



Prodotti da forno

Esistono diverse norme nazionali che regolamentano il settore dei prodotti da forno, oltre alle norme di carattere generale sull'etichettatura. La legislazione italiana dedica **particolare attenzione al pane e ad alcuni prodotti dolciari della tradizione** quali il panettone, il pandoro, la colomba, i savoiardi e gli amaretti.

I prodotti da forno sono spesso venduti senza imballaggio (sfusi) e con il Reg. UE 1169/2011 si specifica che per tali prodotti è obbligatorio fornire l'indicazione della presenza di allergeni (elencati all'Allegato II del medesimo Regolamento).

Un problema di carattere generale che può spesso riguardare i prodotti da forno è quello dell'obbligo dell'**indicazione del QUID**, ossia la percentuale in termini di peso di un determinato ingrediente sul totale del prodotto finito (art. 9, lettera d) e all. VIII del Reg. UE 1169/2011); all'art. 22 dello stesso Regolamento si mette in evidenza che tale indicazione è obbligatoria, tra l'altro, *“qualora l'ingrediente sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione dell'alimento”*, come avviene ad esempio per l'ingrediente “frutta” nello strudel.

1. Pane

Secondo il DPR 502/1998 è denominato “pane” il prodotto ottenuto dalla **cottura** totale o parziale di una pasta lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune.

L'allegato X del Reg. UE 1169/2011 prevede che l'indicazione del termine minimo di conservazione non debba essere necessariamente indicato per il pane, in quanto esso rientra tra i prodotti della pasticceria e della panetteria destinati ad essere consumati normalmente entro le 24 ore successive alla fabbricazione.

L'**etichettatura del pane** è normata a livello nazionale dalla Legge 580/1967 e dal Decreto 502/1998. In particolare, la L. 580/1967 prevede all'art. 17, a seconda dello sfarinato impiegato, le seguenti **denominazioni di vendita**:

Sfarinato impiegato	Denominazione
grano tenero tipo 00	pane di tipo 00
grano tenero tipo 0	pane di tipo 0
grano tenero tipo 1	pane di tipo 1
grano tenero tipo 2	pane di tipo 2
grano integrale	pane di tipo integrale
semola di grano duro	pane di semola
semolato di grano duro	pane di semolato
rimacine di semola	pane di semola rimacinata
rimacine di semolato	pane di semolato rimacinato

Nei locali di vendita, i vari tipi di pane devono essere collocati in scomparti o recipienti separati, recanti un cartellino con l'indicazione del tipo di pane e del relativo prezzo.

Il pane ottenuto dalla **miscelazione di diversi tipi di sfarinati** è denominato "pane al (nome dello sfarinato caratterizzante utilizzato)", indipendentemente dalla quantità percentuale utilizzata (ad esempio, "pane all'avena", "pane al farro"). Pertanto, **nella denominazione dell'alimento non compariranno tutti gli sfarinati utilizzati**, ma solo quello (o quelli) che il produttore ritiene caratterizzanti; resta inteso che tutti gli sfarinati utilizzati dovranno comparire nell'elenco degli ingredienti.

Nella produzione del pane, in base all'art. 4 del D.P.R. 502/1998, **oltre agli ingredienti di base** (sfarinati di grano, acqua, lievito, sale) **possono essere impiegati ingredienti particolari**; in tal caso, occorre che la denominazione di vendita venga completata dalla menzione dell'ingrediente caratterizzante utilizzato (QUID) o, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti ("pane con ...").

L'art. 3 ("Aggiunte") del D.P.R. 502/1998 indica che nella produzione del pane è consentito l'impiego di estratti di malto, farine di cereali maltati, farine alfa e beta amilasi, zuccheri. Inoltre, è possibile aggiungere altre sostanze, quali enzimi naturalmente presenti negli sfarinati utilizzati, farine pregelatinizzate di frumento, glutine, amidi alimentari, etc.

È possibile utilizzare l'alcool etilico come additivo nel pane confezionato (tipo pancarrè, etc) come conservante antimicotico, secondo il Decreto 13 luglio 1998, n. 312, dove viene specificato che può essere utilizzato in sostituzione di additivi consentiti, purché rientri nei limiti massimi previsti (2% s.s.). Esso può essere impiegato in sostituzione dell'acido propionico e dell'acido sorbico e l'uso deve essere indicato sulle confezioni riportando anche la dicitura "trattato con alcol etilico".

Relativamente al **pane ottenuto mediante completamento di cottura da pane parzialmente cotto**, surgelato o meno, il D.P.R. 502/1998 impone che venga distribuito e messo in vendita in comparti separati dal pane fresco e in imballaggi preconfezionati, riportanti in etichetta, oltre alle diciture previste dal Reg. UE 1169/2011, anche l'indicazione "ottenuto da pane parzialmente cotto surgelato" o "ottenuto da pane parzialmente cotto" a seconda dei casi. Oltre all'obbligo di apporre tali diciture sulla confezione, nel caso di pane per il quale il completamento della cottura avviene nella stessa area di vendita, sussiste contemporaneamente l'obbligo di esporre nella stessa area di vendita un cartello in cui sia indicato, in modo facilmente leggibile, che il pane è stato ottenuto da pane parzialmente cotto (surgelato o meno).

Occorre, inoltre, ricordare che il D.P.R. 502/1998 prevede per tre ingredienti particolari (sostanze grasse, malto e zuccheri) delle **quantità minime di impiego**.

In deroga all'art. 8 del Reg. UE 1169/2011 - che, relativamente al commercio di prodotti alimentari nelle fasi precedenti la vendita al consumatore, stabilisce l'obbligo di riportare sul preimballaggio, sull'etichetta o sui documenti commerciali le informazioni obbligatorie sugli alimenti, tra cui l'elenco ingredienti - l'art. 7 del D.P.R. 502/1998 prevede che, **nelle fasi di consegna del pane agli esercizi commerciali**, l'elenco degli ingredienti dei diversi tipi di pane, con le indicazioni e le denominazioni

richieste dalle nuove disposizioni, può essere fornito in occasione della prima consegna ed ogni qual volta venga variata la relativa composizione.

Il termine “integrale”

La Circolare 168/2003 del Ministero delle Attività Produttive “Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari”, fornisce chiarimenti sull'uso del **termine “integrale” nell'etichettatura dei prodotti da forno (ad esclusione del pane)**, ottenuti attraverso la miscelazione di farina di grano tenero con crusca e/o cruschetto invece che con farina integrale, come definita dal Decreto 187/2001. La circolare afferma che l'uso del termine “integrale” nella denominazione dell'alimento (ad esempio, “biscotti integrali”) risulta coerente sia nel caso di utilizzo di farina di frumento integrale acquistata come tale da aziende molitorie, sia nel caso in cui si ottenga tale prodotto, con le medesime caratteristiche, nell'ambito dello stesso opificio ove viene utilizzata, aggiungendo crusca e/o cruschetto alla farina di grano tenero.

Ai fini del rispetto delle regole di etichettatura, nel caso in cui la farina provenga direttamente dal molino, si ha un unico ingrediente da menzionare come tale e cioè “farina di frumento integrale” mentre, nel caso in cui la farina integrale si ottenga per ricostituzione, si hanno **due o tre ingredienti che vanno designati separatamente col proprio nome** (farina di frumento, crusca, cruschetto).

2. Prodotti dolciari da forno

Il **Decreto 22 luglio 2005 del Ministero delle Attività Produttive** disciplina la produzione e la vendita di taluni prodotti dolciari da forno (**panettoni, colombe, pandori, savoiardi, amaretti, amaretti morbidi**), al fine di tutelare tali specialità della tradizione, definendone caratteristiche e composizione.

Il Decreto indica gli ingredienti obbligatori e facoltativi, il procedimento di produzione e le percentuali minime di taluni ingredienti (ad esempio, per il panettone: burro, tuorlo, uvetta e scorze di agrumi).

Relativamente all'etichettatura (articolo 8), è previsto che le denominazioni di panettone, pandoro e colomba, se di piccole dimensioni, possano essere riportate con relativi diminutivi, come ad esempio “pandorino”, “panettoncino”, etc.

La denominazione del **panettone** deve contenere l'indicazione dell'**eventuale assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi** o di entrambi; lo stesso criterio si applica alla **colomba**, in caso di assenza di tali ingredienti, o di **assenza della caratteristica glassatura con relativo decoro di mandorle e granella di zucchero**, o se in tale decoro non sono presenti le mandorle o la granella di zucchero. Per i savoiardi, vige l'obbligo di riportare in etichetta la percentuale di uova, e per l'amaretto e l'amaretto morbido la percentuale di mandorle e di mandorle di albicocca.

Se su panettone, colomba o pandoro vengono effettuate delle aggiunte (**farciture**, coperture, glassature, etc.), esse possono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto. Tali prodotti "arricchiti" possono anche essere presentati con caratteristiche di **forma di fantasia** diverse da quelle previste dal Decreto stesso per ciascun prodotto, ma in tal caso l'etichettatura deve presentare un'indicazione o una **rappresentazione grafica delle caratteristiche di forma del prodotto**. La loro denominazione dev'essere completata dall'indicazione dei principali **ingredienti caratterizzanti** utilizzati in aggiunta o in sostituzione a quelli previsti dal Decreto per ciascun prodotto.

Esempio di etichettatura di prodotto da forno

PANETTONE
Prodotto dolciario da forno

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

Rossini Spa - Via Milano 45 - Padova - ITALIA

Da consumarsi preferibilmente entro fine 05/2012

L 2529A

1000 g e

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Ragione sociale e indirizzo dell'OSA

Termine minimo di conservazione

Lotto di produzione

Quantità

Indicazioni sulla modalità di conservazione

In merito al Decreto 22 luglio 2005, il Ministero dello Sviluppo Economico ha emanato la **Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021**, "Circolare esplicativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari - Prodotti dolciari da forno", che ha lo scopo di garantire uniformità di comportamento per gli operatori e per il controllo ufficiale, con la quale vengono evidenziati alcuni elementi utili per comprendere lo spirito del citato Decreto relativamente a due aspetti:

- **i prodotti di imitazione** del pandoro, del panettone e della colomba
- **il calcolo dei requisiti minimi previsti dal Decreto per tali prodotti.**

I prodotti di imitazione

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. Pertanto, nella Circolare viene sottolineato come siano da ritenere ingannevoli e potenziale fonte di concorrenza sleale:

- a) le **modalità di presentazione** dei prodotti di imitazione che richiamano in maniera inequivocabile i lieviti 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 (sul fondo della scatola, caratteri piccoli, etc.) denominazioni alternative a quelle disciplinate dal Decreto ministeriale di cui sopra
- b) le **modalità di commercializzazione**, perché nei punti vendita le due categorie di prodotti (originali e di imitazione) sono poste le une accanto alle altre, confondendo i consumatori e arrecando illecita concorrenza agli operatori corretti.

Le sanzioni previste per la violazione dei principi suddetti sono le stesse previste per la pubblicità ingannevole.

Panettone, pandoro e colomba: contenuti minimi

Per quanto riguarda i **contenuti minimi di taluni ingredienti utilizzati nella produzione di panettone, pandoro e colomba** (stabiliti dal Decreto 22 luglio 2005), a causa della complessità delle ricette, la Circolare suggerisce un metodo in grado di assicurare il rispetto dei minimi stabiliti: in pratica, viene fornito uno schema riportante un “metodo di calcolo” secondo il quale per ciascun ingrediente è possibile calcolare la percentuale del singolo ingrediente secco sull’impasto, a partire dalla quantità dell’ingrediente della propria ricetta, in modo da poter confrontare tali valori con quelli previsti dal Decreto.

Utilizzando tale metodo, tutti i prodotti possono esprimere nello stesso modo il quantitativo di burro, di uova, di uvetta e di canditi, indipendentemente dal grado di umidità. Il metodo consiste nel calcolare 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.

La Circolare sottolinea che la verifica dei quantitativi previsti per il panettone, per il pandoro e per la colomba dev’essere effettuata alla produzione e non in base all’etichettatura (cioè non sul prodotto finito).

Per il savoiardo e l'amaretto, essendo stato individuato il valore dell'umidità dei prodotti, è possibile utilizzare il metodo previsto dalla normativa generale concernente l'etichettatura dei prodotti alimentari (All. VIII del Reg. UE 1169/2011 - regola del QUID dove "*il QUID rappresenta la quantità dell'ingrediente al momento della messa in opera rispetto al prodotto finito*" - Circolare 165 del 31 marzo 2000).

Infine, la Circolare 3 dicembre 2009, n. 7021, precisa che il tuorlo d'uovo per panettone, pandoro e colomba, previsto dal Decreto ministeriale 22 luglio 2005, deve derivare da uova fresche, in quanto una delle caratteristiche qualitative principali di tali prodotti è proprio l'utilizzo di uova fresche.