Latte e prodotti lattiero caseari

Il latte rappresenta il primo alimento per l'uomo e, per le sue caratteristiche nutrizionali comprese quelle dei suoi derivati si conferma come uno dei prodotti fondamentali 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: al latte "tradizionale" (pastorizzato, fresco pastorizzato, microfiltrato, a lunga conservazione) **sono stati aggiunti i latti "speciali"**, costituiti da latte che ha subito lavorazioni che hanno modificato il contenuto di alcuni componenti (ad esempio "latte delattosato") o arricchiti di vitamine e 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 CE 1234/2007 e successive modifiche stabilisce che le **denominazioni** "latte" e "prodotti lattiero caseari" possano essere utilizzate solo secondo quanto sotto riportato:

- **latte di vacca** - la cui denominazione è riservata esclusivamente al prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture, senza alcuna aggiunta o sottrazione
- **prodotti lattiero caseari** - espressione riservata ai 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 ecc.

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 per il latte e le creme di latte fermentato (yogurt e simili), per i formaggi e per il burro, **purché non siano stati aggiunti altri ingredienti diversi dai costituenti propri del latte, dal sale o dagli enzimi e dalle colture di microrganismi necessari alla loro fabbricazione**. In ogni caso l'indicazione del sale è richiesta per i formaggi freschi, per i formaggi fusi e per il burro.

Se per la fabbricazione del prodotto lattiero caseario si parte da latte crudo, la normativa impone la **dicitura "al latte crudo"**, fatti salvi i prodotti stagionati oltre 60 giorni. 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.

Non sono considerati ingredienti e conseguentemente non sono indicati nell'elenco i **microrganismi** utilizzati per la fabbricazione del formaggio e i **liquidi di copertura** utilizzati per i formaggi freschi a pasta filata (mozzarelle). Le **proteine del latte** (caseine, caseinati) sono considerate ingredienti (e quindi devono essere indicate nell'elenco degli ingredienti) se utilizzate direttamente per la fabbricazione di formaggi fusi. Il caglio è considerato un coadiuvante tecnologico senza alcuna funzione nel prodotto finito e in quanto tale non deve essere dichiarato fra gli ingredienti.

La **crosta è considerata parte del prodotto**, per cui sono considerati ingredienti anche gli additivi utilizzati come conservanti sulla crosta (sorbati di calcio o potassio), mentre non sono considerati ingredienti i materiali o le sostanze utilizzate come protettivi delle croste (ad esempio la paraffina del provolone).

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 come il lisozima (presente nella lista degli allergeni).

Se un **ingrediente risulta essere caratterizzante** (yogurt alla fragola, pecorino col pepe), così come per i formaggi fusi per i quali si dichiarano i formaggi utilizzati, deve essere indicata la percentuale del prodotto relativa al **QUID** (Quantitative Ingredient Declaration - ingrediente caratterizzante evidenziato) che prevede la dichiarazione della quantità di utilizzo dell'ingrediente in percentuale.

Seguiranno ora informazioni specifiche relative a:

- **latte**
- **formaggio**
- **yogurt**
- **burro**.

Latte

Esempio etichettatura latte

Ai fini della commercializzazione si applicano le seguenti definizioni:

- **latte**, per il 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, deve essere specificata la denominazione della specie animale a cui appartiene ("latte di capra", "latte di bufala")
- **latte alimentare**, per i prodotti destinati ad essere venduti come tali al consumatore
- **tenore di materia grassa**, per il rapporto in massa delle parti di materia grassa su 100 parti del latte in questione
- **tenore di materia proteica**, per il 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 subìto 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.

In base al **tenore di materia grassa** si ottiene 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 a seguire 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 ad inattivare i germi patogeni** e deve essere **confezionato**, per il dettaglio, in contenitori chiusi mediante dispositivi che una volta aperti non possano essere riutilizzati e che possano garantire la protezione del contenuto. Il trattamento termico può essere di diversa durata e intensità (tempo/temperatura).
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** ha subito un trattamento termico di **pastorizzazione**, a temperature comprese fra 72°C 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 e 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; la durabilità è determinata dal produttore sotto la sua diretta responsabilità
2. **latte fresco pastorizzato**, che viene 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 sia 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**, 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; la durabilità è quindi maggiore (10 giorni successivi al giorno di confezionamento).

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"; la durabilità è determinata dal produttore sotto la sua diretta responsabilità
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; la durabilità è di 90 giorni dalla data di confezionamento.

Il **latte a lunga conservazione** o "**sterilizzato a lunga conservazione**" ha subito trattamenti termici a temperature di 116°C - 120°C per 20 minuti; la durabilità è di 180 giorni dalla data di confezionamento. 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.

Nel caso del **latte per lattanti e di proseguimento** esistono specifiche disposizioni dettate dal DM del Ministero della Sanità 500/1994 e seguenti modifiche.

L'etichettatura del **latte confezionato** prevede alcune indicazioni obbligatorie derivanti in parte dal D.lgs. 109/1992, in parte da norme specifiche del settore:

1. **denominazione di vendita**, 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 latti speciali dovrà anche essere indicata la caratteristica del prodotto (delattosato, vitaminizzato, ecc.)
2. **quantità**, ovvero il contenuto della confezione (es. 500 ml)
3. **nome o ragione sociale o marchio del produttore o confezionatore o venditore**
4. **sede del produttore o del confezionatore**, ossia la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento. Tale dicitura può essere omessa se sulla confezione compare il marchio di identificazione previsto dal Regolamento CE 853/2004; nel caso in cui l'impresa abbia più stabilimenti possono essere indicati tutti, purché sia identificato lo stabilimento in cui è avvenuta la produzione o il confezionamento
5. **data di scadenza** o **termine minimo di conservazione**, la cui dicitura cambia a seconda del trattamento termico che il latte ha subito: deve essere indicata la **data di scadenza** ("da consumarsi entro il...") 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 ..."). La Circolare 167/2001 del Ministero delle Attività Produttive fornisce chiarimenti relativamente alla durabilità definita per i diversi tipi di latte nella Legge 169/1989; infatti, le indicazioni previste da tale legge non possono applicarsi anche al latte confezionato in altri Stati membri e 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 Direttiva 2000/13/CE che lascia la determinazione della validità dei prodotti alimentari ai fabbricanti e ai confezionatori, i quali la stabiliscono in relazione ad una serie di parametri come la qualità delle materie prime, i trattamenti e le caratteristiche dei materiali di confezionamento
6. **per quanto riguarda il latte fresco**, il DM del Ministero delle Attività Produttive del 27 giugno 2002 ha precisato che è obbligatorio riportare sulla confezione una idonea dicitura indicante il trattamento utilizzato; nel caso di **latte fresco pastorizzato** può essere riportata con uguale evidenza e chiarezza l'indicazione "**tradizionale**". Nel caso di nuovo trattamento autorizzato ai sensi dell'art. 2, c. 2 della Legge 169/1989 (ad esempio latte microfiltrato) **l'indicazione del trattamento deve precedere la dicitura di fresco ed essere riportata sulla confezione con uguale evidenza e chiarezza**. Lo stesso Decreto precisa che il latte fresco può anche riportare l'indicazione **"confezionamento entro 48 ore dalla mungitura" e l'etichettatura nutrizionale**
7. sempre relativamente al latte fresco, il DM del Ministero delle Attività Produttive di concerto con il Mipaaf del 27 maggio 2004 ha stabilito che deve essere riportata in modo evidente **l'indicazione dell'origine del latte crudo, cioè il riferimento territoriale di origine per il latte impiegato**. Questa può essere espressa 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 o le province

italiane, in alternativa la o le regioni, o Italia, oppure il Paese UE se la provenienza è da un singolo Stato membro, o la 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 alle province italiane, o regioni o Italia, o 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)

8. **istruzioni d'uso**; il D.lgs. 109/1992 prevede (art.10 bis c.2) che la data di scadenza comporti l'enunciazione delle **condizioni di conservazione**, e, qualora prescritto, un riferimento alla temperatura in funzione della quale è stato determinato il periodo di validità: 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; in questo secondo caso tali macchine devono riportare le seguenti indicazioni, chiaramente visibili, leggibili e costantemente aggiornate:

1. denominazione di vendita ("latte crudo non pastorizzato"...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 dopo bollitura" (tale dicitura deve 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 o sia confezionato dal produttore, 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. 175/2011) prevede come indicazioni obbligatorie per l'etichettatura, oltre a quanto prescritto dal D.lgs. 109/1992, 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 e 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 per tali prodotti (allegato I) e denominazioni alternative nelle diverse lingue comunitarie utilizzabili alle condizioni indicate (allegato II).

Formaggio

Il formaggio è il **prodotto ricavato dalla coagulazione delle caseine presenti nel latte** (cagliata). É 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" (Regio Decreto 2033/1925).

Gli operatori del settore che immettono sul mercato italiano "formaggi", **fabbricati con modalità diverse** da quelle descritte dal Regio Decreto 2033/1925, dovranno etichettare tali prodotti in base alle prescrizioni dettate dal D.lgs. 109/1992 (art. 4).

La ricotta, che deriva dalla lavorazione del siero di latte, è un tipico esempio di prodotto che all'estero viene considerato "formaggio", ma in Italia no (per i motivi precedentemente elencati).

I formaggi sono commercializzati con il loro nome specifico o di fantasia. 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 e 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, ecc.) deve essere presente l'elenco, e se un ingrediente risulta caratterizzante deve essere rispettato quanto previsto dall'art.8 del D.lgs. 109/1992, 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 ecc.); 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 (es. gorgonzola) o per crescita spontanea (castelmagno, strachitund ecc.)
3. formaggi **a pasta filata** prodotti da cagliata acidificata e demineralizzata e modellati in acqua bollente (mozzarella, provolone ecc.)

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 (citrati, fosfati di sodio, polifosfati)
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 invece avere qualsiasi contenuto di materia grassa, e quindi la loro denominazione di vendita deve informare il consumatore circa la quantità di materia grassa e la conseguente qualità del formaggio "magra" (meno del 20%) o "leggera" (tra il 20 e il 35%). Pertanto, qualora un formaggio (eccetto i DOP/IGP/STG) abbia un tenore di materia grassa **inferiore al 35%, la denominazione di vendita deve essere completata con il termine "magro" o "leggero", tenendo conto di quanto previsto in materia di indicazioni nutrizionali dal Regolamento CE 1924/2006, e dal nuovo Regolamento CE 1169/2011 a partire dalla data di applicazione.**

I **formaggi freschi a pasta filata** (mozzarella, fior di latte ecc.) sono gli **unici formaggi** che devono essere **posti in vendita preconfezionati** (Legge 154/1985). Solo nel caso di vendita diretta nel caseificio di produzione è consentita la vendita del prodotto preincartato. A tali formaggi si applicano le disposizioni dell' art. 23 del D.lgs. 109/1992. Si sottolinea, come chiarito dalla Circolare del Ministero delle Attività Produttive 168/2003, che se a 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.

Yogurt

Lo yogurt è ottenuto per **coagulazione acida, senza sottrazione di siero, ad opera di batteri lattici specifici**: *Lactobacillus delbruekii* subspecie *bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*.
Le caratteristiche del prodotto sono legate alla presenza, fino all'atto del consumo, dei microrganismi sopra citati vivi e vitali nella quantità totale non inferiore a 10 milioni/grammo di prodotto.

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

In base al **tenore di materia grassa**, gli yogurt si differenziano in:
- **magri** (inferiore all'1%)
- **parzialmente scremati** (1,5% - 2%)
- **interi** (maggiore del 3%).

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

É denominato "burro" il prodotto che ha un **tenore minimo di grassi lattieri compreso tra l'82% e il 90%**, tenori massimi di acqua del 16% e di estratto secco non grasso lattiero del 2% (Regolamento CE 2991/1994 e Regolamento CE 445/2007).
La denominazione burro può essere utilizzata congiuntamente a "**tradizionale**" quando il prodotto è ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o dalla panna, in stabilimenti autorizzati e controllati dalle autorità competenti per territorio.

Le principali denominazioni del burro sono:
- burro "**tre quarti**" - con un tenore di grassi lattieri tra il 60% e il 62%
- burro "**metà**" - con un tenore di grassi lattieri tra il 39 e 41%
- burro "**salato**" - al quale è stato **aggiunto un 2% massimo di sale** e il cui quantitativo di materia grassa può diminuire fino all'80%.

Per un **prodotto composto, di cui il burro costituisca una parte fondamentale** (in cui cioè nessun elemento sostituisca o intenda sostituire un componente qualsiasi del latte e di cui il burro costituisca una parte fondamentale per la quantità o l'effetto che caratterizza il prodotto) si può utilizzare:
- la denominazione "**burro**", se il prodotto finale contiene almeno il 75% dei grassi del latte e se è stato fabbricato esclusivamente con burro rispondente a quanto previsto dal Regolamento CE 2991/1994 e con il componente aggiunto (o i componenti) indicato/i nella denominazione
- la denominazione "**preparazione a base di burro**" qualora, invece, il tenore di grassi del latte sia inferiore al 75%, ma superiore al 62%.

In ogni caso, nell'etichettatura e nella presentazione del prodotto deve essere indicato il tenore di grassi del latte e, qualora altri componenti aggiunti contengano grassi, il tenore totale di grassi.

Si intende infine per "**crema di latte**" o "**panna**" il prodotto ottenuto dal latte, sotto forma di un'emulsione di grassi in acqua, con un **tenore minimo di grassi lattieri (in peso) del 10%**.