

**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!
TOTALE 1 (somma da A1 a A14)	0,00		TOTALE 2 (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!
TOTALE 3 (somma di A15 + A16 + A17)	0,00		TOTALE 4 (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
TOTALE 1 (somma da A1 a A14)	826,40		TOTALE 2 (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
TOTALE 3 (somma di A15 +A16 + A17)	1000,40		TOTALE 4 (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)