

Circolare 3 febbraio 1986, n. 9.

**Preparazioni latte speciali (art. 46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994).
Modificazioni ed integrazioni alle circolari n. 40 del 12 marzo 1974, e n. 2 del 4
gennaio 1972.**

MINISTERO DELLA SANITÀ

Com'è noto con circolare n. 40 del 12 marzo 1974 questo Ministero aveva inteso fornire dettagliate direttive circa la produzione e commercializzazione di alcuni prodotti lattieri ricadenti sotto la voce merceologica «preparazioni latte speciali», disciplinate dall'art. 46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994 concernente il Regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto.

L'emanazione della circolare n. 40 era stata dettata dalla necessità di fornire in maniera dettagliata direttive univoche su tutto il territorio nazionale, atteso che la norma legislativa primaria (art. 46 del R.D. 994/1929), nell'elencare i prodotti lattieri rientranti tra le «preparazioni latte speciali», sanciva che la loro produzione e commercializzazione dovevano essere subordinate a preventiva autorizzazione da rilasciarsi da parte della competente autorità comunale e che, contestualmente all'autorizzazione, dovevano essere indicate le norme igieniche da osservarsi nella produzione e nel commercio di dette preparazioni.

Con precedente circolare n. 2 del 4 gennaio 1972, inoltre, questo Ministero aveva fornito specifiche direttive sulla produzione e commercializzazione di un particolare tipo di latte fermentato: lo yoghurt.

Premesso quanto sopra – tenuto conto delle nuove esigenze o delle innovazioni intervenute, dall'epoca dell'emanazione delle due succitate circolari ad oggi, con l'evoluzione tecnologica e le mutate abitudini alimentari dei consumatori italiani (in ciò facilitati dalla libera circolazione delle merci nel territorio della Comunità Economica Europea, che ha consentito di conoscere prodotti alimentari un tempo di esclusivo consumo nel Paese produttore), nonché con l'entrata in vigore di disposizioni applicative di direttive della CEE che hanno disciplinato in maniera specifica (v. latte in polvere e latte concentrato) o generale dette sostanze alimentari (v. etichettatura sostanze alimentari) – si reputa necessario, oltreché opportuno, fornire con la presente ulteriori indicazioni ed integrazioni delle suddette circolari n. 40 del 12 marzo 1974 e n. 2 del 4 gennaio 1972.

1) *Latte concentrato (latte condensato) e latte concentrato zuccherato*

La produzione ed il commercio del latte concentrato (in passato meglio conosciuto con il nome di latte condensato) e del latte concentrato zuccherato sono attualmente disciplinati dal D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514 (*G. U.* n. 216 del 7 agosto 1982), che recepisce nell'ordinamento nazionale la Direttiva CEE n. 76/118 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana.

Pertanto le direttive contenute nella circolare n. 40 del 1974 relativamente alle definizioni, alla tecnologia di fabbricazione, alla composizione, al confezionamento ed alla etichettatura devono intendersi superate dalle norme contenute nel D.P.R. 514/1982.

In particolare si sottolinea che:

- la materia prima impiegata per la fabbricazione di tali prodotti deve essere preventivamente sottoposta ad un trattamento termico corrispondente almeno alla pastorizzazione;
- non può essere aggiunto latte in polvere o latte ricostituito a partire da latte in polvere;
- si può impiegare, solo nel caso del prodotto zuccherato e per motivi puramente tecnologici, lattosio in quantità non superiore allo 0,02 per cento in peso con l'eventuale aggiunta di fosfato tricalcico in quantità non superiore al 10% del lattosio aggiunto;
- si possono impiegare gli additivi chimici previsti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, autorizzati ai sensi della L. 30 aprile 1962 n. 283, e secondo le prescrizioni in esso indicate;
- la data da riportare sulle confezioni destinate al consumatore finale deve essere riferita al termine minimo di conservazione e deve essere espressa con la dizione «da consumare preferibilmente entro il ...» secondo quanto stabilito dall'art. 10 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322;
- possono essere messi in commercio solo i seguenti tipi di latte concentrato con le denominazioni e la composizione previste dal D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514: latte concentrato ovvero latte concentrato non zuccherato ovvero latte intero concentrato; latte concentrato scremato ovvero latte concentrato scremato non zuccherato; latte concentrato parzialmente scremato ovvero latte concentrato parzialmente scremato non zuccherato; latte concentrato ricco di materia grassa ovvero latte concentrato non zuccherato ricco di materia grassa; latte concentrato zuccherato ovvero latte intero concentrato zuccherato; latte concentrato scremato zuccherato; latte concentrato parzialmente scremato zuccherato;
- le determinazioni analitiche per l'accertamento della conformità di tali prodotti alle norme contenute nel D.P.R. 514/1982 devono essere effettuate usando le metodiche ufficiali approvate con D.M. 23 agosto 1982 (*G. U.* n. 293 del 23 ottobre 1982 *S. O.*);
- in mancanza dell'indicazione, nel predetto D.P.R. 514/82 dei limiti microbiologici, quali utili parametri per il riscontro di una buona qualità igienica del prodotto, restano validi i valori indicati nella circolare n. 40/74.

2) *Latte in polvere*

La produzione ed il commercio del latte in polvere sono attualmente disciplinati dal D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514 già menzionato al precedente p. 1), le cui norme superano le direttive contenute nella citata circolare n. 40/74 relativamente alla definizione, alla tecnologia di fabbricazione, alla composizione, al confezionamento ed alla etichettatura.

In particolare appare doveroso precisare che:

- la materia prima impiegata nella produzione del latte in polvere deve essere sottoposta, preventivamente alla polverizzazione, ad un trattamento termico corrispondente almeno alla pastorizzazione;
- è consentito impiegare gli additivi chimici previsti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni;
- qualora si impieghi lecitina, in quantità da non superare comunque lo 0,5%, la prescritta denominazione di vendita del prodotto dovrà essere seguita immediatamente dalle menzioni «soluzione istantanea» e «contenente lecitina»;

- la data da riportare sulle confezioni destinate al consumatore finale deve essere riferita al termine minimo di conservazione e deve essere espressa con la dizione «da consumare preferibilmente entro il ...» secondo quanto stabilito dall'art. 10 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322;
- possono essere messi in commercio solo i seguenti tipi di latte in polvere con le indicazioni e la composizione previste dal D.P.R. 514/82: latte in polvere, ovvero latte intero in polvere ovvero polvere di latte ovvero polvere di latte intero; latte scremato in polvere ovvero polvere di latte scremato; latte parzialmente scremato in polvere ovvero polvere di latte parzialmente scremato; latte in polvere ricco di materia grassa ovvero polvere di latte ricco di materia grassa;
- qualora il latte in polvere sia confezionato in imballaggi o recipienti di peso netto pari o superiori a 20 Kg e non sia commercializzato al dettaglio oppure qualora il latte in polvere sia contenuto in confezioni di peso uguale o inferiore a 20 gr per unità, contenute in imballaggi globali e che non siano commercializzate singolarmente al dettaglio, le indicazioni minime obbligatorie da riportare sull'imballaggio esterno sono: la denominazione di vendita del prodotto ed il nome o ragione sociale o marchio depositato e l'indirizzo e la sede sociale del fabbricante, del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea e, per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale, la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento;
- le determinazioni analitiche per l'accertamento della conformità di tali prodotti alle norme contenute nel D.P.R. 514/1982 devono essere effettuate usando le metodiche ufficiali approvate con D.M. 23 agosto 1982 (*G. U.* n. 293 del 23 ottobre 1982 S.O.);
- in mancanza dell'indicazione, nel predetto D.P.R. 514/82, dei limiti microbiologici, per il riscontro di una buona qualità igienica del prodotto restano tuttora validi i valori indicati nella circolare n. 40/74.

3) *Panna o crema di latte*

Con la circolare n. 40/74 sono state impartite direttive circa la produzione e commercializzazione dei tipi di panna destinati all'alimentazione umana (panna da caffetteria, panna da cucina, panna da montare o per pasticceria).

Per effetto delle disposizioni contenute nel D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 (etichettatura delle sostanze alimentari) le direttive della circolare n. 40 devono intendersi, limitatamente a questo aspetto specifico, superate e, pertanto, l'etichettatura delle confezioni dei vari tipi di panna deve ritenersi subordinata al rispetto delle prescrizioni contenute in detto D.P.R. 322/1982.

In particolare si ritiene opportuno precisare che:

- la panna sottoposta a trattamento termico di pastorizzazione deve essere conservata, trasportata e posta in vendita a temperatura di refrigerazione non superiore a + 4°C, salvo le tolleranze previste per il trasporto in fase di distribuzione frazionata dal D.M. 14 febbraio 1984 (*G. U.* n. 64 del 5 marzo 1984);
- le denominazioni dei trattamenti termici cui le panne sono state sottoposte devono conformarsi ai termini ed alle limitazioni previste dall'O.M. 10 ottobre 1985 (*G. U.* n. 244 del 16 ottobre 1985) per i latti da consumo diretto sottoposti ad analoghi trattamenti termici;
- il termine minimo di conservazione deve essere così espresso:

a) per il tipo pastorizzato: «da consumarsi entro il ...»;

b) per il tipo UHT e sterilizzato: «da consumarsi preferibilmente entro il ...».

Devesi inoltre aggiungere che per effetto della libera commercializzazione delle merci nel territorio della Comunità economica europea sono apparsi da qualche tempo sul mercato italiano dei prodotti, già molto in uso in altre nazioni, quali la panna zuccherata e la panna fermentata, per cui si ritiene utile fornire delle indicazioni per la loro produzione e commercializzazione sul territorio nazionale.

Panna zuccherata

Nella preparazione di tale prodotto si ritiene ammissibile l'aggiunta di zucchero, in quantità tecnologicamente valide, per la «panna da montare» o per la «panna montata spray». Si è comunque dell'avviso che la quantità di zucchero non dovrebbe superare il 15% in peso del prodotto finito, da indicare come ingrediente sulla confezione.

La panna zuccherata deve ovviamente rispondere a tutti i requisiti dell'analogo prodotto non zuccherato, richiamati dalla presente circolare e da quella n. 40/74.

Panna fermentata

Trattasi di prodotto ottenuto per fermentazione della panna ad opera di colture di microrganismi lattici (di norma Streptococchi mesofili, Streptococcus lactis e Streptococcus diacetylactis) capaci di conferire al prodotto un aspetto più compatto ed una acidità spiccata oltreché un gusto più aromatico.

Tale prodotto, molto diffuso nei paesi stranieri nordici, trova facile applicazione in campo alimentare, soprattutto in cucina.

Prima dell'inoculo delle colture di microrganismi lattici la materia prima impiegata (panna) deve essere stata ovviamente sottoposta ad un preventivo trattamento di bonifica termica presso lo stabilimento di produzione.

Il prodotto finito fermentato deve presentare, ovviamente, tutti i requisiti previsti dalla citata circolare n. 40/74 per l'analogo prodotto non fermentato. Va comunque precisato che, ai sensi e per gli effetti dell'art. 7 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, non deve ritenersi obbligatoria l'indicazione in etichetta dei microrganismi lattici aggiunti.

4) *Latti speciali*

Ad integrazione delle direttive impartite con la circolare numero 40/74, nella quale erano stati presi in esame solo i latti aromatizzati, è opportuno segnalare che nella categoria dei latti speciali devono oggi ritenersi inclusi anche quei latti (già da tempo commercializzati in altri Paesi europei ed extra europei ma non ancora apparsi sul mercato italiano e per la cui commercializzazione sono pervenute specifiche richieste a questo Ministero) ai quali, dopo idoneo trattamento termico di bonifica (normalmente trattamento UHT) vengono aggiunte colture di particolari fermenti (di norma Lactobacillus Acidophilus e Bifidobacterium Bifidum), in condizioni tecnologiche tali che il prodotto finito risultante (latte addizionato di fermenti) non subisca azione fermentatrice dal momento della produzione a quello della vendita al consumatore.

La usuale tecnologia specifica, infatti, prevede l'aggiunta al latte, dopo il trattamento termico e prima del confezionamento in asepsi, di colture di fermenti in elevata quantità, con successiva conservazione del latte addizionato delle colture medesime a temperatura non superiore a + 4°C fino al momento della vendita al consumatore. In tali condizioni tecnologiche i fermenti aggiunti, pur mantenendosi vivi e vitali ed abbondanti, non sarebbero in grado di esplicare alcuna attività fermentatrice, ma sarebbero comunque capaci di produrre tutte le

attività biologiche favorevoli peculiari di tali microrganismi allorché perverrebbero nell'apparato enterico umano attraverso l'ingestione del latte.

Qualora, a seguito di applicazione di tecnologie differenti o di mancato rispetto, sia in fase di produzione che di trasporto e vendita, delle condizioni di temperatura prevista, venisse accertato analiticamente che i microrganismi aggiunti abbiano esplicato una azione fermentativa di qualsiasi entità a carico del prodotto finito, quest'ultimo non può essere considerato «latte speciale», ma deve essere classificato in ogni caso tra gli «analoghi» dei latti fermentati previsti dall'art.46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994.

Il prodotto finito può essere prodotto nei tipi intero, scremato e parzialmente scremato e dovrà contenere, in forma viva e vitale ed in quantità elevata, i microrganismi aggiunti.

Relativamente, poi, alla denominazione da riportare sui contenitori si ritiene che la più rispondente sia quella, in accordo con il D.P.R. 322/82, di «latte con aggiunta di fermenti...» eventualmente preceduta da un nome di fantasia. Per tutte le altre indicazioni da riportare sulle confezioni si rimanda alle disposizioni del citato D.P.R. 322/82, con particolare riguardo alle modalità di conservazione e di utilizzazione.

Latti fermentati

Con la circolare n. 40/74 sono state fornite delle indicazioni di massima circa la definizione e la caratteristica precipua di tali prodotti, mentre per quanto riguardava lo yoghurt, il più diffuso di tali latti fermentati, si faceva rimando alle direttive contenute nella circolare n. 2 del 4 gennaio 1972.

Ad integrazione di tali direttive si ritiene utile precisare quanto segue.

Per latti fermentati devono intendersi i prodotti ottenuti per coagulazione del latte, senza sottrazione di siero, ad opera esclusiva di microrganismi della fermentazione prevalentemente acida ovvero acido-alcoolica, specifici di ciascun latte fermentato, mantenuti vivi e vitali ed in quantità elevata fino alla data di validità riportata sul contenitore.

Sotto l'aspetto igienico-sanitario si ritiene che il latte impiegato per la produzione dei latti fermentati – del tipo intero, scremato o parzialmente scremato – debba essere sottoposto ad un trattamento di bonifica termica (pastorizzazione o sterilizzazione) prima dell'inoculo dei fermenti.

Qualora si impiegasse latte di specie diversa da quella bovina (capra, bufala, pecora) dovrà essere fatta obbligatoriamente menzione nella denominazione di vendita (es.: nome specifico del latte fermentato seguito da «al latte di capra», «al latte di bufala», «al latte di pecora» oppure «latte fermentato di... bufala - capra - pecora»).

È vietata l'aggiunta di addensanti, gelificanti e stabilizzanti ai sensi della L. 30 aprile 1962, n. 283 e D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche, come pure, in applicazione delle disposizioni vigenti, l'aggiunta di latte in polvere oppure l'impiego di latte ricostituito con latte in polvere.

Si ritiene che possa, invece, essere consentita l'aggiunta di crema di latte per arricchire il prodotto di materia grassa lattica.

Per la produzione di latti fermentati aromatizzati, zuccherati e non, è consentita l'aggiunta di zucchero e di sostanze aromatizzanti naturali quali: frutta fresca, in conserva, surgelata, in polvere, purea di frutta, succhi di frutta, marmellata, infusi vegetali ovvero di derivati di sostanze aromatizzanti naturali quali essenze, estratti, succhi alcoolizzati, aromi distillati, etc.

In tal caso la quantità minima di sostanza lattica non dovrebbe essere inferiore al 70% in peso del prodotto finito.

Analogamente alle sostanze aromatizzanti può pure ritenersi consentita l'aggiunta di sostanze alimentari quali ad esempio cacao, cioccolato, miele, pappa reale, malto, etc.

I lattici fermentati possono essere posti in commercio anche in forma liquida, sempreché detto stato fisico sia il risultato di un corretto procedimento tecnologico, nonché in miscela risultante dalla combinazione di due o più lattici fermentati. In entrambi i casi devono comunque essere fatte salve le peculiari caratteristiche di tali prodotti (fermenti specifici vivi e vitali e in quantità elevata).

I lattici fermentati possono essere anche stabilizzati con il calore in stabilimenti autorizzati. In tal caso i medesimi non possono riportare la denominazione di vendita specifica corrispondente al particolare tipo di latte fermentato (ad es.: yoghurt, Kephir, etc.), essendo venuto meno il requisito essenziale (fermenti specifici vivi e vitali) che caratterizza tale prodotto, ma devono essere presentati al consumatore con una denominazione generica che faccia riferimento anche al trattamento di stabilizzazione con il calore.

I lattici fermentati, infine, devono essere posti in commercio in contenitori aventi i requisiti prescritti dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777. Per la loro etichettatura si applicano le disposizioni contenute nel D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

I lattici fermentati, tal quali o aromatizzati, non stabilizzati con il calore devono essere mantenuti in regime di refrigerazione (max. + 4°C) dalla produzione alla vendita al consumatore, salvo il caso della distribuzione frazionata agli esercizi di vendita per la quale si applicano le tolleranze di temperatura previste dal D.M. 14 febbraio 1984.

Relativamente, poi, allo yoghurt, il più noto e diffuso dei lattici fermentati, nel ribadire le indicazioni desumibili dalla circolare n. 2 del 4 gennaio 1972, si precisa che:

- 1) nella fabbricazione di tale prodotto non può essere aggiunto latte in polvere o latte ricostituito con latte in polvere;
- 2) non possono essere impiegati addensanti, gelificanti, stabilizzanti in applicazione della L. 30 aprile 1962, n. 283 e D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche;
- 3) può essere prodotto anche nel tipo parzialmente scremato, oltreché intero e scremato o magro;
- 4) può essere ottenuto anche con latte addizionato di crema di latte per aumentarne il titolo di grasso;
- 5) può essere ottenuto con latte di specie diversa da quella bovina;
- 6) può essere esitato al consumatore in forma liquida secondo i criteri esposti in precedenza;
- 7) può essere posto in vendita in contenitori di vario tipo purché prodotti con materiali aventi i requisiti prescritti dal D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777;
- 8) deve essere etichettato conformemente alle disposizioni contenute nel D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

A completamento delle direttive sopra indicate si ritiene utile rammentare che, in conformità a quanto prescritto dall'art. 46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994, la produzione e commercializzazione dei nuovi prodotti elencati nella presente circolare debbano essere subordinati a preventiva autorizzazione dell'autorità comunale competente.