



Latte e prodotti lattiero caseari

Il latte rappresenta il primo fondamentale alimento per l'uomo e, per le sue caratteristiche nutrizionali, comprese quelle dei suoi derivati, si conferma uno dei prodotti principali per l'alimentazione umana in tutte le età. Il largo consumo di latte e di prodotti lattiero caseari ha stimolato la ricerca e le industrie a formulare e creare nuovi prodotti, tali da coprire e soddisfare le diverse esigenze del mercato e dei consumatori. Negli ultimi anni, soprattutto per il latte è aumentata la gamma merceologica di prodotti disponibili per il consumatore: oltre al latte "tradizionale" (pastorizzato, fresco pastorizzato, microfiltrato, a lunga conservazione) **si sono aggiunti i latti "speciali"**, ovvero latte che ha subito lavorazioni che hanno modificato il contenuto di alcuni componenti (esempio "latte delattosato", latte "desodato") o arricchiti di vitamine o altre sostanze. Da alcuni anni, inoltre, anche in Italia è consentita la commercializzazione di "latte crudo" direttamente al consumatore finale, presso le aziende di produzione o tramite distributori automatici dislocati sul territorio locale.

Il Regolamento (UE) 1308/2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, stabilisce che le **denominazioni** "latte" e "prodotti lattiero caseari" possono essere utilizzate solo secondo quanto sotto riportato:

- **latte:** la denominazione è riservata esclusivamente al prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture, senza alcuna aggiunta o sottrazione
- **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; di seguito sono citate alcune denominazioni riservate ai prodotti lattiero caseari: siero di latte, crema di latte o panna, burro, formaggio, latticello, caseina, yogurt, kefir, kumiss, butteroil, etc.

L'elenco degli ingredienti nell'etichettatura dei prodotti lattiero caseari

L'elenco degli ingredienti nelle etichette dei prodotti lattiero caseari in molti casi **potrebbe non essere necessario:** infatti la legislazione non lo richiede nel latte e nelle creme di latte fermentati, nei formaggi e nel burro, **purché non siano stati aggiunti ingredienti diversi dai prodotti derivati dal latte, gli enzimi alimentari e le colture di microrganismi necessari alla fabbricazione o ingredienti diversi dal sale necessario alla fabbricazione di formaggi che non siano freschi o sfusi.**

Per i prodotti fabbricati con latte crudo, il cui procedimento di fabbricazione non richiede alcun trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, occorre riportare la dicitura “**fabbricato con latte crudo**”. Per la fabbricazione dei formaggi fusi può essere utilizzata l’acqua, che deve essere indicata nell’elenco degli ingredienti, se la quantità nel prodotto finito è superiore al 5% in peso del prodotto finito stesso.

L’elenco degli ingredienti è sempre necessario per:

- yogurt alla frutta o zuccherati
- formaggi prodotti con spezie, erbe aromatiche o altri ingredienti (es. noci, olive)
- prodotti lattiero caseari ai quali sono stati aggiunti degli additivi

Se un ingrediente risulta essere caratterizzante (yogurt alla fragola, pecorino col pepe) deve essere indicata la percentuale del prodotto relativa al **QUID**, ossia la percentuale, in termini di peso, di un determinato ingrediente sul totale del prodotto finito.

Il 20 luglio 2016 è entrato in applicazione il **Reg. UE 609/2013 sugli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia**, agli alimenti ai fini medici speciali e ai sostituti dell’intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, che sostituisce il precedente quadro normativo (D.Lgs 111/92 e Direttiva 2009/39/CE) sugli alimenti destinati ad alimentazione particolare. Con l’entrata in vigore e in applicazione delle nuove disposizioni gli alimenti, che non rientrano nelle ipotesi disciplinate dal Regolamento (UE) 609/2013, diventano alimenti di uso corrente, soggetti in quanto tali alle disposizioni normative valide in generale per tutti i prodotti alimentari.

In particolare, rientrano in questa casistica gli alimenti senza o con ridotto contenuto di lattosio. Le indicazioni in uso sull’assenza di lattosio o il suo ridotto contenuto negli alimenti delattosati, classificati fino ad ora come ADAP (alimenti destinati ad alimentazione particolare), sono destinate a confluire, a loro volta, tra le informazioni disciplinate dall’articolo 36 del Regolamento (UE) 1169/2011 e saranno armonizzate a livello europeo. Pertanto, dal 20 luglio 2016 le indicazioni in questione sono comunque informazioni fornite su base volontaria per alimenti comuni e non più ADAP, sulla base di condizioni previste a livello nazionale. In attesa della definizione del futuro quadro normativo, e che la questione venga armonizzata a livello comunitario, una prima indicazione è stata recentemente fornita dal Ministero della Salute con la circolare n. 27673-P del 07/07/2015 che, secondo le indicazioni dell’EFSA, precisa che si può riportare l’indicazione “senza lattosio” nei latti e prodotti lattiero caseari con un residuo di lattosio **inferiore a 0,1 g/100g o ml**. Per utilizzare la predetta indicazione, i prodotti in questione devono riportare l’informazione in etichetta sulla specifica soglia residua di lattosio con modalità del tipo “**meno di ...**”.

Solo per i latti e i latti fermentati può essere impiegata l’indicazione “a ridotto contenuto di lattosio” se il residuo del disaccaride è **inferiore a 0,5 g/100g o ml**. Sulle etichette di tali prodotti va riportato che il tenore di lattosio è “**meno di 0,5 g per 100 g o ml**”.

Per fornire un’informazione precisa ai consumatori sui contenuti dei prodotti delattosati “senza lattosio” o “a ridotto tenore di lattosio”, va riportata in etichetta anche l’indicazione del tipo “**Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio**”.

Per i prodotti non contenenti ingredienti lattei, l'indicazione "naturalmente privo di lattosio" deve risultare conforme alle condizioni previste dall'articolo 7 del Reg. UE 1169/2011.

1. Latte

Esempio di etichettatura del latte



Ai fini della commercializzazione si applicano le seguenti definizioni:

- **latte:** prodotto della mungitura di una o più vacche; questa definizione è importante in quanto stabilisce che con il termine "latte" si intende **esclusivamente il latte vaccino:** per il latte di altri animali e i prodotti lattiero caseari che ne derivano, dev'essere specificata la denominazione della specie animale a cui appartiene ("latte di capra", "latte di bufala")
- **latte alimentare:** i prodotti destinati ad essere venduti come tali al consumatore
- **tenore di materia grassa:** rapporto in massa delle parti di materia grassa su 100 parti del latte in questione
- **tenore di materia proteica:** rapporto in massa delle parti proteiche su 100 parti del latte in questione, ottenuto moltiplicando per 6.38 il tenore totale di azoto del latte espresso in percentuale sulla massa.

La normativa comunitaria distingue, come tipologie di latte alimentare, il **latte crudo** (latte non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C né ad un trattamento avente effetto equivalente), il **latte intero**, il **latte parzialmente scremato** e il **latte scremato**.

In pratica, le diverse tipologie di prodotto sono determinate, da una parte, dal trattamento subito dal latte (nel caso di trattamento termico, la temperatura più o meno alta impiegata, come dettagliato oltre) e, dall'altra, dal suo **tenore di materia grassa**.

Relativamente al tenore di materia grassa si ha la seguente classificazione:

1. **latte intero**: tenore di materia grassa di almeno 3.5%
2. **latte parzialmente scremato**: tenore di materia grassa da 1.5% a 1.8%
3. **latte scremato**: tenore di materia grassa inferiore a 0.5%

Per quanto riguarda il latte intero, si distingue ulteriormente tra "**latte intero normalizzato**" e "**latte intero non normalizzato**", il cui tenore di materia grassa **non è stato modificato dopo la mungitura**.

Il latte il cui tenore in materia grassa non corrisponde ai requisiti riportati ai punti 1, 2 e 3 può essere considerato latte alimentare **a condizione che il tenore di materia grassa sia chiaramente indicato sulla confezione** mediante la dicitura "...% di materia grassa". Tale tipo di latte non può essere quindi designato come latte intero, latte scremato o parzialmente scremato.

La classificazione del latte in base al trattamento termico

Si definisce **latte crudo** il latte **non sottoposto ad una temperatura superiore ai 40°C**, né ad un trattamento avente un effetto equivalente. Fatto salvo quanto riportato oltre in merito alla possibilità di vendita di latte crudo direttamente al consumatore finale, in generale il latte alimentare, destinato al consumo umano diretto, deve aver subito **un trattamento termico idoneo a inattivare i germi patogeni** e dev'essere **confezionato**, per il dettaglio, in contenitori chiusi mediante dispositivi che una volta aperti non possono essere riutilizzati e che possano garantire la protezione del contenuto. Il trattamento termico può essere di diversa durata e intensità (tempo/temperatura) e, in base al processo di risanamento subito, dal punto di vista commerciale, si ottiene latte a breve, media e lunga conservazione.

Il latte a breve conservazione

Il **latte a breve conservazione** ha subito un trattamento termico di **pastorizzazione**, a temperature comprese fra 72 e 78°C per tempi fra 15 e 20 secondi o comunque combinazioni di condizioni tempo/temperatura necessarie ad ottenere effetti equivalenti. Questa temperatura garantisce da una parte l'eliminazione dei germi patogeni ed una riduzione della flora batterica complessiva, e dall'altra consente di non modificare eccessivamente le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del latte, modificazioni che sono tanto maggiori quanto più elevata è la quantità di calore utilizzata per il trattamento. Il latte a breve conservazione si suddivide in:

1. **latte pastorizzato**: trattato termicamente con contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore all'11% delle proteine totali
2. **latte fresco pastorizzato**: pastorizzato entro 48 ore dalla mungitura, con un contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14% delle proteine totali, e la cui durabilità non è superiore a sei giorni, escluso quello del trattamento termico

3. **latte fresco pastorizzato “Alta Qualità”**: pastorizzato entro 48 ore dalla mungitura, con tenore di grasso non inferiore a 3.5% e di proteine non inferiore a 3.2%, contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,5% delle proteine totali, durabilità non superiore a sei giorni, escluso quello del trattamento termico

4. **latte pastorizzato microfiltrato**: è un prodotto che prima della pastorizzazione subisce un trattamento di microfiltrazione, viene cioè filtrato tramite membrane con fori microscopici in grado di trattenere la maggior parte dei batteri presenti nel latte.

Il **latte a media conservazione** subisce trattamenti termici a temperature superiori a 80°C; si classifica in:

1. **latte pastorizzato a temperature elevate** sulle cui confezioni deve essere indicata la dicitura “pastorizzazione ad alte temperature”

2. **latte a lunga conservazione o UHT** (Ultra High Temperature), che ha subito trattamenti termici continui a temperature di 131°C- 150°C per 1-15 secondi, seguiti da confezionamento asettico.

Il **latte a lunga conservazione o “sterilizzato a lunga conservazione”** ha subito trattamenti termici a temperature di 116°C - 120°C per 20 minuti. Si tratta di un prodotto sterilizzato nel contenitore chiuso, cioè sia il latte sia il suo contenitore sigillato sono sottoposti al trattamento termico.

Oltre alle tipologie di latte descritte, sul mercato esistono i **latti “speciali”**; a questa categoria appartengono quei latti **con caratteristiche nutrizionali o salutistiche particolari in grado di soddisfare le esigenze di talune fasce di consumatori**. Per ottenere un latte speciale l'industria alimentare può eliminare, aumentare, modificare o sostituire uno o più componenti del latte, oppure aggiungere un componente non presente naturalmente nel latte. Di seguito sono elencati alcuni tipi di latte speciale presenti sul mercato:

1. **delattosato**, detto anche “latte ad alta digeribilità” e contraddistinto dalla sigla HD (high digestibility); questo latte è destinato a **persone intolleranti al lattosio**

2. **desodato**, utilizzato nelle diete iposodiche

3. **arricchito**, al quale sono aggiunti dei nutrienti quali, ad esempio, vitamine, sali minerali, proteine, acidi grassi, fibre, fermenti lattici vivi

4. **aromatizzato**, addizionato di aromi come cacao, caffè, frutta.

La durabilità del latte, tranne nei pochi casi in cui è definita dalla normativa, è determinata dal produttore sotto la sua diretta responsabilità.

Per il **latte per lattanti e di proseguimento** esistono specifiche disposizioni dettate dal **Reg. UE 609/2013**.

L'etichettatura del **latte preimballato** prevede alcune indicazioni obbligatorie, derivanti in parte dal Regolamento (UE) 1169/2011, in parte da norme specifiche del settore:

1. **denominazione dell'alimento**, cioè la dicitura della tipologia di latte, in funzione, come già specificato, del **trattamento termico** che ha subito e del **tenore in materia grassa**; per i lattini speciali dovrà anche essere indicata la caratteristica del prodotto (delattosato, vitaminizzato, etc.)
2. **quantità netta**, ovvero il contenuto della confezione (ad esempio, 500 ml)
3. **nome o ragione sociale e indirizzo del responsabile delle informazioni in etichetta**
4. **marchio di identificazione**, previsto dal Regolamento (CE) 853/2004;
5. **data di scadenza o termine minimo di conservazione**; la dicitura cambia a seconda del trattamento termico che il latte ha subito: dev'essere indicata la **data di scadenza** ("da consumare entro...") per il latte a breve conservazione, mentre per il latte a media e lunga conservazione è previsto il **termine minimo di conservazione** ("da consumarsi preferibilmente entro il ..."); la data di scadenza comporta l'indicazione delle condizioni di conservazione da rispettare; la Circolare 167/2001 del Ministero delle Attività Produttive fornisce chiarimenti relativamente alla durabilità definita per i diversi tipi di latte nella L. 169/1989: infatti, le indicazioni previste da tale legge non possono applicarsi anche al latte confezionato in altri Stati membri ed avviato verso il mercato italiano, pertanto il **latte proveniente da altri Stati membri**, che non prescrivono una precisa durabilità dello stesso o che prescrivono una durabilità più elevata di quella prevista dalla legge italiana, **può avere una durabilità maggiore**; ciò è conforme ai principi della legislazione comunitaria che lascia la determinazione della validità dei prodotti alimentari ai fabbricanti ed ai confezionatori, che la stabiliscono in relazione ad una serie di parametri quali la qualità delle materie prime, i trattamenti e le caratteristiche dei materiali di confezionamento
6. sempre relativamente al latte fresco, il D.M. 27 maggio 2004 ha stabilito che dev'essere riportata in modo evidente l'**indicazione dell'origine del latte crudo**, cioè il riferimento territoriale di origine per il latte impiegato, espresso come **"Zona di mungitura"** nel caso sia possibile dimostrare la provenienza fino agli allevamenti di origine, oppure come **"Provenienza del latte"** in caso contrario; nel primo caso sarà indicato il comune, la/le Provincia/e italiana/e, in alternativa la/le Regione/i ovvero "Italia", oppure il Paese Ue se la provenienza è da un singolo Stato membro, o dicitura "Ue" se il latte proviene da più Stati membri; nel caso in cui invece non sia possibile dimostrare la provenienza fino agli allevamenti di origine, oltre a Provincia/e italiana/e, o la/le Regione/i o "Italia", oppure il Paese Ue, può esserci l'indicazione "Paesi Terzi" se il latte è proveniente da Stati membri Ue miscelato con latte proveniente da Paesi extra-Ue; il Decreto fornisce i criteri anche per quanto riguarda i Paesi aderenti all'EFTA (European Free Trade Association, attualmente costituita da Islanda, Liechtenstein, Norvegia e Svizzera)
7. indicazione del **lotto**
8. **condizioni particolari di conservazione e/o condizioni di impiego**; il Reg. UE 1169/2011 indica che la data di scadenza comporta l'enunciazione delle condizioni di **conservazione da rispettare**: pertanto, per il latte fresco l'indicazione delle **modalità di conservazione** è obbligatoria, mentre nel caso del latte a lunga conservazione rimane facoltativa, pur essendo raccomandata.

La vendita di latte crudo

La vendita di latte crudo al consumatore finale è consentita sia direttamente nell'azienda di produzione, sia attraverso macchine erogatrici.

Le macchine devono riportare le seguenti indicazioni, chiaramente visibili, leggibili e costantemente aggiornate:

1. denominazione dell'alimento ("latte crudo di ...specie...")
2. ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda
3. data di mungitura
4. data di fornitura all'erogatore
5. data di scadenza del latte posto in vendita (non superiore a tre giorni a partire dalla data della messa a disposizione del consumatore)
6. istruzioni sulla conservazione domestica: in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C
7. "prodotto da consumarsi previa bollitura" (tale dicitura dev'essere di colore rosso e con caratteri di almeno 4 centimetri, apposta sulla parte frontale della macchina erogatrice).

Nel caso in cui l'erogatore del latte crudo disponga di un sistema di imbottigliamento, i contenitori dovranno riportare in etichetta oltre a quanto sopra riportato ai punti 1, 2, 5 e 6, la quantità netta in litri e la data di confezionamento (gg/mm/aa).

Il latte disidratato

Per il latte conservato parzialmente disidratato o totalmente disidratato, la normativa (D.lgs. 8 ottobre 2011, n.175) prevede come indicazioni obbligatorie per l'etichettatura, oltre a quanto prescritto dal Reg. UE 1169/2011, le seguenti indicazioni:

- la percentuale di materia grassa del latte
- per il latte totalmente disidratato, le istruzioni relative alle modalità di diluizione o ricostituzione, integrate dall'indicazione del tenore di materia grassa del prodotto dopo la diluizione o la ricostituzione, e la dicitura "non è un alimento per lattanti minori di 12 mesi".

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.

Il Decreto citato prevede specifiche denominazioni di vendita di tali prodotti (Allegato I) e denominazioni alternative nelle diverse lingue comunitarie, che è possibile utilizzare alle condizioni indicate (Allegato II).

2. Formaggio

Il formaggio è il prodotto ricavato dalla **coagulazione delle caseine presenti nel latte (cagliata)**. È il frutto di una delle più antiche tecnologie che permette la conservazione di un prodotto altamente deperibile come il latte.

La legislazione italiana definisce “formaggio” o “cacio” il “prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale” (R.D. 2033/1925).

La ricotta, che deriva dalla lavorazione del siero di latte, è un tipico esempio di un prodotto che all'estero viene considerato “formaggio” ma in Italia no.

La **denominazione “formaggio”** senza altre aggiunte è riservata ai derivati del latte vaccino, mentre se si utilizzano altri latti il termine “formaggio” dev'essere accompagnato dalla specie da cui proviene il latte, ad esempio “formaggio pecorino” deriva dal latte di pecora. I formaggi che hanno ottenuto la certificazione DOP, IGP e STG seguono le specifiche disposizioni in materia.

Quando i formaggi sono prodotti utilizzando esclusivamente latte, caglio, sale, enzimi o colture di microrganismi, non è richiesta l'indicazione degli ingredienti; fanno eccezione i formaggi freschi ed i formaggi fusi, per i quali è necessario indicare in etichetta il sale.

Se invece sono utilizzati altri ingredienti oltre a quelli sopra citati (es. erbe, olive, etc.) l'elenco degli ingredienti deve essere presente, e se un ingrediente è caratterizzante dovrà essere rispettato quanto previsto dall'Allegato VIII del Reg. UE 1169/2011, secondo la cosiddetta regola del QUID.

La classificazione dei formaggi

I formaggi si possono classificare in diversi modi:

1. in base al **tipo di latte** (vaccino, caprino, ovino, bufalino, etc.); se il latte è diverso dal latte vaccino occorre indicarlo chiaramente in etichetta
2. formaggi **“erborinati”** che presentano **formazioni di muffe nella pasta**, ottenute con l'aggiunta nel latte o nella cagliata di muffe selezionate (ad esempio, il gorgonzola) o per crescita spontanea (castelmagno, strachitund, etc.)
3. formaggi **“a pasta filata”** prodotti da cagliata acidificata e demineralizzata e modellati in acqua bollente (mozzarella, provolone, etc.)
4. **“formaggi fusi”**, che sono ottenuti a partire da formaggi, burro, proteine del latte e altri prodotti lattieri con l'ausilio di sali di fusione ed emulsionanti
5. in base alla **consistenza della pasta** (% di acqua contenuta): a pasta molle (45%-60%), semidura (40%-45%), dura (inferiore al 40%)
6. in base alla **temperatura di lavorazione della cagliata**: pasta cruda (nessuna cottura dopo il taglio), semicotta (cottura inferiore a 48°C), cotta (cottura tra 48°C e 56°C)
7. in base al **tempo di maturazione o di stagionatura**: freschissimi (48-72 ore), freschi (15 giorni), semistagionati (da 40 giorni a 6 mesi), stagionati (oltre i 6 mesi)

8. a seconda del **tenore di grassi**: per i formaggi DOP/IGP/STG è previsto un tenore minimo di materia grassa, che può non essere riportato in etichetta; gli altri formaggi possono avere qualsiasi contenuto di materia grassa, fermo restando che, qualora un formaggio abbia un tenore di materia grassa **inferiore al 35%**, la **denominazione dell'alimento deve essere completata con il termine "magro"** (meno del 20%) o **"leggero"** (tra il 20% e il 35%), **tenendo conto di quanto previsto in materia di indicazioni nutrizionali dal Regolamento (CE) 1924/06 e dal nuovo Regolamento (UE) 1169/2011.**

I **formaggi freschi a pasta filata** (mozzarella, fior di latte, etc.) devono essere **posti in vendita preconfezionati all'origine** (D.L. 98/86 convertito nella Legge 252/86). Sono previste due differenti eccezioni all'obbligo di vendere formaggi a pasta filata preconfezionati all'origine, secondo la Circolare n. 83 dell'01/10/13 della Regione Piemonte:

- in caso di vendita nei caseifici di produzione (come previsto dall'articolo 1 della L.252/86)
- in caso di vendita diretta dei produttori agricoli (come previsto dall'articolo 7 della L.R. 9/07).

Alla luce dell'interpretazione fornita dalla Regione, la vendita diretta dei produttori agricoli può essere effettuata anche in luogo diverso da quello di produzione, ad esempio, nei mercati cittadini sulle aree appositamente predisposte per i produttori.

Si sottolinea, come chiarito dalla Circolare del Ministero delle Attività Produttive 168/2003, che se ad un formaggio fresco a pasta filata vengono aggiunti altri ingredienti quali olio di oliva, spezie o erbe, che non modificano in modo sostanziale la natura del prodotto, permane l'obbligo della vendita come prodotto preconfezionato.

3. Yogurt

Lo yogurt è ottenuto **per coagulazione acida, senza sottrazione di siero, ad opera di batteri lattici specifici**: *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*.

Le caratteristiche del prodotto sono legate alla presenza, fino all'atto del consumo, dei microrganismi sopraccitati vivi e vitali in quantità elevata.

La quantità degli alimenti aggiunti allo yogurt (ad esempio, frutta) non dev'essere superiore al 30% del prodotto finito e non deve modificare le caratteristiche della parte "yogurt".

In base al **tenore di materia grassa**, gli yogurt si differenziano tra:

1. **magri** (inferiore all'1%)
2. **parzialmente scremati** (1,5 - 2%)
3. **interi** (maggiore del 3%).

4. Burro, prodotti a base di burro e crema di latte (panna)

È denominato “burro” il prodotto che ha un **tenore minimo di grassi lattieri dell’80% ma inferiore al 90%** e tenori massimi di acqua del 16% e di estratto secco non grasso del 2% (Regolamento UE 1308/2013).

La denominazione burro può essere utilizzata congiuntamente a “**tradizionale**” quando il prodotto è ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna.

Le denominazioni del burro:

1. burro **tre quarti**: con un tenore di grassi lattieri minimo del 60% e massimo del 62%
2. burro “**metà**”: con un tenore di grassi lattieri minimo del 39% e massimo del 41%
3. “**a ridotto tenore di grassi**” o “**alleggerito**” oppure “**light**” o “**leggero**”: prodotti con un tenore di grassi non superiore al 62%; tali diciture possono sostituire i termini “tre quarti” e “metà”.

Per un **prodotto composto di cui il burro costituisce una parte fondamentale**, si può utilizzare la denominazione “burro” se il prodotto finale contiene almeno il 75% di grassi del latte e se è stato fabbricato esclusivamente con burro rispondente a quanto previsto dalla normativa vigente e con il componente aggiunto (o i componenti) indicato nella denominazione. Qualora il tenore di grassi del latte sia invece inferiore al 75%, ma superiore al 62%, la denominazione deve contenere i termini “**preparazione a base di burro**”. In ogni caso, nell’etichettatura e nella presentazione del prodotto dev’essere indicato il tenore di grassi del latte e, se altri componenti aggiunti contengono grassi, il tenore totale di grassi (Reg. CE 445/2007).

S’intende per “**crema di latte**” o “**panna**” il prodotto ottenuto dal latte, sotto forma di un’emulsione di grassi in acqua, con un **tenore minimo, in peso, di grassi lattieri del 10%**.