

Il latte e le sue scadenze



Avv. Chiara Marinuzzi
Studio Legale
avv. Gaetano Forte



Avv. Sara Checchi
Studio Legale
avv. Gaetano Forte

Il settore del latte in Italia riveste una notevole importanza. Un ruolo significativo al suo interno è sempre stato giocato da una particolare tipologia: il latte fresco. Dapprima accompagnato a livello normativo dal latte sterilizzato a lunga conservazione e dal latte UHT, ha poi successivamente visto arrivare il latte ad alta pastorizzazione e il latte microfiltrato, e non è detto che il futuro non porti altre novità.

Di certo l'ingresso di nuovi prodotti non è avvenuto in modo semplice anche in relazione ad una legislazione non preparata.

Uno dei temi che ha costantemente tenuto accesa l'attenzione è quello della data di scadenza. Cerchiamo di fare chiarezza.

LE TIPOLOGIE DI LATTE

Le tipologie di latte possono essere riassunte nelle seguenti categorie.

- » **Latte pastorizzato** (art. 3 L. 169/89): "Viene definito «latte pastorizzato» il latte sottoposto a trattamento di pastorizzazione, e che presenti al consumo:
 - a) prova della fosfatasi alcalina negativa;
 - b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore all'11 per cento delle proteine totali".
- » **Latte fresco pastorizzato** (art. 4 comma 1 L. 169/89): "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:
 - a) prova della fosfatasi alcalina negativa;
 - b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali;
 - c) prova della perossidasi positiva".
- » **Latte fresco pastorizzato di Alta Qualità** (art. 4 comma 2 L. 169/89): "Il «latte fresco pastorizzato» può essere definito «latte fresco pastorizzato di alta qualità» qualora venga ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi o consortili, avente le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite, con particolare riferimento al contenuto di proteine, di grasso, di carica batterica totale e di numero di cellule somatiche, con decreto del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da emanarsi entro 180 giorni dall'entrata in vigore della presente legge, e presenti al consumo un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,50 per cento delle proteine totali".
- » **Latte pastorizzato microfiltrato** (D.M. 17.06.2002) "si definisce microfiltrazione la tecnica di filtrazione condotta su elementi filtranti esenti da cessioni e aventi pori con luce media da 1,4 a 2 micron con applicazione di pressioni transmembrinarie comprese tra 1 e 1,2 bar. Fatti salvi i requisiti previsti dalla normativa vigente per il latte crudo destinato alla fabbricazione di latte alimentare trattato termicamente, è autorizzato il trattamento della microfiltrazione nel corso del processo di produzione del latte alimentare definito dall'art. 4, comma 1, della legge n. 169 del 1989 [NDR latte fresco pastorizzato]. Detto processo di produzione deve rispettare le previsioni ed i limiti della vigente normativa in materia di unico trattamento termico".
- » **Latte ad alta pastorizzazione - Altro pastorizzato** (DPR 54/97 allegato C, Cap. I punto 4): il latte pastorizzato deve:
 - a) essere ottenuto mediante un trattamento che comporti un'elevata temperatura per un breve periodo di tempo (almeno + 71,7 °C per 15 secondi, o qualsiasi altra combinazione equivalente) o mediante un trattamento di pastorizzazione che impieghi diverse combinazioni di tempo e temperatura raggiungendo un effetto equivalente;
 - b) presentare una reazione negativa alla prova della fosfatasi e positiva alla prova della perossidasi. È tuttavia autorizzata la fabbricazione di latte pastorizzato che presenti una reazione negativa della prova di perossidasi, a condizione che sulle confezioni figuri un'indicazione del tipo: «pastorizzato a temperatura elevata»;
 - c) immediatamente dopo la pastorizzazione, essere raffreddato al fine di raggiungere quanto prima una temperatura non superiore a + 6 °C
- » **Latte UHT** (Sezione IX, Capitolo II, Reg. 853/2004): "il trattamento a temperatura ultra alta (UHT) è ottenuto mediante un trattamento:
 - » che comporti un flusso di calore continuo ad alta temperatura per un breve periodo (almeno 135 °C per un periodo di durata appropriata) tale da eliminare microrganismi o spore vitali in grado di svilupparsi nel prodotto trattato, tenuto in un recipiente chiuso asettico a temperatura ambiente;

» sufficiente ad assicurare la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo di incubazione di 15 giorni a 30 °C, o di 7 giorni a 55 °C, in recipienti chiusi oppure dopo l'impiego di qualsiasi altro metodo che dimostri l'avvenuta applicazione del trattamento termico appropriato.

» **Latte sterilizzato a lunga conservazione** (art. 6 co. 1 L. 169/89): è definito latte sterilizzato a lunga conservazione il latte "che ha subito un trattamento termico finale di sterilizzazione in contenitore sigillato".

LE SCADENZE DEL LATTE

L'individuazione delle date di scadenza delle diverse tipologie di latte sopra descritte non è immediata e va recuperata attraverso un percorso tra diversi atti giuridici. Le date di scadenza erano originariamente previste nella Legge 169/89.

Latte fresco pastorizzato

Il decreto legislativo n. 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



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".

Latte ad Alta pastorizzazione

Il latte ad alta pastorizzazione non ha mai avuto una scadenza prefissata dal legislatore. Data la sua maggiore durabilità rispetto al latte pastorizzato è sempre stato presentato con una scadenza di circa 10/12 giorni. Poiché le autorità di controllo contestarono tale scadenza, ritenendo che la categoria alto pastorizzato fosse comunque da ricondurre ad un latte pastorizzato e quindi dovesse riportare una shelf life di 4 giorni + 1, intervenne la Corte di Giustizia che con la sentenza del 13.11.2003, nella causa C-294/2001 chiarì che la scadenza del latte ad alta pastorizzazione deve essere stabilita dal produttore in relazione all'effettiva durata del prodotto e che le disposizioni nazionali non devono compromettere o limitare (salvo sia necessario per la tutela della salute pubblica) la commercializzazione e la libera circolazione del latte e dei suoi derivati all'interno del mercato europeo.

Per quanto riguarda il "latte sterilizzato a lunga conservazione" e il "latte UHT a lunga conservazione" essendo state abrogate le indicazioni di durabilità di cui alla legge 169/1989 la loro durabilità è rimessa alla valutazione dell'operatore ai sensi del reg. UE 1169/11, sulla base dello specifico trattamento di conservazione operato sul prodotto.

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).

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

Tabella 1. Durabilità e riferimenti normativi per i diversi tipi di latte

Tipologia	Durabilità	Riferimento legislativo
Latte fresco pastorizzato	scad. 6 gg dal trattamento (salvo limite inferiore)	D.Lgs 157/04 convertito nella Legge n. 204/2004
Latte fresco pastorizzato di alta qualità	scad. 6 gg dal trattamento (salvo limite inferiore)	D.Lgs 157/04 convertito nella Legge n. 204/2004
Latte microfiltrato pastorizzato	Determinata da produttore	Reg. 1169/2011
Latte pastorizzato a temperatura elevata	Determinata da produttore	Reg. 1169/2011
Latte sterilizzato a lunga conservazione	Determinata da produttore	Reg. 1169/2011