

## 4 Latte e derivati del latte; uova di volatili; miele naturale; prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove

### Note

1. Si considera come «latte» il latte intero e il latte parzialmente o totalmente scremato.
2. Ai fini della voce 0403, lo yogurt può essere concentrato, aromatizzato o addizionato di zucchero o altre sostanze dolcificanti, di frutta, cacao, cioccolato, spezie, caffè o estratti di caffè, piante, parti di piante, cereali o prodotti da forno, a condizione che le sostanze aggiunte non vengano utilizzate per sostituire, in tutto o in parte, uno dei componenti del latte e che il prodotto mantenga il carattere essenziale dello yogurt.
3. Ai fini della voce 0405:
  - a) per burro s'intendono il burro naturale, il burro di siero di latte o il burro «ricombinato» (fresco, salato o rancido anche in recipienti ermeticamente chiusi) che provengono esclusivamente dal latte, il cui tenore di materie grasse è uguale o superiore all'80 % ma che non supera il 95 % in peso, il cui tenore massimo di materie solide non grasse del latte è di 2 %, in peso, e il cui tenore massimo di acqua è di 16 %, in peso. Il burro non contiene emulsionanti aggiunti ma può contenere cloruro di sodio, coloranti alimentari, sali di neutralizzazione ed innocue culture di batteri lattici inoffensivi.
  - b) Per paste da spalmare a base di latte si intendono le emulsioni del tipo acqua-nell'olio che possono essere spalmate e che contengono materie grasse butirriche come sole materie grasse e il cui tenore di materie grasse butirriche è uguale o superiore a 39 % ma inferiore a 80 % in peso.
4. I prodotti ottenuti per concentrazione di siero di latte con aggiunta di latte o di materie grasse del latte, sono da classificare come formaggi nella voce 0406, a condizione che essi presentino le tre caratteristiche seguenti:
  - a) avere tenore di materie grasse del latte, calcolato in peso, su sostanza secca, di 5 % o più;
  - b) avere tenore di sostanza secca, calcolato in peso, di almeno 70 % ma non eccedente 85 %;
  - c) essere messi in forma o suscettibili di esserlo.
5. Questo capitolo non comprende:
  - a) gli insetti non vivi, non atti all'alimentazione umana (voce 0511);
  - b) i prodotti ottenuti dal siero di latte e contenenti, in peso, più di 95 % di lattosio espresso in lattosio anidro calcolato su sostanza secca (voce 1702);
  - c) i prodotti lattei nei quali è stato sostituito uno o più dei suoi componenti naturali (p. es. materia grassa di tipo butirrico) con un'altra sostanza (p. es. materia grassa di tipo oleico) (voce 1901 o 2106);
  - d) le albumine (compresi i concentrati di più proteine di siero di latte, contenenti, in peso, calcolato su sostanza secca, più di 80 % di proteine di siero di latte) (voce 3502) nonché le globuline (voce 3504).
6. Ai fini della voce 0410, per «insetti» si intendono gli insetti commestibili non vivi, interi o in pezzi, freschi, refrigerati, congelati, essiccati, affumicati, salati o in salamoia nonché farine e polveri di insetti, atti all'alimentazione umana. Tuttavia, questa voce non comprende gli insetti commestibili non vivi, altrimenti preparati o conservati (in generale sezione IV).

### Note di sottovoci

1. Ai sensi della voce 0404.10 l'espressione «siero di latte modificato» si riferisce ai prodotti che consistono in costituenti del siero di latte, cioè in siero di latte da cui sono stati totalmente o parzialmente eliminati il lattosio, le proteine o i sali minerali, o al quale sono stati aggiunti costituenti naturali del siero di latte, nonché i prodotti ottenuti mescolando dei costituenti naturali del siero di latte.
2. Ai fini della sottovoce 0405.10 il termine «burro» non comprende il burro disidratato e il ghee (n. 0405.90).