

L'ETICHETTA DEL LATTE

Il latte è un alimento fondamentale per tutte le età e per questo è anche uno dei più consumati. Negli ultimi anni la gamma di prodotti chiamati con questo nome si è notevolmente ampliata, arrivando a comprendere – accanto a quelle tradizionali – delle vere e proprie nuove tipologie. L'offerta è ormai estremamente variabile per provenienza, prezzo, caratteristiche chimico-fisiche e qualità organolettiche.

Con il semplice termine "latte" si intende il prodotto della mungitura delle vacche; quando è ottenuto da altre specie animali questo deve essere chiaramente specificato in etichetta.

Quale scegliere?

La prima regola per fare degli acquisti oculati e consapevoli è quella di conoscere la classificazione dei vari tipi di latte in base ai trattamenti chimico-fisici che questi subiscono prima della vendita.

Volendo quindi procedere ad una prima classificazione diremo che si intende per:

- **Latte** il prodotto della mungitura delle vacche. Come si è detto, quando il latte è ottenuto da altre specie questo deve essere specificato in etichetta (latte di pecora, latte di capra, ecc.);
- **Latte intero** il prodotto il cui tenore in materia grassa sia uguale o superiore a 3,50%;
- **Latte parzialmente scremato** il prodotto il cui tenore in materia grassa – ridotto mediante centrifugazione – vari tra l'1,50% e l'1,80%;
- **Latte scremato** il prodotto il cui tenore di materia grassa – ridotto mediante centrifugazione – non superi lo 0,30%;

Dal punto di vista della durabilità l'offerta varia da prodotti che vanno consumati in pochi giorni ad altri che possono conservarsi fino a sei mesi:

- **Latte crudo** (che non ha subito alcun trattamento termico). Le legislazioni italiana ed europea ne permettono soltanto la vendita diretta dal produttore al consumatore nella stessa azienda agricola di produzione, purché l'allevamento risponda ad adeguati requisiti igienico-sanitari. In Italia negli ultimi anni si stanno diffondendo distributori di latte crudo gestiti dagli allevatori. Il latte crudo può essere consumato direttamente senza ulteriori trattamenti, essendo

caratterizzato da una carica batterica molto bassa; tuttavia, in seguito al verificarsi di alcuni casi di tossinfezione alimentare dovuti a questo prodotto, il 10/12/2008 il Sottosegretario alla Salute ha emanato un'ordinanza, in vigore dal 14/01/2009 (attualmente prorogata fino al 31/12/2012 dall'ordinanza del Ministero della Salute del 12/11/2011), che obbliga ad apporre sulle macchinette erogatrici l'indicazione che il latte deve essere consumato previa bollitura ed entro la scadenza del 3° giorno dalla data di messa a disposizione del consumatore.

- **Latte pastorizzato, latte fresco pastorizzato e latte fresco pastorizzato di alta qualità.** La pastorizzazione è un trattamento termico in flusso continuo per 15 secondi, a temperatura inferiore al punto di ebollizione ma superiore a 72 gradi centigradi, idoneo ad assicurare la distruzione di tutti i microrganismi patogeni e di parte rilevante della flora microbica saprofito, con limitate alterazioni delle caratteristiche chimico, fisiche ed organolettiche. Deve essere confezionato in contenitori chiusi nello stabilimento in cui si effettua il trattamento. Le differenze fra questi tre tipi di latte sono le seguenti: nel latte pastorizzato il contenuto in sieroproteine solubili non denaturate deve risultare non inferiore all'11% delle proteine totali; nel latte fresco pastorizzato le sieroproteine devono risultare non inferiori al 14%; il latte fresco pastorizzato di alta qualità deve avere gli stessi requisiti del precedente (sieroproteine non inferiori al 14%), ma deve provenire da vacche appartenenti ad allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e da brucellosi, che osservano particolari condizioni generali di igiene e sono sottoposti a controlli periodici da parte del servizio veterinario della competente autorità sanitaria locale.

- **Latte microfiltrato.** È un latte trattato termicamente e sottoposto ad un ulteriore procedimento di microfiltrazione (passaggio su filtri che trattengono i microrganismi) che ne aumenta la durabilità fino al decimo giorno successivo a quello del trattamento termico.

- **Latte sterilizzato a lunga conservazione e latte Uht** (trattato ad ultra alta temperatura). Essendo stati sottoposti ad un trattamento termico più drastico – la sterilizzazione, in particolare, assicura la distruzione di tutti i microrganismi presenti nel latte e ne impedisce definitivamente la proliferazione – sono caratterizzati da una maggiore durabilità. Sono considerati “conservati” a tutti gli effetti e quindi conservati a temperatura ambiente. Una volta aperta la confezione è però necessario conservarli in frigorifero.

Un'ulteriore classificazione è quella che riguarda i latti “modificati”:

- **Latte delattosato (ad alta digeribilità):** con ridotto tenore di lattosio – cui molte persone sono intolleranti. Il lattosio si presenta già scisso, lasciando inalterato il valore nutrizionale del latte.
- **Latte desodato:** con ridotto tenore di sodio (per diete iposodiche).
- **Latte arricchito:** con fibra vegetale e fermenti lattici vivi (Bifidobacterium e Lactobacillus acidophilus).
- **Latte vitaminizzato detto anche “latte fortificato”:** con aggiunta di vitamine oppure calcio, ferro ed altri sali minerali.
- **Latte parzialmente disidratato e latte totalmente disidratato:** mediante trattamento termico di sterilizzazione oppure trattamento UHT seguito da confezionamento asettico, disidratazione ed aggiunta di zuccheri.
- **Latte aromatizzato:** addizionato di aromi diversi, naturali e non, come frutta, cacao o vaniglia.

Cosa prevede la legge sull’etichettatura

Per la legge le etichette delle confezioni di latte devono riportare le seguenti indicazioni:

- **trattamento subito:** sulle confezioni troveremo indicata la denominazione, cioè il nome legale attribuito dalla legge al latte. Per esempio: “latte fresco pastorizzato”, “latte fresco pastorizzato di alta qualità”, “latte crudo”, “latte Uht a lunga conservazione”, “latte microfiltrato” “latte sterilizzato a lunga conservazione” ecc.;
- **data del trattamento;**
- **temperatura alla quale deve essere conservato** (per il latte crudo, pastorizzato e microfiltrato);
- **data di scadenza o termine minimo di conservazione.** Per i latti a **breve e media conservazione** la data di scadenza deve essere espressa con la dicitura “da consumarsi entro...” seguita dalla data riferita al giorno, al mese ed eventualmente all’anno. Per il latte fresco pastorizzato e per quello fresco pastorizzato di alta qualità tale termine non può superare il sesto giorno successivo a quello del trattamento termico, mentre per il latte microfiltrato il termine massimo è di dieci giorni. Per il latte pastorizzato, invece, il termine di scadenza è a discrezione del produttore. Per i latti a lunga conservazione (sterilizzato e UHT) la data di scadenza è sostituita dal termine minimo di conservazione, da indicare con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro...”, la cui durata – precedentemente fissata rispettivamente a 180 e 90 giorni – è ora a discrezione del produttore;
- **quantità netta.**

Tutti gli operatori della filiera devono possedere un sistema di rintracciabilità (e sono tenuti a realizzare un apposito “Manuale aziendale per la rintracciabilità del latte”), che permetta di identificare l’origine del latte crudo impiegato in ogni lotto.

Dal 19 aprile 2017, a seguito dell’entrata in vigore del decreto interministeriale del 9 dicembre 2016 (recante “Indicazione dell’origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del regolamento UE n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori”), in etichetta deve essere indicata l’origine del latte e dei derivati in modo chiaro, visibile e facilmente leggibile.

Le diciture utilizzate sono le seguenti:

- a) "PAESE DI MUNGITURA: nome del Paese nel quale è stato munto il latte";
- b) "PAESE DI CONDIZIONAMENTO O TRASFORMAZIONE: nome del Paese in cui il prodotto è stato condizionato o trasformato".

Qualora il latte o il latte utilizzato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto, confezionato e trasformato nello stesso Paese, si può utilizzare una sola dicitura, ad esempio: "ORIGINE DEL LATTE: ITALIA".

Se le fasi di confezionamento e trasformazione avvengono nel territorio di più Paesi, diversi dall'Italia, possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture:

- latte di Paesi UE: se la mungitura avviene in uno o più Paesi europei;
- latte condizionato o trasformato in Paesi UE: se queste fasi avvengono in uno o più Paesi europei.

Se le operazioni avvengono al di fuori dell'Unione europea, verrà usata la dicitura "Paesi non UE".

Sono esclusi solo i prodotti Dop e Igp che hanno già disciplinari relativi anche all'origine e il latte fresco già tracciato.

Il decreto specifica, inoltre, che queste indicazioni riguardano anche latte bufalino, ovo-caprino, d’asina e di altra origine animale.



ADICONSUM

Associazione Difesa
Consumatori e Ambiente
promossa dalla CISL