

Dolce Natale

Pur vivendo in un tempo sospeso per l'emergenza Covid 19, che ci impedisce di godere appieno delle festività natalizie, non possiamo non parlare dei prodotti dolciari tipici del momento: panettoni e pandori. Questo è anche il periodo in cui, in famiglia, si ripescano dolci tradizionali di antica memoria tra cui gli amaretti e i savoiardi, spesso usati per preparare ottimi dolci al cucchiaio oltre che per consumarli semplicemente così. Tutti questi prodotti sono regolamentati in maniera molto particolareggiata, come abbiamo già spiegato nei precedenti articoli, essendo un importante veicolo del "made in Italy" nel mondo. Nel 2005 il ministero delle Attività produttive, oggi MISE (ministero dello Sviluppo economico) ha emanato un decreto per disciplinare la loro produzione e vendita, definendone caratteristiche e composizione. Il decreto indica il procedimento di produzione, gli ingredienti obbligatori e facoltativi e le loro percentuali. Ad esempio, per il panettone gli ingredienti caratterizzanti sono il burro, il tuorlo d'uovo, l'uvetta e le scorze di agrumi. Quanto appena elencato dovrà essere apposto in etichetta in maniera chiara e indelebile. Qualora la denominazione si riferisse a prodotti di piccole dimensioni, potranno essere riportati in etichetta i relativi diminutivi, come ad esempio "pandorino", "panettoncino", etc. Inoltre, dovrà essere apposta in etichetta, nel campo visivo principale, l'indicazione dell'eventuale assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi o di entrambi. Va inoltre precisata, accanto alla denominazione di vendita, la presenza della caratteristica glassatura con relativo decoro di mandorle e granella di zucchero, così come va segnalata l'eventuale assenza, nella decorazione. Se sul panettone e sul pandoro vengono effettuate delle aggiunte che ne stravolgono la ricetta originaria (farciture, coperture, glassature, decorazioni e frutta) devono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto.

I prodotti cosiddetti "arricchiti" devono presentare la loro denominazione che deve essere completata dall'indicazione dei principali ingredienti caratterizzanti, utilizzati in aggiunta o in sostituzione a quelli previsti dal decreto per ciascun prodotto. È il cosiddetto *Quid*, acronimo di *Quantitative ingredient declaration*, termine che indica l'ingrediente evidenziato o elemento che lo caratterizza.

Nella ricetta del panettone non è prevista l'aggiunta di altri grassi diversi dal burro, in quanto questa eventuale sostituzione comporterebbe una variazione nella preparazione dell'impasto e la vendita di un prodotto diverso.

Proprio per garantire chiarezza e applicabilità al decreto 22 luglio 2005 e per evitare confusione tra prodotti tradizionali e altri prodotti simili, il ministero dello Sviluppo economico nel 2009 ha emanato una circolare esplicativa, la n.7021, su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari e prodotti dolciari da forno, con lo scopo di garantire uniformità di comportamento per gli operatori e per il controllo ufficiale, ma anche per garantire i prodotti tradizionali dalla concorrenza "sleale".

I due aspetti fondamentali riguardano quindi: il calcolo dei requisiti minimi previsti dal decreto per tali prodotti e i prodotti di imitazione del pandoro, del panettone e della colomba. A causa della complessità delle ricette, per quanto riguarda i contenuti minimi di taluni ingredienti utilizzati nella produzione di panettone e pandoro, stabiliti dal decreto 22 luglio 2005, la circolare suggerisce il metodo di calcolo per favorire i controlli, assicurare il rispetto della ricetta ed evitare così contraffazioni. Per quanto riguarda i prodotti di imitazione, pur riportando denominazioni di vendita diverse da quelle previste nel decreto e non rispettando le caratteristiche di composizione qualitativa e quantitativa previste, utilizzano forme e modalità di presentazione identiche e facilmente confondibili con i prodotti disciplinati, creando confusione nel consumatore. Pertanto, nella circolare, viene sottolineato come siano da ritenere ingannevoli, nonché potenziale fonte di concorrenza sleale, le modalità di presentazione dei prodotti di imitazione che richiamano in maniera quasi palese i lieviti classici per la forma del prodotto, della confezione o per l'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. Le informazioni devono comunque tenere sempre conto di ciò che è previsto dal reg.ue n.1169/2011.

A trarre eventualmente in inganno il consumatore sono anche 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.

Spesso i prodotti di imitazione sono di ottima qualità e fattura ma non sempre evidenziano in modo chiaro le diversità dal prodotto normato con chiarezza.

**biologa e collaboratore tecnico del Centro di ricerca olivicoltura frutticoltura agrumicoltura*

Una strenna doc

Ecco la definizione dei prodotti della tradizione natalizia come spiegata nel decreto:

Panettone: la denominazione è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, 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.

Pandoro: 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, con una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.

Savoiaro: 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 e aroma tipico di vaniglia e limone. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità tra il quattro e il dodici per cento.

Amaretto: 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.

Amaretto morbido: 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.

09/12/2020