



PORTALE ETICHETTATURA  
E SICUREZZA PRODOTTI



UNIONCAMERE  
EMILIA-ROMAGNA



CAMERE DI COMMERCIO  
DELL'EMILIA-ROMAGNA



# Prodotti lattiero caseari

## La normativa di riferimento sull'etichettatura

14 maggio 2025

**Cristina Giovannini Luca**



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Riferimenti normativi

## ORIZZONTALE

- Reg. UE 1169/2011
- D. Lgs 145/2017
- D. Lgs 231/2017
- D. Lgs 116/2020

## VERTICALE

- Latte
- Formaggio
- Yogurt
- Burro



# Quando parliamo di «etichettatura» intendiamo ...

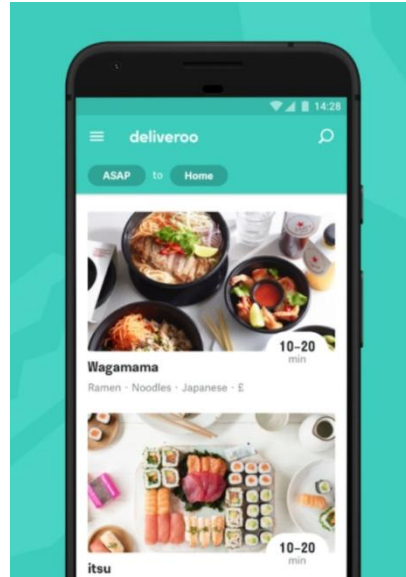
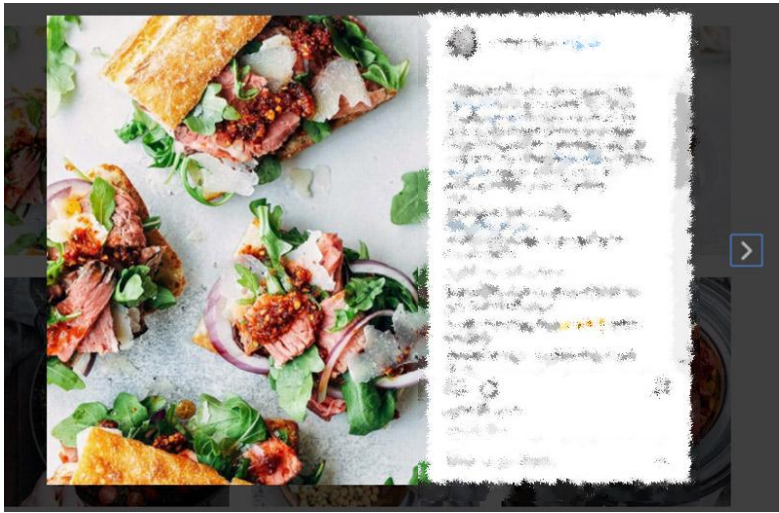
**“qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento”**



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# ... ma in generale le «informazioni al consumatore» sono:

*“le **informazioni concernenti un alimento** e messe a disposizione del consumatore finale mediante **un’etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo**, compresi gli **strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale**”*



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Requisiti generali



Pratiche leali  
d'informazione



Lingua



Modalità di  
presentazione  
grafica



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Informazioni obbligatorie

- **Denominazione dell'alimento\***
- Elenco degli **ingredienti**
- Ingredienti o coadiuvanti tecnologici che provochino **allergie o intolleranze**
- Quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (**QUID**)
- **Quantità** netta dell'alimento\*
- **Termine minimo di conservazione/data di scadenza**
- Condizioni particolari di **conservazione e/o condizioni d'impiego**, se particolari
- Nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti
- Sede dello **stabilimento di produzione o**, se diverso, **di confezionamento** (D. Lgs 145/2017)
- **Paese d'origine** o luogo di provenienza, ove previsto (normativa nazionale!)
- **Istruzioni per l'uso**, se necessario
- **Lotto** (D. Lgs 231/2017)
- **Dichiarazione nutrizionale**, salvo esenzioni
- **Marchio d'identificazione** per prodotti che fuoriescono da stabilimenti sottoposti a riconoscimento (Reg. CE 853/2004)
- **Etichettatura ambientale**

Sull'**imballaggio** o  
sull'**etichetta ad esso apposta**

**\* Devono essere riportate nello  
stesso campo visivo**



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Gli errori più comuni

- Denominazione dell'alimento
  - Elenco degli ingredienti
  - Allergeni (mancata evidenza grafica, ripetizione)
  - Diciture durabilità
  - Quantità
  - Dichiarazione nutrizionale (diciture, ordine, arrotondamenti)
  - Etichettatura ambientale
- 
- Norme di settore
-

# Denominazione dell'alimento

## Legale

Definita da norme nazionali o da regolamenti comunitari

Esempi: formaggio, burro, latte, etc.

## Usuale

Non è definita da norme, ma consacrata da usi e consuetudini nel Paese nel quale l'alimento è venduto

Esempi:  
Ricotta, gelato, etc.

## Descrittiva

È una descrizione del prodotto che può essere accompagnata da informazioni sul suo utilizzo

Esempi:  
Preparazione lattiero casearia con ..., etc.





# Denominazione dell'alimento

- «**Formaggio**»: è riservato al prodotto che si ottiene dalla coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente o totalmente scremato o dalla crema, anche facendo uso di fermenti o di sale da cucina (R.D. 2033/1925)
- Se si utilizzano altri latti rispetto a quello vaccino il termine “formaggio” deve essere accompagnato dalla specie da cui proviene il latte, ad esempio “formaggio caprino/di capra”, se deriva dal latte di capra
- Caratteristiche (es. origine del latte, consistenza della pasta, tempo di maturazione, etc.)



# Denominazione dell'alimento

- La denominazione dell'alimento non è sostituita con una denominazione protetta come proprietà intellettuale, marchio di fabbrica o denominazione di fantasia.



# Elenco ingredienti

**“qualunque sostanza o prodotto**, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto **utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito**, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti”

---

## Le regole

È preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella **parola “ingredienti”** o la comprende

---

Sono indicati **tutti gli ingredienti dall'alimento, in ordine decrescente di peso**, così come registrati al momento del loro utilizzo

---

Sono indicati lo **stato fisico nel quale si trova l'ingrediente** o lo **specifico trattamento subito**, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente

---



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Elenco ingredienti

Ingrediente composto

Ordine  
decrescente

**INGREDIENTI**  
(IT) yogurt intero (latte intero, fermenti lattici vivi: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*), preparazione alla vaniglia (zucchero, aromi, amido modificato di mais, estratto di bacche di vaniglia 0,03% sul totale del prodotto finito),

Additivi

Ingredienti: LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO. Conservare in frigorifero a +4°C/+8°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 48 ore.



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Elenco ingredienti

Per i seguenti alimenti non è richiesto un elenco degli ingredienti [...]

*“i formaggi, il burro, il latte e le creme di latte fermentati, 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 fusi”*

## INGREDIENTI

LATTE crudo vaccino, ovino, caprino, sale e caglio.

PEPE ROSSO 0,5% PEPE NERO 1,3%



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Allergeni

- **Devono sempre essere indicati**
- **L'elenco** delle sostanze o gruppi che provocano allergie o intolleranze **è tassativo** (**All. II** del Regolamento UE 1169/2011)

---

## Le regole

**Riferimento chiaro alla denominazione** delle sostanze

---

**Evidenza grafica** attraverso un tipo di carattere distintivo o una modalità grafica diversa rispetto agli altri ingredienti

---

L'uso del **termine «contiene»...** in mancanza dell'elenco degli ingredienti (es. birra)

---

La **ripetizione** della loro presenza quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici li contengono

---



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Allergeni

- **Denominazione con chiaro riferimento all'allergene?** *“Nei casi in cui la denominazione dell'alimento fa chiaramente riferimento alla sostanza o al prodotto in questione, le indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), non sono richieste»*

Es. Formaggio caprino stagionato (chiaro riferimento alla presenza di latte) -> non è necessario specificare es. «contiene latte»

Ma se è presente l'elenco degli ingredienti ...

Ingredienti: **latte**, sale, caglio (termine «latte» posto in evidenza grafica)



# Allergeni

- **Ripetizione volontaria?** *"Fatte salve le vigenti disposizioni unionali applicabili a specifici alimenti, la ripetizione delle indicazioni sugli allergeni al di fuori dell'elenco degli ingredienti, l'utilizzo della parola «contiene» seguita dalla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II, o l'impiego di simboli o caselle di testo, non sono possibili su base volontaria (cfr. il considerando 47 e l'articolo 21, paragrafo 1, letto in combinato disposto con l'articolo 36, paragrafo 1, del regolamento)".*

**INGREDIENTI**  
Ⓢ yogurt intero (**latte** intero, fermenti lattici vivi: *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*), preparazione alla vaniglia (zucchero, aromi, amido modificato di mais, estratto di bacche di vaniglia 0,03% sul totale del prodotto finito),

**. ALLERGENI: CONTIENE: latte.**





# Quantità netta

NON seguono le regole generale di altezza dei caratteri («x» minimo 1,2 mm).

## Volume nominale

L – cL – mL  
l – cl – ml

~~L. – LT – cc  
l. – cL. – ℓ~~

## Massa nominale

kg – g

~~kg. – Kg –  
Gr – gr. – gr~~

### Altezza minima cifre Qn

Qn (g o ml)	Altezza minima (mm)
≤ 50	2
> 50 e ≤ 200	3
> 200 e ≤ 1000	4
> 1000	6

e

Sempre ≥ 3 mm



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Termine minimo di conservazione/data di scadenza

## TMC

È la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione

**«da consumarsi preferibilmente entro il ...»** quando la data comporta l'indicazione del giorno, oppure

**«da consumarsi preferibilmente entro fine ...»** negli altri casi,

seguita dalla data oppure dall'indicazione del punto della confezione in cui essa figura

## Data di scadenza

È la data utilizzata per i prodotti rapidamente deperibili per i quali il consumo oltre alla data indicata potrebbe costituire un pericolo per la salute umana

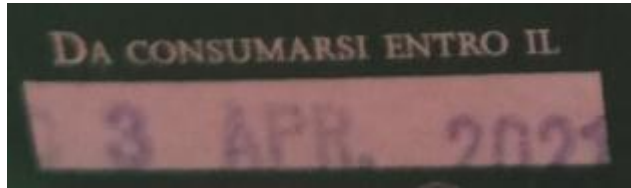
**«da consumare entro ...»**

seguita dalla data stessa (giorno, mese ed eventualmente anno) o dalla menzione del punto della confezione in cui figura

**+ Condizioni di conservazione** (obbligatorie)



# Termine minimo di conservazione/data di scadenza



Da consumare entro 12 mesi dalla data di produzione.  
**DATA E LOTTO DI PRODUZIONE:**

**Da cons. Pref. entro**



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Origine

Il Decreto 9 dicembre 2016 e s.m.i. si applica a tutti i tipi di latte e ai prodotti lattiero-caseari preimballati (Allegato I) **fino al 31/12/2025** (proroga stabilita dal Decreto Ministeriale 23 dicembre 2024 -> «Considerata l'esigenza di prorogare i regimi sperimentali dell'indicazione di origine da riportare nell'etichetta, alla luce delle consultazioni in corso sulla modifica del regolamento (UE) n. 1169/2011»)

Prodotti esentati:

- DOP/IGP
- biologici
- latte fresco (norma specifica -> Decreto 27 maggio 2004)



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Origine

- **“Paese di mungitura”**: nome del Paese nel quale è stato munto il latte
- **“Paese di condizionamento o di trasformazione”**: nome del Paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato

oppure

- **“Origine:”** nome del Paese se è stato munto, condizionato o trasformato nello stesso Paese

**Info più specifiche rispetto es. allo Stato?** In aggiunta alle suddette diciture è possibile impiegare diciture con significato equivalente purché le stesse non ingenerino confusione nel consumatore. Es. “nodini di latte pugliese” o “100% latte sardo” da riportare assieme a quella obbligatoria “origine del latte: Italia””



# Dichiarazione nutrizionale

- È prevista una **forma tabellare** con le cifre allineate e, solo in mancanza di spazio sulla confezione, è consentito riportare in forma orizzontale le informazioni
- Devono essere presenti le **indicazioni obbligatorie** secondo quanto riportato all'articolo 30 del Reg. UE 1169/2011; i nutrienti sono espressi per 100 g/100 ml di prodotto, nell'ordine e con le diciture specificate

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
Energia	kJ/kcal
Grassi	g
Di cui acidi grassi saturi	g
Carboidrati	g
Di cui zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g



# Dichiarazione nutrizionale

- Esenzione riportata al punto 19) dell'All. V:

**«gli alimenti, anche confezionati in maniera artigianale, forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale».**

- Microimpresa (Raccomandazione 2003/361/CE): numero di occupanti < 10 e fatturato annuo < € 2 milioni
- Vendita senza intermediari (intermediari commerciali, GDO, etc.)
- Vendita nella provincia/province contermini

**NB!** nel caso in cui sia presente un “**claim**”, cioè un'indicazione nutrizionale e/o salutistica (Reg. CE 1924/2006 e s.m.i. e Reg. UE 432/2012 e s.m.i.) **occorre riportare sull'etichetta la dichiarazione nutrizionale anche nel caso degli alimenti esentati.**



# Dichiarazione nutrizionale

I **valori nutrizionali medi** possono essere ottenuti in modo **alternativo** tra loro:

- dall'analisi dell'alimento
- dal calcolo effettuato a partire da valori medi noti o effettivi relativi ai singoli ingredienti (anche dati storici aziendali)
- dal calcolo eseguito adottando dati generalmente stabiliti ed accettati (es. database)

Nel giugno 2016 il Ministero della Salute ha predisposto delle Linee Guida sulle **tolleranze analitiche** e sugli **arrotondamenti applicabili**





# Dichiarazione nutrizionale

Tabella 1: REGOLE DI ARROTONDAMENTO APPLICABILI ALLA DICHIARAZIONE DEI NUTRIENTI

Elemento nutritivo	Quantità	Arrotondamento
Energia		all'unità di kJ/kcal più vicina senza decimali
Grassi*, carboidrati*, zuccheri*, proteine*, fibre*, polioli*, amido*  (*Non applicabile alle sottocategorie)	$\geq 10$ g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	$< 10$ g e $> 0.5$ g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0.5$ g per 100g o 100ml	"0 g" o " $< 0.5$ g" può essere dichiarato
Acidi grassi saturi*, monoinsaturi*, polinsaturi*  (*Non applicabile alle sottocategorie)	$\geq 10$ g per 100g o 100ml	al grammo più vicino senza decimali
	$< 10$ g e $> 0.1$ g per 100g o 100ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	per quantità irrilevabili o concentrazione $\leq 0.1$ g per 100 g o 100ml	"0 g" o " $< 0.1$ g" può essere dichiarato
Sale	$\geq 1$ g per 100 g o ml	al decigrammo più vicino (0.1g)
	$< 1$ g e $> 0.0125$ g per 100 g o ml	al centigrammo più vicino (0.01g)
	per quantità irrilevabile o concentrazione $\leq 0.0125$ g per 100g o 100ml	"0 g" o " $< 0.01$ g" può essere dichiarato



# Etichettatura ambientale

Obbligatoria dal 1° gennaio 2023



VASETTO	CAPSULA	ASTUCCIO
PS 6	ALU 41	PAP 21
PLASTICA	ALLUMINIO	CARTA
RACCOLTA DIFFERENZIATA		
Verifica le disposizioni del tuo Comune		

## OBBLIGATORIE

- Identificazione del materiale (codice alfanumerico Decisione 129/97/CE) -> **B2B e B2C**
- Indicazioni per la raccolta -> **B2C**

Per un corretto smaltimento  
scannerizza il codice QR



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Marchio d'identificazione: da CE a UE



DA «Quando viene applicato in uno stabilimento situato nella Comunità, il marchio deve essere di forma ovale e includere l'abbreviazione **CE** ...

A «Se apposto in uno stabilimento all'interno dell'Unione, il marchio deve essere di forma ovale e recare l'abbreviazione di Unione europea ("**UE**")...»



Gazzetta ufficiale  
dell'Unione europea

2024/1141

IT  
Serie L

19.4.2024

## REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2024/1141 DELLA COMMISSIONE del 14 dicembre 2023

che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda requisiti specifici in materia di igiene per determinate carni, i prodotti della pesca, i prodotti lattiero-caseari e le uova

(Testo rilevante ai fini del SEE)

«Il marchio di identificazione sui prodotti di origine animale può continuare a recare le abbreviazioni di «Comunità europea» di cui all'allegato II, sezione I, parte B, punto 8, del regolamento (CE) n. 853/2004, nella versione antecedente le modifiche introdotte dal presente regolamento, **fino al 31 dicembre 2028** e i prodotti di origine animale recanti tali marchi di identificazione apposti prima di detta data possono rimanere sul mercato».



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40 °C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente

## UTILIZZO DI LATTE CRUDO?

Per i prodotti fabbricati con latte crudo, il cui procedimento di fabbricazione non richieda alcun trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, l'etichetta riporta la dicitura **“fabbricato con latte crudo”** (Reg. CE 853/2004)



# Utilizzo di latte crudo

Necessità di valutare se le attuali misure di prevenzione delle infezioni da ceppi di *Escherichia coli* produttori di STEC (*shigatoxin-producing Escherichia coli*), in particolare, dei casi di Sindrome Emolitico Uremica derivanti dal consumo di prodotti lattiero caseari ottenuti con latte crudo, siano sufficientemente appropriate a mitigare il rischio da tale tossinfezione



istituire un gruppo di lavoro finalizzato ad adeguare le misure attualmente in essere



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Utilizzo di latte crudo

## Atto Camera: 2132

ROSSO ed altri: "Modifica all'articolo 8 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, in materia di etichettatura dei prodotti caseari a base di latte crudo" (2132)

### ✕ ITER

Fase Iter: In corso di esame in Commissione

Natura: Proposta di legge ordinaria

Presentazione: Presentata il 7 novembre 2024

*«i prodotti caseari a base di latte crudo freschi o di media stagionatura devono riportare sulla confezione o nell'etichetta l'informazione relativa al rischio per la salute per i bambini di età inferiore a dieci anni.».*

-> Successivo Decreto dei Ministeri per la dicitura specifica e il simbolo distintivo dei prodotti caseari a base di latte crudo



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Utilizzo di latte crudo

## Atto Camera: 2165

VACCARI ed altri: "Modifica all'articolo 8 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, in materia di etichettatura dei prodotti caseari a base di latte crudo" (2165)

### ✕ ITER

Fase Iter: In corso di esame in Commissione

Natura: Proposta di legge ordinaria

Presentazione: Presentata il 5 dicembre 2024

*«le confezioni dei prodotti caseari a base di latte crudo freschi o con stagionatura inferiore ai sessanta giorni devono riportare in etichetta l'informazione relativa al rischio per la salute per i bambini, gli anziani e i soggetti immunodepressi».*

-> Successivo Decreto dei Ministeri per la dicitura specifica



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti

Supporto di primo orientamento per le imprese

- **Prodotti alimentari:** sicurezza ed etichettatura alimentare, etichettatura ambientale, vendita in UE ed esportazione verso Paesi terzi
- **Prodotti non alimentari:** etichettatura comparto moda, prodotti di pelletteria ed energetica, marcatura CE, Codice del Consumo, informazioni metrologiche, cosmetici, **Normativa REACH e CLP**
- **Commercio internazionale:** contrattualistica e fiscalità internazionale, normativa doganale
- **Proprietà industriale e intellettuale:** marchi e brevetti, design, segreti industriali, diritto d'autore
- **AMBIENTE E SOSTENIBILITÀ**



<https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/>



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!**



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO