



## ATTUALE MERCATO DEI «LATTI» ALTERNATIVI: RISULTATI DI UNA INDAGINE SUL CONSUMATORE



Cremona, 26/11/2021

Manila Bianchi



## Il progetto

Il “latte” che non è latte: indagine su consumi, conformità dell’etichetta nutrizionale e valutazione dei livelli di sicurezza chimica e microbiologica delle bevande vegetali sostitutive del latte

**Ministero della Salute**  
**IZS PLV 05/17RC**



## Obiettivi del progetto

- Valutazione del consumo delle bevande vegetali alternative al latte attraverso un questionario online
- Valutazione della correttezza di tutte le informazioni riportate in etichetta
- Analisi ispettiva per la valutazione delle caratteristiche reologiche (aspetto, colore, odore e presenza di residui solidi) dopo abuso termico
- Valutazione del livello di sicurezza dei prodotti dal punto di vista microbiologico e chimico





## Terminologia

Il "**latte**" è il prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture, senza alcuna aggiunta o sottrazione



## Bevande vegetali a base di ...

“in via derogatoria, tale principio non si applica alle denominazioni di prodotti di cui sia nota la natura esatta per l'uso tradizionale delle stesse, e/o qualora le denominazioni siano chiaramente utilizzate per descrivere qualità caratteristiche dei prodotti stessi”

## Latte di mandorla e latte di cocco!



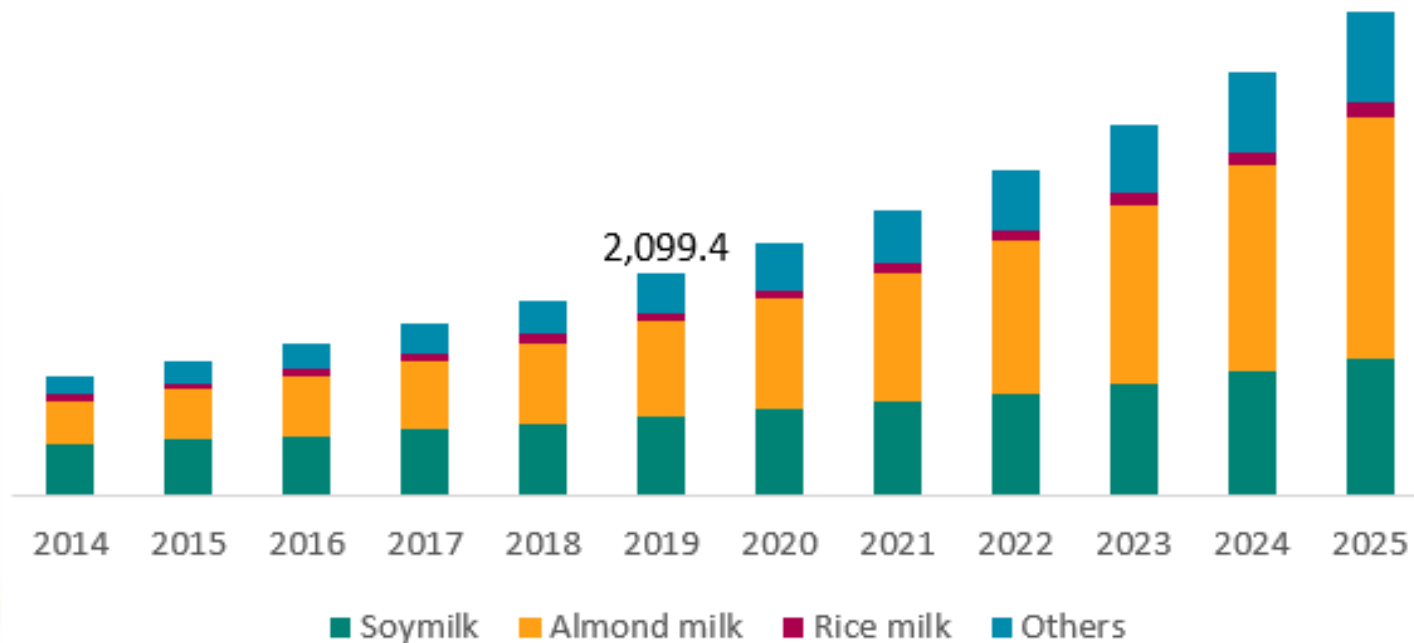
# istituto zooprofilattico sperimentale

del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta



**1,7 miliardi €  
2019 -Eu**

**280 milioni € - IT**



Vegan Society, 2020





## La materia prima utilizzata:

### Cereali

avena, riso, mais, orzo, frumento, miglio, farro, grano saraceno

### Legumi

soia, arachidi, lupini, fagioli, piselli

### Frutta a guscio

mandorla, cocco, nocciole, pistacchi, noci, anacardi

### Semi

sesamo, lino, canapa, girasole

### Pseudo-cereali

quinoa, teff, amaranto

## Stabilizzazione:

- pastorizzazione
- trattamento ad alte temperature



# istituto zooprofilattico sperimentale

del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

## Questionario online



# IZSalimenTO

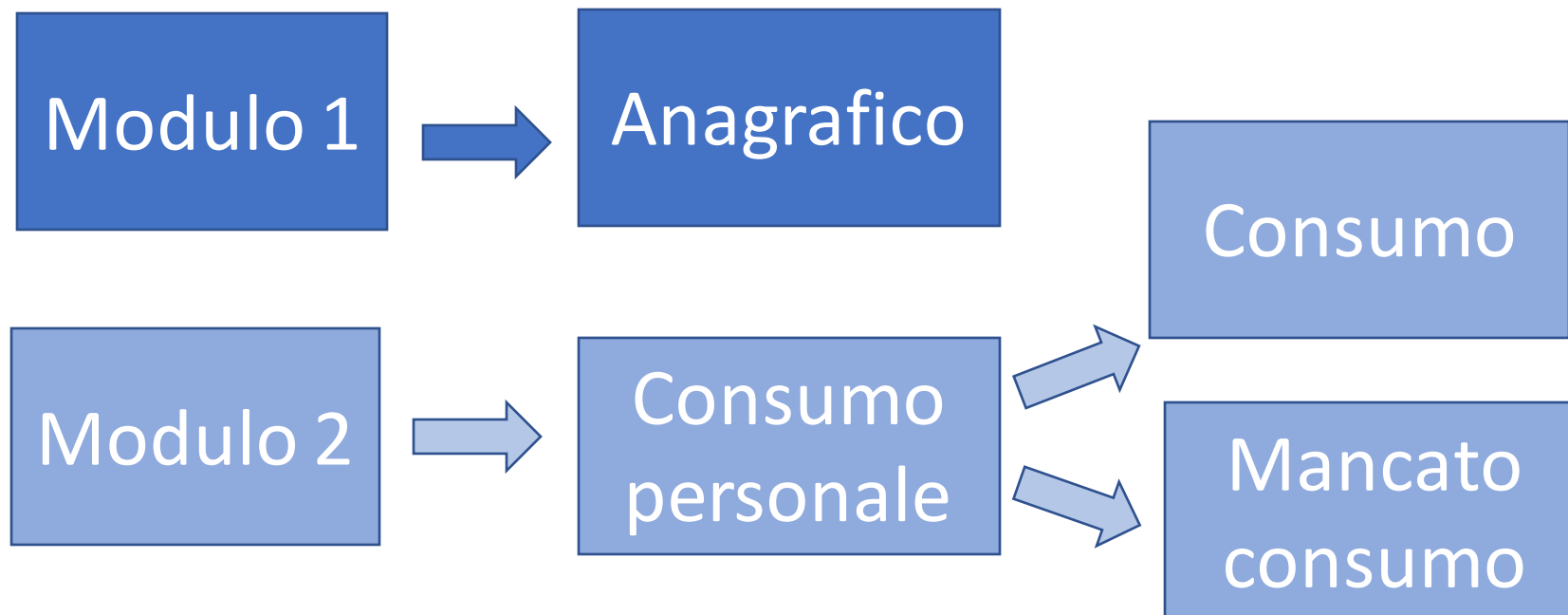


### SONDAGGIO SUI CONSUMI DELLE BEVANDE VEGETALI SOSTITUTIVE AL LATTE

Le bevande vegetali sostitutive al latte sono quelle bevande comunemente conosciute come "latte di soia, avena, riso, mandorla ecc.". Le seguenti domande hanno lo scopo di valutare i consumi in termini di quantità e modalità di questi alimenti.



## Struttura del Questionario online





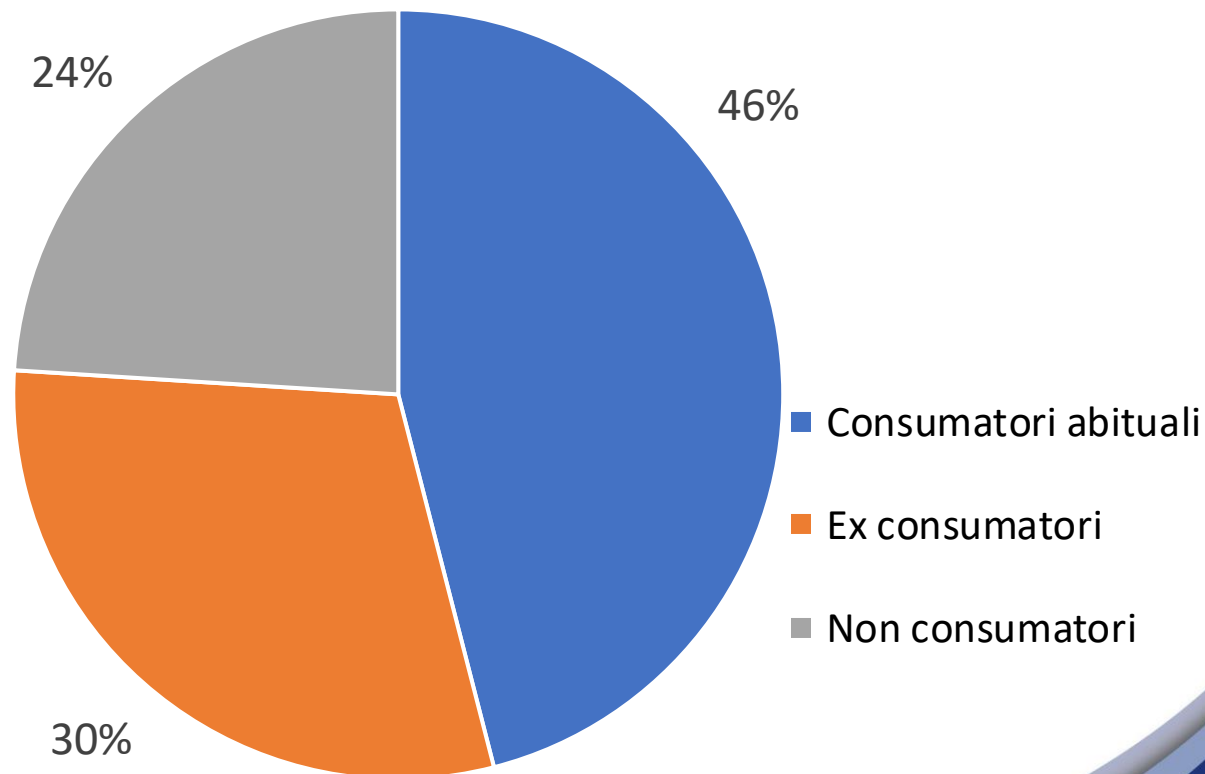


## Chi ha risposto

- **626 risposte**

446 donne  
180 uomini

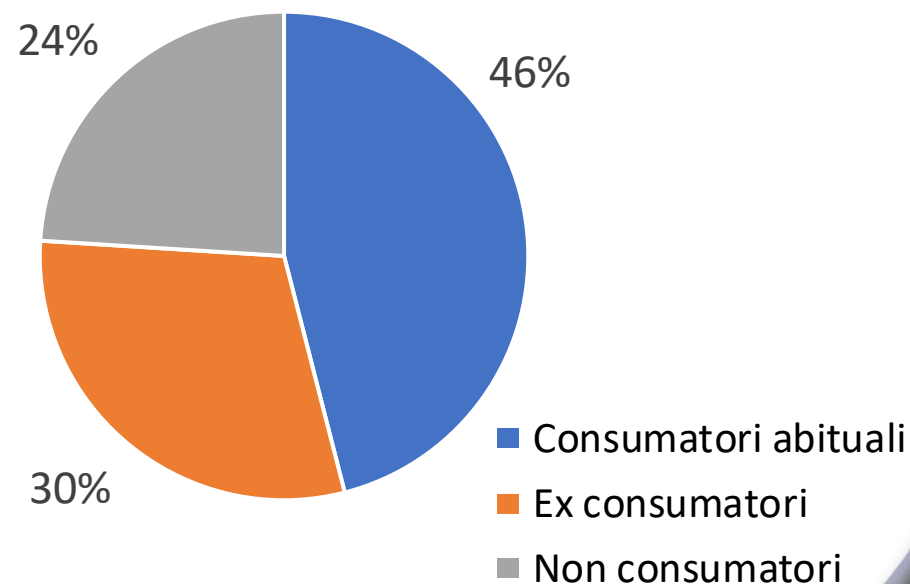
- **Età 13-74 anni**



## Gli ex consumatori

### Hanno smesso perché:

- Preferisco il latte 49%
- Non mi piaceva il gusto 37%
- Prezzo elevato 12%
- Altro 2%



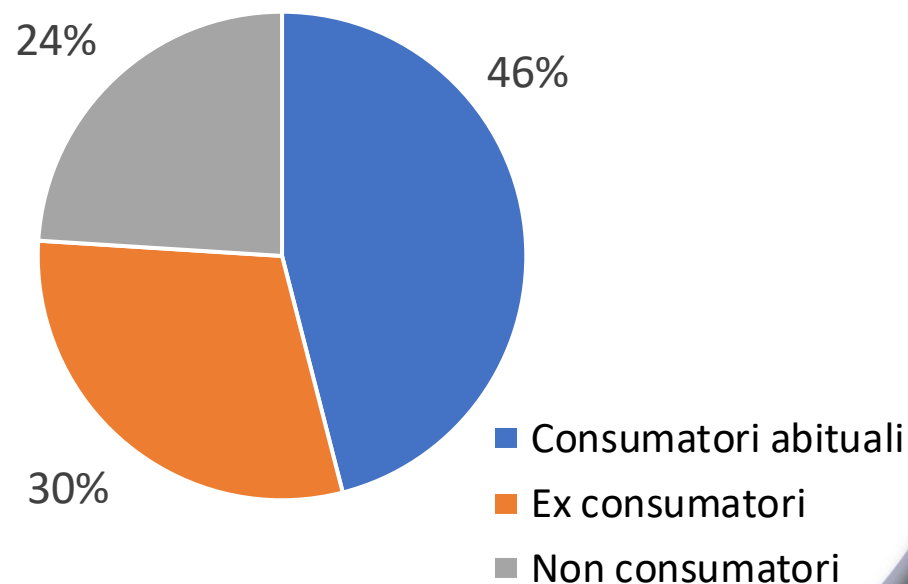
## Gli ex consumatori

### Hanno consumato:

- Per qualche mese 22%
- Per qualche giorno 41%
- Una sola volta 15%
- Non sa non ricorda 22%

### Hanno consumato

- Soia
- Mandorla



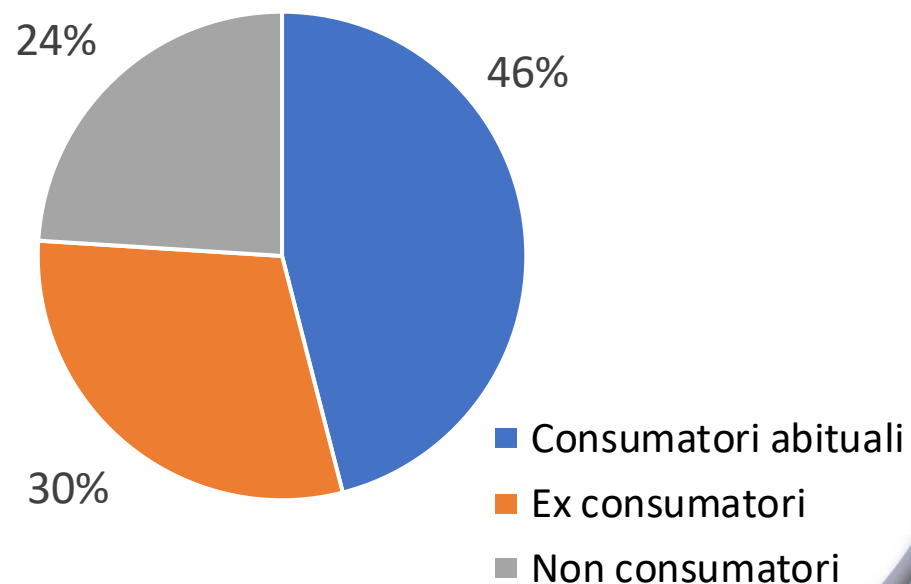
## I non consumatori

Vorresti provarli?

- No 43%
- Sì 57%

Quali?

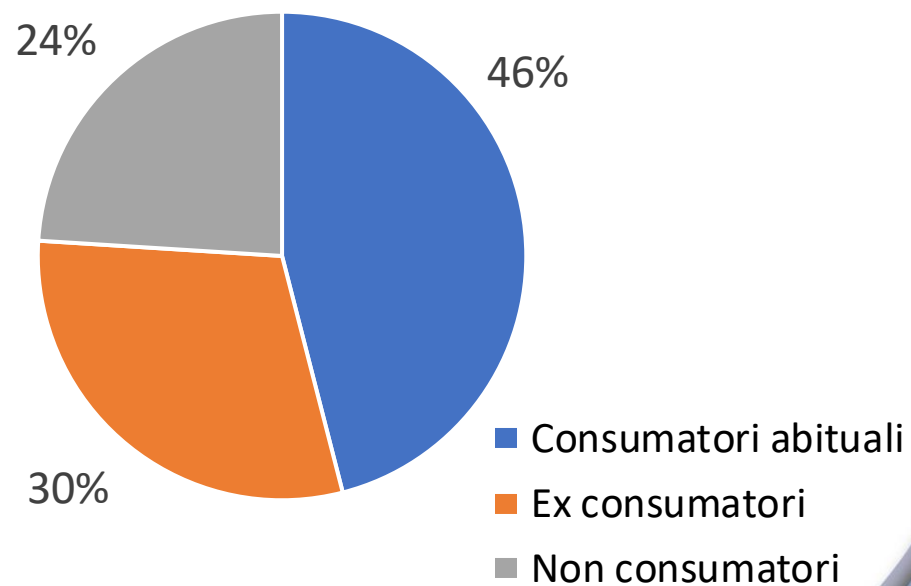
>> cocco e mandorla





## I consumatori

>> donne  
20-29 anni

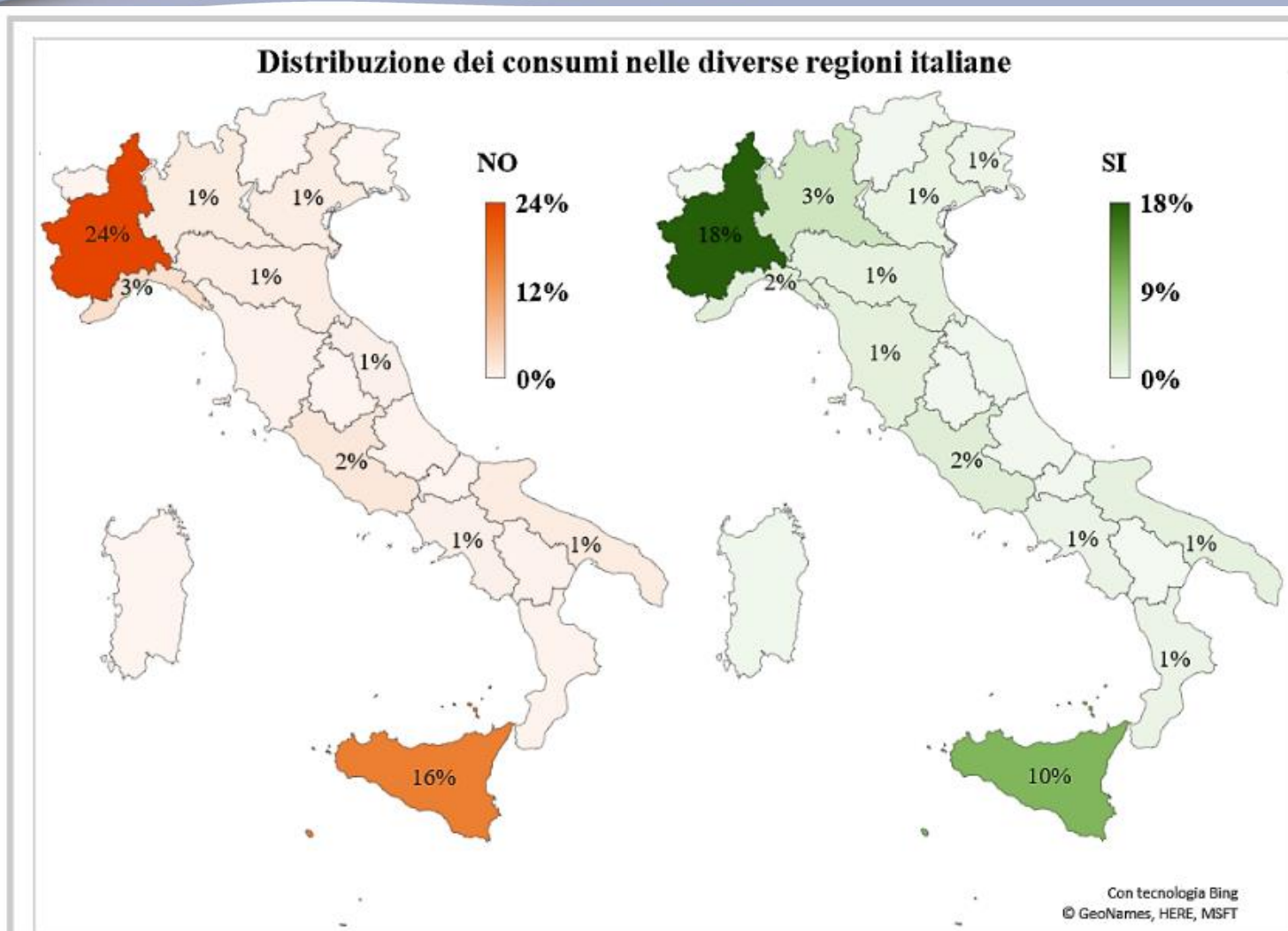




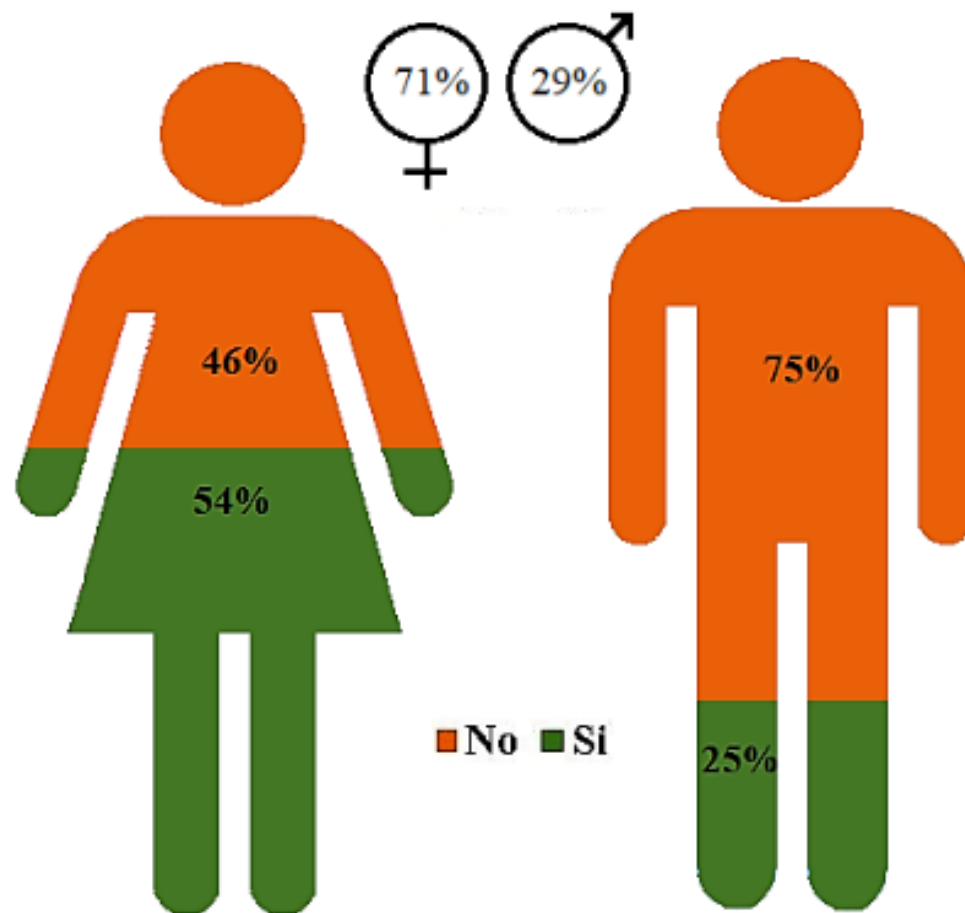
**NO**

**SI**

64%  
dei rispondenti  
risiede  
in città > 10.000  
abitanti



## Distribuzione dei consumi in base al sesso

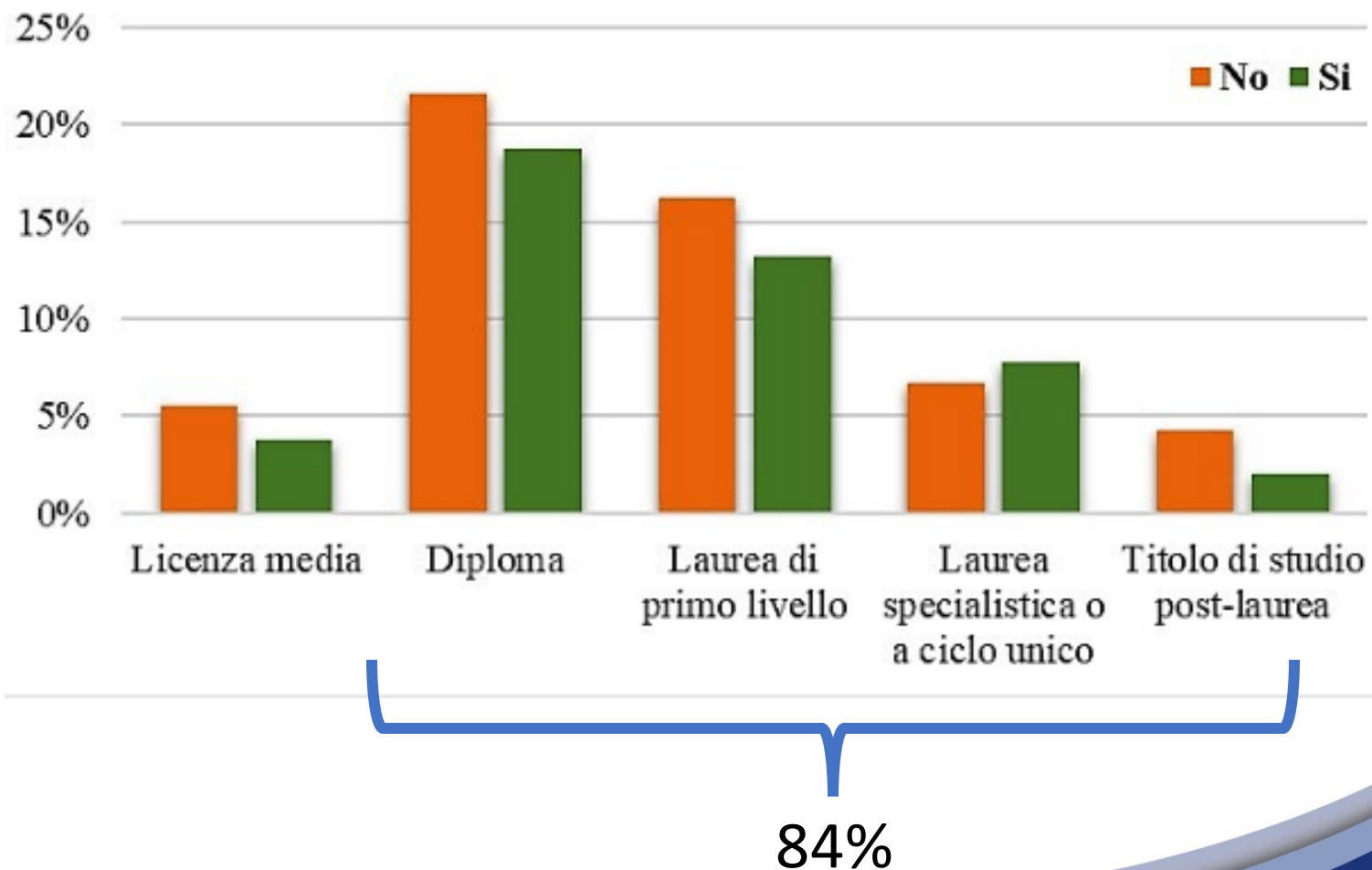




# istituto zooprofilattico sperimentale

del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

## Distribuzione dei consumi per livello di istruzione

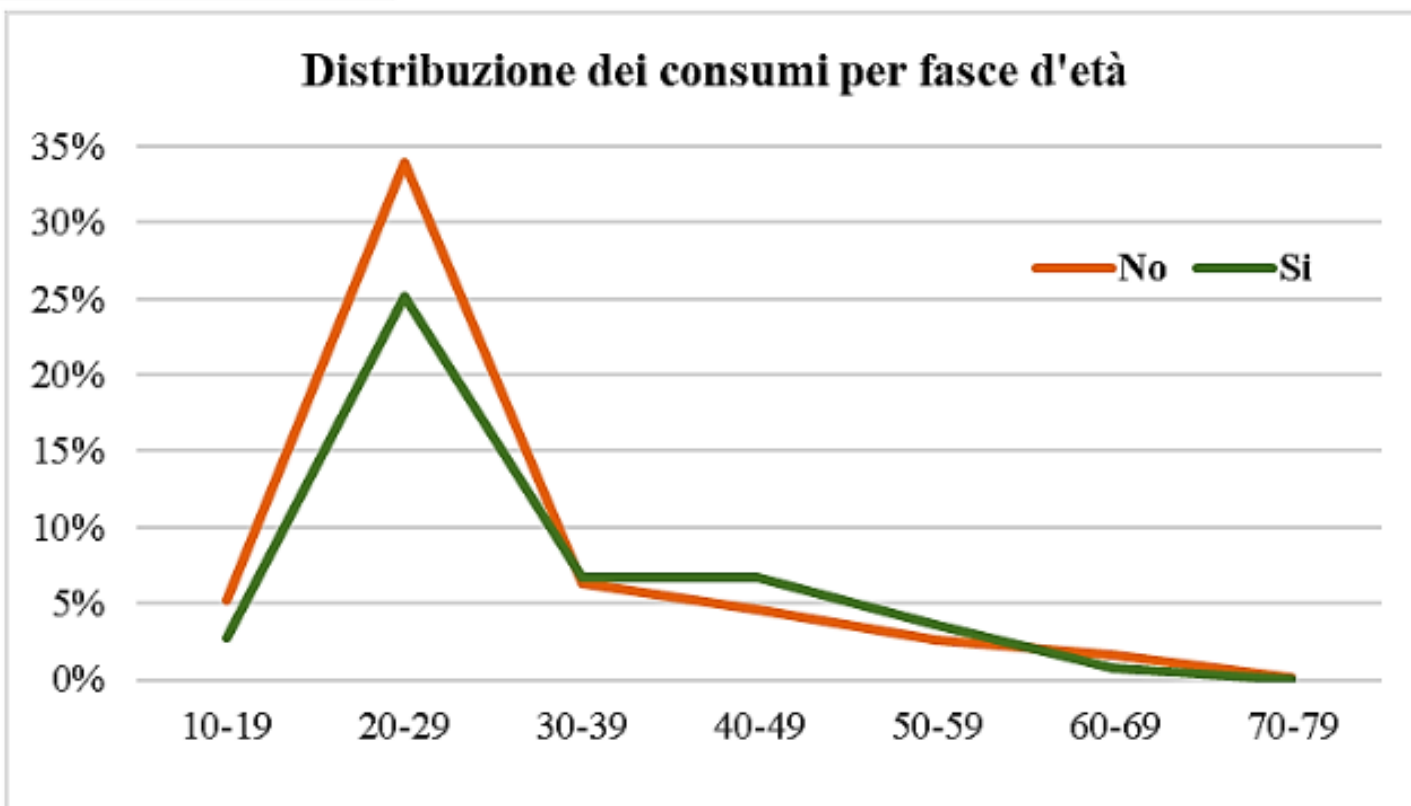




# istituto zooprofilattico sperimentale

del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

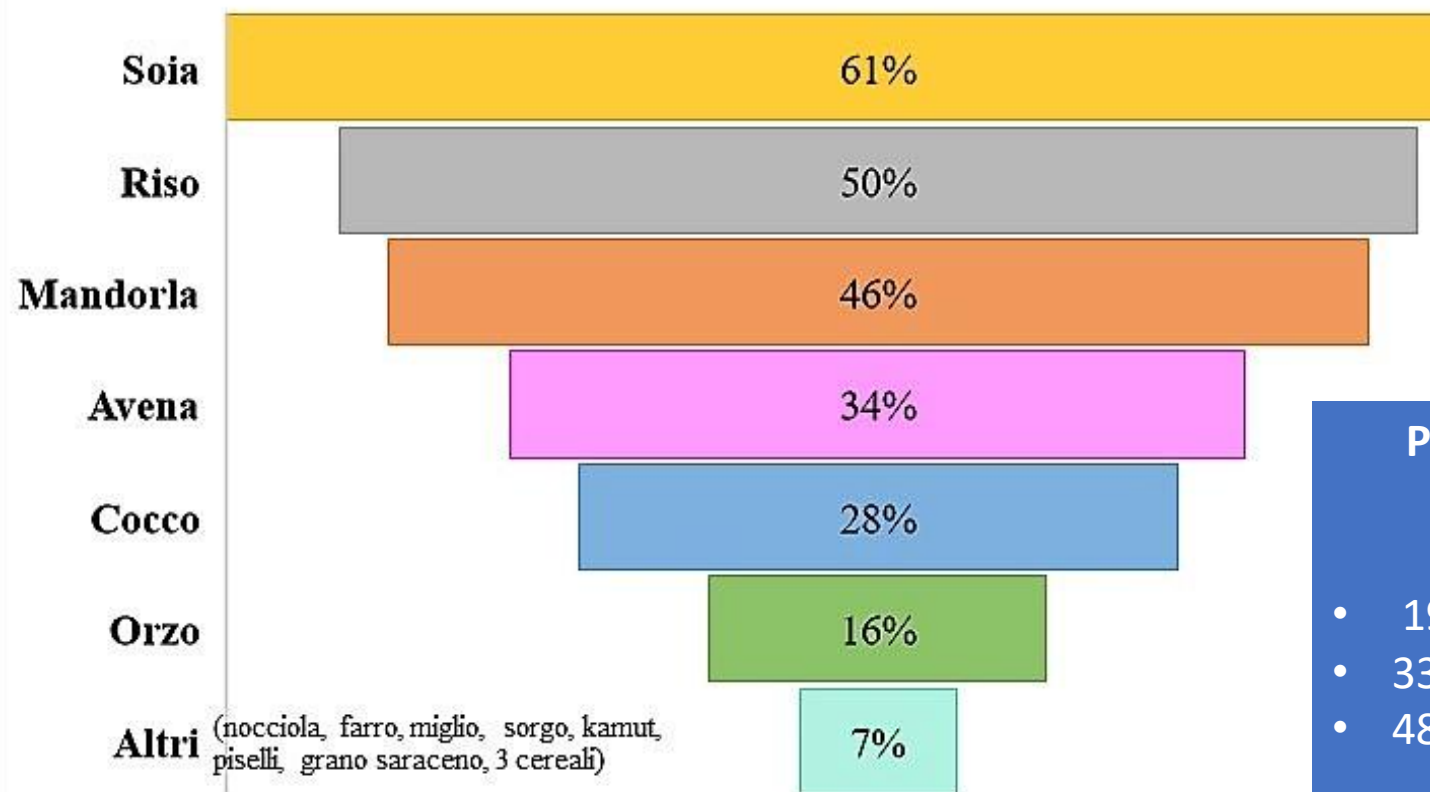
### Distribuzione dei consumi per fasce d'età







## Quale bevanda consumi?



### Tipologia di prodotto consumato

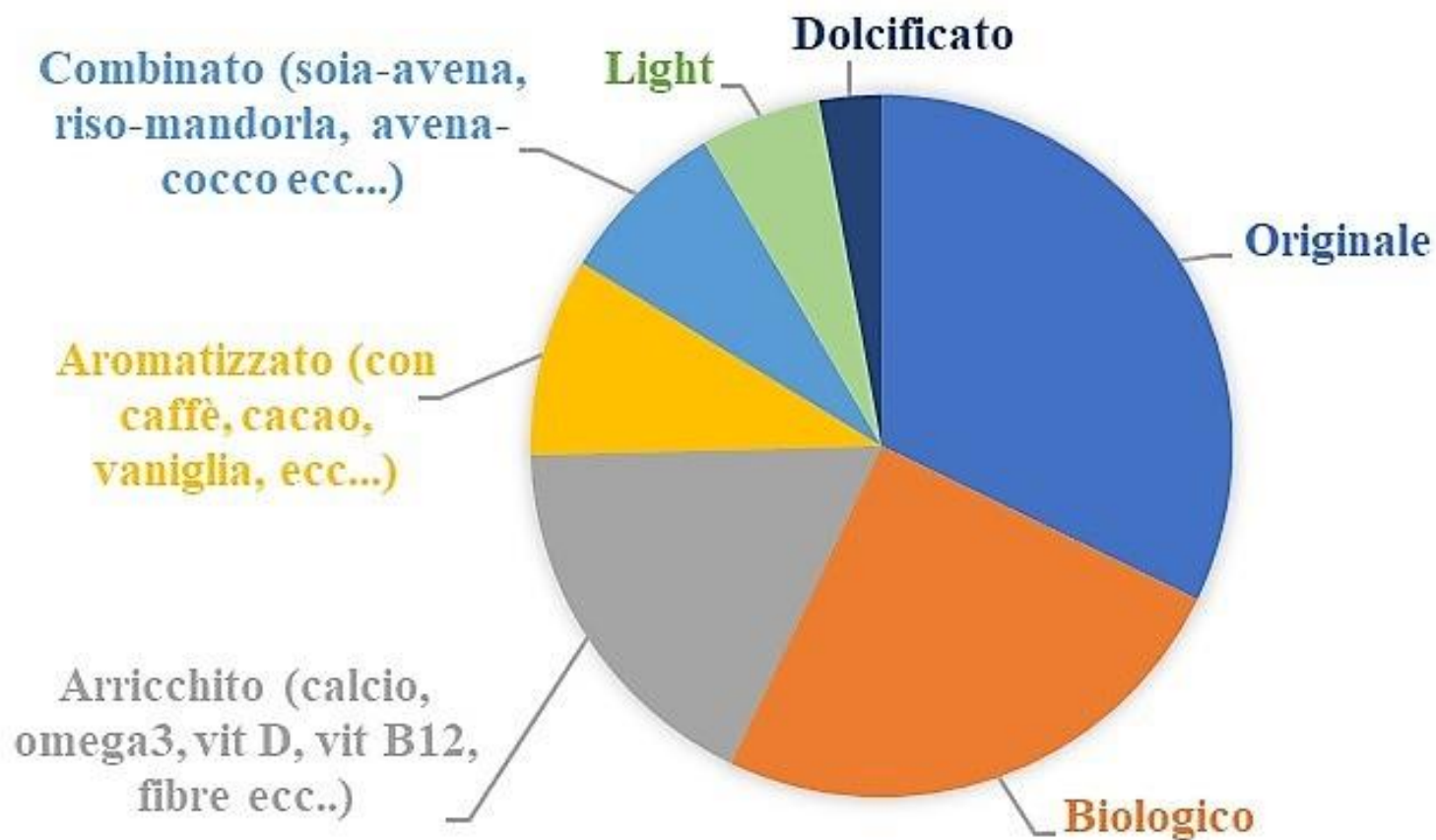
- 37% fresco pastorizzato
- 25% UHT
- 38% non sa

### Percezione sul contenuto di materia prima vegetale

- 19% indica il range corretto
- 33% sopravvaluta il contenuto
- 48% non sa/non gli interessa

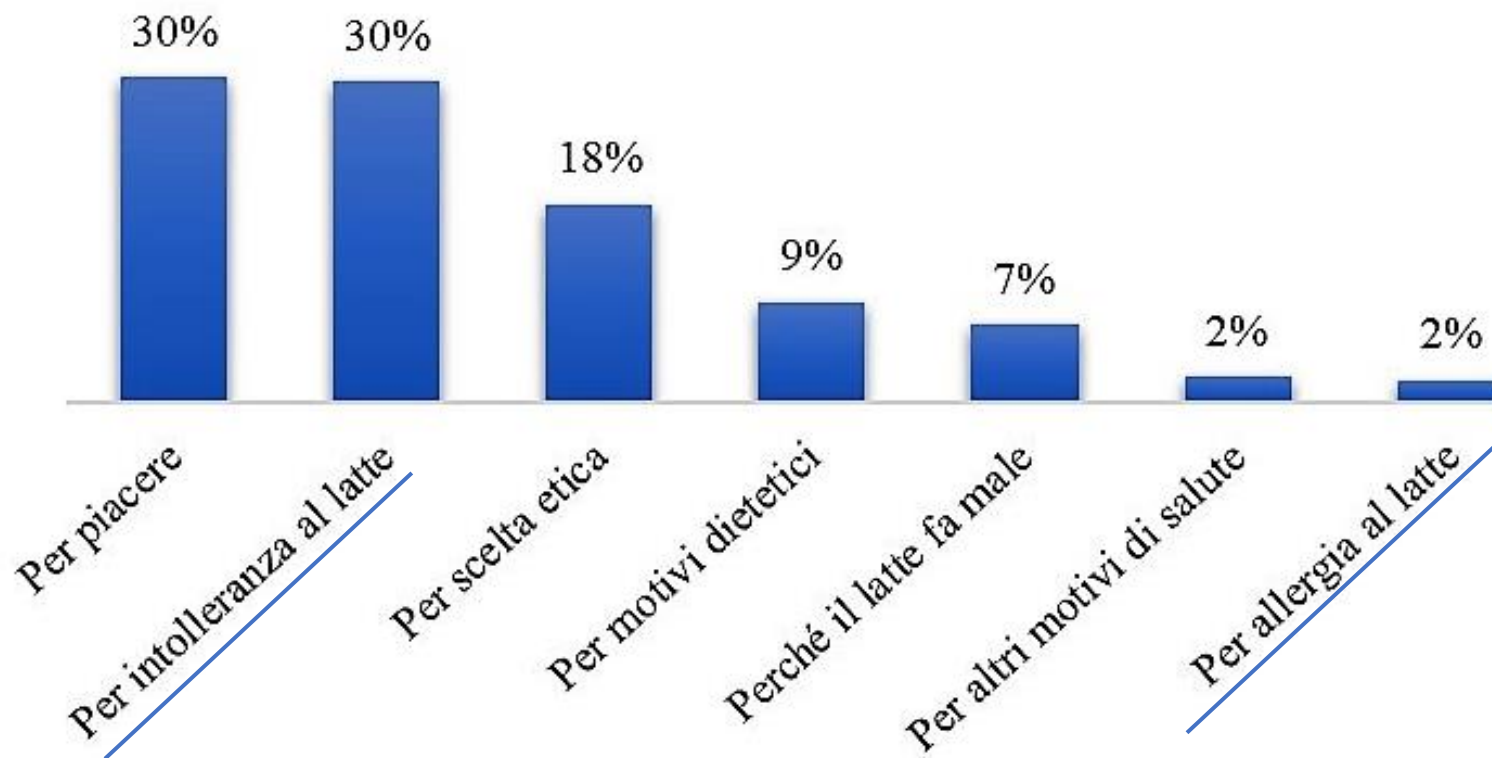


## Quale prodotto consumi?



## Consumatori abituali

**Per quale motivo consumi bevande vegetali alternative al latte?**



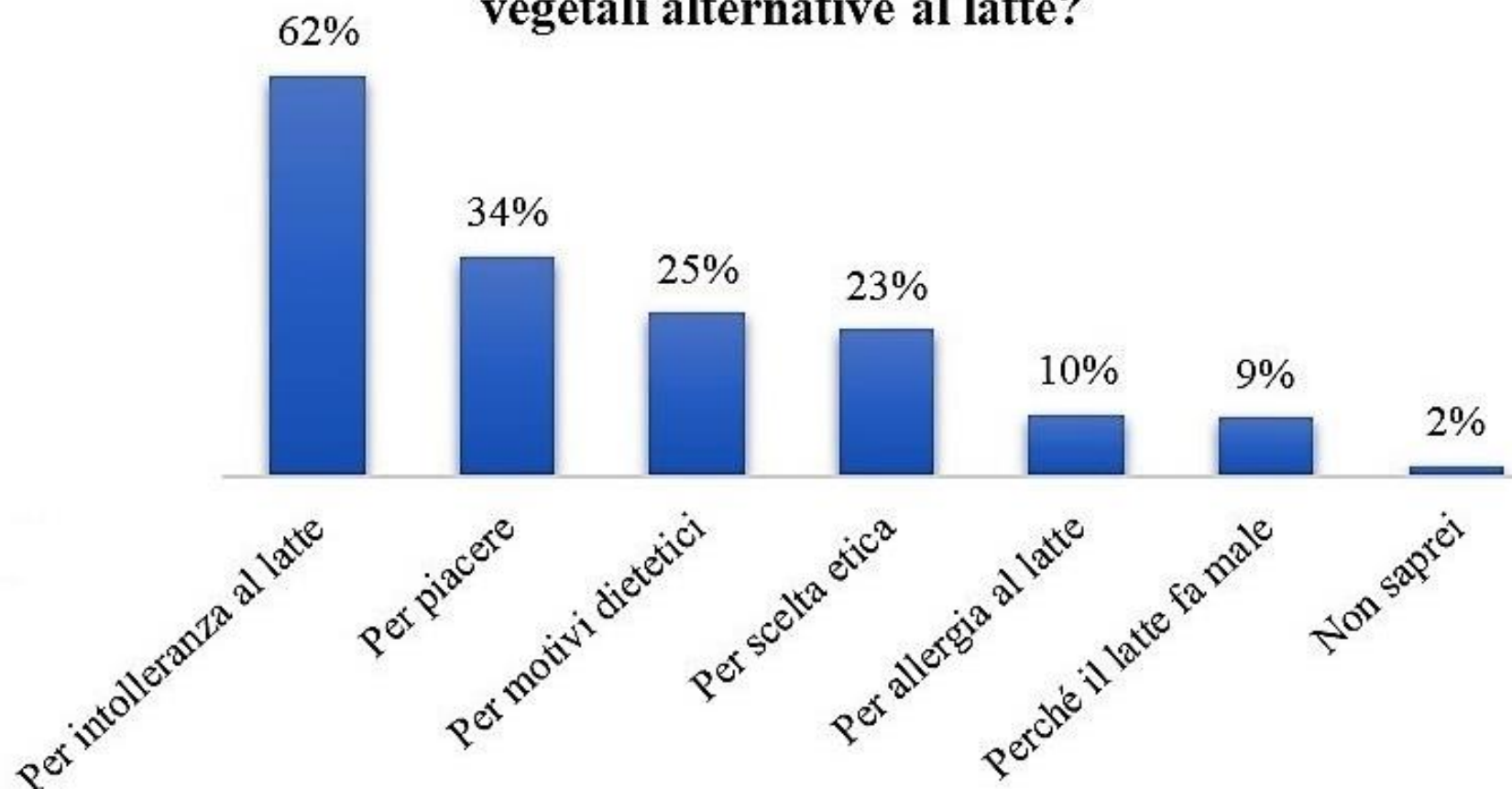
**32%**  
intolleranza/allergia

**30%**  
caratt. organolettiche

**18%**  
scelta etica

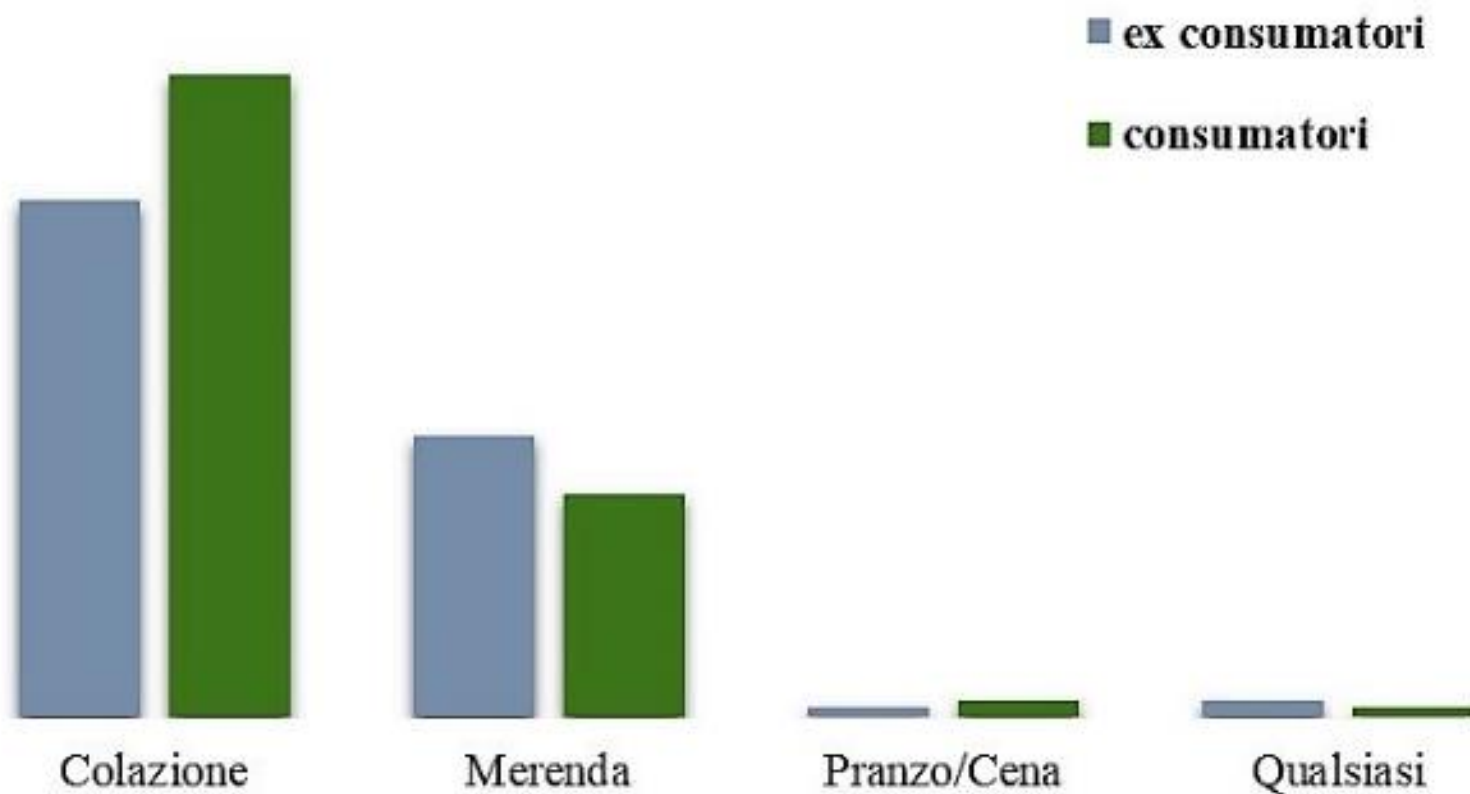
## Non Consumatori

**Per quale motivo i tuoi conoscenti consumano bevande vegetali alternative al latte?**



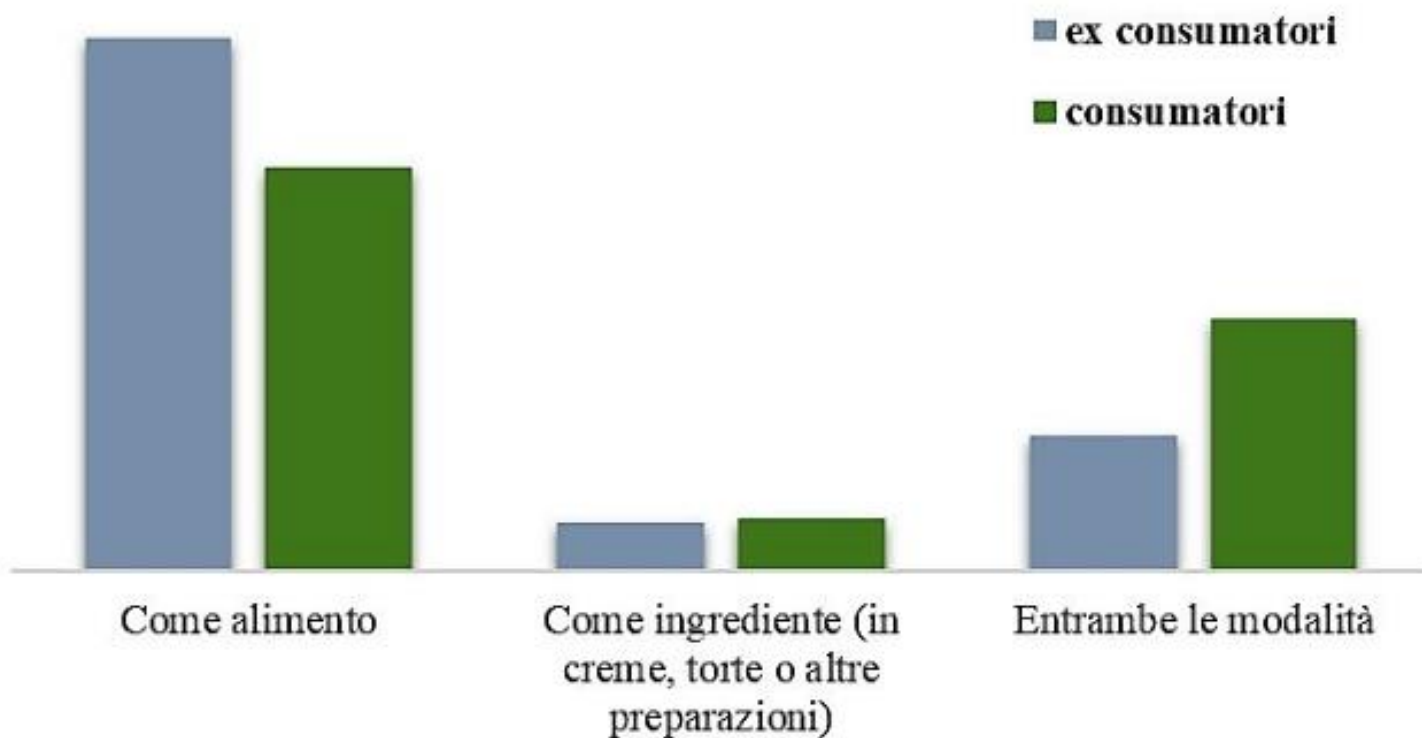


## In quale momento della giornata consumavi/consumi bevande vegetali alternative al latte?





## In che modo consumavi/consumi bevande vegetali alternative al latte?

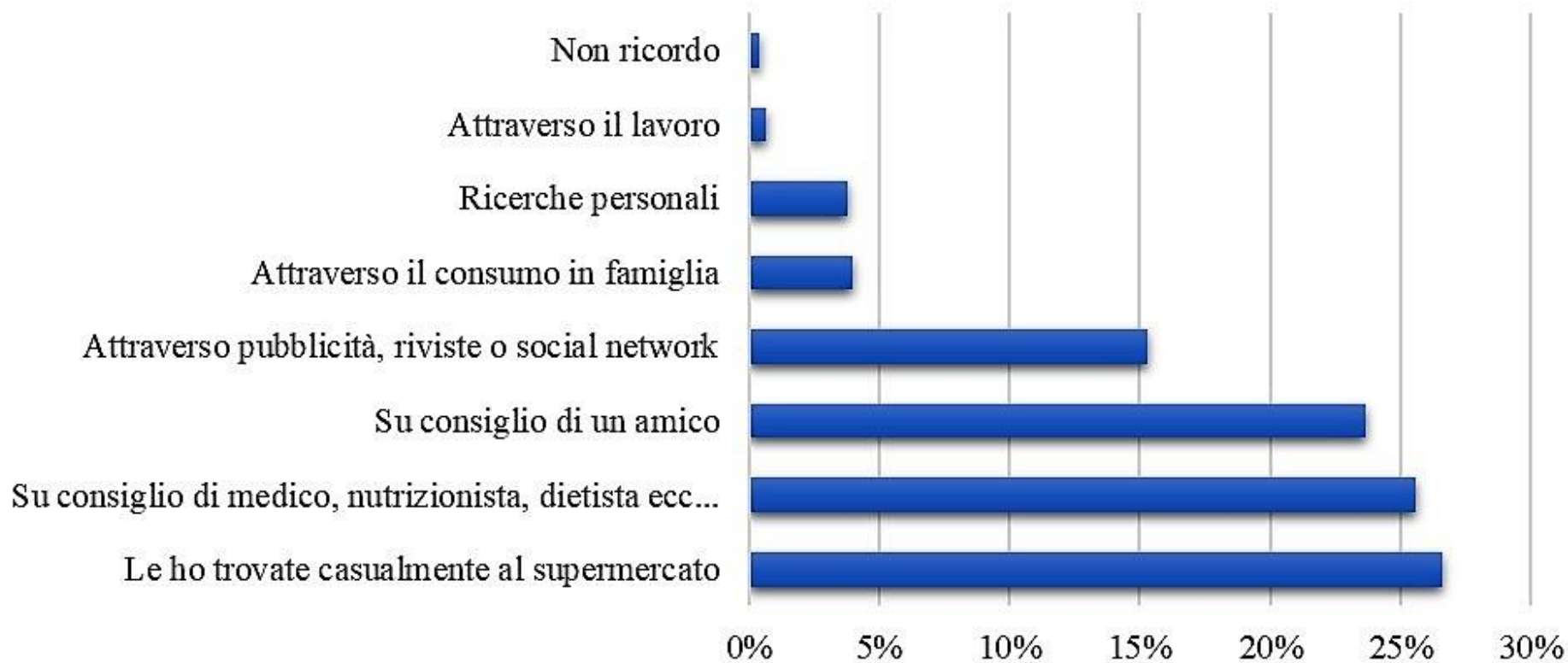






## Consumatori ed ex- consumatori

**Come hai conosciuto le bevande vegetali alternative al latte?**



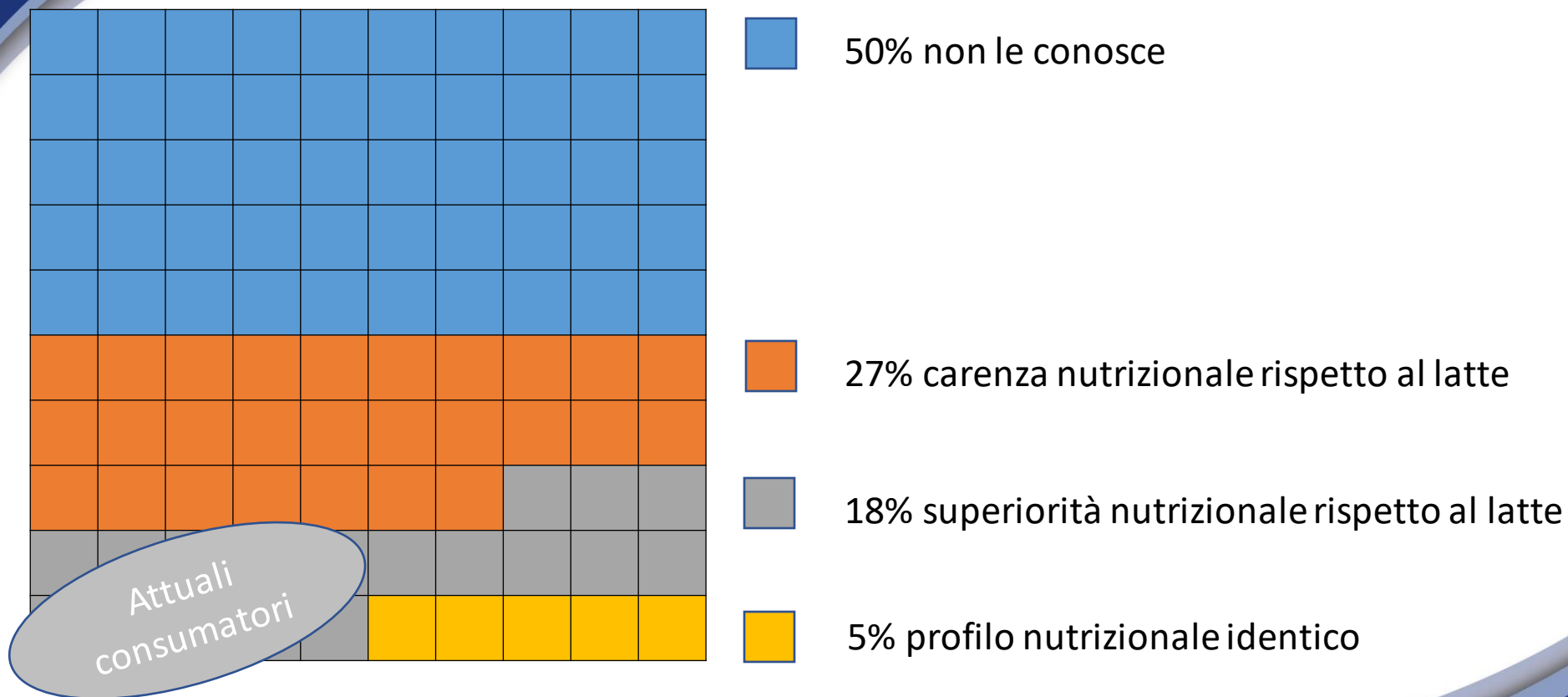
## A tavola con le famiglie dei rispondenti consumatori



Nel 77% dei casi  
solo il rispondente  
consuma bevande  
vegetali



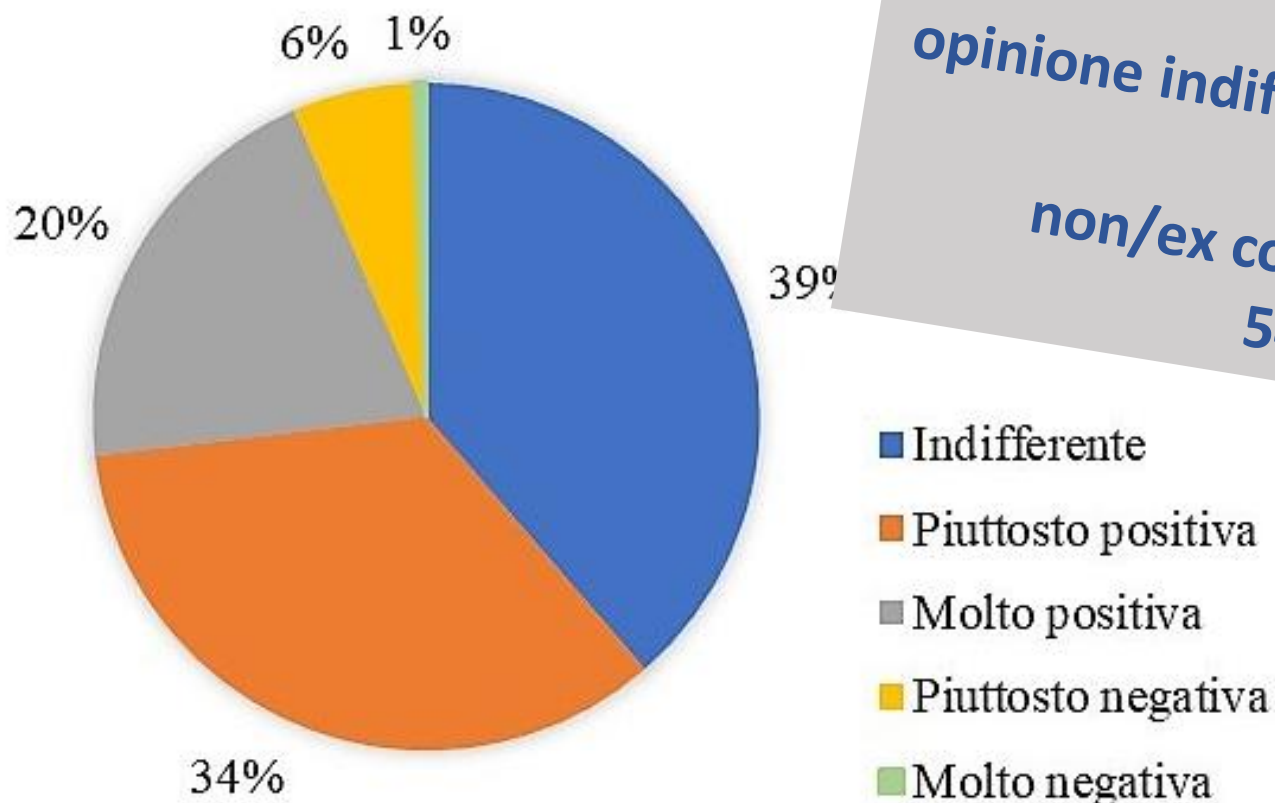
## Caratteristiche nutrizionali (tutti i rispondenti)





(tutti i rispondenti)

## Qual è la tua opinione generale riguardo le bevande vegetali alternative al latte?



46%  
opinione indifferente o negativa

non/ex consumatori  
54%

- Indifferente
- Piuttosto positiva
- Molto positiva
- Piuttosto negativa
- Molto negativa



## Prodotti analizzati

- 60 prodotti (46 UHT e 14 pastorizzati) acquistati presso la GDO
  - 33 bevande a base di soia
  - 10 bevande a base di avena
  - 17 bevande a base di riso
- Marche e lotti di produzione differenti
- Diverse varianti (biologico, gusto classico, aromatizzato, senza zuccheri aggiunti, ...)





## Analisi dell'etichetta

- Conforme per tutti i campioni (elenco degli ingredienti, segnalazione allergeni, dichiarazioni nutrizionali)
- Campioni biologici: 40%
- Indicazioni aggiuntive su:
  - provenienza di soia, avena o riso (obbligatoria per biologici, 42% dei campioni non biologici)
  - produzione a basso impatto ambientale (15%)
  - apporti nutrizionali per porzione (7%), apporti percentuali delle assunzioni di riferimento (AR, 3%), indicazioni nutrizionali facoltative (18%)



## Esame ispettivo

- 21 giorni in abuso termico a 31°C\* nella confezione originale
- Tutte le confezioni si presentavano integre, senza rigonfiamento o altri difetti esterni
- Aspetto del prodotto:
  - omogeneo e privo di grumi (85% dei campioni)
  - piccoli grumi biancastri di circa 1-2 mm (15% dei campioni, soprattutto a base di avena)
- Colore: gradazioni dal bianco al beige o al giallo
- Odore: neutro o sentore dolciastro



## Analisi microbiologiche

IN TUTTI I CAMPIONI

### ASSENZA IN 25 ml

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp.

### < 1 UFC/ml

- Stafilococchi coagulasi positivi
- Coliformi totali
- *Enterobacteriaceae*
- Anaerobi solfito riduttori

### Cariche microbiche < 20 UFC/ml

- *Bacillus cereus*
- Carica mesofila totale
- Lieviti
- Muffe



ECCEZIONE un campione di bevanda di soia pastorizzata: 6700 UFC/ml CMT30

