



Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Dott. Castellari Claudio A.U.S.L. Imola

E-mail : c.castellari@ausl.imola.bo.it

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Etichettatura: Le menzioni, indicazioni, marchi di fabbrica o di commercio, immagini o simboli riferentesi ad un prodotto alimentare e figuranti su qualsiasi imballaggio, documento, cartello, etichetta, anello o fascetta che accompagni tale prodotto alimentare o che ad esso si riferisca

Obiettivo principale della normativa è assicurare una corretta e trasparente informazione al consumatore. Le indicazioni presenti sulle etichette, quindi, non devono indurre in errore l'acquirente in merito alla caratteristiche dell'alimento. In particolare, esse non devono essere tali da persuadere il consumatore ad acquistare un prodotto alimentare attribuendo a questo effetti o proprietà che in realtà non possiede e non devono presentare peculiarità particolari dell'alimento se in realtà tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono caratteristiche identiche. Non è consentito, inoltre, attribuire all'alimento proprietà atte a prevenire, a curare o a guarire malattie umane né accennare a tali proprietà, ad eccezione delle disposizioni comunitarie previste per le acque minerali e per i prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare

Etichettatura

L' etichettatura del latte alimentare, ossia del latte destinato ad essere venduto come tale al consumatore (Reg.CEE n.2597/97 del Consiglio del 18 Dicembre 1997), deve fornire le stesse informazioni, insite nel D.lgs n.109 del 27 Gennaio 1992, nonché nel D.lgs n. 181 del 23 giugno 2003

La denominazione del tipo di latte

Il termine minimo di conservazione per il latte UHT e la data di scadenza per il latte pastorizzato

Il nome e la ragione sociale del fabbricante

La sede dello stabilimento di produzione

Le modalità di conservazione

La quantità netta per ogni confezione

Bollatura

Gli operatori del settore alimentare immettono sul mercato un prodotto di origine animale manipolato in uno stabilimento soggetto al riconoscimento a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, solo se questo è contrassegnato:

a) da un bollo sanitario apposto ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004;

Regolamento (CE) n. 853/2004

1. L'indicazione della sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento, di cui all'articolo 3, comma 1, lettera f, può essere omessa nel caso di:.....
 - c) prodotti preconfezionati che riportano la bollatura sanitaria.
2. Nel caso in cui l'impresa disponga di più stabilimenti, è consentito indicare sull'etichetta tutti gli stabilimenti purché quello effettivo venga evidenziato mediante punzonatura o altro segno.

Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, 'art. 11, così come modificato dal Decreto legislativo 23 giugno 2003, n. 181

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Deve riportare anche una idonea dicitura indicante

la temperatura alla quale deve essere conservato il prodotto

il riferimento territoriale della mungitura (D.M. 27 maggio 2004)

data di confezionamento (Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 20 agosto 2002)

Facoltativa la dicitura " confezionamento entro 48 ore dalla mungitura" per il latte fresco pastorizzato.

Riferimento territoriale allevamenti

Gli stabilimenti di trattamento devono indicare nella etichettatura del latte fresco, fatte salve le disposizioni vigenti sulla etichettatura dei prodotti alimentari, anche il riferimento territoriale cui fanno capo gli allevamenti di origine del latte impiegato.

Tale riferimento può ascriversi alle due seguenti diciture:

- A. «Zona di mungitura» (nel caso sia possibile dimostrarne la provenienza fino agli allevamenti di origine)
- B. «Provenienza del latte» (nel caso non sia possibile dimostrarne la provenienza fino agli allevamenti di origine) uno dei seguenti casi:...

D.M. 27 maggio 2004 come modificato da D.M. 14 gennaio 2005

La denominazione di vendita

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare non è il suo nome commerciale, bensì la denominazione prevista dalle disposizioni di legge

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta nel latte e nelle creme di latte fermentati, nei formaggi, nel burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione; in ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro

Latte

Per latte deve intendersi il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione. Con la sola parola 'latte' deve intendersi il latte proveniente dalla vacca. **Il latte di altri animali deve portare la denominazione della specie cui appartiene l'animale che lo fornisce** RD 994/29



Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

La denominazione di vendita

Specie di origine

Latte : Vaccino, ovicaprino, bufalino, asinino
..... renne, zebù, cammelle.

<< Latte >> = Latte vaccino

Denominazione di Vendita

....a norma dell'art.5 del decreto legislativo n.109/1992, la denominazione di vendita dei diversi tipi di latte deve essere completata dal riferimento al tipo di trattamento adottato, quando l'omissione può trarre in inganno il consumatore sull'esatta natura del prodotto e quando il consumatore è tenuto all'adozione di particolari adempimenti per la conservazione domestica del latte o per il consumo

Circolare 15 ottobre 2004, n.169

Trattamento termico

Latte

Crudo

Fresco pastorizzato

Fresco pastorizzato Alta Qualità

Microfiltrato pastorizzato

Pastorizzato ad elevata temperatura

UHT

Sterilizzato

Latte crudo

Definito da:	REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DET. Reg. Emilia Romagna 4418-2008
Caratteristiche	«Latte crudo»: il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali. di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40 °C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Vendita di latte crudo tramite macchine erogatrici



Le macchine erogatrici dovranno riportare, chiaramente visibili e leggibili all'acquirente e costantemente aggiornate le seguenti diciture:

- *La denominazione di vendita: latte crudo non pastorizzato di(specie)*
- *La ragione sociale, sede e codice aziendale dell'azienda di produzione che effettua tale vendita*
- *Data di mungitura*
- *Data di fornitura della macchina erogatrice*
- *Da consumarsi entro (indicazione stabilita dal produttore) giorni dall'acquisto*
- *Le modalità di conservazione domestica dopo l'acquisto : conservare il frigorifero tra 0° e 4° C*
- *Precauzioni d'uso: si raccomanda di utilizzare contenitori, preferibilmente monouso, perfettamente puliti*
- *Come per tutti gli alimenti crudi, nel caso di utilizzo da parte di soggetti a rischio, in quanto debilitati o affetti da malattie immunodepressive o gastrointestinali, nonché di bambini di età inferiore ai 3 anni, si consiglia di riscaldare il latte ad almeno 70 °C prima del consumo.*

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Vendita di latte crudo tramite macchina erogatrice con sistema di imbottigliamento automatico o confezionamento in apposito locale:

I contenitori dovranno riportate in etichetta le seguenti indicazioni :

- *la denominazione di vendita: latte crudo non pastorizzato di(specie)*
- *La ragione sociale, sede e codice aziendale dell'azienda di produzione che effettua tale vendita*
- *Quantità netta in litri*
- *Data di confezionamento: giorno, mese e anno*
- *Data di scadenza: da consumarsi entro giorno, mese e anno*
- *Le modalità di conservazione domestica dopo l'acquisto : conservare il frigorifero tra 0° e 4° C*
- *Precauzioni d'uso: si raccomanda di utilizzare contenitori, preferibilmente monouso, perfettamente puliti*
- *Come per tutti gli alimenti crudi, nel caso di utilizzo da parte di soggetti a rischio, in quanto debilitati o affetti da malattie immunodepressive o gastrointestinali, nonchè di bambini di età inferiore ai 3 anni, si consiglia di riscaldare il latte ad almeno 70 °C prima del consumo.*

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

E' comunque vietata l'utilizzazione della denominazione «fresco» sull'etichetta, sui marchi di fabbrica o di commercio, sulle confezioni e sugli imballaggi ovvero in denominazioni di fantasia per il latte prodotto in maniera non conforme all'articolo 4, commi 1 e 2, della legge 3 maggio 1989. n. 169. DECRETO-LEGGE 24 giugno 2004, n.157 art 1 bis

LEGGE 3 MAGGIO 1989, n. 169 art. 4, commi 1 e 2

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:

2 . IL "LATTE FRESCO PASTORIZZATO" PUÒ ESSERE DEFINITO "LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ" QUALORA

Latte Fresco Pastorizzato Alta Qualità



Definito da:	Legge 3 maggio 1989 n. 169
Caratteristiche	15,5 % di sieroproteine Fosfatasi negativa almeno il 3,5% di grassi
Data di scadenza	Max. sesto giorno successivo a quello del trattamento termico (Decreto Legge n° 157 del 24/06/2004)

Latte Fresco Pastorizzato

Definito da:	Legge 3 maggio 1989 n. 169
Caratteristiche	14 % di sieroproteine Fosfatasi negativa Perossidasi positiva
Data di scadenza	Max. sesto giorno successivo a quello del trattamento termico (Decreto Legge n° 157 del 24/06/2004)

Latte Microfiltrato pastorizzato

Definito da:	D.M. 17 giugno 2002
Caratteristiche	Fosfatasi negativa
Data di scadenza	decimo giorno giorno successivo a quello di confezionamento (Circolare 15 ottobre 2004, n.169)

Latte Pastorizzato

Definito da:	Decreto MIPAF del 24 luglio 2003
Caratteristiche	Sieroproteine 11% Fosfatasi negativa
Data di scadenza	Determinata direttamente dal produttore (in conformità al decreto n.109/1992)

Latte UHT a lunga conservazione

Definito da:	Legge 3 maggio 1989 n. 169
Caratteristiche	Trattato a ultra alta temperatura
Data di scadenza	Non ci sono normative sulla durabilità. Le aziende interessate indicano la data di scadenza o il termine minimo di conservazione sotto la loro diretta responsabilità (Circolare 15 ottobre 2004, n.169)

Latte Sterilizzato a Lunga Conservazione

Definito da:	Legge 3 maggio 1989 n. 169
Caratteristiche	Ha subito un trattamento termico finale di sterilizzazione in contenitore sigillato
Data di scadenza	Non ci sono normative sulla durabilità. Le aziende interessate indicano la data di scadenza o il termine minimo di conservazione sotto la loro diretta responsabilità (Circolare 15 ottobre 2004, n.169)

Latti speciali

Delattosato

Arricchito in...

Aromatizzato

Con aggiunta di fermenti

Vitaminizzato

.....



Decreto Legislativo n. 31/2003 (attuazione della Direttiva 2001/15/CE) e successive integrazioni, che definiscono le forme chimiche utilizzabili in base a caratteristiche documentate di sicurezza e biodisponibilità.

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Ingrediente caratterizzante



E' obbligatorio indicare la quantità di un ingrediente usato nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare se ricorre almeno uno dei casi seguenti:

- a) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti in questione **figuri nella denominazione di vendita** o sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita;
- b) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia **messo in rilievo** nell'etichettatura con parole, immagini o rappresentazione grafica;
- c) qualora l'ingrediente o la categoria di ingredienti sia essenziale per **caratterizzare** un prodotto alimentare e distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso per la sua denominazione o il suo aspetto



Art.5 Decreto Legislativo 25 febbraio 2000, n. 68

Etichettatura Nutrizionale

come per tutti i prodotti alimentari è facoltativa tranne che , come stabilito dalla Direttiva 90/496/CEE, quando il latte viene arricchito con proteine, sali minerali e vitamine, e quando viene ridotto il tenore di lattosio (Art. 3 del reg. CE n. 2597/97), per cui diventa obbligatoria.



Denominazione di vendita latte in base al contenuto di grasso

Intero minimo 3,5% di sostanze grasse

Parzialmente Scremato 1,0 – 1,8% di sostanze grasse

Scremato massimo 0,5% di sostanze grasse

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Art. 7 DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n.109

Non sono considerati ingredienti:

i costituenti di un ingrediente che, durante il procedimento di lavorazione, siano stati temporaneamente tolti per esservi immessi successivamente in quantità non superiore al tenore iniziale

L'indicazione degli ingredienti non è richiesta

nel latte e nelle creme di latte fermentati, nei formaggi, nel burro, purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione; in ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Etichetta Latte

Marca commerciale

Nome di fantasia

**LATTE FRESCO
PASTORIZZATO
parzialmente scremato
arricchito in vitamina D**

Contenuto 1000ml e

Vecchia Terra s.r.l. - Milano
Prodotto nello Stabilimento di
Via delle Rose, 55 - Torino

Proviene esclusivamente da
allevamenti Italiani.

Da consumarsi
entro il XXXXX

Confezionato il XXXXXX

L XXX

Conservare in frigorifero tra 0° e +6°C

Questo latte è pronto da bere.
Si consiglia di non bollirlo per non
alterare le proprietà nutritive



8 012 3456 78910

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi:	100ml
Valore energetico	xxx kcal
Proteine	xx g
Carboidrati	xx g
Grassi	xx g
Calcio*	xx mg
Vitamina D	xx mg
*(xx% RDA)	

È facoltativa.

È facoltativo.

È la DENOMINAZIONE DI VENDITA, cioè la dicitura della tipologia di alimento, e varia a seconda del trattamento che il latte crudo ha subito.
È un'informazione obbligatoria.

È la quantità netta. È un'informazione obbligatoria.

È il nome e la sede del produttore o del confezionatore. È un'informazione obbligatoria.

È il riferimento territoriale della mungitura.
È un'informazione obbligatoria.

"Da consumarsi preferibilmente entro" è la dicitura del latte a lunga conservazione. "Da consumarsi entro il" è la dicitura del latte fresco. La dicitura varia a seconda del trattamento che il latte crudo ha subito.
È una informazione obbligatoria.

È la data di confezionamento ed è diventata una informazione obbligatoria.

Il n° di Lotto è obbligatorio se non è stata indicata la data di scadenza, altrimenti si può omettere.

Sono indicazioni sulla modalità di conservazione: sono raccomandate ma non obbligatorie.

Sono le istruzioni per l'uso e sono obbligatorie soltanto quando sono indispensabili per un buon utilizzo del prodotto.

È il codice a barre, un sistema di codificazione che identifica la merce in base ad una combinazione di barre e numeri, alcuni dei quali indicano il paese dove l'azienda ha richiesto la registrazione.

È la tabella nutrizionale. Indica il contenuto in principi nutritivi e calorie per 100ml di prodotto. È obbligatoria soltanto quando sulla confezione o pubblicità del prodotto si fa riferimento a particolari caratteristiche nutrizionali.
RDA sta per Razione Giornaliera raccomandata.

Confezionamento

Le sostanze usate per il confezionamento devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82 e successive modificazioni ed integrazioni.

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

CIRCOLARE 2 agosto 2001, n.167

Il latte, proveniente da altri Stati membri, che non prescrivono una precisa durabilita' dello stesso o che prescrivono una durabilita' piu' elevata di quella prevista dalla legge n. 169/1989, puo' avere una durabilita' maggiore. Cio' e' conforme ai principi della direttiva 2000/13/CE, la quale lascia la determinazione della validita' dei prodotti alimentari ai fabbricanti ed ai confezionatori, che la stabiliscono in relazione ad una serie di parametri quali la qualita' delle materie prime, i trattamenti, le caratteristiche dei materiali di confezionamento. Quanto sopra premesso, la data di scadenza ed il termine minimo di conservazione per i diversi tipi di latte confezionati, provenienti da altri Stati membri, possono essere determinati direttamente dai confezionatori in conformita' alle disposizioni vigenti nei paesi d'origine.

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 49

"Attuazione della direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato destinato all'alimentazione umana"

Latte parzialmente
disidratato
(concentrato)

concentrato senza aggiunta di zuccheri

concentrato con aggiunta di zuccheri
(Condensato)

Latte totalmente
disidratato

tenore in acqua è uguale o inferiore al 5 per
cento in peso del prodotto finito

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Prodotti lattiero-caseari

I prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di latte crudo o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati (Regolamento (CE) n. 853/2004)

«Prodotti lattiero-caseari»

I prodotti derivati esclusivamente dal latte, fermo restando che possono essere aggiunte sostanze necessarie per la loro fabbricazione, purché esse non siano utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei componenti del latte (Regolamento (CEE) n. 1898/87 del Consiglio del 2 luglio 1987 relativo alla protezione della denominazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari all'atto della loro commercializzazione)

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

«Prodotti lattiero-caseari»

Regolamento (CEE) n. 1898/87

Sono riservate unicamente ai prodotti lattiero-caseari le denominazioni seguenti

- Siero di latte — Formaggio
- Crema — Iogurt
- Burro — Kefir
- Latticello — Kumis
- Butteroil —
- Caseine —
- Grasso del latte anidro (MGLA)—

L'origine del latte e dei prodotti lattiero-caseari da definire secondo la procedura prevista all'articolo 30 del regolamento (CEE) n. 804/68 deve essere specificata quando essi non provengono dalla specie bovina

Prodotti lattiero-caseari : informazioni obbligatorie

- a) la denominazione di vendita;
- b) **l'elenco degli ingredienti**;
- c) la quantità netta o nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- d) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- f) **la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento** ;
- h) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- i) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- l) le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- m) il luogo di origine o di provenienza, qualora l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto;
- m bis) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti come previsto



Prodotti a base di latte

Frazione del latte interessata alla trasformazione	Denominazione commerciale dei prodotti ottenuti
Zuccheri	Yogurt, Kefir, latticini fermentati....
Grasso	Crema di latte, burro, grasso del latte anidro
Proteine - Caseina	Formaggi
Proteine - Albumine, Globuline	Ricotta
Latte	Prodotti a base di latte (Mousse, dessert, gelati ...)

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Yogurt

Latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti:
Streptococcus Thermophilus
Lactobacillus Bulgaricus

Sostanze aromatiche naturali, preparazioni a base di frutta, conserve, marmellata, succhi e polpa di frutta **Max 30%** del peso del prodotto finito

deve essere raffreddato a + 4°C circa e mantenuto a questa temperatura fino al momento della distribuzione al consumatore (**Circolare 4 gennaio 1972, n. 2**)

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

La nota precipua e qualificante dello yogurt è costituita dalla presenza, in quantità elevata, dei fermenti specifici (Circolare 4 gennaio 1972, n. 2)

non inferiore a $1 \cdot 10^6$ unità formanti colonia per grammo di prodotto (UFC/g) per ciascuna specie (*Streptococcus Thermophilus* e *Lactobacillus Bulgaricus*) (norma UNI n° U59.09.100.0, 1993)

Qualora la ditta produttrice avesse necessità di sottoporre, in sede di lavorazione, ad una **stabilizzazione col calore il prodotto già fermentato**, sia che si tratti di yogurt normale che di yogurt alla frutta, questo non può essere messo in commercio con la denominazione merceologica tipica (yogurt), mancando nella fattispecie il requisito essenziale (fermenti specifici vivi) che caratterizza il prodotto medesimo.

Latti fermentati

Kefir (Caucaso)	kos (Albania)	kumis (Asia Centrale)
Dadhi (India)	Mazun (Armenia)	Gioddu (Sardegna)
Viili (Finlandia)	Ymer (Svezia)	Skier (Islanda)

tipo di Latte

fermenti utilizzati

eventuali altri ingredienti che possono essere costituiti da componenti del latte (es. crema di latte o proteine del latte), ma anche da ingredienti completamente diversi (frutta, cereali, miele, ecc.)



Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Mousse, Dessert,

Etichettatura conforme a

D.lgs n.109 del 27 Gennaio 1992 come modificato dal

D.lgs n. 181 del 23 giugno 2003

Denominazione di vendita : non regolata da norme specifiche
(vale art.4 D.lgs n.109 del 1992)

- se ottenuti a partire da latte crudo rientrano nel campo di applicazione del Reg. 853/2004 (riconoscimento)
- se ottenuti a partire da latte trattato termicamente non rientrano nel campo di applicazione del Reg. 853/2004 (solo registrazione)

Crema di latte (Panna)

Il prodotto ottenuto dal latte, sotto forma di un'emulsione di grassi in acqua, con un tenore minimo, in peso, di grassi lattieri del 10% **Regolamento (CEE) n. 2991/94**

crema o panna da caffetteria: 10% circa di massa grassa

crema o panna da cucina: 20% circa di massa grassa

crema o panna da montare o per pasticceria: 35% circa di massa grassa

la panna doppia (minimo 48%)

panne spray

La panna deve essere sottoposta presso lo stabilimento produttore ad un trattamento termico di pastorizzazione o di UHT o di sterilizzazione.

Nel caso in cui la medesima sia stata sottoposta al trattamento di pastorizzazione, ne deve essere assicurata la conservazione in regime di freddo (+ 4°C) dal momento della produzione a quello di vendita al consumatore.

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

La Crema di latte (Panna) deve essere posta in commercio in confezioni originali che:

siano ermeticamente chiuse;

siano opache ed impermeabili;

riportino in etichetta.... anche il contenuto minimo di materia grassa, il trattamento termico subito, la data di fabbricazione (in chiaro e riferita a giorno e mese per il tipo di pastorizzazione, in codice e riferita a mese ed anno per il tipo UHT e sterilizzato), le istruzioni per la conservazione.

esistono poi altri tipi di crema di latte destinate a lavorazioni successive:

- crema destinata alla fabbricazione del mascarpone (20-30% grassi);
- crema per burrificazione discontinua (35-40% grassi);
- crema per burrificazione continua (80% grassi)

Burro

Il prodotto con un tenore minimo di grassi lattieri dell'82%, ma inferiore al 90% e tenori massimi d'acqua del 16% e di estratto secco non grasso lattiero del 2%.

Regolamento (CE) n. 2991/94

La dicitura « tradizionale » può essere utilizzata congiuntamente alla denominazione « burro » quando il prodotto è ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna.

Burro salato

Il quantitativo di materia grassa può diminuire fino all'80% nel caso si tratti di burro salato, il cui contenuto di sale non può eccedere il 2%

Può anche contenere grassi diversi dal latte, purché contenga almeno il 75% di grassi lattieri.

Burro Alleggerito

Burro « a tenore di grassi » o « alleggerito »

Il prodotto con un tenore di grassi lattieri minimo del 41% e massimo del 62%

Burro 3/4

Il prodotto con un tenore di grassi lattieri minimo del 60% e massimo del 62%

Burro « a basso tenore di grassi », « light » o « leggero »

Burro « a basso tenore di grassi », « light » o « leggero »

Il prodotto con un tenore di grassi
lattieri massimo del 41%.

Burro 1/2

Il prodotto con un tenore di grassi
lattieri minimo del 39% e massimo del
41%.

Burri speciali

Burro anidro oltre il 99% di grassi. È destinato alla produzione dolciaria

Butter-oil è simile al burro anidro utilizzato per produrre gelati.

Burro concentrato: detto anche burro chiarificato tenore di lipidi maggiore del 99.8% e una acidità massima dello 0.35% utilizzato per friggere



Formaggi

Il «formaggio o cacio è il prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina». (r.d.l. n. 2033 del 1925)

Il nome di 'formaggio' senza altre aggiunte è riservato ai derivati del latte vaccino, mentre per gli altri latti il termine 'formaggio' deve essere accompagnato dalla specie da cui proviene il latte



Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

La denominazione di vendita



La denominazione di vendita di un prodotto alimentare non è il suo nome commerciale, bensì la denominazione prevista dalle disposizioni di legge.

Ove non prevista dalla legislazione, la denominazione di vendita è il nome consacrato da usi e consuetudini oppure una descrizione del prodotto accompagnata, se necessario, da informazioni sulla sua natura e utilizzazione, in modo da consentire all'acquirente di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso.

La denominazione di vendita non può essere un marchio di fabbrica o di commercio e nemmeno una denominazione di fantasia e deve essere sempre seguita da una indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto alimentare o al trattamento specifico da esso subito (ad esempio: latte in polvere, pomodoro concentrato, minestrone liofilizzato, pesce surgelato, provolone affumicato) soprattutto nel caso in cui l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente.

CLASSIFICAZIONE DEI FORMAGGI

I Formaggi possono essere classificati in modi diversi ad esempio secondo:

- **consistenza della pasta**
- **periodo di stagionatura**
- **temperatura di lavorazione della cagliata**
- **contenuto di grassi**
- **tipo di latte (bovino, ovino...)**
- **Formaggi erborinati.**
- **Formaggi a Pasta filata**
- **Formaggi Fusi**

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte



CLASSIFICAZIONE DEI FORMAGGI

In base alla consistenza della pasta

Pasta molle (dal 40 % al 70% di acqua)

Pasta dura (meno del 40% di acqua)



CLASSIFICAZIONE DEI FORMAGGI

Tempo di maturazione (MiPAF)

- **FRESCHISSIMI** 48-72 ore
- **FRESCHI** 15 giorni
- **SEMISTAGIONATI** da 40 gg a 6 mesi
- **STAGIONATI** da 6 mesi a 1 anno
- **MOLTO STAGIONATI** oltre 1 anno

CLASSIFICAZIONE DEI FORMAGGI

Cottura della cagliata

(MiPAF)



CRUDI (temperatura ambiente)

SEMICOTTI (temp. fra 38 e 40 °C)

COTTI (temp. fra 58 e 60 °C e oltre)

L. 19 febbraio 1992 , n. 142.



Formaggio magro	materia grassa riferito alla sostanza secca inferiore al 20 %
Formaggio leggero	materia grassa riferito alla sostanza secca tra il 20 ed il 35 %
Formaggi non di origine o tipici	materia grassa riferito alla sostanza secca > 35 %

Non è prescritto un contenuto minimo di materia grassa per i formaggi diversi da quelli a denominazione d'origine ed a denominazione tipica di cui alla legge 10 aprile 1954, n.125, che restano regolati dalle disposizioni emanate ai sensi di tale legge.

Tipo di latte

VACCINI Derivano dal latte di mucca.

PECORINI Derivano dal latte di pecora.

La denominazione **formaggio pecorino** è riservata esclusivamente al prodotto ricavato esclusivamente dal latte di pecora

CAPRINI Derivano dal latte di capra.

BUFALINI Derivano dal latte di bufala.

MISTI Misto bovino, misto caprino, ecc

Formaggi Erborinati

Formaggi dalla caratteristica crescita fungina all'interno della pasta.

L'azione enzimatica di queste muffe, volutamente inoculate nel latte o nella cagliata, permette di ottenere formaggi fortemente aromatici.

Agli erborinati appartengono:

il Gorgonzola, generalmente a pasta morbida,

il Castelmagno, generalmente a pasta dura

Formaggi freschi a pasta filata

I formaggi **freschi** a pasta filata destinati al consumatore devono essere posti in vendita preconfezionati (art.23 del decreto legislativo n.109 del 1992).

Al venditore al dettaglio, salvo nel caso di vendita diretta nel caseificio, non è concesso di vendere allo stato sfuso o previo ulteriore preconfezionamento ai fini della vendita immediata, ricorrendo ad artifici, quale l'aggiunta di un po' d'olio d'oliva e/o qualche oliva.

L'aggiunta di ingredienti non lattieri ai formaggi, ad esempio spezie, erbe, noci, olive e simili, non è tale da modificare la natura merceologica del formaggio fresco a pasta filata.

Perché detto formaggio possa essere venduto non preconfezionato deve essere ingrediente di una preparazione gastronomica, al di fuori del campo di applicazione dell'art.23 del decreto legislativo n.109 del 1992; è necessario, quindi, che il formaggio sia lavorato in maniera sostanziale ed il prodotto finito sia posto in vendita con una diversa specifica denominazione di vendita, che deve essere utilizzata anche dal dettagliante.

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

I formaggi **freschi** a pasta filata sono i seguenti:

- fior di latte
- mozzarella
- mozzarella di bufala
- provatura
- provola
- scamorza

Circolare del 2 dicembre 1985 n.125

Formaggi Fusi

Si ottengono mescolando formaggi di diversa natura, componenti del latte, additivi fondenti ed emulsionanti, (citrati, fosfati di sodio, polifosfati). Questi formaggi hanno un alto contenuto in acqua per la presenza di emulsionanti e, contenendo spesso polifosfati, determinano una riduzione del calcio assimilabile.

Formaggi fusi:

formaggini

fette per i toast

preparati per la pizza

sottilette

.....

I marchi di qualità

Scopo dei Marchi europei di qualità è quello di differenziare alcuni tipi di prodotti alimentari dagli altri e di informare i cittadini/consumatori europei sulle peculiarità di questi cibi.

I formaggi da agricoltura biologica

I formaggi DOP

I formaggi IGP

I formaggi STG

I formaggi possono essere a denominazione di origine oppure a denominazione tipica.

In commercio si trovano inoltre dei formaggi individuati con un nome di fantasia (ad es. Fontal, Camoscio, Bel Paese, ecc.).

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte



I formaggi da agricoltura biologica

Biologico = Tecnica di produzione

Vi sono organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole con il compito di verificare il rispetto dei regolamenti attuativi da parte delle aziende biologiche e concedere il proprio marchio da apporre alle etichette dei prodotti venduti dall'azienda associata

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte



“DOP – Denominazione d’Origine Protetta” regolamento CE n. 510/2006

indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo alimentare:

originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;

la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all’ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani;

la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nella zona geografica delimitata.

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte



“IGP – Indicazione Geografica Protetta”

regolamento CE n. 510/2006

indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo alimentare:

originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;

del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possano essere attribuite all'origine geografica;

la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte



“STG - Specialità tradizionale garantita”

regolamento CE 2082/92 abrogato dal regolamento CE N. 509/2006 DEL CONSIGLIO
del 20 marzo 2006

«specialità tradizionale garantita», prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del presente regolamento

Attualmente l'unico prodotto italiano che ha ottenuto il riconoscimento di Specialità Tradizionale Garantita è la **MOZZARELLA STG.**



Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

“STG - Specialità tradizionale garantita ”

REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO
del 20 marzo 2006

«specialità tradizionale garantita», prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui **specificità** è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del presente regolamento;

«**specificità**», l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria ed è riferita a caratteristiche intrinseche del prodotto, come le caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche, o al metodo di produzione del prodotto, oppure a condizioni specifiche che prevalgono nel corso della produzione

— gelati e sorbetti.



Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Formaggi : Additivi consentiti

D.M. 27 febbraio 1996 n. 209 e successive modifiche

Formaggi come ingrediente

Le miscele di formaggi utilizzate nella preparazione di un altro prodotto possono essere designate nell'elenco degli ingredienti solo con la parola "formaggio", se nessun formaggio viene messo in evidenza; altrimenti occorrerà indicarli tutti in ordine ponderale decrescente e del formaggio evidenziato occorrerà indicare anche la percentuale di impiego. Nel caso, ad esempio, di una pasta alimentare o di una salsa con più formaggi, di cui nessuno viene messo in evidenza, è sufficiente, nell'elencare gli ingredienti della pasta o della salsa, dire "formaggio". Se l'etichetta invece pone in evidenza un solo formaggio, con dicitura del tipo "al gorgonzola" ovvero "con gorgonzola", tutti i formaggi utilizzati devono essere dichiarati nella lista degli ingredienti e del gorgonzola va indicata la percentuale d'impiego. Occorre anche evidenziare che, qualora si faccia riferimento ad un determinato numero di formaggi (esempio: torta ai quattro formaggi), i formaggi non possono essere designati con il solo nome della categoria (formaggio), ma devono essere menzionati tutti nell'elenco degli ingredienti.



Etichettatura Latte e Prodotti a Base di Latte

Ricotta

Nome consacrato dagli usi e consuetudini


La ricotta non è un formaggio

Circolare del 2 dicembre 1985 n.125

Nel caso tra gli ingredienti vi sia anche il latte si può chiamare ancora ricotta?

Denominazione di vendita - art.4 D.lgs n.109 del 1992

... descrizione del prodotto alimentare e, se necessario, informazioni sulla sua utilizzazione, **in modo da consentire all'acquirente di conoscere l'effettiva natura e di distinguerlo dai prodotti con i quali potrebbe essere confuso**



*Nota prot. 33814/P del 26.09.2006 del Ministero della Salute : **Inquadramento dei gelati ai sensi dei Regolamenti Igiene***

Si tratta di prodotti composti:

- se ottenuti a partire da latte crudo rientrano nel campo di applicazione del Reg. 853/2004 (riconoscimento)
- se ottenuti a partire da latte trattato termicamente non rientrano nel campo di applicazione del Reg. 853/2004 (solo registrazione)