

CAMERA DEI DEPUTATI N. 1675

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**MANCA NICOLA, SERAFINI, CRUCIANELLI, MAGRI,
CAFIERO, GIANNI**

Presentata il 10 maggio 1984

Nuove norme per la commercializzazione del latte

ONOREVOLI COLLEGHI ! — In questi giorni la stampa quotidiana si è più volte interessata del problema relativo all'indicazione « latte fresco » sui contenitori del latte pastorizzato, la cui portata coinvolge non solo le centrali pubbliche e le cooperative del settore, ma si riflette anche sui produttori zootecnici e sui consumatori. Il caso della centrale del latte di Firenze è esemplare da questo punto di vista. Infatti, lo scorso dicembre 1983 la Sesta sezione penale della Corte di cassazione, annullando una precedente sentenza assolutoria, ha ritenuto non legittimo l'uso della dicitura « latte fresco » per identificare il latte intero sottoposto al trattamento termico di pastorizzazione, poiché l'acquirente in questo modo risulterebbe ingannato circa la natura e la qualità del prodotto.

Gli studi effettuati e i lavori prodotti da vari esperti hanno messo in evidenza un concetto base, lo stesso che ci ha spinto ad elaborare la presente proposta di legge: cioè il latte pastorizzato è per definizione quello che presenta proprietà pressoché inalterate rispetto a quelle che ha il latte crudo prima del trattamento. Quindi riteniamo che risulti non ingannevole, bensì utile all'attuale situazione di mercato, l'applicazione dell'aggettivo « fresco » sui contenitori del latte pastorizzato, e questo a tutto vantaggio dell'acquirente che può facilmente riconoscere un prodotto dalle caratteristiche superiori, dimostrabili e dimostrate rispetto a quelle degli altri tipi di latte. La nostra iniziativa di impostare il rinnovamento della legislazione lattiera partendo dalla definizione organica dei vari tipi di latte alimentare,

tenuto conto che sono proprio questi ad aver subito una sostanziale evoluzione non accompagnata da un puntuale aggiornamento normativo laddove, invece, altri aspetti — in particolare quelli inerenti alla attività produttiva entro l'allevamento — sono sorretti da antiche regolamentazioni sostanzialmente ancora valide nonché da più recenti — e più efficaci — prescrizioni sanitarie, nasce principalmente dai continui pericoli di divaricazione oggi presenti (scarsi collegamenti fra le diverse matrici e i differenti filoni legislativi, ecc.).

Gli studi cui accennavamo prima si rifanno soprattutto ad una attenta valutazione della « quantità di calore » che viene somministrata al latte nei diversi trattamenti sanitarizzanti e al suo effetto sui componenti del latte stesso. L'effetto distruttivo che il calore ha sui germi e su alcune sostanze contenute nel latte varia secondo i parametri tempo-temperatura che vengono impiegati. Se analizziamo dettagliatamente i decadimenti che subisce il latte sottoposto a tre diversi casi: bollitura di tipo casalingo, pastorizzazione, sterilizzazione con processo UHT (*Ultra head temperature*) vediamo che i « danni » provocati al latte da un processo termico di pastorizzazione risultano circa 25 volte più ridotti di quelli provocati dal procedimento di bollitura casalinga. Ora: poiché il latte crudo per poter essere consumato deve essere prima bollito (per ovvi motivi igienico-sanitari) mentre invece il latte pastorizzato può essere consumato così come è o riscaldato (ma non bollito) e considerando anche l'alto livello con cui viene prodotto dalle nostre centrali, si ha che il latte pastorizzato è l'unico tipo di latte che mantiene più integre le proprietà proteiche, vitaminiche e nutrienti del prodotto appena munto.

Scopo della pastorizzazione è quello di mantenere nel latte la genuinità originaria, assicurandogli al tempo stesso una completa igienizzazione ed una breve limitata validità (indispensabile per la commercializzazione). Quindi « fresco » sinonimo di « pastorizzato ».

Una ulteriore conferma di ciò che abbiamo finora detto ci viene fornita dagli

altri paesi europei che usano regolarmente l'aggettivo « fresco » sui contenitori del latte pastorizzato: in Francia: *lait frais pasteurisé*, in Germania: *frische vollmilch*, in Inghilterra: *frech pasteurised milk*, in Spagna: *leche fresca pasterizada*. La dicitura « latte fresco » riferita al latte pastorizzato trova inoltre conferma, oltretutto nelle leggi e nei regolamenti internazionali o di altri paesi, nei regolamenti della Comunità economica europea: il regolamento CEE 1411/72 del 26 settembre 1982 usa l'aggettivo « fresco » per riferirsi al latte crudo e al latte sottoposto a pastorizzazione; il decreto francese LAI F 2 del 1974 autorizza l'uso della denominazione *lait frais pasteurisé* per il latte pastorizzato; l'Associazione delle industrie casearie di Bonn in uno suo rapporto del 5 dicembre 1975 indica l'espressione « fresco » solo per il latte da consumo (crudo o pastorizzato).

Quindi: « latte fresco » per non indurre in errore l'acquirente, « latte fresco » per distinguere un prodotto che dura appena dodici ore se conservato a temperatura ambiente (25° C) da prodotti che possono durare interi mesi, infine, « latte fresco » per valorizzare al massimo il nostro prodotto nazionale.

* * *

La nostra proposta di legge si propone di disciplinare la commercializzazione del latte e nell'articolo 1 definisce i vari tipi di latte alimentare ed in particolare per il latte intero, parzialmente scremato e scremato, oltre a fissare le percentuali di residuo secco magro e di materia grassa, viene anche stabilito il contenuto proteico minimo.

L'articolo 2 classifica tutti quei prodotti che, costituiti essenzialmente di latte alimentare, ma che per le loro caratteristiche fisiche, chimiche, ecc., non possono essere utilizzati come tale, definendoli « latti speciali ».

Nell'articolo 3 con il termine « conserva di latte » si definisce quel tipo di latte che dopo essere stato trattato termicamente o con un trattamento di effetto

IX LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

equivalente, risulta avere un tempo di conservazione superiore ai cinque giorni.

L'articolo 4 disciplina le partite di latte che non possono essere destinate a fini alimentari. Il secondo comma di questo articolo prevede che il Ministro della sanità provveda all'emanazione di un proprio decreto con cui regolamentare tutte quelle sostanze estranee alla normale composizione del latte.

L'articolo 6 stabilisce i casi in cui è consentito usare l'aggettivo « fresco » riferito al latte.

L'articolo 7 disciplina l'etichettatura del latte ed in particolare l'ultimo comma stabilisce che la menzione « conserva di latte » deve essere riprodotta sul contenitore con caratteri grafici prevalenti rispetto ad ogni altra dicitura.

Il terzo comma dell'articolo 8 autorizza la vendita del latte crudo dal produttore al consumatore nella propria azienda.

L'articolo 9 stabilisce le sanzioni amministrative e penali.

Le norme transitorie e le disposizioni finali sono contenute negli articoli 10 e 11.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

Per l'applicazione della presente legge si intende per:

A) latte: il prodotto della mungitura di una o più vacche;

B) latte alimentare: i prodotti seguenti destinati ad essere venduti come tali al consumatore:

1) latte crudo: il latte che non abbia subito alcun trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente;

2) latte intero: il latte che abbia subito almeno un trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente autorizzato e che abbia i seguenti requisiti:

a) residuo secco magro non inferiore a 8,50 per cento;

b) materia grassa non inferiore al 3,50 per cento;

c) contenuto proteico minimo del 3,1 per cento;

3) latte parzialmente scremato: il latte che abbia subito almeno un trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente autorizzato e che abbia i seguenti requisiti:

a) residuo secco magro non inferiore a 8,60 per cento;

b) materia grassa compresa fra 1,50 e 1,80 per cento;

c) contenuto proteico minimo del 3,1 per cento;

4) latte scremato: il latte che abbia subito almeno un trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente autorizzato e che abbia i seguenti requisiti:

a) residuo secco magro non inferiore a 8,70 per cento;

b) materia grassa non superiore a 0,30 per cento;

c) contenuto proteinico minimo del 3,2 per cento.

ART. 2.

Per latti speciali si intendono tutti quei prodotti che, costituiti essenzialmente di latte alimentare, per le loro caratteristiche organolettiche, chimiche, fisiche risultino diversi dal latte stesso e tali da non essere utilizzati in luogo di questo. Ne fanno parte:

a) i latti fermentati quali: yogurt, yoddu, kefir e similari;

b) la crema o panna di latte: al cacao, al caffè, alla frutta e simili;

c) i latti in polvere;

d) il latte concentrato, evaporato, condensato.

ART. 3.

Il latte che subisce un trattamento termico o un trattamento di effetto equivalente autorizzato tale da garantirne la conservazione per un periodo di tempo superiore ai cinque giorni viene denominato « conserva di latte ».

ART. 4.

Non possono essere utilizzate a fini alimentari partite di latte:

a) provenienti da animali:

1) affetti da infezioni, anche localizzate, i cui agenti eziologici e i metaboliti degli stessi possano essere trasmessi con il latte;

2) che presentino turbe dello stato generale capaci di alterare la normale composizione del latte;

b) con caratteri organolettici anormali o in cattivo stato di conservazione;

c) contraffatte a mezzo latte in polvere, farina lattea e latti artificiali;

IX LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

d) che presentino colostro, sangue, sudiciume, sedimento anormale, residui non regolamentari di sostanze medicamentose e di principi farmacologicamente attivi quali ormoni e fitofarmaci;

e) contenenti disinfettanti, conservanti, neutralizzanti ed altri principi non regolamentari atti a correggerne i difetti nonché residui di antiparassitari ed ogni diversa sostanza non regolamentare estranea alla normale composizione del latte.

Entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge il Ministro della sanità provvede, con proprio decreto, a regolamentare quanto previsto alle lettere d) e e) del precedente comma.

ART. 5.

Per quanto riguarda l'etichettatura, anche quella a stampa sul contenitore, la presentazione e la pubblicità del latte si applicano le disposizioni della presente legge.

ART. 6.

La dicitura « latte fresco » è utilizzabile solo nei seguenti casi:

a) per il latte crudo;

b) per il latte sottoposto al trattamento termico di pastorizzazione o a un trattamento di effetto equivalente autorizzato.

ART. 7.

L'etichettatura del latte, compresa quella a stampa sul contenitore, non deve indurre in errore l'acquirente sulla natura, la composizione, la qualità, la quantità, il tempo di conservazione del prodotto.

L'etichettatura, anche quella a stampa sul contenitore, deve contenere almeno le seguenti indicazioni:

a) la denominazione di vendita;

b) il quantitativo netto espresso in volume;

c) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria la adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;

d) il termine minimo di conservazione;

e) il luogo di origine o di provenienza;

f) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento.

La denominazione di vendita può essere:

a) latte fresco pastorizzato intero;

b) latte fresco pastorizzato parzialmente scremato;

c) latte fresco pastorizzato scremato;

d) conserva di latte intero;

e) conserva di latte parzialmente scremato;

f) conserva di latte scremato.

Il termine di conservazione deve essere indicato con la menzione « da consumarsi preferibilmente entro il se conservato in frigorifero, entro il se conservato a temperatura ambiente (25°C) ».

La dicitura « conserva di latte » deve essere riprodotta sulla etichetta o sul contenitore con caratteri grafici prevalenti rispetto ad ogni altra dicitura e comunque non inferiore a millimetri 20 per le confezioni da litri uno, e millimetri 15 per le confezioni da mezzo litro.

ART. 8.

Secondo quanto previsto dagli articoli 5, 6 e 7 della presente legge le indicazioni devono essere indelebili e apposte nello stesso campo visivo.

È vietata la vendita dei prodotti di cui alla presente legge qualora le indicazioni di cui al precedente articolo non siano riportate in lingua italiana.

Il latte crudo può essere venduto soltanto dal produttore nella propria azienda, purché possessa i requisiti igienico-sanitari, periodicamente controllati, che garantiscano il consumatore.

ART. 9.

Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque non si attenga alle norme contenute nella presente legge è punito con la sanzione amministrativa da lire 1 milione a lire 5 milioni.

ART. 10.

È consentito per un periodo di sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge produrre e confezionare i prodotti ivi previsti in conformità alle norme precedentemente vigenti.

I prodotti di cui al comma precedente possono essere posti in vendita fino al 31 dicembre 1985.

ART. 11.

La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.