

L'etichetta di panettone, pandoro, colomba, savoiardo, amaretto e amaretto morbido

Un disciplinare di produzione per alcuni prodotti da forno

Il Decreto ministeriale 22 luglio 2005 (come modificato dal D.M. 16 maggio 2017), in vigore dal 29 gennaio 2006, definisce con precisione le caratteristiche e la composizione di panettoni, pandori, colombe, savoiardi, amaretti e amaretti morbidi. Per ogni prodotto il decreto fissa, infatti, gli ingredienti obbligatori, quelli facoltativi e il procedimento di produzione; risultato di questa accurata definizione è la determinazione delle condizioni per l'uso di queste specifiche denominazioni di vendita.

Sono previste deroghe per quanto riguarda la presenza/assenza di uva passa e canditi in panettoni e colombe, e in generale per le glassature e le farciture (art. 7). Questo rende possibili una serie di variazioni sul tema delle ricette originali, ma l'assenza di alcuni ingredienti, la loro sostituzione con altri o la presenza di ingredienti aggiuntivi deve essere indicata chiaramente nella stessa denominazione di vendita (ad es.: "Panettone senza canditi", "Pandoro farcito alla crema", ecc.).

Le specificità del provvedimento

- 1.** Per ogni prodotto sono stabiliti 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.
- 3.** Ulteriori ingredienti caratterizzanti il prodotto, usati in aggiunta a quelli previsti, devono essere dichiarati nella denominazione di vendita, indicandone la relativa percentuale di impiego.
- 4.** Non è prescritta una gamma obbligatoria di peso, e quindi le imprese sono libere di utilizzare i valori che desiderano. Panettoni, pandori e colombe di piccole dimensioni potranno essere denominati "pandorini", "panettoncini" e "colombine".
- 5.** Le regole di produzione e commercializzazione si applicano sia alle produzioni industriali che a quelle artigianali.
- 6.** Per i prodotti non conformi alle disposizioni del decreto dovranno essere adottate denominazioni di vendita alternative quali, ad esempio, "dolce di Natale" in luogo di "panettone" o "pandoro", "biscotto all'uovo" in luogo di "savoiardo", "biscotti alle mandorle" in luogo di "amaretto".

Definizioni e caratteristiche dei singoli prodotti

Elementi caratterizzanti principali 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 l'"amaretto" e l'"amaretto morbido". Per ogni prodotto vengono chiaramente individuati, oltre agli ingredienti obbligatori, quelli facoltativi, come di seguito vediamo nel dettaglio.

Il Panettone

Questa denominazione 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.

I suoi ingredienti principali sono: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria "A" o tuorlo d'uovo (derivato da uova di gallina di categoria "A"), o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al sedici al 16%; uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 20%; lievito naturale costituito da pasta acida; sale (compreso il sale iodato).

Sono invece ingredienti facoltativi: latte e derivati; miele; malto; burro di cacao; zuccheri; lievito (fino al limite dell'1%); aromi naturali e naturali identici; emulsionanti; conservante acido sorbico; conservante sorbato di potassio.

Il Pandoro

Questa denominazione 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.

I suoi ingredienti principali sono: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria "A" o tuorlo d'uovo (derivato da uova di gallina di categoria "A"), o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 20%; lievito naturale costituito da pasta acida; aromi di vaniglia o vanillina; sale (compreso il sale iodato).

Sono invece ingredienti facoltativi: latte e derivati; malto; burro di cacao; zuccheri; lievito (fino al limite dell'1%); zucchero impalpabile; aromi naturali e naturali identici; emulsionanti; conservante acido sorbico; conservante sorbato di potassio.

La Colomba

Questa denominazione 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 due per cento di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

I suoi ingredienti principali sono: farina di frumento; zucchero; uova di gallina di categoria "A" o tuorlo d'uovo (derivato da uova di gallina di categoria "A"), o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo; burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al 16%; scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al 15%; lievito naturale costituito da pasta acida; sale (compreso il sale iodato).

Sono invece ingredienti facoltativi: latte e derivati; miele; burro di cacao; malto; zuccheri; lievito (fino al limite dell'1%); aromi naturali e naturali identici; emulsionanti; conservante acido sorbico; conservante sorbato di potassio.

La glassatura è ottenuta con albume d'uovo e zucchero; è facoltà del produttore aggiungere alla glassatura: mandorle, armelline, nocciole e anacardi finemente macinati; farina di riso, di mais e di frumento; cacao; zuccheri; amidi; oli e grassi vegetali; aromi naturali e naturali identici; emulsionanti; conservante acido sorbico; conservante sorbato di potassio.

Il Savoiaro

Questa denominazione 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. La sua etichetta deve obbligatoriamente riportare la percentuale di uova.

I suoi ingredienti principali sono: zuccheri; farina di frumento; uova intere di gallina di categoria "A" in quantità non inferiore al 26%.

Sono invece ingredienti facoltativi: amido, fecole; lattosio, proteine del latte; agenti lievitanti; aromi di vaniglia, vanillina; aroma di limone, olio essenziale di limone; sale (compreso il sale iodato).

L'Amaretto

Questa denominazione 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 deve presentare una percentuale di umidità inferiore al tre per cento. In etichetta si dovranno indicare le percentuali di mandorle e di mandorle di albicocca (armelline).

I suoi ingredienti principali sono: zucchero (saccarosio); 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 13%; albume d'uovo di gallina.

Sono invece ingredienti facoltativi: aromi; agenti lievitanti; latte (intero, scremato in polvere); lattosio; proteine del latte; sale (compreso il sale iodato).

L'Amaretto morbido

Questa denominazione 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. In etichetta si dovranno indicare le percentuali di mandorle e di mandorle di albicocca (armelline). I suoi ingredienti principali sono: zucchero (saccarosio); 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 35%; albume d'uovo di gallina. Sono invece ingredienti facoltativi: miele; sciroppo di glucosio; aromi; agenti lievitanti; proteine del latte; conservante acido sorbico; conservante sorbato di potassio; umidificante sorbitolo; sale (compreso il sale iodato).

Prodotti speciali e arricchiti

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%. Tutte le variazioni dovranno essere riportate in etichetta accanto alla denominazione riservata per consentire così al consumatore di comprendere agevolmente le reali caratteristiche del prodotto che lo differenziano dalla versione classica.

L'etichetta

Oltre alle specifiche menzioni previste dal D.M. 22 luglio 2005, si applicano le disposizioni generali di cui al Reg. (UE) n. 1169/2011. Nell'etichetta dei prodotti dolciari dovranno perciò figurare:

- la **denominazione legale** di vendita o una descrizione del prodotto;
- la lista degli **ingredienti** in ordine ponderale decrescente;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni di etichettatura;
- una menzione facoltativa che indica le **modalità di conservazione** più idonee al prodotto (generalmente si raccomanda la conservazione in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore; "panettone", "pandoro" e "colomba" prima del consumo dovrebbero riposare al caldo

o vicino ad una fonte di calore per esaltare la sofficità e la fragranza della pasta);

- il termine minimo di conservazione;
- il peso netto.

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

Tali indicazioni possono essere legittimamente fornite anche attraverso un registro dei singoli prodotti esposto nel punto vendita e disponibile alla consultazione da parte dei clienti.