

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 ATTIVITÀ 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 più 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 sanità 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 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,

Adottano il seguente decreto:

### Art. 1. Panettone

1. 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.
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 quantità tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;
  - d) materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al sedici per cento;
  - e) uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al venti per cento;
  - f) lievito naturale costituito da pasta acida;
  - g) sale.
3. È facoltà 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 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 1.
5. Il panettone è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 1.

<omissis>

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

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

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

<omissis>

2. È in facoltà del produttore aggiungere al panettone, al pandoro e alla colomba: farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni e frutta, nonché altri ingredienti caratterizzanti, ad eccezione di altri grassi diversi dal burro. Il prodotto così 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.

<omissis>

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

##### **Etichettatura**

1. I prodotti disciplinati dal presente regolamento sono etichettati in conformità 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.

<omissis>

#### **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.

<omissis>

## 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.

<omissis>

**ATTENZIONE! L'estratto del decreto ministeriale qui riportato è solo a titolo illustrativo di ciò che si intende per panettone. L'unico testo di riferimento legalmente valido è quello pubblicato sulla *Gazzetta Ufficiale* a mezzo stampa, che prevale in casi di discordanza.**