



MINISTERO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE
DIREZIONE GENERALE PER L'ARMONIZZAZIONE
DEL MERCATO E LA TUTELA DEI CONSUMATORI

**L'etichetta di panettone,
pandoro, colomba,
savoiaro, amaretto
e amaretto morbido**





NOVITÀ NORMATIVE

Con il Decreto del 22 luglio 2005, adottato congiuntamente dal Ministero delle Attività Produttive e dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, viene dedicata una specifica normativa a tutela di alcune tra le più note specialità della tradizione dolciaria italiana in quanto vengono definite con precisione caratteristiche e composizione dei seguenti prodotti: Panettone, Pandoro, Colomba, Savoiaro, Amaretto, Amaretto morbido.

La nuova disciplina, nel rispetto della ricetta tradizionale, ha disciplinato il sistema produttivo allo scopo di contribuire alla caratterizzazione del prodotto.

- 1 Per ogni prodotto sono indicati gli ingredienti obbligatori e facoltativi e il procedimento di produzione.
- 2 È previsto l'utilizzo della denominazione anche per i prodotti privi di alcuni ingredienti e/o arricchiti di altri, purché le variazioni siano indicate in etichetta quali, ad esempio nel panettone, uvetta e canditi.
- 3 Ulteriori ingredienti caratterizzanti il prodotto, usati in aggiunta a quelli previsti devono essere dichiarati nella denominazione di vendita, indicandone la relativa percentuale d'impiego.
- 4 Panettoni, Pandori e Colombe di piccole dimensioni possono essere denominati "Panettoncini", "Pandorini" e "Colombine".
- 5 Le regole di produzione e commercializzazione sono identiche sia per i prodotti industriali che per i prodotti artigianali.
- 6 I prodotti non conformi alle disposizioni del decreto non possono utilizzare le denominazioni riservate ma devono essere commercializzati con denominazioni diverse quali, ad esempio, "Dolce di Natale" in luogo di "Panettone" o "Pandoro", "Biscotto all'uovo" in luogo di "Savoiaro", "Biscotti alle mandorle" in luogo di "Amaretto".

DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE

Panettone: La denominazione «*Panettone*» è 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.



Gli **ingredienti obbligatori** sono: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria "A" (cioè **uova fresche**) o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; materia grassa butirrica (cioè **burro**), in quantità non inferiore al 16%; **uvetta e scorze di agrumi canditi**, in quantità non inferiore al 20%; lievito naturale costituito da pasta acida; sale.

Esempio: Panettone - Ingredienti: farina di frumento, uva sulfanina, uova, burro, frutta candita (scorze d'arancia, scorze di cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore d'acidità: acido citrico), zucchero, lievito naturale, emulsionanti: mono - e digliceridi degli acidi grassi, aromi e sale.

Pandoro: La denominazione «*Pandoro*» è 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.



Gli **ingredienti obbligatori** sono: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria "A" (cioè **uova fresche**) o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; materia grassa butirrica (cioè **burro**), in quantità non inferiore al 20%; lievito naturale costituito da pasta acida; aromi di vaniglia o vanillina; sale.

Esempio: Pandoro - Ingredienti: farina di frumento, zucchero, uova fresche, burro, lievito naturale, latte scremato in polvere, emulsionanti: mono - e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi. **Bustina di zucchero impalpabile - Ingredienti:** zucchero, amido di frumento, aromi.





Colomba: La denominazione «*Colomba*» è 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 2% di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

Gli **ingredienti obbligatori** sono: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria "A" (cioè **uova fresche**) o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; materia grassa butirrica (cioè **burro**), in quantità non inferiore al 16%; **scorze di agrumi canditi**, in quantità non inferiore al 15%; lievito naturale costituito da pasta acida; sale.

Esempio: Colomba - Ingredienti: farina di frumento, zucchero, scorze d'arancia candite (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore d'acidità: acido citrico), uova fresche, burro, granella di zucchero, mandorle, albume, lievito naturale, emulsionante: mono - e digliceridi degli acidi grassi, amido di riso, latte scremato in polvere, sale, aromi.

Savoiardo: La denominazione «*Savoiardo*» è 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 umidità tra il quattro per cento e il dodici per cento. Gli **ingredienti obbligatori** sono: zuccheri; farina di frumento; uova intere di gallina di categoria "A" (cioè **uova fresche**) in quantità non inferiore al 26%. L'etichetta del "Savoiardo" deve obbligatoriamente riportare la percentuale di uova.

Esempio: Biscotti Savoiaardi - Ingredienti: farina di frumento, zucchero, uova (26%), sciroppo di glucosio/fruttosio, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio), sale e aromi.



Amaretto: La denominazione «*Amaretto*» è 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 umidità inferiore al tre per cento. Gli **ingredienti obbligatori** sono: zucchero (saccarosio); **mandorle di albicocca (armelline)**, con contenuto di **grasso superiore al 45%**, **mandorle**, singolarmente o in combinazione, in quantità tali da garantire non meno del **13% di mandorle complessive**; albume d'uovo di gallina. Per l'«Amaretto» e l'«Amaretto Morbido» si dovrà indicare la percentuale di mandorle e di mandorle di albicocca (armelline).



Esempio: Amaretto - Ingredienti: zucchero, mandorle (12%), mandorle d'albicocca (9%), albume d'uovo, sale, aromi

Amaretto Morbido: La denominazione «*Amaretto Morbido*» è riservata al biscotto di pasticceria a pasta morbida avente forma caratteristica tondeggiante, con superficie superiore screpolata. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità almeno dell'otto per cento.

Gli **ingredienti obbligatori** sono: zucchero (saccarosio); **mandorle di albicocca (armelline)**, con contenuto di **grasso superiore al 45%**, **mandorle**, singolarmente o in combinazione, in quantità tali da garantire non meno del **35% di mandorle complessive**; albume d'uovo di gallina.

(Le percentuali dei due tipi di mandorle vanno indicate separatamente).

Esempio: Amaretto Morbido - Ingredienti: zucchero, mandorle (25%), mandorle di albicocca (10%), albume d'uovo.

I prodotti venduti direttamente nei laboratori, possono essere commercializzati senza etichetta purchè sul banco di vendita un cartello che indichi la denominazione di vendita e la lista degli ingredienti.

È consentito fornire le stesse indicazioni attraverso un registro dei singoli prodotti esposto nel punto di vendita e a disposizione degli acquirenti.





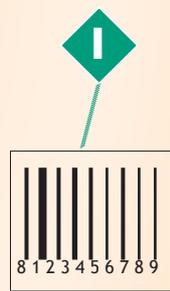
I requisiti indispensabili per "Panettone", "Pandoro" e "Colomba" sono la **lievitazione naturale** e la presenza obbligatoria ed esclusiva di **burro ed uova fresche**. Le **uova fresche**, con un minimo di presenza significativa (**26%**), sono anche l'elemento caratterizzante del "Savoiaro", mentre le **mandorle** e le **armelline** caratterizzano le due tipologie dell'"Amaretto". Per ogni prodotto, nel nuovo Decreto, vengono chiaramente individuati, oltre agli ingredienti obbligatori, quelli facoltativi.

OCCHIO ALL' ETICHETTA

- A** Panettone - prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
- B** Ingredienti: farina di frumento, uva sultanina, uova, burro, scorze di arance e di cedro candite, zucchero, lievito naturale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, aromi e sale.
- C** Prodotto da WXY S.p.A. Sede e Stabilimento a Roma
- D** Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore
- E** Da consumarsi preferibilmente entro: vedi lato.
- F**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per	100g	
Valore energetico	1594 380	Kj Kcal
Proteine	7,0	g
Carboidrati	53	g
Grassi	16	g



1000g e **H**

Legenda:

- X** — INDICAZIONE OBBLIGATORIA
- X** — INDICAZIONE FACOLTATIVA

INDICAZIONI:

- A** Denominazione riservata
- B** Descrizione del prodotto
- C** La **lista degli ingredienti** indica i componenti del prodotto elencati in ordine ponderale decrescente
- D** **Nome e Sede** del produttore o confezionatore o venditore del prodotto
- E** Tale menzione è facoltativa ed indica le **modalità di conservazione** più idonee al prodotto
- F** Tale espressione indica il **termine minimo di conservazione**, cioè la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione
- G** La **tabella nutrizionale**, attualmente facoltativa, fornisce informazioni circa il valore energetico e i principali nutrienti del prodotto
- H** Indica la **quantità del prodotto** al netto dell'imballaggio
- I** **Codice a barre**: fornisce indicazioni leggibili per rilevatori elettronici riferibili al produttore e all'articolo venduto presso la distribuzione

Il nuovo Decreto non prescrive una gamma obbligatoria di peso. Ciò significa che le imprese sono libere di utilizzare i valori che desiderano.

Il consumatore sarà comunque garantito perché è sempre obbligatorio dare l'indicazione del prezzo per Kg.





PRODOTTI SPECIALI

Accanto alle versioni “classiche” vengono disciplinate le versioni “speciali e arricchite”, cioè quelle con farciture, ripieni, glassature e decorazioni, che comunque dovranno contenere per “Panettone”, “Pandoro” e “Colomba” almeno il 50% dell’impasto base, mentre per “Savoardi” ed “Amaretti” almeno il 60%.

In tal caso, oltre alle indicazioni di etichettatura già specificate alla pagina precedente, devono figurare in etichetta, accanto alla denominazione riservata, tutte le variazioni sul tema, per consentire così al consumatore di comprendere agevolmente le reali caratteristiche del prodotto che lo differenziano dalla versione classica.

Esempi:

- “Panettone senza canditi, ricoperto di cioccolato con farcitura alla crema e nocciola”
- “Pandoro con gocce di cioccolato farcito alla crema”
- “Colomba senza glassa ricoperta di cioccolato gianduia, farcita con crema al caffè”
- “Savoiaro al caffè”
- “Amaretto morbido con gocce di cacao”

CONSIGLI D’USO

I prodotti dolciari da forno dovrebbero essere conservati in condizioni ambientali idonee al fine di mantenere inalterate le loro qualità. In proposito si consiglia di conservare questi prodotti in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore, anche dopo la loro apertura.

Per quanto concerne “Panettone”, “Pandoro” e “Colomba”, **solo prima del consumo**, si suggerisce di lasciarli riposare in un ambiente caldo o vicino ad una fonte di calore al fine di esaltare la sofficità e la fragranza della pasta ricca di uova e di burro.



Campagna d’informazione a cura del
MINISTERO DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE
DIREZIONE GENERALE PER L’ARMONIZZAZIONE
DEL MERCATO E LA TUTELA DEI CONSUMATORI