

DECRETO 22 luglio 2005

Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno. (G.U. n. 177 del 1.08.05)

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 savoiardo contiene i seguenti ingredienti:
- zuccheri;
 - farina di frumento;
 - 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:
- amido, fecole;
 - lattosio, proteine del latte;
 - agenti lievitanti;
 - aromi di vaniglia, vanillina;
 - aroma di limone, olio essenziale di limone;
 - 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:
- zucchero (saccarosio);
 - 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;
 - albume d'uovo di gallina.
3. E' facolta' del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:
- aromi;
 - agenti lievitanti;
 - latte: intero, scremato in polvere;
 - lattosio;
 - proteine del latte;
 - 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 quantità 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. Savoiaro.

La percentuale minima delle uova di cui all'art. 4, comma 2, al momento dell'impiego, e' 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 savoiaro 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.