

La denominazione "latte" è riservata esclusivamente al prodotto della secrezione mammaria regolare, ottenuto mediante una o più mungiture, senza alcuna aggiunta o sottrazione (Reg. UE 1308/2013).

Il latte è il prodotto della mungitura delle vacche; qualora esso sia ottenuto da altri animali, deve essere specificata la denominazione della specie animale a cui appartiene (es. "latte di capra", "latte di bufala", etc.).

Le tipologie di latte sono determinate da una parte dal trattamento subito dal latte, in particolare il trattamento termico, e dall'altra dal suo tenore di materia grassa.



latte

IL TRATTAMENTO DEL LATTE

Relativamente al trattamento subito è possibile distinguere:

› **Latte crudo:** latte sottoposto ad una temperatura non superiore a 40°C, o ad un trattamento avente effetto equivalente;

› **Latte pastorizzato, latte fresco pastorizzato e latte fresco pastorizzato "alta qualità":** latte sottoposto alla pastorizzazione, ossia un trattamento effettuato a una temperatura di 72°C per almeno 15 secondi, che garantisce da una parte l'eliminazione dei germi patogeni ed una riduzione della flora batterica complessiva, e dall'altra consente di non modificare eccessivamente le caratteristiche organolettiche. Il latte fresco pastorizzato ed il latte fresco pastorizzato "alta qualità" si caratterizzano per le proprietà nutritive (maggiore quantità di sieroproteine) e la freschezza (trattamento termico entro 48h dalla mungitura).

› **Latte UHT (Ultra High Temperature):** latte che ha subito un trattamento termico a temperature di 131°C-150°C per pochi secondi, successivamente confezionato in contenitori sterili. Tale procedura consente la distruzione di tutti i microrganismi presenti e ne impedisce la proliferazione, ma altera in modo più significativo le qualità organolettiche.

› **Latte sterilizzato:** latte che ha subito un trattamento termico a temperature di 116°C-120°C per 20 minuti. In questo caso il prodotto viene trattato all'interno del contenitore, dunque sia il latte, sia il contenitore sono sottoposti al trattamento termico.

› **Latte pastorizzato microfiltrato:** latte che prima

Guida
alle etichettature

#4

www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

della pastorizzazione subisce un trattamento di microfiltrazione, viene cioè filtrato tramite membrane con pori microscopici in grado di trattenere la maggior parte dei batteri presenti nel latte.

› **Latte parzialmente o totalmente disidratato:** latte sottoposto a un trattamento totale o parziale di sterilizzazione o UHT, seguito da confezionamento aseptico, disidratazione ed eventuale aggiunta di zuccheri.

Durante il processo di pastorizzazione o sterilizzazione, il latte può essere anche **omogeneizzato**. L'omogeneizzazione è un procedimento utilizzato per evitare l'affioramento del grasso del latte alimentare.

TENORE IN MATERIA GRASSA

Relativamente al tenore in materia grassa è possibile distinguere:

- › **Latte intero:** tenore di materia grassa di almeno 3.5%
- › **Latte parzialmente scremato:** tenore di materia grassa da 1.5% a 1.8%
- › **Latte scremato:** tenore di materia grassa inferiore a 0.5%

LATTI SPECIALI

Oltre a queste tipologie di latte, sul mercato esistono i **latti "speciali"** (es. **delattosato, aromatizzato, desodato**, etc.), ossia quei prodotti con caratteristiche nutrizionali o salutistiche particolari in grado di soddisfare le esigenze di talune fasce di consumatori.

CONTENUTI DELL'ETICHETTA

Fatte salve le indicazioni generali in materia di etichettatura (Reg. UE 1169/2011) e quelle relative all'igiene dei prodotti di origine animale (Reg. CE 853/2004), l'etichettatura del latte deve rispettare le disposizioni specifiche dettate dalla normativa di settore.

La **denominazione di vendita** dei diversi tipi di latte deve essere completata dal riferimento al tipo di trattamento adottato e al tenore di materia grassa del prodotto (es. latte pastorizzato intero); per i latti "speciali" deve anche essere indicata la caratteristica particolare del prodotto (es. latte delattosato, vitaminizzato, etc.).

Rispetto alla **durabilità del latte**, la dicitura cambia a seconda del trattamento termico che il latte ha subito: deve essere indicata la data di scadenza ("da consumare entro ...") per il latte a breve conservazione (es. latte fresco pastorizzato), mentre per il latte a media e lunga conservazione è previsto il termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro il ..." oppure "da consumarsi preferibilmente entro fine ...").

Per alcune tipologie di latte, inoltre, sono presenti specifiche disposizioni normative relative alla durabilità: per il latte fresco la data di scadenza è determinata al massimo nel sesto giorno successivo al quello del trattamento termico (D.L. 157/2004); per il latte crudo la data di scadenza è individuata al massimo nel terzo giorno dalla data di mungitura (D.M. 12 dicembre 2012).

Sull'etichetta del latte preimballato, inoltre, è obbligatorio riportare l'indicazione dell'**origine del latte** (D.M. 9 dicembre 2016).

Le diciture che possono essere utilizzate sono le seguenti:

- › "Paese di mungitura": nome del Paese nel quale è stato munto il latte;
- › "Paese di condizionamento o di trasformazione": nome del paese nel quale è stato condizionato o trasformato il latte;
- › "origine del latte": nome del Paese, se le operazioni sono state svolte nello stesso Paese.

Nel caso in cui la mungitura, il condizionamento o la trasformazione del latte avvenga in più Paesi, l'indicazione dell'origine può essere segnalata facendo riferimento all'UE oppure a Paesi extra UE (es. "latte di Paesi UE/non UE" per la mungitura e "latte condizionato o trasformato in Paesi UE/Paesi non UE" per l'operazione di condizionamento o trasformazione).

Rispetto all'indicazione dell'origine, per i prodotti DOP e IGP, i prodotti biologici, nonché per il latte fresco, si applicano le disposizioni già previste dalla normativa vigente. Nel caso specifico del latte fresco deve essere presente l'indicazione della "Zona di mungitura", nel caso sia possibile dimostrare la provenienza fino agli allevamenti di origine, oppure della "Provenienza del latte" in caso contrario.

La **vendita di latte crudo** al consumatore finale è consentita sia direttamente nell'azienda di produzione, sia attraverso macchine erogatrici. Su queste ultime devono essere riportate le seguenti indicazioni, chiaramente visibili, leggibili e costantemente aggiornate:

- › Denominazione dell'alimento ("latte crudo di ...specie...")
- › Ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda
- › Data di mungitura, data di fornitura all'erogatore e data di scadenza (non superiore a tre giorni dalla data di mungitura)
- › Istruzioni sulla conservazione domestica "in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C"
- › La dicitura "prodotto da consumarsi previa bollitura" (tale dicitura deve essere di colore rosso e con caratteri di almeno 1 centimetro, apposta sulla parte frontale della macchina erogatrice).

Per il **latte parzialmente o totalmente disidratato**, la normativa specifica (D. Lgs 175/2011) prevede come indicazioni obbligatorie per l'etichettatura, oltre a quanto prescritto dal Reg. UE 1169/2011, le seguenti indicazioni:

- › l'indicazione della percentuale di materia grassa del latte
- › e, per il latte totalmente disidratato, le istruzioni relative alle modalità di diluizione o ricostituzione, integrate dall'indicazione del tenore di materia grassa del prodotto dopo la diluizione o la ricostituzione,
- › nonché la dicitura "non è un alimento per lattanti minori di 12 mesi".

ESEMPIO DI ETICHETTA

LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO

1 L

Latte proveniente da allevamenti della provincia di Ancona

Conservare in frigorifero a 4°C

Da consumarsi entro il: gg/mm/aaaa

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

energia	281 kj / 67 kcal
grassi	3,7g
di cui acidi grassi saturi:	2,6g
carboidrati	5,1g
di cui zuccheri:	5,1g
proteine	3,4g
sale	0,1g

Caseificio Latte srl
Via Roma 225, Varano (AN)
L25602341



INFO

Marchet

Azienda Speciale della Camera
di Commercio di Ancona

Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona
T. 071 071 2072913_marchet@an.camcom.it

www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

in collaborazione con:

