tutti i tipi di yogurt o latti fermentati, bianchi e/o zuccherati e/o aromatizzati, di qualunque specie animale
4	Burro e altre materie grasse provenienti dal latte; paste da spalmare lattiere	Tutti i tipi di burro elencati e descritti dal Reg. 1308/2013 – Alleg. VII, Parte VII e Appendice II
5	Formaggi e latticini	
	- Formaggi DOP/IGP italiani	Numero di forme e/o peso
	- Ogni singolo formaggio riconosciuto	
	- Formaggi diversi da quelli DOP/IGP	
	- Formaggi freschi a pasta filata	Qualunque tipologia di formaggio fresco a pasta filata, tipo mozzarella/fiordilatte, indipendentemente dalla tecnologia di coagulazione (acida/presamica) o formato
	- <i>Altri formaggi freschi (Prodotti ottenuti dal latte cagliato per sottrazione di siero, senza crosta o patina superficiale, non destinati a stagionatura, contenuto in acqua > del 60%)</i>	Mascarpone, petit sui, latticini, burrata, Crescenza, Stracchino, altri formaggi freschi anche spalmabili
	- vaccini	
	- misti	
	- Formaggi molli (1)	Italico, Caciotte, altri formaggi molli
	- vaccini	
	- misti	
	- Formaggi Semiduri (1)	Provolone, Caciocavallo, Fontal, caciotte stagionate, Scamorza, Tome, formaggi simili
	- vaccini	
	- misti	



Il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

		- Duri/Extra duri (1)	Formaggi duri da grattugia, formaggi simili al Grana, Pecorini altri duri
		- vaccini	
		- misti	
6		Ricotta	
		Siero di latte in polvere ad uso umano	
7		Siero di latte in polvere per alimentazione animale	
8		Cagliate	
9		Fat Filled Powder (FFP)	

- (1) Per la suddivisione dei formaggi in categorie di durezza (molle, semi-dura, dura, extra-dura), si fa riferimento alle definizioni previste dalla DECISIONE DELLA COMMISSIONE del 18 dicembre 1996 e s.m.i. recante norme d'applicazione della direttiva 96/16/CE del Consiglio, relativa alle indagini statistiche da effettuare nel settore del latte e dei prodotti lattiero caseari. La Decisione prevede la suddivisione dei formaggi in funzione del tasso di umidità della materia sgrassata (MFFB) nel prodotto finito.



Il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

ALLEGATO 2:

ELENCO PRODOTTI CON LATTE OVICAPRINO

CATEGORIE		Riferimenti / Esempi
1	Latte alimentare	
	Intero	
	Parzialmente scremato	
	Scremato	
2	Latte in polvere Intero Parzialmente scremato Scremato	
3	Latte e crema coagulati, yogurt, chefir e altri tipi di latte e creme fermentati o acidificati, anche concentrati o con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti o con aggiunta di aromatizzanti, di frutta o cacao	Tutti i tipi di yogurt o latti fermentati, bianchi e/o zuccherati e/o aromatizzati.
4	Burro e altre materie grasse provenienti dal latte;	
5	Formaggi e latticini	
	- Formaggi DOP/IGP italiani	Numero di forme e/o peso, sulla base delle registrazioni dell'organismo di controllo.
	- Ogni singolo formaggio riconosciuto	
	- Formaggi diversi da quelli DOP/IGP	
	- <i>Formaggi freschi (Prodotti ottenuti dal latte cagliato per sottrazione di siero, senza crosta o patina superficiale, non destinati a stagionatura, contenuto in acqua > del 60%)</i>	Tutti i tipi
	- caprini	
	- ovini	
	- misti	
	- Formaggi molli (1)	Caciotte, altri formaggi molli
	- caprini	
	- ovini	
	- misti	
	- Formaggi Semiduri (1)	
	- caprini	
	- ovini	
	- misti	



Il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

		- Formaggi Duri/Extra duri (1)	Formaggi duri da grattugia, Pecorini altri duri
		- caprini	
		- ovini	
		- misti	
6		Ricotta	

- (1) Per la suddivisione dei formaggi in categorie di durezza (molle, semi-dura, dura, extra-dura), si fa riferimento alle definizioni previste dalla DECISIONE DELLA COMMISSIONE del 18 dicembre 1996 e s.m.i. recante norme d'applicazione della direttiva 96/16/CE del Consiglio, relativa alle indagini statistiche da effettuare nel settore del latte e dei prodotti lattiero caseari. La Decisione prevede la suddivisione dei formaggi in funzione del tasso di umidità della materia sgrassata (MFFB) nel prodotto finito.