

Il Decreto 22 luglio 2005 e s.m.i. disciplina la produzione e la commercializzazione di alcuni prodotti da forno tipici della tradizione dolciaria italiana – panettone, colomba, pandoro, savoiardi, amaretti e amaretti morbidi – per i quali sono definite le caratteristiche e la composizione specifiche. Le disposizioni dettate dalla normativa di settore si integrano con quelle del Regolamento comunitario in materia di etichettatura degli alimenti (Reg. UE 1169/2011).



DENOMINAZIONI

Il Decreto riporta, per ciascun prodotto, gli ingredienti obbligatori e facoltativi, nonché il procedimento di produzione e le percentuali minime di taluni ingredienti (es. per il panettone burro, uova, uvetta e scorze di agrumi). Si riportano di seguito le denominazioni previste dalla normativa:

› **Panettone:** 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 e alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida. Nel caso in cui non siano presenti l'uvetta, le scorze di agrumi canditi o entrambi, tale assenza deve essere indicata nella denominazione del panettone.

› **Pandoro:** 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.

› **Colomba:** prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ed alveolatura allungata, con glassatura superiore ed una decorazione e composta da granella di zucchero e almeno il 2% di mandorle. Tuttavia, è possibile che tale glassatura non sia presente, oppure che i componenti del decoro siano sostituiti; tali modifiche rispetto all'impasto base devono essere indicate nella denominazione del prodotto così come nel caso in cui non siano presenti l'uvetta, le scorze di agrumi canditi o entrambi.

› **Savoiardo:** prodotto di pasticceria all'uovo avente forma caratteristica a bastoncino con struttura caratterizzata da alveolatura minuta e regolare e

prodotti da ricorrenza

Guida
alle etichettature

#21

www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

con superficie superiore ricoperta di zucchero e di aroma tipico di vaniglia e limone. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità compresa tra il 4% e il 12%.

› **Amaretto**: biscotto di pasticceria 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 deve presentare una percentuale di umidità inferiore al 3%.

› **Amaretto morbido**: biscotto di pasticceria a pasta morbida avente forma caratteristica tondeggiante, con superficie superiore screpolata. La percentuale di umidità del prodotto deve essere almeno dell'8%.

Le denominazioni di vendita di panettone, pandoro e colomba, se di piccole dimensioni, possono essere riportate con i relativi diminutivi, come ad esempio "pandorino", "panettoncino", ecc.

Per taluni prodotti è obbligatorio riportare nell'etichetta l'indicazione quantitativa di alcuni ingredienti caratterizzanti: per i savoiardi vige l'obbligo di riportare la percentuale di uova, per l'amaretto e l'amaretto morbido la percentuale di mandorle e di mandorle di albicocca.

È consentito utilizzare ulteriori ingredienti caratterizzanti, in aggiunta a quelli previsti dell'impasto base, purché siano dichiarati nella denominazione del prodotto e non superino una determinata percentuale rispetto all'impasto base.

ESEMPIO DI ETICHETTA

PANETTONE SENZA UVETTA

Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di **FRUMENTO, BURRO**, zucchero, tuorlo d'**UOVA** fresche, scorze di arancia candite (arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: acido citrico), lievito naturale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, aromi naturali, sale

1 Kg

Da consumarsi preferibilmente entro il 15/01/2019

Pasticceria Ferrara
Via de Mercanti 154, Ancona
L045231

Conservare in luogo fresco e asciutto.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

energia	1549 kJ / 369 kcal
grassi	14 g
di cui acidi grassi:	8,4 g
carboidrati	54 g
di cui zuccheri:	33 g
fibre	7,4 g
proteine	3,0 g
sale	0,34 g

INFO

Marchet

Azienda Speciale
della Camera di Commercio di Ancona
Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona
T. 071 071 2072913
marchet@an.camcom.it
www.marchet.it



in collaborazione con:

