



**CITTA' DI TORINO**  
**DIREZIONE CENTRALE CORPO DI POLIZIA MUNICIPALE**  
**SERVIZIO SERVIZI INTEGRATI**  
**Ufficio Studi e Formazione**

**CIRCOLARE N. 80**  
***Informativa***

OGGETTO: **Attività Produttive.**

*Igiene alimenti e bevande.*

D.L.vo n. 175/2011 recante “Attuazione della direttiva 2007/61/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana”<sup>(1)</sup>.

Il provvedimento in oggetto regola la produzione dei vari tipi di latte conservato - parzialmente o totalmente disidratato - destinati all'alimentazione umana escludendo la speciale disciplina per il latte destinato ai lattanti ed alla prima infanzia [D.M. n. 82/09 - Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea ed all'esportazione presso Paesi terzi (G.U. n. 155 del 07/07/2009)].

La norma abroga le seguenti disposizioni normative:

- D.L.vo 20 febbraio 2004, n. 49 [Attuazione della direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato destinato all'alimentazione umana (S.O.G.U. n. 49 del 28/02/2004)];
- D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514 [Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/118 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana (G.U. n. 216 del 07/08/1982)].

Sono fatte salve le disposizioni di cui alla legge 11 aprile 1974, n. 138 [Nuove norme concernenti il divieto di ricostituzione del latte in polvere per l'alimentazione umana (G. U. n. 117 del 07/05/1974)].

L'art. 1, commi 3 e 4 del decreto definisce i tipi di latte disidratato in:

- **latte parzialmente disidratato:** prodotto liquido, con o senza aggiunta di zuccheri, ottenuto mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato o da una miscela di tali prodotti, eventualmente con aggiunta di crema di latte o di latte totalmente disidratato o di questi due prodotti; nel prodotto finito l'aggiunta di latte totalmente disidratato non deve superare il 25 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.
- **latte totalmente disidratato:** prodotto solido ottenuto mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla crema di latte o da una miscela di tali prodotti ed il cui tenore in acqua è uguale o inferiore al 5 % in peso del prodotto finito.

I prodotti citati, sono commercializzati con le denominazioni di vendita riportate nell'allegato I del provvedimento (a cui si rimanda per la consultazione).

---

(1) G.U. n. 257 del 4/11/2011.

L'art. 2 del decreto stabilisce che è consentita la correzione del tenore proteico del latte utilizzando le seguenti materie prime:

- *retentato di latte*: prodotto ottenuto dalla concentrazione delle proteine del latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o del latte scremato;
- *permeato di latte*: prodotto ottenuto estraendo le proteine e la materia grassa dal latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o dal latte scremato;
- *lattosio*: componente naturale del latte, normalmente ottenuto da siero avente un tenore di lattosio anidro non inferiore al 99 % m/m su sostanza secca; può essere anidro o contenere una molecola di acqua di cristallizzazione o essere costituito di un miscuglio di entrambi.

L'art. 3 del decreto tratta della conservazione dei due tipi di latte disidratato nel rispetto delle disposizioni generali del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 <sup>(2)</sup> in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

In tema di etichettatura, la norma prescrive espressamente, all'art. 5, comma 1, come si debbano applicare le disposizioni previste dal D.L.vo n. 109/92 [Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari] <sup>(3)</sup> con la precisazione che i prodotti in parola devono **obbligatoriamente** riportare:

- l'indicazione della percentuale di materia grassa del latte (espressa in peso rispetto al prodotto finito) fatta eccezione per il latte scremato concentrato, il latte scremato concentrato zuccherato e il latte scremato in polvere nonché per prodotti quali il latte concentrato ricco di grassi, il latte concentrato o il latte intero concentrato, il latte parzialmente scremato concentrato e il latte scremato concentrato (allegato I, punto 1) deve anche essere riportata la percentuale di estratto secco magro ottenuto dal latte, e precisamente: 26,5% per il latte concentrato privo di grassi, 25% per il latte concentrato o latte intero concentrato, almeno il 20% per il latte parzialmente scremato concentrato e non meno del 20% per il latte scremato concentrato.

**Tali indicazioni devono figurare accanto alla denominazione di vendita.**

- le istruzioni concernenti il modo di diluizione o di ricostituzione integrate dall'indicazione del tenore di materia grassa del prodotto dopo la diluizione o la ricostituzione per i prodotti destinati alla vendita al consumatore quali il latte in polvere ricco di materia grassa, il latte in polvere, il latte intero in polvere, il latte parzialmente scremato in polvere e, il latte scremato in polvere (allegato I, punto 2);
- sull'etichettatura, la dicitura “**non è un alimento per lattanti minori di 12 mesi**” per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2;
- nel caso di prodotti di peso unitario inferiore a 20 grammi, confezionati in imballaggi globali<sup>(4)</sup>, le indicazioni obbligatorie possono figurare solo sull'imballaggio globale, ad eccezione della denominazione di vendita che deve figurare anche sulle singole unità.

Ai sensi dell'articolo 5, comma 2, le denominazioni di vendita dei prodotti riportate nell'allegato I sono riservate ai prodotti definiti nell'allegato stesso (a cui si rimanda) e sono utilizzate nel commercio per designare i prodotti medesimi ed, in alternativa (comma 3) con gli stessi effetti ed obblighi possono essere utilizzate le denominazioni riportate nell'allegato II (a cui si rimanda), recanti alcune condizioni con espressioni linguistiche in inglese, francese, danese, spagnola, tedesca, olandese, svedese, finlandese, portoghese, in relazione alla provenienza del prodotto.

(2) G.U. dell'Unione Europea n. L226/6 del 25 giugno 2004.

(3) Vds Circolare del Corpo n. 05bis/04 e s.m.i.

(4) Trattati di imballaggi che contengono più confezioni del prodotto.

La parte sanzionatoria è prevista all'art. 7 con le seguenti **sanzioni**:

- ⇒ comma 1 - Salvo che il fatto costituisca reato, **chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti definiti negli allegati I e II per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite dal decreto 175/11**, è punito con la **sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da € 3.000 ad € 18.000** [p.m.r. entro 60 gg € 6.000 - Autorità competente/destinatario proventi: CCIA]
- ⇒ comma 2 - Salvo che il fatto costituisca reato, **chiunque aggiunge ai prodotti indicati nell'articolo 1 [latte parzialmente/totalmente disidratato] sostanze diverse da quelle consentite ai sensi dell'articolo 2, o chiunque procede alla conservazione dei prodotti in modo diverso da come previsto all'articolo 3**, è punito con la **sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da € 3.000 ad € 18.000** [p.m.r. entro 60 gg € 6.000 - Autorità competente/destinatario proventi: CCIA]
- ⇒ comma 3 - Salvo che il fatto costituisca reato, **chiunque viola le disposizioni indicate nell'articolo 5, comma 2 [denominazione di vendita dei prodotti definiti negli allegati I e II]** è punito con una **sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da € 2.000 ad € 12.000** [p.m.r. entro 60 gg € 4.000 - Autorità competente/destinatario proventi: CCIA]

Si allega esclusivamente alla versione della presente circolare reperibile sulla rete Intranet di P.M. il testo del Decreto Legislativo n. 175/2011 comprensivo degli allegati I e II.

SG/CC

Addi, 09/07/2012

F.to IL DIRIGENTE DI P.M.  
Dott. Giovanni ACERBO

## **DECRETO LEGISLATIVO 8 ottobre 2011, n. 175**

Attuazione della direttiva 2007/61/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana.

### **Art. 1 - Attuazione organica delle direttive 2007/61/CE e 2001/114/CE**

1. Il presente decreto integra le disposizioni attuative della direttiva 2007/61/CE e della direttiva 2001/114/CE, relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana.
2. Il presente decreto si applica ai tipi di latte conservato, parzialmente o totalmente disidratato, destinati all'alimentazione umana, fatta salva la disciplina speciale per il latte destinato ai lattanti ed alla prima infanzia.
3. Si intende per "*latte parzialmente disidratato*" il prodotto liquido, con o senza aggiunta di zuccheri, ottenuto mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato o da una miscela di tali prodotti, eventualmente con aggiunta di crema di latte o di latte totalmente disidratato o di questi due prodotti; nel prodotto finito l'aggiunta di latte totalmente disidratato non deve superare il 25 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.
4. Si intende per "*latte totalmente disidratato*" il prodotto solido ottenuto mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla crema di latte o da una miscela di tali prodotti ed il cui tenore in acqua è uguale o inferiore al 5 % in peso del prodotto finito.
5. I prodotti di cui ai commi 3 e 4 sono commercializzati con le denominazioni di vendita riportate nell'allegato I.
6. Ai prodotti definiti all'allegato II si applicano le disposizioni previste dal presente decreto per i medesimi prodotti dell'allegato I cui si riferiscono.

### **Art. 2 - Aggiunte**

1. Nei limiti previsti dalla normativa comunitaria, ai fini della correzione del tenore proteico del latte, è consentito l'impiego delle seguenti materie prime:
  - a) *retentato di latte*: prodotto ottenuto dalla concentrazione delle proteine del latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o del latte scremato;
  - b) *permeato di latte*: prodotto ottenuto estraendo le proteine e la materia grassa dal latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o dal latte scremato;
  - c) *lattosio*: componente naturale del latte, normalmente ottenuto da siero avente un tenore di lattosio anidro non inferiore al 99,0 % m/m su sostanza secca; può essere anidro o contenere una molecola di acqua di cristallizzazione o essere costituito di un miscuglio di entrambi.

### **Art. 3 - Conservazione e trattamento**

1. Ferma restando l'applicazione delle disposizioni di cui al 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, la conservazione dei prodotti di cui all'articolo 1 si ottiene mediante:
  - trattamento termico di sterilizzazione oppure trattamento UHT e simili per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1.1;
  - aggiunta di zucchero per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1.2;
  - disidratazione per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2.
2. Per la fabbricazione dei prodotti di cui all'allegato I, punto 1.2 è autorizzato il trattamento mediante lattosio in quantità aggiuntiva non superiore allo 0,03 % in peso.

### **Art. 4 - Tenore proteico**

1. Il tenore proteico del latte può essere corretto ad un livello minimo del 34 % in peso, espresso in materia secca sgrassata, sia aggiungendo sia togliendo componenti del latte senza alterare nel latte corretto il rapporto tra proteina del siero e caseina.

## Art. 5 - Etichettatura

1. Ai prodotti di cui all'articolo 1 si applica il D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni.
2. I prodotti di cui all'articolo 1 devono riportare:
  - l'indicazione della percentuale di materia grassa del latte espressa in peso rispetto al prodotto finito, fatta eccezione per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1.1, lett. d), punto 1.2, lett. g), e punto 2, lett. d); inoltre per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1, la percentuale di estratto secco magro ottenuto dal latte; queste indicazioni figurano accanto alla denominazione di vendita;
  - per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2, destinati alla vendita al consumatore, le istruzioni concernenti il modo di diluizione o di ricostituzione integrate dall'indicazione del tenore di materia grassa del prodotto dopo la diluizione o la ricostituzione;
  - sull'etichettatura la dicitura "*non è un alimento per lattanti minori di 12 mesi*" per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2;
  - nel caso di prodotti di peso unitario inferiore a 20 grammi, confezionati in imballaggi globali, le indicazioni obbligatorie possono figurare solo sull'imballaggio globale, ad eccezione della denominazione di vendita che deve figurare anche sulle singole unità.
3. Le denominazioni di vendita di cui all'allegato I sono riservate ai prodotti definiti nel medesimo allegato e sono utilizzate nel commercio per designare i prodotti stessi; in alternativa, e con i medesimi effetti e obblighi, possono essere utilizzate le denominazioni di cui all'allegato II, alle condizioni e con le espressioni linguistiche ivi indicate.

## Art. 6 - Abrogazioni

1. Sono o restano abrogati:
  - il decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 49 [Attuazione della direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato destinato all'alimentazione umana (G.U. n. 49 del 28 febbraio 2004. S.O.)];
  - il decreto del Presidente della Repubblica 10 maggio 1982, n. 514 [resta abrogato - Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/118 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana (G.U. n. 216 del 7 agosto 1982)].
2. Sono fatte salve le disposizioni di cui alla legge 11 aprile 1974, n. 138 [Nuove norme concernenti il divieto di ricostituzione del latte in polvere per l'alimentazione umana (G. U. n. 117 del 7 maggio 1974)].

## Art. 7 - Sanzioni

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti definiti all'allegato I e all'allegato II per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite dal presente decreto, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 18.000 euro.
2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque aggiunge ai prodotti di cui all'articolo 1, sostanze diverse da quelle consentite ai sensi dell'articolo 2, o chiunque procede alla conservazione dei prodotti in modo diverso da come previsto all'articolo 3, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 3.000 euro a 18.000 euro.
3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 5, comma 2, è punito con una sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da 2.000 euro a 12.000 euro.

## Art. 8 - Modificazioni tecniche degli allegati

1. Modificazioni alle indicazioni tecniche recate dagli allegati annessi al presente decreto legislativo, in recepimento di direttive comunitarie, sono adottate con decreti del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con i Ministri del lavoro e delle politiche sociali, della salute e delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da esprimere entro trenta giorni dalla richiesta, intendendosi espresso avviso favorevole in caso di inutile decorso del predetto termine.

## Art. 9 - Invarianza finanziaria

1. Dall'attuazione delle disposizioni del presente decreto legislativo non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica. I soggetti pubblici interessati provvedono agli adempimenti previsti con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.

## DENOMINAZIONI DI VENDITA DEI PRODOTTI

### 1. Latte parzialmente disidratato:

1.1. - Le denominazioni di vendita dei tipi di latte **concentrato senza aggiunta di zuccheri** sono:

- a) latte concentrato ricco di grassi, intendendosi per tale il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, almeno il 15 % di materia grassa ed il 26,5 % di estratto secco totale ottenuto dal latte;
- b) latte concentrato o latte intero concentrato, intendendosi per tale il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, almeno il 7,5 % di materia grassa e il 25 % di estratto secco totale ottenuto dal latte;
- c) latte parzialmente scremato concentrato, intendendosi per tale il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, almeno l'1 % e meno del 7,5% di materia grassa e almeno il 20 % di estratto secco totale ottenuto dal latte;
- d) latte scremato concentrato, intendendosi per tale il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non più dell'1% di materia grassa e non meno del 20 % di estratto secco totale ottenuto dal latte;

1.2. - Le denominazioni di vendita dei tipi di latte **concentrato con aggiunta di zuccheri** sono:

- e) latte concentrato zuccherato o latte intero concentrato zuccherato, intendendosi per tale il latte parzialmente disidratato, con aggiunta di zucchero (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato), contenente, in peso, almeno l'8 % di materia grassa e il 28 % di estratto secco totale ottenuto dal latte;
- f) latte parzialmente scremato concentrato zuccherato, intendendosi per tale il latte parzialmente disidratato con aggiunta di zucchero (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) e contenente, in peso, almeno l'1 % e meno dell'8 % di materia grassa e almeno il 24 % di estratto secco totale ottenuto dal latte;
- g) latte scremato concentrato zuccherato, intendendosi per tale il latte parzialmente disidratato, con aggiunta di zucchero (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) e contenente, in peso, non più dell'1 % di materia grassa e non meno del 24 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

### 2. Latte totalmente disidratato:

Le denominazioni di vendita dei tipi di latte totalmente disidratato sono:

- a) latte in polvere ricco di materia grassa o polvere di latte ricco di materia grassa, intendendosi per tale il latte disidratato contenente, in peso, almeno il 42 % di materia grassa;
- b) latte in polvere, latte intero in polvere, polvere di latte o polvere di latte intero, intendendosi per tale il latte disidratato contenente, in peso, non meno del 26 % e meno del 42 % di materia grassa;
- c) latte parzialmente scremato in polvere o polvere di latte parzialmente scremato, intendendosi per tale il latte disidratato contenente, in peso, più dell'1,5 % e meno del 26 % di materia grassa;
- d) latte scremato in polvere o polvere di latte scremato, intendendosi per tale il latte disidratato contenente, in peso, al massimo l'1,5 % di materia grassa.

## Allegato II - articolo 1, comma 6

- a) in lingua inglese l'espressione "evaporated milk" designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 1.1, lett. b), contenente, in peso, non meno del 9 % di materia grassa e del 31 % di estratto secco totale ottenuto dal latte;
- b) in lingua francese le espressioni "lait demi-ecremé concentré" e "lait demi-ecremé concentré non sucré", e in lingua spagnola l'espressione "leche evaporada semidesnatada" e in lingua olandese le espressioni "geëvaporeerde halfvolle melk" o "halfvolle koffiemelk", e in lingua inglese l'espressione "evaporated semiskimmed milk" designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1.1, lett. c), contenente, in peso, tra il 4 % ed il 4,5 % di materia grassa e non meno del 24 % di estratto secco totale;
- c) in lingua danese l'espressione "kondenseret kaffefløde" e in lingua tedesca l'espressione "kondensierte Kaffeesahne" designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1.1, lett. a);
- d) in lingua danese l'espressione "flødepulver", in lingua tedesca le espressioni "Rahmpulver" e "Sahnepulver", in lingua francese l'espressione "creme en poudre", in lingua olandese l'espressione "roompoeder", in lingua svedese l'espressione "gräddpulver" e in lingua finlandese l'espressione "kermajauhe" designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lett. a);
- e) in lingua francese l'espressione "lait demi-ecremé concentré sucré", e in lingua spagnola l'espressione "leche condensada semidesnatada" e in lingua olandese l'espressione "gecondenseerde halfvolle melk met suiker" designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1.2, lett. f), con un tenore di materia grassa, in peso, compreso tra il 4 % ed il 4,5 % e di estratto secco totale ottenuto dal latte non inferiore al 28 %;
- f) in lingua francese l'espressione "lait demi-ecremé en poudre" e in lingua olandese l'espressione "halfvolle-melkpoeder" designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lett. c), il cui tenore di materia grassa è compreso tra il 14 % e il 16 %;
- g) in portoghese l'espressione "leite em pó meio gordo" designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lett. c), il cui tenore di materia grassa è compreso tra il 13 % e il 26 %;
- h) in lingua olandese l'espressione "koffiemelk" designa il prodotto, definito nell'allegato I, punto 1.1, lett. b);
- i) in lingua finlandese l'espressione "rasvaton maitojauhe" designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lett. d);
- l) in lingua spagnola l'espressione "leche en polvo semidesnatada" designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lette. c), il cui tenore di materia grassa è compreso tra il 10 % e il 16 %.