

ETICHETTATURA DEL LATTE ALIMENTARE

Alfredo Rossi - veterinario dirigente ASL Benevento
Massimo Renato Micheli- veterinario dirigente AUSL Modena
Anita Bove - veterinario libero professionista

INTRODUZIONE

Il latte rappresenta uno dei prodotti fondamentali nell'alimentazione umana di tutte le età e, quindi, di più largo consumo. Negli ultimi anni, poi, la gamma merceologica si è via via arricchita di nuove tipologie; infatti, accanto a quelli "tradizionali" quali i *pastorizzati*, i *freschi pastorizzati*, a *media e lunga conservazione*, ecc., oggi troviamo i latti "modificati" come ad esempio i latti ad *alta digeribilità* contraddistinti dalla sigla HD-high digestibility (sono i c.d. latti "delattosati" nei quali il contenuto di lattosio, di cui molte persone sono intolleranti, viene ridotto a circa il 2,5% mentre la restante parte è scomposta in galattosio e glucosio conferendo, peraltro, un sapore più dolce), i *latti arricchiti* con fibra vegetale (inulina) e fermenti lattici vivi (bifidobacterium e lactobacillus acidophilus), i *latti vitaminizzati* detti anche "fortificati" (con aggiunta di vitamine oppure calcio, ferro ed altri sali minerali), i *latti aromatizzati*, addizionati di aromi diversi, naturali e no, come frutta, cacao o vaniglia. In questo secondo gruppo possiamo inserire anche il *latte scremato* ed il *latte parzialmente scremato* (la crema viene tolta per centrifugazione, il contenuto in grasso per il primo deve essere inferiore allo 0,5% mentre per il secondo deve essere compreso tra l'1,8 ed il 2,5%) e lo stesso *latte fresco pastorizzato di alta qualità* (il contenuto di proteine e tenore di grasso sono superiori rispetto agli altri latti interi, rispettivamente non inferiore a 3,2% e non inferiore al 3,5%) disciplinato dal decreto Min. San. 9 maggio 1991, n.185.

Numerose sono le disposizioni legislative che, nel corso degli anni, hanno nel nostro Paese disciplinato il settore lattiero-caseario. Tra le ultime quella più importante è senza dubbio il decreto del Presidente della Repubblica n.54 del 14 gennaio 1997 (regolamento di attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE) che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte alimentare trattato termicamente, di latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte e di prodotti a base di latte destinati al consumo umano. Con esso viene ad essere regolamentata una larga fetta di questo settore; infatti, rappresenta il primo atto normativo a carattere igienico sanitario che coinvolge tutta la filiera dalla produzione alla trasformazione e vendita. Come per tutte le disposizioni di derivazione comunitaria resta esclusa la fase relativa alla vendita diretta intesa come cessione dal produttore al consumatore. Con l'entrata in vigore del d.p.r. n.54/1997 vengono, inoltre, ad essere abrogate diverse norme che disciplinavano il comparto lattiero-caseario, sia in modo diretto (vedi art. 26 del d.p.r. n.54/97), che indiretto (in quanto incompatibili con lo stesso decreto).

IL DPR n. 54/1997

Tra i principali adempimenti previsti dal d.p.r. n.54/1997 ricordiamo l'obbligo per gli stabilimenti di trattamento e di trasformazione del latte di possedere particolari requisiti strutturali e funzionali; premessa necessaria per ottenere il "riconoscimento comunitario", che sostituisce l'autorizzazione prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n°283.

Il latte e gli altri prodotti lattiero caseari provenienti da questi stabilimenti dovranno recare il bollo sanitario, che attesta la provenienza da stabilimento sotto controllo sanitario ed è elemento

indispensabile affinché il latte ed i prodotti derivati possano accedere al grande mercato dell'Europa comunitaria nonché a quello dei Paesi terzi. Il bollo sanitario che ha forma ovale deve essere stampigliato sulle confezioni od apposto a fuoco sulla crosta dei formaggi. Esso deve contenere le seguenti indicazioni: la sigla del Paese di origine, il numero di riconoscimento costituito da due parti, esempio: 00 / 000 – dove le prime due cifre identificano la Regione o la Provincia autonoma (es. 08/...per la Regione Emilia Romagna), le altre tre identificano l'impianto.

Ricordiamo poi, l'introduzione dell'obbligo dell'autocontrollo (art. 13), che dev'essere attuato dal responsabile dell'azienda produttrice, il quale è così chiamato a svolgere un ruolo di primo piano nel controllo igienico sanitario degli alimenti di propria produzione. L'autocontrollo rappresenta un sistema di verifica interno che ogni produttore deve attivare nell'ambito della propria struttura produttiva finalizzato ad assicurare la qualità igienica del prodotto. Il legislatore lascia così ai produttori la responsabilità primaria dell'osservanza delle prescrizioni, mentre riserva all'autorità competente l'obbligo di vigilare sull'applicazione dell'attività di controllo. L'autocontrollo deve essere quindi inteso come l'insieme delle procedure, documentate e conservate, che il responsabile dello stabilimento mette in atto al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria del prodotto finito. Con ciò si supera l'impostazione, derivata dalla legge n.283/1962, del "controllo di prodotto" per passare ad un "controllo di processo" con l'esaltazione, quindi, del momento preventivo.

Infine, ricordiamo l'introduzione di nuovi trattamenti termici applicati al latte destinato al consumo alimentare od alla produzione di prodotti a base di latte quali la **pastorizzazione ad elevata temperatura** e la **termizzazione** (riscaldamento del latte crudo per almeno 15 secondi ad una temperatura compresa tra 57°C e 68°C, di modo che, dopo tale trattamento, il latte presenti una reazione positiva al saggio della fosfatasi - art.2, lett.f); nonché le definizioni di **latte crudo** che deve essere inteso come il prodotto della secrezione delle ghiandole mammarie non solo di vacche, come era in precedenza, ma anche di pecore, capre e bufale, di **prodotto a base di latte, composto di latte** e di **commercializzazione**.

TIPOLOGIE DI LATTE ALIMENTARE

Il regolamento (CE) n.2597/1997, stabilisce quali debbano essere le definizioni del latte alimentare (latte crudo, latte intero, intero normalizzato, parzialmente scremato, scremato, ecc.) ed i requisiti di composizione (punto di congelazione, materia grassa, contenuto in materie proteiche, materia secca); inoltre, all'art.2, comma 1, ne consente la fornitura o la cessione, senza trasformazione al consumatore finale, direttamente o tramite ristoranti, ospedali, mense o altre analoghe collettività. Per quanto riguarda, invece, le modalità di trattamento termico previste, esistono diverse disposizioni legislative. Ne consegue che, dal punto di vista commerciale, diversi sono i tipi di latte disponibili:

- 1) **latte crudo**, il quale è costituito da latte non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C né ad un trattamento avente un effetto equivalente. Può essere acquistato sfuso (nell'azienda di produzione) oppure confezionato (quest'ultimo in Italia è scomparso da molti anni dal mercato mentre in alcuni Paesi europei è possibile trovarlo ma solo in negozi specializzati. Negli USA per questo tipo di latte è prevista l'indicazione "*certified milk*");
- 2) **latte a breve conservazione**, il quale ha subito un trattamento termico idoneo ad assicurare la distruzione di tutti i microrganismi patogeni e di parte della flora microbica saprofitica (di solito 72°C/15"), seguito dal confezionamento asettico; :
 - *pastorizzato* (prova della fosfatasi alcalina negativa e contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore all'11% delle proteine totali);
 - *fresco pastorizzato* (prova della fosfatasi alcalina negativa e della perossidasi positiva e contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14% delle proteine totali);

- *fresco pastorizzato di alta qualità* (il contenuto di proteine e tenore di grasso sono superiori rispetto agli altri latti interi, rispettivamente non inferiore a 3,2% e non inferiore al 3,5%);
 - *microfiltrato* (la tecnica di produzione, utilizzata con successo in altri Paesi, prevede la separazione della parte grassa dalla parte magra del latte, il passaggio su elementi filtranti aventi pori con luce media da 1,4 a 2 micron che permettono il passaggio delle micelle di caseina che altrimenti verrebbero trattenute dal filtro, la standardizzazione e successiva pastorizzazione (parte dei microrganismi potrebbe passare attraverso i pori); *latte pastorizzato ad elevata temperatura* la cui produzione e commercializzazione rimangono assoggettate alle disposizioni del d.p.r. n.54/1997 e del d.lgs. n.109/1992;
- 3) **latte a media conservazione** (UHT o ultracalorizzato) che ha subito un trattamento termico elevato (130-150°C per tempi che vanno da 20" a poche frazioni di secondo) seguito dal confezionamento asettico e con termine minimo di conservazione di giorni 90 dalla data di confezionamento. Viene considerato una conserva a tutti gli effetti e quindi conservato normalmente a temperatura ambiente, anche se per la legge italiana è ammessa una tolleranza di 120 microrganismi/ml dopo incubazione;
- 4) **latte a lunga conservazione** (es. latte sterilizzato) che ha subito un doppio trattamento termico prima sfuso (130-150°C per pochi secondi) e poi in contenitore sigillato (120°C per 20-30 minuti), idoneo ad assicurare la distruzione di tutti i microrganismi presenti nel latte o che ne impedisca definitivamente la proliferazione, e con termine minimo di conservazione di giorni 180 dalla data di confezionamento.

Accanto a questi latti "tradizionali" esistono, poi, i latti c.d. "modificati":

- a) *latti ad alta digeribilità* contraddistinti dalla sigla HD-high digestibility (sono i latti "delattosati" nei quali il contenuto di lattosio, di cui molte persone sono intolleranti, viene ridotto a circa il 2,5% mentre la restante parte è scomposta in galattosio e glucosio conferendo, peraltro, un sapore più dolce);
- b) *latti arricchiti* con fibra vegetale (inulina) e fermenti lattici vivi (bifidobacterium e lactobacillus acidophilus);
- c) *latti vitaminizzati* detti anche "fortificati" (con aggiunta di vitamine oppure calcio, ferro ed altri sali minerali);
- d) *latti aromatizzati*, addizionati di aromi diversi, naturali e no, come frutta, cacao o vaniglia.

In quest'ultimo gruppo possiamo inserire anche:

- a) il *latte scremato* ed il *latte parzialmente scremato* (la crema viene tolta per centrifugazione, il contenuto in grasso per il primo deve essere inferiore allo 0,5% mentre per il secondo deve essere compreso tra l'1,8 ed il 2,5%);
- b) il *latte parzialmente disidratato* ed il *latte totalmente disidratato* mediante trattamento termico di sterilizzazione oppure trattamento UHT seguito da confezionamento asettico, disidratazione ed aggiunta di zuccheri (d. m. 28 novembre 1987, n.596; dpr 10 maggio 1982, n.514);

Ricordiamo infine i **latti per lattanti e di proseguimento** prodotti interamente con proteine di latte vaccino (in polvere o liquido ai sensi del d.m.6 aprile 1994, n.500).

Tutti i tipi di latte alimentare, con esclusione di quello totalmente disidratato, rientrano nella categoria delle sostanze alimentari deteriorabili (decreto min. sanità 16 dicembre 1993); tale concetto recentemente è stato ribadito dal ministero delle attività produttive con il decreto 13 maggio 2003, il quale se pur con finalità non espressamente sanitarie, ha definito come prodotti alimentari deteriorabili tutti i tipi di latte.

Particolare menzione, infine, merita il **latte alimentare ricostituito con latte in polvere**. La legge italiana ne vieta la detenzione, la commercializzazione e la cessione a qualsiasi titolo. Da tale divieto, però, è escluso il latte liquido ottenuto dal latte in polvere puro o miscelato con altre

sostanze che abbia subito tutti i trattamenti idonei a qualificarlo del tipo “*granulare a solubilità istantanea*” destinato al consumo alimentare immediato dell’utente, purché il suddetto prodotto sia distribuito tramite apparecchiature automatiche e semiautomatiche nelle quali la miscelazione del latte in polvere con le altre sostanze avvenga al momento stesso in cui l’utente si serve dell’apparecchiatura e la dose massima di bevanda fornita per ogni singola erogazione non superi i 150 centilitri. L’installazione di distributori che forniscono tali bevande, è vietata nei bar, ristoranti e luoghi affini, mentre negli alberghi e nelle mense, di qualunque genere e tipo, tale divieto è limitato solamente alle cucine ed ai locali adibiti alla distribuzione ed al consumo dei pasti (art.1, legge 11 aprile 1974, n.138 così come modificato dagli artt.1 e 2 della legge 3 ottobre 1985, n.527).

ETICHETTATURA

Alcuni quesiti interpretativi sono sorti, negli ultimi tempi, circa le diverse prescrizioni previste da un lato dalle nuove norme di derivazione comunitaria e, dall’altro, da quelle vigenti in ambito nazionale. È il caso del disposto di cui all’allegato C, capitolo III, p.to 5 del dpr n.54/1954, secondo cui il responsabile dello stabilimento deve far figurare sulla confezione del latte trattato termicamente ai fini di controllo, in modo visibile e leggibile, oltre alle indicazioni previste in materia di bollatura sanitaria ed etichettatura anche:

- a) la natura del trattamento termico subito dal latte;
- b) qualsiasi menzione in chiaro o in codice che consenta l’identificazione della data dell’ultimo trattamento termico;
- c) per il latte pastorizzato, la temperatura alla quale il prodotto deve essere conservato; escludendo da tali ultimi obblighi unicamente le bottiglie di vetro destinate ad essere riutilizzate.

Nel caso specifico è bene ricordare come il dpr n.327/1980, all’allegato B, sez.I e II, preveda l’obbligo della indicazione della **data di confezionamento** su tutte le confezioni di latte alimentare (mese ed anno per il latte condensati e latte in polvere). In merito il Ministero della Sanità, con propria nota (n.600.9/24.64/1602), ha evidenziato come l’indicazione relativa alla data di confezionamento sulle confezioni (dpr n.327/1980) <<*assuma carattere aggiuntivo e non sostitutivo del riferimento alla data dell’ultimo trattamento termico; nulla vieta, quindi, l’apposizione della stessa sui contenitori come ulteriore informazione da fornire al consumatore, ..omissis*>>. All’uopo, infine, è utile citare anche la circolare ministeriale 3 dicembre 1991 n.24, la quale al punto 1,3 recita: <<*fino a quando non sarà abrogata l’ordinanza ministeriale 7 maggio 1986 (provvedimenti urgenti a seguito dell’incidente nucleare di Chernobyl) è obbligatoria l’indicazione sulle confezioni di latte UHT e di latte sterilizzato della data di produzione che si identifica con la data del giorno del confezionamento*>>.

Per i latti alimentare a breve conservazione, come abbiamo visto, interessanti novità sono rappresentate dai nuovi trattamenti ammessi quali la **microfiltrazione** e la **pastorizzazione ad elevata temperatura**. Relativamente alla tecnica di microfiltrazione, autorizzata nel nostro Paese con il decreto 17 giugno 2002 in ottemperanza a quanto previsto per i latti alimentari a breve conservazione (art.4, comma1, legge n.169/1989), il legislatore ha ribadito che, comunque, il latte di provenienza deve essere sottoposto ad un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura. Resta comunque l’obbligo del rispetto, nelle denominazioni di vendita, dei requisiti prescritti per i singoli tipi di latte anche nel caso che detti prodotti provengano da altri Stati (art.2, co.1, decreto 24 luglio 2003). Detta prescrizione trova giustificazione soprattutto qualora la denominazione di vendita dello Stato membro di produzione designi un prodotto che, dal punto di vista della composizione o della fabbricazione, si discosti in maniera sostanziale dal prodotto conosciuto sul mercato nazionale con tale denominazione (art.4, co.1-quater, d.lgs. n.181/2003).

Il latte crudo destinato al consumo umano diretto deve riportare la dicitura “latte crudo”(d.p.r. n.54/1997 – All. C cap. IV, B p.1).

Ai fini della **durabilità** (data di scadenza) dei lattini alimentari a breve conservazione il Ministero delle politiche agricole e forestali, con proprio decreto del 24 luglio 2003, ha recentemente stabilito che la data di scadenza per il *latte fresco pastorizzato* ed il *latte fresco pastorizzato di alta qualità* è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico, mentre per il latte microfiltrato fresco pastorizzato tale data è fissata nel decimo giorno successivo a quello del trattamento termico. L'allungamento del termine di scadenza e quindi di durabilità di tali lattini, rispetto a quanto previsto in passato, si è reso necessario non soltanto per i progressi ottenuti in campo tecnologico e scientifico e, in secondo luogo, visto il <<divieto di vendita dei prodotti che riportano la data di scadenza a partire dal giorno successivo a quello indicato sulla confezione>> (art.9, co. 5, d.lgs. n.181/2003).

Diverso è il caso del *latte pastorizzato ad elevata temperatura* la cui durabilità viene determinata, in conformità al decreto n.109/1992, direttamente dal produttore e sotto la sua diretta responsabilità; lo stesso dicasi per i diversi tipi di latte confezionati provenienti da altri Stati membri per i quali la data di scadenza ed il termine minimo di conservazione, possono essere determinati direttamente dai confezionatori in conformità alle disposizioni vigenti nei paesi di origine (direttiva 2000/13/CE - circ.Min. att. produtt. 2 agosto 2001, n.167, lett.H, punti 1 e2).

Per i lattini freschi, inoltre, è previsto l'obbligo dell'indicazione del **trattamento utilizzato** sulla confezione, la quale deve precedere la dicitura <<fresco>>. Relativamente alla etichettatura di questi ultimi lattini, potranno essere riportate in modo evidente le seguenti indicazioni: etichettatura nutrizionale ai sensi del d.lgs. n.77/1993; confezionamento entro 48 ore dalla mungitura; la dicitura "tradizionale" (nel caso di un nuovo trattamento autorizzato ai sensi dell'art.2, comma 2 della legge n.169/1989) e la data di confezionamento (decreti min.att. produtt. 27 giugno 2002 e 20 agosto 2002). Per quanto riguarda, poi, la **rintracciabilità** del latte alimentare vaccino di cui alla legge n.169/1989, gli stabilimenti di trattamento dovranno indicare nella etichettatura del latte confezionato, 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, nel caso sia possibile dimostrarne la provenienza fino agli allevamenti di origine, prevederà la dicitura <<**origine del latte crudo**>>, seguita da:

- a) la/le provincia/e italiana/e; in alternativa è consentito indicare: la/le regione/i italiana/e ovvero <<Italia>>;
- b) il Paese membro comunitario, nel caso di provenienza del latte crudo da un singolo Paese UE;
- c) <<UE>>, nel caso di provenienza del latte da più Paesi membri comunitari.

Quando, invece, non sia possibile dimostrarne la provenienza fino agli allevamenti di origine, la dicitura <<**origine del latte**>> sarà seguita da:

- a) la/le provincia/e italiana/e; in aggiunta è consentito indicare: la/le regione/i italiana/e ovvero <<Italia>>;
- b) il Paese membro comunitario, nel caso di provenienza del latte da un singolo Paese UE;
- c) <<UE>>, nel caso di provenienza del latte da più Paesi membri comunitari;
 - d) <<Mondo>> nel caso di provenienza del latte sia da Paesi UE che da Paesi extra UE o solo da Paesi extra UE (allegato A, lett.I ed L, decreto ministero delle politiche agricole e forestali 24 luglio 2003).

LA COMMERCIALIZZAZIONE AL DETTAGLIO

Come precedentemente affermato, questa fase esula dal campo di applicazione del d.p.r.n.54/1997, restando disciplinata dalle altre disposizioni legislative sopracitate. Fermo restando l'obbligo di acquisizione della autorizzazione sanitaria per tutte le rivendite che abbiano le caratteristiche della "latteria" ai sensi dell'art.22, r.d. n.994/1994 (richiamato dall'art.7 della legge n.169/1989 nel caso di latte pastorizzato) e la possibilità di vendita di latte crudo direttamente dal produttore al consumatore nella stessa azienda agricola di produzione (art.1, co.6, legge n.169/1989) in conformità a quanto previsto dall'art.4 del regolamento (CE) n.2597/1997 (requisiti di

composizione) e, comunque, fatte salve le condizioni zoosanitarie previste dallo stesso dpr n.54/1997; la vendita di latte alimentare può avvenire, oltreché negli esercizi di vendita, anche mediante negozi mobili autorizzati e, previo nulla-osta sanitario ai sensi della ordinanza min. salute 3 aprile 2002, su aree pubbliche a posteggio o in forma itinerante. Una disposizione che oggi non trova più applicazione pratica è quella prevista dall'art.25 del r.d. n.994/1929, la quale consente la commercializzazione del latte alimentare a domicilio (estesa poi con sentenza della Cassazione, sez.VI, 6 dicembre 1967, n.1833/R. ric. P.M., anche alla vendita ambulante), solamente in bottiglie di vetro aventi particolari caratteristiche. Anche in quest'ultimo caso l'obbligo del trattamento termico e del confezionamento previsti dalla legge n.169/1989, ne assolvono in pieno il volere del legislatore e la finalità della norma.

Inoltre il latte trattato termicamente può essere commercializzato solo se è accompagnato durante il trasporto, da un documento commerciale che deve riportare:

- a) il bollo sanitario dello stabilimento di provenienza;
- b) il trattamento termico subito;
- c) l'identificazione del servizio veterinario competente sullo stabilimento di origine;

La disposizione non si applica solo nel caso di trasporto per consegna diretta al consumatore finale. Il documento dev'essere conservato presso il destinatario per un periodo minimo di un anno e mantenuto a disposizione dell'autorità di controllo (art. 5 d.p.r. n.54/1997).

APPARATO SANZIONATORIO

Specifiche sanzioni sono dettate per la violazione alle disposizioni di cui alla legge n. 169/1989 e al D.M. n. 185/1997 dall'art. 8 della legge stessa.

Ricordiamo che per il d.p.r. n. 54/1997 non sono previste sanzioni dirette. Riteniamo possibile sanzionare i comportamenti antigiuridici contrari al disposto di questa norma applicando l'art. 17 della L. n. 283/1962 e succ. modifiche ed integrazioni, che sanziona le violazioni ai regolamenti speciali.

In materia di etichettatura, le violazioni al d.lgs. n. 109/1992 e succ. mod. sono sanzionate dall'art. 18 dello stesso decreto, come recentemente modificato dall'art. 16 del d.lgs n. 181/2003, che tra l'altro, ha individuato nelle regioni e nelle provincie autonome di Trento e Bolzano, l'autorità competente ad irrogare la sanzione per le violazioni commesse nei rispettivi territori.

Sono naturalmente fatte salve le sanzioni penali previste dall'art. 5 della l. n. 283/1962 e successive modificazioni e le più gravi previsioni dettate dal codice penale.

CONCLUSIONI

Le recenti disposizioni in materia di latte alimentare ci hanno offerto lo spunto per passare in rassegna tutte quelle disposizioni legislative che, nel corso degli anni hanno regolamentato il latte alimentare, soprattutto durante la fase di commercializzazione al dettaglio; fase, questa, che così come definita dall'art.3 del regolamento CE n.178/2002, comprende: *<<la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso>>*. Indubbiamente le nuove tecnologie di produzione applicate da tempo in altri Paesi comunitari, unitamente agli obblighi derivanti dall'appartenenza all'UE (ravvicinamento delle disposizioni legislative degli Stati membri in applicazione dell'art.95 del Trattato istitutivo della Ce), hanno consentito al legislatore nazionale di aggiornare quello che è considerato il *corpus* giuridico in materia di latte alimentare. Ciononostante, nell'ambito dell'informazione alimentare, permangono ancora dei preconcetti

derivanti, perlopiù, da alcune sentenze relative alla dicitura “fresco”: <<costituisce propaganda illecita ai sensi dell’art.13 della legge n.283 del 1962 definire <<fresco>> il latte pastorizzato, in quanto quella definizione può essere legittimamente data solo al prodotto crudo che non abbia subito trattamento diverso da quello della semplice feltratura e refrigerazione.>> (cass. Pen. Sez.VI 21 novembre 1990, n.15339/R. Cocci); <<costituisce illecita propaganda definire <<fresco>>il latte pastorizzato, giacché quella definizione può essere legittimamente data soltanto al prodotto crudo che non abbia subito alcun trattamento>> (cass. Pen.sez. VI 16 febbraio 1984, n.1496 – ud. 6 dicembre 1983 n.1286) PM in proc. C. Grazzini in Riv. Pen. 1985, 152.

Quanto sopra riportato, ci fa notare come forte è diventata l’esigenza, da parte del consumatore, di una informazione – in campo alimentare – il più completa possibile che consenta allo stesso di operare la propria scelta senza correre il rischio di essere indotto in errore.

RIFERIMENTI NORMATIVI:

- 1) Regio Decreto n° 994 del 9/5/1929 (approvazione del regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto);
- 2) D.P.R. 8 febbraio 1954, n° 320: regolamento di polizia veterinaria;
- 3) D.P.R. 11 febbraio 1961, n° 264: disciplina dei servizi e degli organi che esercitano le loro attività nel campo dell’igiene e della sanità pubblica;
- 4) Legge 11 aprile 1974 n.138 e legge 3 ottobre 1985, n.527 relativa al divieto di ricostituzione del latte in polvere per l’alimentazione umana e l’utilizzo di latte in polvere nei distributori automatici;
- 5) Ordinanza Ministeriale 11 ottobre 1978 (limiti di cariche microbiche tollerabili nei latti campionati);
- 6) Legge 14 marzo 1977, n.89 – sanzioni per i trasgressori delle norme di commercializzazione del latte alimentare intero;
- 7) D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327: regolamento di esecuzione della L. 30/4/1962, n° 283 (disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande);
- 8) DPR 10 maggio 1982, n.514 (latti conservati, parzialmente o totalmente disidratati);
- 9) Circolare 3 febbraio 1986, n.9 – preparazioni lattee latti speciali;
- 10) Decreto Ministeriale 28 novembre 1987, n.596 – attuazione della direttiva n.83/635/CEE, relativa alla produzione ed al commercio di taluni tipi di latte conservato, parzialmente o totalmente disidratato, destinato all’alimentazione umana- modifica al dpr n.514/1982;
- 11) Legge n° 169 del 3/5/1989 (disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino relativamente alla vendita di latte crudo come latte alimentare dalla azienda di produzione direttamente al consumatore);
- 12) Decreto Ministeriale 9 maggio 1991, n°185 (regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato all’utilizzazione per la produzione di “latte fresco pastorizzato di alta qualità”;
- 13) Circolari minsan 3 dicembre 1991, n.24 e 9 marzo 1992, n.6 relative alla commercializzazione del latte alimentare in riferimento alla legge n.169/1989;
- 14) Decreto ministeriale 16 dicembre 1993 – individuazione delle sostanze alimentari deteriorabili alle quali si applica il regime di controlli microbiologici ufficiali;
- 15) D.M. 6 aprile 1994, n.500 – regolamento concernente l’attuazione delle direttive 91/321/CEE della Commissione del 14 maggio 1991 sugli alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento;
- 16) DPR 14 gennaio 1997 n.54 – attuazione delle direttive 92/46 CEE e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte;
- 17) Circolare Min San 14 luglio 1997, n.20;
- 18) Circolare Min San 1 dicembre 1997, n.16;

- 19) Regolamento (CE) n° 2597/97 del Consiglio del 18 dicembre 1997 che fissa le disposizioni complementari dell'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari per quanto riguarda il latte alimentare;
- 20) Decreto 16 ottobre 1998 – approvazione delle linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) nell'ambito del Dipartimento di prevenzione delle aziende sanitarie locali;
- 21) Nota MinSan 31 luglio 2000 prot. n.600.9/24.64/1602 – dpr n.54/1997, prescrizioni previste in materia di etichettatura e confezionamento;
- 22) Circolare min att. produtt.2 agosto 2001, n.167 – etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari;
- 23) Decreto ministeriale 17 giugno 2002 – trattamento di microfiltrazione nel processo di produzione del latte alimentare;
- 24) Decreto ministero att. produttive 27 giugno 2002 – etichettatura del latte fresco;
- 25) Decreto ministero att. produttive 20 agosto 2002 - integrazione e differimento termini decreto ministeriale 27 giugno 2002;
- 26) Decreto 13 maggio 2003 – individuazione dei prodotti alimentari deteriorabili ai fini dell'applicazione del termine di pagamento di cui all'art.4, comma 3, del decreto legislativo 9 ottobre 2002, n.231;
- 27) Decreto ministero delle politiche agricole e forestali del 24 luglio 2003 – determinazione della scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità;
- 28) Decreto ministero delle politiche agricole e forestali del 24 luglio 2003 – disciplina del sistema di rintracciabilità del latte al fine di assicurare la più ampia tutela degli interessi del consumatore;
- 29) Decreto legislativo 23 giugno 2003, n.181 – attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità

BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE:

- 1) Ottogalli G. – Microbiologia lattiero casearia – Clesav Città Studi,1994;
- 2) Maglia S., Medugno M., Dalla valle M. - Il codice degli alimenti e delle bevande – Ed. La Tribuna, Piacenza1998;
- 3) Rizzatti L., Rizzatti E. - Tutela igienico sanitaria degli alimenti e bevande e dei consumatori – 27° ed. 2002 - Ed Sole 24ore ;
- 4) Tiecco G. – Igiene e tecnologia alimentare – Ed. agricole, 1997;
- 5) La Pira R. – Etichette senza inganni – editrice consumatori, 2000;
- 6) Valdicelli V. – Le etichette alimentari – editoriale altro consumo, 2000.
- 7) Rondinini G. – L'uso della microfiltrazione per il risanamento degli alimenti – Igiene Alimenti, marzo/aprile 2003.