

Alimenti a base di latte: ultimissime dal settore

AVV. CHIARA MARINUZZI

Quadro normativo europeo di riferimento

Il Regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce norme igieniche specifiche per gli alimenti di origine animale, **inclusi latte crudo e colostro**, fissando i requisiti per la raccolta, la trasformazione e l'immissione sul mercato. Le aziende devono assicurare la sicurezza alimentare nel rispetto di requisiti come la salute degli animali (indenni da malattie trasmissibili all'uomo), la sanità degli allevamenti e il controllo della carica batterica e delle cellule somatiche. Il regolamento si applica a ogni fase della filiera, integrando le norme più generali del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene degli alimenti.

**REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
E DEL CONSIGLIO
del 29 aprile 2004**

*che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per
gli alimenti di origine animale*



Quadro normativo europeo di riferimento

REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 17 dicembre 2013

recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE)
n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio
(GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671)

REGOLAMENTO (UE) 2023/2108 DELLA COMMISSIONE
del 6 ottobre 2023

che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e
l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda gli additivi
alimentari nitriti (E 249-250) e nitrati (E 251-252)

(Testo rilevante ai fini del SEE)



Quadro normativo europeo di riferimento

ALEGATO REG (CE) 853/2004

In base al Regolamento in questione sono definiti *“prodotti lattiero caseari i prodotti ottenuti dalla trasformazione del latte o dall’ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati”*

ALLEGATO VII PARTE III REG 1308/2013 – DEFINIZIONE DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI

“2. Ai sensi della presente parte per “prodotti lattiero-caseari” si intendono 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.

Sono riservate unicamente ai prodotti lattiero-caseari:

a) le denominazioni seguenti utilizzate in tutte le fasi della commercializzazione:

- | | |
|---|--------------------------|
| <i>i) siero di latte,</i> | <i>ix) iogurt,</i> |
| <i>ii) crema di latte o panna,</i> | <i>x) kefir,</i> |
| <i>iii) burro,</i> | <i>xi) kumiss,</i> |
| <i>iv) latticello,</i> | <i>xii) viili/fil,</i> |
| <i>v) butteroil,</i> | <i>xiii) smetana,</i> |
| <i>vi) caseina,</i> | <i>xiv) fil,</i> |
| <i>vii) grasso del latte anidro (MGLA),</i> | <i>xv) rjaženka,</i> |
| <i>viii) formaggio,</i> | <i>xvi) rūgušpiens;”</i> |

Quadro normativo nazionale di riferimento

R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 Repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari

32. Il nome di «formaggio» o «cacio» è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale di cucina



Quadro normativo nazionale di riferimento –

L. 11 aprile 1974, n. 138. Nuove norme concernenti il divieto di ricostituzione del latte in polvere per l'alimentazione umana

È vietato detenere, vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio o cedere a qualsiasi titolo o utilizzare:

a) latte fresco destinato al consumo alimentare diretto o alla preparazione di prodotti caseari al quale sia stato aggiunto latte in polvere o altri latti conservati con qualunque trattamento chimico o comunque concentrati;

b) latte liquido destinato al consumo alimentare diretto o alla preparazione di prodotti caseari ottenuto, anche parzialmente, con latte in polvere o con altri latti conservati con qualunque trattamento chimico o comunque concentrati;

c) prodotti caseari preparati con i prodotti di cui alle lettere a) e b) o derivati comunque da latte in polvere;

d) bevande ottenute con miscelazione dei prodotti di cui alle lettere a) e b) con altre sostanze, in qualsiasi

proporzione.

E altresì vietato detenere latte in polvere negli stabilimenti o depositi, e nei locali annessi o comunque intercomunicanti, nei quali si detengono o si lavorano latti destinati al consumo alimentare diretto o prodotti caseari.

Il DDL «Agroalimentare», recante disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani, all'art. 11 (Modifiche all'articolo 4 del decreto legge 24 giugno 2014, n. 91), aggiunge al termine del comma 1 dell'articolo 4 del D.L. n. 91/2014, la precisazione secondo la quale **all'intera filiera bufalina continuano ad applicarsi le disposizioni di cui alla L. 138/1974.**

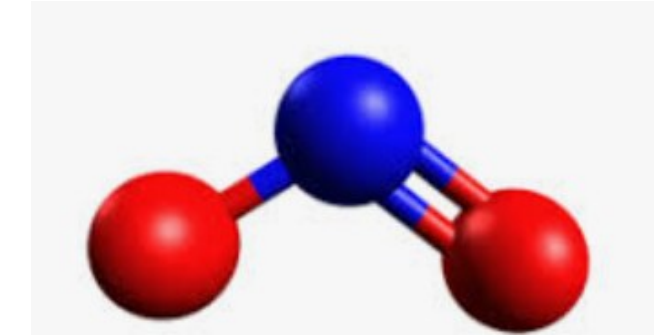
Quadro normativo nazionale di riferimento

L. 3 maggio 1989, n. 169. Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino Particolare attenzione si pone per il tema della data di scadenza del latte che è stata più volte modificata ma che rimane a tutt'oggi in vigore.

D.Lgs. 231/2017 recante la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) 1169/11 con l'art. 30 ha abrogato il decreto legislativo n. 109/1992 e ha apportato alcune modifiche alla legge 169/1989 relativa alla disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino, in particolare ha disposto la soppressione dei seguenti punti: *“termine di consumazione non superiore ai quattro giorni successivi a quello del confezionamento”* di cui all'art. 5 co. 3 (per il pastorizzato e fresco) nonché l'ultimo capoverso dell'art. 6 co. 1 lett. a) *“con data di riferimento di 180 giorni dal confezionamento”* (per il latte sterilizzato – NDR) e lett. b) *“con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento”* (per il latte UHT – NDR).

Quadro normativo nazionale di riferimento

D.Lgs. 231/2017, SEGUE: In realtà l'ultimo periodo dell'art. 5 par. 3 L. 169/89 era già stato implicitamente abrogato dal D.L. 24 giugno 2004, n. 157 convertito nella Legge 3 agosto 2004, n. 204, il cui articolo 1 (Denominazioni di vendita nazionali) dispone : *“1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 4, comma 1-ter, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, le denominazioni di vendita «latte fresco pastorizzato» e "latte fresco pastorizzato di alta qualità", da riportare nella etichettatura del latte vaccino destinato al consumo umano, sono esclusivamente riservate al latte prodotto conformemente all'articolo 4, commi 1 e 2, della legge 3 maggio 1989, n. 169, e nel rispetto delle disposizioni del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54. La data di scadenza del «latte fresco pastorizzato» e del "latte fresco pastorizzato di alta qualità" è determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico, salvo che il produttore non indichi un termine inferiore. L'uso del termine «fresco» nelle denominazioni di vendita del latte vaccino destinato al consumo umano è riservato ai prodotti la cui durabilità non eccede quella di sei giorni successivi alla data del trattamento termico”.*



Nitriti e nitrati: nuovi limiti massimi

Il Regolamento (UE) 2108/2023 della Commissione Europea introduce modifiche agli allegati del Regolamento (CE) 1333/2008 e del Regolamento (CE) 231/2012, stabilendo **nuovi limiti massimi** per gli additivi alimentari **nitriti** (E249 – nitrito di potassio, E250 – nitrito di sodio) e **nitrati** (251 – nitrato di sodio, E 252 – nitrato di potassio).

Le disposizioni dei nuovi limi si applicheranno:

- A partire dal **9.10.25** per prodotti **analoghi ai prodotti lattiero caseari**, compresi i preparati per la macchiatura di bevande (FC01.8);
- A partire dal **9.10.26** per **formaggio stagionato di pasta dura**, semidura e semimolle (FC 01.7.2); **formaggio ottenuto dal siero di latte** di solo latte destinato alla produzione di formaggio di pasta dura, semidura e semimolle (FC 01.7.4); **prodotti caseari tranne i prodotti di cui alla categoria 16**, perciò solo prodotti stagionati di pasta dura, semidura e semimolle (FC 01.7.6)

Gli alimenti **non conformi** alle nuove disposizioni relative ai livelli massimi di nitrati che sono stati **immessi legalmente sul mercato prima di tali date** potranno continuare ad essere commercializzati **fino al raggiungimento del proprio termine minimo di conservazione o data di scadenza**.

Nitriti e nitrati: nuovi limiti massimi

«dose residua da tutte le fonti»

La dicitura evidenzia il fatto che i valori devono prendere in considerazione l'eventuale presenza di **altri** ingredienti **naturalmente** ricchi di nitrati e nitriti, come le **verdure a foglia** (ad esempio spinaci, lattuga e rucola) o **altre fonti (spezie)**.

«dose giornaliera residua»

- Per i nitriti, l'Autorità ha stabilito una DGA pari a **0,07 mg di ioni nitrito/kg** di peso corporeo al giorno stimando che l'esposizione derivante dal loro uso come additivo alimentare non determinava un superamento di tale DGA nella **popolazione in generale**
- Per i nitrati, l'Autorità ha mantenuto una DGA di **3,7 mg di ioni nitrato/kg** di peso corporeo al giorno, stimando che l'esposizione derivante dal loro uso come additivo alimentare non ne determina il superamento

Sistema di qualità nazionale per il benessere animale

Il **Decreto n. 341750 del 2 agosto 2022** che disciplina il «Sistema di qualità nazionale per il benessere animale» istituito ai sensi dell'articolo 224 bis del decreto-legge 19 marzo 2020 n. 34, stabilisce le procedura atte a qualificare con apposita

certificazione volontaria,

la fase di allevamento di animali destinati alla produzione di alimenti tramite la definizione dei processi e dei requisiti di salute e benessere animale secondo **criteri superiori** a quelli già definiti dalle vigenti norme europee e nazionali.

Il SQNBA prevede l'adesione volontaria dei soggetti che si impegnano a garantire requisiti di salute e benessere animale, superiori a quelli delle pertinenti norme europee e nazionali, nonché si impegnano a ridurre l'uso di antibiotici e a garantire, in generale, una maggiore sostenibilità dell'allevamento.

Il presente decreto disciplina, inoltre, il rilascio della certificazione del rispetto dei requisiti relativi al SQNBA, nonché le procedure e le modalità con cui i soggetti appartenenti alla filiera produttiva interessata possono commercializzare animali provenienti da un allevamento certificato ovvero il prodotto di origine animale che derivi da uno o più allevamenti oggetto di certificazione di cui al presente decreto.



Sistema di qualità nazionale per il benessere animale

Ai fini di una chiara e corretta informazione del consumatore, la produzione e la commercializzazione di animali e prodotti della produzione primaria nonché i prodotti alimentari, con informazioni riguardanti il benessere animale, la biosicurezza negli allevamenti e il farmaco veterinario, previste dai requisiti di certificazione nell'ambito del SQNBA avviene in conformità al decreto.

In base al nuovo decreto, il SQNBA dovrà essere **certificato da ente terzo accreditato**



Sono previste specifiche indicazioni da riportare in etichetta (art. 8) quali:

- a) «Sistema qualità nazionale benessere animale» o, in alternativa, «SQN benessere animale». Tale indicazione può essere sostituita dal logo identificativo del SQNBA, ...;
- b) Metodo di allevamento, come eventualmente individuato nello schema di certificazione, relativo a specie ed orientamento produttivo, approvati nell'ambito del SQNBA;
- c) «Allevato in» da riferirsi allo stabilimento certificato SQNBA nel quale il ciclo di allevamento dell'animale è condotto nel rispetto dei requisiti, modalità e tempistiche previste dagli schemi di certificazione;
- d) eventuali altre informazioni previste, in relazione alla specie, orientamento produttivo e metodo di allevamento, dai requisiti di certificazione approvati nell'ambito del SQNBA.

Sistema di qualità nazionale per il benessere animale

Al fine di garantire l'attuazione di quanto stabilito nell'art. 3, commi 1 e 2, l'adeguamento deve essere attuato entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore dei requisiti di certificazione specifici per specie animale, orientamento produttivo e metodo di allevamento, definiti secondo quanto riportato nell'art. 1, comma 5.

Le norme tecniche e le certificazioni volontarie, di cui all'art. 3, comma 2, sono da ritenersi valide ed efficaci in concomitanza con quelle rilasciate ai sensi del presente decreto fino alla fine del periodo transitorio definito al comma 1.

Il mancato adeguamento di cui al comma 1 comporta l'impossibilità di utilizzo delle informazioni disciplinate dal presente decreto nell'ambito delle predette norme tecniche e certificazioni volontarie.



*Ministero dell'agricoltura,
della sovranità alimentare e delle foreste*

DIPARTIMENTO DELLA POLITICA AGRICOLA COMUNE
E DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR VII



Per i motivi sopra richiamati, si chiarisce che la piena operatività dei disciplinari ai soli fini dell'applicazione dell'articolo 7 del Decreto interministeriale 2 agosto 2022 (Termini e modalità per l'adeguamento al SQNBA - Norma transitoria), è stabilita nella data di adozione della Delibera assunta dal CSAAG in occasione della riunione del 22 settembre 2025 che ha accreditato i primi tre Organismi alla certificazione del SQNBA per la categoria bovini. ([Delibera del Comitato Settoriale di Accreditamento Agroalimentare del 22-09-2025 - Accredia](#)).

Conseguentemente, l'adeguamento delle norme tecniche già riconosciute o autorizzate dal MASAF, o certificazioni volontarie rilasciate da Organismi di Certificazione, per la categoria bovini, dovrà avvenire entro 12 mesi a partire dalla data di piena operatività dei disciplinari, cioè entro il 22 settembre 2026.

E. Coli STEC: nuove linee guida per latte crudo e prodotti derivati

Un approccio a tre livelli:

Produzione primaria

- Monitoraggio della presenza di STEC in allevamento
- Formazione del personale sull'igiene di mungitura
- Conservazione del latte a freddo

Trasformazione e distribuzione

- Validazione del processo produttivo
- Controllo analitico delle cagliate destinate alla produzione di formaggi al latte non pastorizzato
- Etichettatura informativa

Autocontrollo e gestione dei risultati

- Interpretazione dei risultati di analisi
- Azioni correttive in caso di riscontrata positività

E. Coli STEC: nuove linee guida per latte crudo e prodotti derivati

Fra le misure **consigliate** in materia di etichettatura, vi è l'inserimento di indicazioni che avvertano il consumatore vulnerabile dei rischi legati al consumo di formaggi a latte crudo:

*“Il consumo di questo prodotto **non è consigliato** per le categorie fragili (bambini, anziani, donne in gravidanza, persone immunodepresse)”*

Si tratta però di un mero **consiglio** e non di un obbligo, qualora, a seguito di autocontrolli, il produttore non riesca a escludere il rischio di contaminazione dei formaggi da E. Coli STEC.



Denominazione latte nei prodotti a base vegetale

Secondo il REG (UE) n. 1308/2013, può essere qualificato come latte «il prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture, senza alcuna aggiunta o sottrazione».

Tale denominazione può tuttavia essere utilizzata per il latte che ha subito un trattamento che non comporta alcuna modifica nella sua composizione o per il latte di cui la materia grassa è stata standardizzata (...); congiuntamente ad uno o più termini per designare il tipo, la classe qualitativa, l'origine e/o l'utilizzazione prevista del latte o per descrivere il trattamento fisico al quale è stato sottoposto o le modifiche che ha subito nella sua composizione, purché tali modifiche si limitino all'aggiunta e/o alla sottrazione dei suoi componenti naturali.

All'Allegato I, **Decisione 2010/791/UE**, sono indicati i prodotti per cui eccezionalmente può essere utilizzata la denominazione latte:

- Latte di mandorla
- Burro di cacao
- Latte di cocco
- Fagiolini al burro



Denominazione latte nei prodotti a base vegetale

Il caso TofuTown

CORTE DI GIUSTIZIA (SETTIMA SEZIONE) 14 GIUGNO 2017 C-422/16

«La denominazione «latte», in linea di principio, non potrebbe essere legittimamente impiegata per designare un prodotto puramente vegetale, dato che il latte è un prodotto di origine animale, come emerge anche dall'allegato VII, parte III, punto 4, del regolamento n. 1308/2013, il quale prevede che, per quanto riguarda il latte, le specie animali che ne sono all'origine devono essere specificate, quando il latte non proviene dalla specie bovina».

«Indicazioni esplicative o descrittive volte ad indicare l'origine vegetale del prodotto in questione, come «di soia» o «di tofu» (...) non fanno parte dei termini che possono essere utilizzati congiuntamente alla denominazione «latte» ...poiché le modifiche della composizione del latte suscettibili di essere designate da termini integrativi sono quelle che si limitano all'aggiunta e/o alla sottrazione dei suoi componenti naturali, restando esclusa la sostituzione completa del latte da parte di un prodotto puramente vegetale».

Denominazione latte nei prodotti a base vegetale: Il caso londinese OATLY



L'impresa svedese Oatly, nel 2019 ha provato a registrare nel Regno Unito il marchio «**post milk generation**», respinto dal IPO (Intellectual Property Office), nel 2023, a seguito dell'opposizione di Dairy UK. Il sindacato britannico dei produttori di latte aveva infatti contestato la possibile l'ingannevolezza del richiamo a 'milk' in un messaggio promozionale riferito a una bevanda di esclusiva natura vegetale.

I giudici della Corte d'Appello di Londra si sono pronunciati sul caso, a novembre 2024, accogliendo la tesi di Dairy UK. Il marchio Oatly 'Post Milk Generation', secondo la Corte d'Appello, viola sia la normativa britannica sui marchi sia il **Common Market Organisation**.

Evocazione DOP IGP

Corte d'Appello Venezia 2025 contro l'uso del termine e Gran XXX riferito o a formaggio a pasta dura ha affermato che la parola "gran" non è un termine generico ma una parte integrante e caratterizzante della DOP 'Grana Padano' e come tale può essere utilizzato esclusivamente per prodotti conformi al disciplinare DOP.

Grazie

AVV. CHIARA MARINUZZI