

**CIRCOLARE MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO 3 dicembre 2009, n. 7021 -  
Circolare esplicativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari - Prodotti  
dolciari da forno.**

(GURI n. 302 del 30-12-2009)

Al Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali  
Al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Alle Regioni e Province autonome - Assessorati alla salute  
Alle Associazioni di categoria  
Agli Organi di controllo

Con decreto ministeriale 22 luglio 2005 recante la «disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno» sono state dettate precise regole relative alla composizione di taluni prodotti dolciari da forno e all'uso delle denominazioni di vendita ivi previste, allo scopo di garantire concorrenza leale tra gli operatori e di evitare di trarre in errore il consumatore sulle caratteristiche dei prodotti stessi.

Nell'attività di vigilanza sono stati rilevati, tuttavia, comportamenti non sempre coerenti con lo spirito del decreto. Si ritiene utile pertanto che gli organi di controllo, nello svolgimento della loro attività tengano nella dovuta considerazione quanto di seguito evidenziato.

A) Prodotti di imitazione del Pandoro, del Panettone e della Colomba.

I prodotti di imitazione sono prodotti che, pur riportando denominazioni di vendita diverse da quelle previste nel decreto e non rispettando le caratteristiche di composizione qualitativa previste, utilizzano forme e modalità di presentazione identiche e confondibili con i prodotti disciplinati creando confusione nel consumatore.

Al riguardo si ritiene utile precisare anzitutto che il decreto 22 luglio 2005 nasce dalla «necessità di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore attraverso la definizione di taluni prodotti dolciari da forno di largo consumo in relazione alla loro composizione, nel rispetto delle regole stabilite dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche».

Relativamente al «Panettone», «Pandoro» e «Colomba», i cosiddetti «Lievitati di Ricorrenza», la normativa si concentra principalmente nella tutela delle versioni classiche fornendo una precisa carta di identità dei prodotti definendo la denominazione di vendita, la composizione, la forma (esempio: «forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa»), le regole di etichettatura e i processi tecnologici.

In deroga a quanto sopra vengono disciplinate anche le versioni «speciali e arricchite», che possono esplicitamente derogare per forma e composizione rispetto alle versioni classiche e dove sarà sufficiente rispettare i criteri di etichettatura e quelli di composizione del 50% dell'impasto base, ovviamente solo nel caso di utilizzo di una denominazione riservata.

E' del tutto evidente che la non rispondenza della denominazione di vendita alle caratteristiche merceologiche previste e' sanzionata a norma dell'art. 4, commi 66 e 67 della legge Finanziaria 2004, mentre le modalità di presentazione del prodotto ricadono nel campo di applicazione del decreto legislativo n. 109/1992 e successive modifiche, concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Tale normativa, all'art. 1, ha disciplinato il concetto di presentazione, intendendo per esso:

- 1) la forma o l'aspetto conferito ai prodotti alimentari o alla loro confezione;
- 2) il materiale utilizzato per il loro confezionamento;
- 3) il modo in cui sono disposti sui banchi di vendita;
- 4) l'ambiente nel quale sono esposti.

Le sanzioni previste per la violazione dei principi suddetti sono le stesse previste per la pubblicità ingannevole, in relazione alla gravità del comportamento degli operatori che violano i principi suddetti traendo in errore il consumatore nella scelta dei prodotti.

Risulta evidente, pertanto, come siano da ritenere ingannevoli e potenziale fonte di concorrenza sleale:

a) le modalita' di presentazione dei prodotti di imitazione che richiamano in maniera inequivocabile i lievitati classici di ricorrenza (forma del prodotto, forma della confezione, immagine) e che si distinguono da essi solo per il fatto di utilizzare, in maniera poco evidente (fondo della scatola, caratteri piccoli, ecc.) denominazioni alternative a quelle disciplinate dal decreto ministeriale di cui sopra;

b) le modalita' di commercializzazione perche' nei punti vendita le due categorie di prodotti (originali e di imitazione) sono posti gli uni accanto agli altri, confondendo i consumatori e arrecando illecita concorrenza agli operatori corretti.

Gli organi di controlli sono invitati a prestare massima attenzione a quanto sopra e ad intervenire per un corretto svolgimento delle attivita' di vendita soprattutto durante le festività natalizie e pasquali.

#### B) Controllo di requisiti minimi dei prodotti dolciari da forno.

Con il citato decreto ministeriale del 22 luglio 2005 sono stati anche determinati i contenuti minimi di taluni ingredienti utilizzati nella produzione dei lievitati in parola. Allo scopo di assicurare uniformita' di comportamento, tanto per gli operatori quanto per il controllo ufficiale, ai fini del calcolo dei minimi previsti dal decreto in parola, si forniscono di seguito i seguenti chiarimenti.

Mentre per il Savoiaro e l'Amaretto, essendo stato individuato il valore di umidita' dei prodotti, e' possibile utilizzare il metodo previsto dalla normativa generale concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari (art. 8 del d.lgs n. 109/92 - regola del QUID e Circolare Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato 31 marzo 2000, n. 165), diverso e piu' articolato si presenta il caso degli altri prodotti Panettone, Pandoro e Colomba.

A causa della complessita' delle ricette, viene suggerito il seguente metodo, che si ritiene il solo in grado di assicurare il rispetto dei minimi stabiliti.

Tale metodo consiste nel calcolare tutte le percentuali previste con semplici operazioni che, attraverso coefficienti determinati dall'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (INRAN) e dalla letteratura scientifica, consentono di riportare «al secco» tutti gli ingredienti (cioe' senza tener conto della presenza dell'acqua) secondo lo schema allegato. Tutti i prodotti potranno cosi' esprimere nello stesso modo il quantitativo di burro, di uova, di uvetta e di canditi, indipendentemente dal grado di umidita'.

Nello specifico, per il panettone, il pandoro e la colomba il decreto 22 luglio 2005 nell'Allegato I prevede che:

a) Le percentuali minime del tuorlo e della materia grassa butirrica, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca, al netto degli ingredienti inerti.

Ai fini del calcolo della percentuale in tuorlo vengono fissati i seguenti parametri di riferimento:

Rapporto tuorlo/albume: 35/65;

Residuo secco del misto: 0,235;

Residuo secco del tuorlo: 0,43;

b) Le percentuali minime dell'uvetta e della scorza di agrumi canditi, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca;

c) Il lievito, qualora impiegato, deve corrispondere al massimo all'un per cento dell'impasto tal quale, pronto da spezzare, inclusi gli ingredienti inerti.

E' importante sottolineare che la verifica del rispetto dei quantitativi previsti per «Panettone», per il «Pandoro» e per la «Colomba» deve essere effettuato alla produzione e non in base all'etichettatura. Le percentuali dichiarate in etichetta, infatti, dovendo obbligatoriamente seguire la citata regola generale del cosiddetto QUID (art. 8 del d.lgs n. 109/1992), che ha una base di calcolo diversa da quella stabilita nell'allegato del decreto 22 luglio 2005, possono apparentemente risultare non coerenti con la normativa in esame.

Un'ulteriore precisazione riguarda l'impiego di tuorlo d'uovo per «Panettone», «Pandoro» e «Colomba» previsto rispettivamente agli articoli 1.2 lettera c), 2.2 lettera c), 3.2 lettera c) del decreto ministeriale 22 luglio 2005. Dal momento che una delle caratteristiche qualitative

principali di detti prodotti e' l'utilizzo di uova fresche, anche il tuorlo deve, ovviamente, derivare da uova fresche.

Roma, 3 dicembre 2009

Il capo Dipartimento: Tripoli

## ALLEGATO

### METODO DI CALCOLO PER PANETTONE, PANDORO E COLOMBA

	A	B	C		D	
INGREDIENTI	Quantità ingredienti in impastatrice	Residuo secco ingredienti	Anidro impasto		% Ingredienti secchi su impasto secco	
1 FARINA		0,858	A1 X B1	0,00	C1 / C 15 X100	#DIV/0!
2 UOVA		0,235	A2 X B2	0,00	C2 / C 15 X100	#DIV/0!
3 TUORLO		0,43	A3 X B3	0,00	C3 / C 15 X100	#DIV/0! (*)
4 BURRO concentrato		1	A4 X B4	0,00	C4 / C 15 X100	#DIV/0!
5 BURRO normale		0,859	A5 X B5	0,00	C5 / C 15 X100	#DIV/0!
6 ZUCCHERO		0,995	A6 X B6	0,00	C6 / C 15 X100	#DIV/0!
7 LIEVITO NAT.		0,6	A7 X B7	0,00	C7 / C 15 X100	#DIV/0!
8 ACQUA		0	A8 X B8	0,00	C8 / C 15 X100	#DIV/0!
9 MONO-DIGLI POLVERE		0,97	A9 X B9	0,00	C9 / C 15 X100	#DIV/0!
10 LATTE SCREMATO PV		0,96	A10 X B10	0,00	C10 / C 15 X100	#DIV/0!
11 SALE		1	A11 X B11	0,00	C11 / C 15 X100	#DIV/0!
12 LIEVITO BIRRA		0,29	A12 X B12	0,00	C12 / C 15 X100	#DIV/0!
13 BURRO DI CACAO		1	A13 X B13	0,00	C13 / C 15 X100	#DIV/0!
14 AROMI		0,1	A14 X B14	0,00	C14 / C 15 X100	#DIV/0!
<b>TOTALE 1</b> (somma da A1 a A14)	0,00		<b>TOTALE 2</b> (somma da C1 a C14)	0,00		#DIV/0!
15						
16 UVETTA		0,83	A16 X B16	0	C16 / C18 x 100	#DIV/0!
17 CANDITI		0,83	A17 X B17	0	C17 / C18 x 100	#DIV/0!
<b>TOTALE 3</b> (somma di A15 + A16 + A17)	0,00		<b>TOTALE 4</b> (somma di C15 + C16 + C17)	0,00	Somma di D16 + D17	#DIV/0!
18						

(\*)Trasformazione in tuorlo secco partendo da uova intere

Il TOTALE 2 ( C15) corrisponde all'impasto secco senza inerti (uvetta e canditi)

Il TOTALE 4 (C18) corrisponde all'impasto secco con inerti (uvetta e canditi)

### Istruzioni per l'uso del metodo

Lo schema di calcolo va utilizzato, tenendo in considerazione la sua suddivisione in colonne (A,B,C,...) e righe (1,2,3):

a) Riportare la quantità ingredienti della propria ricetta nella colonna A.

b) Per le successive colonne, riportare nelle corrispondenti caselle il risultato del calcolo ottenuto seguendo le semplici indicazioni riportate sulla sinistra, dove le coordinate Lettera-Numero precisano il numero da utilizzare, mentre i segni / (per la divisione) e X (per la moltiplicazione) l'operazione matematica da effettuare.

c) Nelle caselle con il riquadro evidenziato si otterrà il numero da confrontare con i valori del Decreto per quanto riguarda il burro o gli inerti (per ingredienti inerti si intende uvetta e canditi).

d) Per quanto riguarda il tuorlo, se nella propria ricetta si utilizzano:

Uova Intere: Si moltiplicherà la quantità di uova utilizzate (A2) per 0,1505 ottenendo la trasformazione in tuorlo secco, quest'ultimo si dividerà per il totale 2 e si moltiplicherà per 100 ottenendo così la percentuale da confrontare.

Tuorlo: Bisogna considerare il dato nella casella D3

## SIMULAZIONE RICETTA PANETTONE

	A	B	C		D	
INGREDIENTI	Quantità ingredienti in impastatrice	Residuo secco ingredienti	Anidro impasto		% Ingredienti secchi su impasto secco	
1 FARINA	266	0,858	A1 X B1	228,23	C1 / C 15 X100	40,39
2 UOVA	151	0,235	A2 X B2	35,49	C2 / C 15 X100	6,28
3 TUORLO		0,43	A3 X B3	0,00	C3 / C 15 X100	0,00
4 BURRO concentrato	92	1	A4 X B4	92,00	C4 / C 15 X100	16,28
5 BURRO normale		0,859	A5 X B5	0,00	C5 / C 15 X100	0,00
6 ZUCCHERO	145	0,995	A6 X B6	144,28	C6 / C 15 X100	25,53
7 LIEVITO NAT.	66	0,6	A7 X B7	39,60	C7 / C 15 X100	7,01
8 ACQUA	77	0	A8 X B8	0,00	C8 / C 15 X100	0,00
9 MONO-DIGLI. POLVERE	17	0,97	A9 X B9	16,49	C9 / C 15 X100	2,92
10 LATTE SCREMATO PV	4	0,96	A10 X B10	3,84	C10 / C 15 X100	0,68
11 SALE	4	1	A11 X B11	4,00	C11 / C 15 X100	0,71
12 LIEVITO BIRRA	4	0,29	A12 X B12	1,16	C12 / C 15 X100	0,21
13 BURRO DI CACAO		1	A13X B13	0,00	C13/ C 15 X100	0,00
14 AROMI	0,4	0,1	A14X B14	0,04	C14 / C 15 X100	0,01
<b>TOTALE 1</b> (somma da A1 a A14)	826,40		<b>TOTALE 2</b> (somma da C1 a C14)	565,12		100
16 UVETTA	119	0,83	A16 X B16	98,77	C16 / C18 x 100	13,92
17 CANDITI	55	0,83	A17 X B17	45,65	C17 / C18 x 100	6,43
<b>TOTALE 3</b> (somma di A15 +A16 + A17)	1000,40		<b>TOTALE 4</b> (somma di C15 +C16 + C17)	709,54	Somma di D16 + D17)	20,35

(\*)Trasformazione in tuorlo secco partendo da uova intere

Il TOTALE 2 ( C15) corrisponde all'impasto secco senza inerti (uvetta e canditi)

Il TOTALE 4 (C18) corrisponde all'impasto secco con inerti (uvetta e canditi)

**DECRETO 22 luglio 2005: Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno.**

(Pubblicato nella G.U. n. 177 del 1 agosto 2005)

**IL MINISTRO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE**

**E**

**IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI**

Vista la legge 24 dicembre 2003, n. 350 ed in particolare l'art. 4, commi 66 e 67, il quale prevede che con uno o piu' decreti ministeriali sono stabilite la definizione e le condizioni d'uso delle denominazioni di vendita di alcuni prodotti da forno.

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 23 giugno 1993, n. 283;

Visto il decreto del Ministro della sanita' 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modificazioni;

Vista la notifica effettuata alla Commissione europea ai sensi e per gli effetti della direttiva 98/34/CE;

Ritenuta la necessita' di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore attraverso la definizione di taluni prodotti dolciari da forno di largo consumo in relazione alla loro composizione,

**Adottano**

**il seguente decreto:**

**Art. 1.**

**Panettone**

1. La denominazione «panettone» e' riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto del panettone contiene i seguenti ingredienti:

a) farina di frumento;

b) zucchero;

c) uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantita' tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;

d) materia grassa butirrica, in quantita' non inferiore al sedici per cento;

e) uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantita' non inferiore al venti per cento;

f) lievito naturale costituito da pasta acida;

g) sale.

3. E' facolta' del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

a) latte e derivati;

b) miele;

c) malto;

d) burro di cacao;

e) zuccheri;

f) lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'un per cento;

- g) aromi naturali e naturali identici;
  - h) emulsionanti;
  - i) il conservante acido sorbico;
  - j) il conservante sorbato di potassio.
4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 e' effettuato conformemente all'Allegato I, punto 1;
5. Il panettone e' prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 1.

## **Art. 2.**

### **Pandoro**

1. La denominazione «pandoro» e' riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto del pandoro contiene i seguenti ingredienti:

- a) farina di frumento;
- b) zucchero;
- c) uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantita' tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;
- d) materia grassa butirrica, in quantita' non inferiore al venti per cento;
- e) lievito naturale costituito da pasta acida;
- f) aromi di vaniglia o vanillina;
- g) sale.

3. E' facolta' del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- a) latte e derivati;
- b) malto;
- c) burro di cacao;
- d) zuccheri;
- e) lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'un per cento;
- f) zucchero impalpabile;
- g) aromi naturali e naturali identici;
- h) emulsionanti;
- i) il conservante acido sorbico;
- j) il conservante sorbato di potassio.

4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 e' effettuato conformemente all'Allegato I, punto 1.

5. Il pandoro e' prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 2.

## **Art. 3.**

### **Colomba**

1. La denominazione «colomba» e' riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto della colomba contiene i seguenti ingredienti:

- a) farina di frumento;
  - b) zucchero;
  - c) uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantita' tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;
  - d) materia grassa butirrica, in quantita' non inferiore al sedici per cento;
  - e) scorze di agrumi canditi, in quantita' non inferiore al quindici per cento;
  - f) lievito naturale costituito da pasta acida;
  - g) sale.
3. E' facolta' del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:
- a) latte e derivati;
  - b) miele;
  - c) burro di cacao;
  - d) malto;
  - e) zuccheri;
  - f) lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'un per cento;
  - g) aromi naturali e naturali identici;
  - h) emulsionanti;
  - i) il conservante acido sorbico;
  - j) il conservante sorbato di potassio.
4. La glassatura superiore di cui al comma 1 e' ottenuta con albume d'uovo e zucchero.
5. E' facolta' del produttore aggiungere agli ingredienti di cui al comma 4 i seguenti:
- a) mandorle, armelline, nocciole e anacardi finemente macinati;
  - b) farina di riso, di mais e di frumento;
  - c) cacao avente requisiti di cui all'Allegato I, punto 2, decreto legislativo 12 giugno 2003, n. 178;
  - d) zuccheri;
  - e) amidi;
  - f) oli vegetali;
  - g) aromi naturali e naturali identici;
  - h) emulsionanti;
  - i) il conservante acido sorbico;
  - j) il conservante sorbato di potassio.
6. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 1, 2 e 3 e' effettuato conformemente all'Allegato I, punto 1.
7. La colomba e' prodotta secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 3.

#### **Art. 4. Savoiaro**

1. La denominazione «savoiaro» e' riservata al biscotto di pasticceria all'uovo avente forma caratteristica a bastoncino con struttura caratterizzata da alveolatura minuta e regolare e con superficie superiore ricoperta di zucchero ed aroma tipico di vaniglia e limone. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidita' tra il quattro per cento e il dodici per cento.
2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto del savoiaro contiene i seguenti ingredienti:
- a) zuccheri;
  - b) farina di frumento;
  - c) uova intere di gallina di categoria «A» in quantita' non inferiore al ventisei per cento.
3. E' facolta' del produttore aggiungere anche i seguenti

ingredienti:

- a) amido, fecole;
- b) lattosio, proteine del latte;
- c) agenti lievitanti;
- d) aromi di vaniglia, vanillina;
- e) aroma di limone, olio essenziale di limone;
- f) sale.

4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 e' effettuato conformemente all'Allegato I, punto 2.

5. Il savoiardo e' prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 4.

#### **Art. 5.**

##### **Amaretto**

1. La denominazione «amaretto» e' riservata al biscotto di pasticceria a pasta secca avente forma caratteristica tondeggiante, con struttura cristallina e alveolata e superficie superiore screpolata e gusto tipico di mandorla amara, con eventuale aggiunta di granella di zucchero. Il prodotto presenta una percentuale di umidita' inferiore al tre per cento.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto dell'amaretto contiene i seguenti ingredienti:

- a) zucchero (saccarosio);
- b) mandorle di albicocca (armelline), con contenuto di grasso superiore al quarantacinque per cento, mandorle, singolarmente o in combinazione, in quantita' tali da garantire non meno del tredici per cento;
- c) albume d'uovo di gallina.

3. E' facolta' del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- a) aromi;
- b) agenti lievitanti;
- c) latte: intero, scremato in polvere;
- d) lattosio;
- e) proteine del latte;
- f) sale.

4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 e' effettuato conformemente all'Allegato I, punto 3.

5. L'amaretto e' prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 5.

#### **Art. 6.**

##### **Amaretto morbido**

1. La denominazione «amaretto morbido» e' riservata al biscotto di pasticceria a pasta morbida avente forma caratteristica tondeggiante, con superficie superiore screpolata. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidita' almeno dell'otto per cento.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto dell'amaretto morbido contiene i seguenti ingredienti:

- a) zucchero (saccarosio);
- b) mandorle di albicocca (armelline), con contenuto di grasso superiore al quarantacinque per cento, mandorle, singolarmente o in combinazione, in quantita' tali da garantire non meno del trentacinque per cento;
- c) albume d'uovo di gallina.

3. E' facolta' del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- a) miele;
- b) sciroppo di glucosio;



- c) aromi;
- d) agenti lievitanti;
- e) proteine del latte;
- f) il conservante: acido sorbico;
- g) il conservante: sorbato di potassio;
- h) l'umidificante: sorbitolo;
- i) sale.

4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 e' effettuato conformemente all'Allegato I, punto 3.

5. L'amaretto morbido e' prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 6.

#### **Art. 7.**

##### ***Prodotti speciali e arricchiti***

1. In deroga a quanto previsto all'art. 1, comma 2, l'impasto base del panettone puo' essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o scorze di agrumi canditi o di entrambi.

2. In deroga a quanto previsto all'art. 3, comma 2, l'impasto base della colomba puo' essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi nonche', nel caso di colombe ricoperte o da ricoprire con altri ingredienti caratterizzanti, dall'assenza della glassatura superiore con relativo decoro oppure dalla sostituzione di uno o di entrambi i componenti del decoro di cui all'art. 3, comma 1.

3. E' in facolta' del produttore aggiungere al panettone, al pandoro e alla colomba: farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni e frutta, nonche' altri ingredienti caratterizzanti, ad eccezione di altri grassi diversi dal burro. Il prodotto cosi' finito contiene almeno il cinquanta per cento dell'impasto base di cui ai commi 2 e 3 degli articoli 1, 2 e 3, calcolato sul peso del prodotto finito.

4. E' in facolta' del produttore aggiungere al savoiardo, all'amaretto e all'amaretto morbido farciture, coperture, glassature, decorazioni, nonche' altri ingredienti caratterizzanti. Il prodotto cosi' finito, comunque, contiene almeno il sessanta per cento dell'impasto base di cui ai commi 2 e 3 degli articoli 4, 5 e 6, calcolato sul peso del prodotto finito.

#### **Art. 8.**

##### ***Etichettatura***

1. I prodotti disciplinati dal presente regolamento sono etichettati in conformita' alle disposizioni di cui al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche. Tuttavia le denominazioni di vendita dei prodotti di cui agli articoli 1, 2 e 3 di piccole dimensioni possono essere riportate con relativi diminutivi, come «pandorino», «panettoncino».

2. Nei casi di cui ai commi 1 e 2 dell'art. 7 la denominazione di vendita del prodotto deve contenere l'indicazione dell'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi o di entrambi.

3. Le aggiunte di cui ai commi 3 e 4 dell'art. 7 possono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto.

4. I prodotti di cui all'art. 7 possono anche essere presentati con caratteristiche di forma di fantasia diverse da quelle previste dal comma 1 degli articoli 1, 2, 3, 4, 5 e 6, purché l'etichettatura presenti un'indicazione o una rappresentazione grafica delle caratteristiche di forma del prodotto.

5. I prodotti di cui all'art. 7 possono riportare la denominazione di vendita definita dagli articoli 1, 2, 3, 4, 5 e 6, purché completata dalla indicazione dei principali ingredienti caratterizzanti eventualmente utilizzati in aggiunta o in

sostituzione a quelli elencati negli stessi articoli.

6. L'etichetta del savoiardo deve indicare la percentuale di uova, secondo quanto previsto dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche.

7. L'etichetta dell'amaretto e dell'amaretto morbido deve indicare la percentuale di mandorle di albicocca e di mandorle, secondo quanto previsto dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche.

#### **Art. 9.**

##### **Mutuo riconoscimento**

1. Le disposizioni del presente decreto non si applicano ai prodotti legalmente ottenuti e/o commercializzati negli altri Stati membri o in Turchia o legalmente fabbricati in uno Stato firmatario dell'EFTA, parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo.

#### **Art. 10.**

##### **Entrata in vigore**

1. Il presente regolamento entra in vigore il centottantesimo giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 luglio 2005

Il Ministro  
delle attività produttive  
*Scajola*

Il Ministro  
delle politiche agricole e forestali  
*Alemanno*

#### **Allegato I**

**(di cui agli art. 1, comma 4; art. 2 comma 4; art. 3, comma 6; art. 4, comma 4; art. 5, comma 4 e art. 6, comma 4)**

#### **CALCOLO DELLE PERCENTUALI**

##### **1. Panettone, Pandoro, Colomba.**

a) Le percentuali minime del tuorlo e della materia grassa butirrica, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca, al netto degli ingredienti inerti.

Ai fini del calcolo della percentuale in tuorlo vengono fissati i seguenti parametri di riferimento:

rapporto tuorlo/albume: 35/65;  
residuo secco del misto: 0,235;  
residuo secco del tuorlo: 0,43;

b) le percentuali minime dell'uvetta e della scorza di agrumi canditi, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca;

c) il lievito, qualora impiegato, deve corrispondere al massimo all'un per cento dell'impasto tal quale, pronto da spezzare, inclusi gli ingredienti inerti.

##### **2. Savoiardo.**

La percentuale minima delle uova di cui all'art. 4, comma 2, al momento dell'impiego, è calcolata secondo quanto previsto dall'art.

8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche.

### **3. Amaretto, Amaretto morbido.**

Le percentuali minime degli ingredienti di cui all'art. 5, commi 2 e 3 e all'art. 6, comma 2, sono calcolate secondo quanto previsto dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche.

## **Allegato II**

**(di cui agli art. 1, comma 5; art. 2, comma 5; art. 3, comma 7; art.4, comma 5; art. 5, comma 5; art. 6, comma 5)**

### **PROCESSI TECNOLOGICI**

1. Il processo tecnologico della fabbricazione del panettone prevede le seguenti fasi di lavorazione, anche fra loro accorpabili:

- a) preparazione della pasta acida;
- b) fermentazione;
- c) preparazione impasto con dosaggio ingredienti e aggiunta inerti e impastamento;
- d) porzionatura;
- e) «pirlatura», con deposizione dell'impasto nello stampo di cottura;
- f) lievitazione;
- g) «scarpatura»;
- h) cottura;
- i) raffreddamento;
- j) confezionamento.

2. Il processo tecnologico della fabbricazione del pandoro prevede le seguenti fasi di lavorazione, anche fra loro accorpabili:

- a) preparazione della pasta acida;
- b) fermentazione;
- c) preparazione impasto con dosaggio ingredienti, e impastamento;
- d) porzionatura;
- e) pirlatura con deposizione dell'impasto nello stampo di cottura;
- f) lievitazione;
- g) cottura;
- h) raffreddamento;
- i) zuccheratura superficiale (opzionale);
- j) confezionamento.

3. Il processo tecnologico della fabbricazione della colomba prevede le seguenti fasi di lavorazione, anche fra loro accorpabili:

- a) preparazione della pasta acida;
- b) fermentazione;
- c) preparazione impasto con dosaggio ingredienti e aggiunta inerti, e impastamento;
- d) porzionatura;
- e) «pirlatura», con deposizione dell'impasto negli stampi di cottura;
- f) lievitazione;
- g) glassatura e decorazione;
- h) cottura;
- i) raffreddamento;
- j) confezionamento.

4. Il processo tecnologico della fabbricazione del savoiardo prevede le seguenti fasi di lavorazione:

- a) miscelazione delle uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa spumosa e leggera;
- b) incorporazione all'impasto degli altri ingredienti;
- c) colatura dell'impasto su una teglia alveolata in forma di bastoncini, che vengono spolverizzati di zucchero prima della cottura;
- d) cottura.

5. Il processo tecnologico della fabbricazione dell'amaretto prevede le seguenti fasi di lavorazione:

- a) raffinazione della frutta secca;
- b) miscelazione degli ingredienti;
- c) aggiunta all'impasto raffinato di un'ulteriore quantità di albume d'uovo e zucchero;
- d) colatura dell'impasto;
- e) cottura.

6. Il processo tecnologico della fabbricazione dell'amaretto morbido prevede le seguenti fasi di lavorazione:

- a) raffinazione della frutta secca;
- b) miscelazione degli ingredienti;
- c) colatura dell'impasto;
- d) cottura.

**Fonte:** Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Gazzetta Ufficiale italiana - Consultazione gratuita on-line.

**Ricordiamo che l'unico testo definitivo è quello pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale a mezzo stampa, che prevale in casi di discordanza.**