

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 16 maggio 2017

Modifiche al decreto 22 luglio 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti da forno. (17A03926)
(GU n.136 del 14-6-2017)

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

e

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Vista la legge 24 dicembre 2003, n. 350, ed in particolare l'art. 4, commi 66 e 67, che prevede che con uno o piu' decreti ministeriali, in coerenza con quanto previsto dall'Unione europea in materia, sono stabilite le condizioni d'uso delle denominazioni di vendita di alcuni prodotti da forno;

Visto il decreto 22 luglio 2005 recante Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno, adottato congiuntamente dal Ministero delle attivita' produttive e dal Ministero delle politiche agricole e forestali, con cui e' stata dedicata una specifica normativa a tutela di alcune tra le piu' note specialita' della tradizione dolciaria italiana;

Visto il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

Considerato che il regolamento (UE) n. 1169/2011 innova la materia sull'etichettatura dei prodotti alimentari con l'adozione di principi generali che risultano prevalenti sulla specificita' delle indicazioni e delle regole procedurali;

Vista la necessita' di aggiornare i riferimenti della normativa sull'etichettatura del decreto 22 luglio 2005 al regolamento (UE) n. 1169/2011;

Considerato che in ragione del tempo trascorso dalla sua pubblicazione e' opportuno, alla luce dell'esperienza maturata e delle problematiche applicative emerse, apportare alcuni correttivi per fornire un piu' rispondente quadro di certezze operative in linea con lo spirito della norma;

Ritenuta la necessita' di rafforzare gli indirizzi interpretativi adottati con circolari interpretative inserendoli nel decreto 22 luglio 2005 al fine di rendere piu' comprensibili taluni adempimenti

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 5

relativi ai prodotti da forno;

Preso atto della necessita' di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore attraverso una piu' chiara definizione degli ingredienti che possono utilizzarsi nei prodotti da forno richiamati nel decreto 22 luglio 2005;

Vista la notifica alla Commissione europea effettuata ai sensi della direttiva 2015/1535/UE con nota del 4 agosto 2016;

Adottano
il seguente decreto:

Art. 1

Modifiche al decreto ministeriale 22 luglio 2005

1. Al decreto ministeriale 22 luglio 2005, sono apportate le seguenti modifiche:

a) all'art. 1, comma 2, la lettera c) e' sostituita dalla seguente:

«c) uova di gallina di categoria A o tuorlo d'uovo derivato da uova di gallina di categoria A, o entrambi, in quantita' tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;»;

b) all'art. 1, comma 2, la lettera d) e' sostituita dalla seguente:

«d) burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica in quantita' non inferiore al sedici per cento;»;

c) all'art. 1, comma 2, lettera g) dopo la parola «sale» si inseriscono le parole «, compreso il sale iodato»;

d) all'art. 2, comma 2, la lettera c) e' sostituita dalla seguente:

«c) uova di gallina di categoria A o tuorlo d'uovo derivato da uova di gallina di categoria A, o entrambi, in quantita' tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;»;

e) all'art. 2, comma 2, la lettera d) e' sostituita dalla seguente:

«d) burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica in quantita' non inferiore al venti per cento;»;

f) all'art. 2, comma 2, lettera g) dopo la parola «sale» si inseriscono le parole «, compreso il sale iodato»;

g) all'art. 3, comma 2, la lettera c) e' sostituita dalla seguente:

«c) uova di gallina di categoria A o tuorlo d'uovo derivato da uova di gallina di categoria A, o entrambi, in quantita' tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;»;

h) all'art. 3, comma 2, la lettera d) e' sostituita dalla seguente:

«d) burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica in quantita' non inferiore al sedici per cento;»;

i) all'art. 3, comma 2, lettera g) dopo la parola «sale» si inseriscono le parole «, compreso il sale iodato»;

j) all'art. 3, comma 5, lettera f) dopo la parola «oli» si inseriscono le parole «e grassi»;

k) all'art. 4, comma 3, lettera f) dopo la parola «sale» si inseriscono le parole «, compreso il sale iodato»;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

l) all'art. 5, comma 3, lettera f) dopo la parola «sale» si inseriscono le parole «, compreso il sale iodato»;

m) all'art. 6, comma 3, lettera i) dopo la parola «sale» si inseriscono le parole «, compreso il sale iodato»;

n) all'art. 7, comma 2, le parole: «di uvetta o» sono soppresse e dopo le parole: «dalla sostituzione» sono inserite le seguenti: «o dall'eliminazione»;

o) all'art. 7, comma 3, dopo le parole «ad eccezione» sono inserite le seguenti «nell'impasto di base»;

p) all'art. 7, comma 4, dopo le parole: «altri ingredienti caratterizzanti» sono inserite le seguenti: «ad eccezione di sfarinati di cereali per gli amaretti e gli amaretti morbidi.»;

q) all'art. 8, comma 1, le parole «al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109» sono sostituite dalle seguenti: «al regolamento (UE) n. 1169/2011»; dopo la parola «"panettoncino"» sono inserite le parole «e "colombina" o similari»;

r) all'art. 8, comma 2, dopo le parole: «agrumi canditi o di entrambi» sono inserite le seguenti: «come pure l'indicazione di assenza/modifica della glassatura e relativo decoro per le colombe ricoperte o da ricoprire.»;

s) all'art. 8, comma 6, le parole «dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109» sono sostituite dalle seguenti: «dall'art. 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011»;

t) all'art. 8, comma 7, le parole «dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109» sono sostituite dalle seguenti: «dall'art. 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011»;

u) dopo l'art. 8 e' inserito il seguente:

«Art. 8-bis (Deroghe). - 1. I prodotti fabbricati in conformita' al presente decreto, specificamente formulati per persone intolleranti al glutine, possono riportare le denominazioni riservate previste agli articoli 1, 2, 3, 4 purché in linea con quanto stabilito dal regolamento di esecuzione Unione europea n. 828/2014.

2. Per la sostituzione degli ingredienti apportatori di glutine nei prodotti di cui al comma precedente e' consentito esclusivamente l'impiego di ingredienti tecnologicamente necessari a tale scopo.»;

v) dopo l'art. 9 e' inserito il seguente:

«Art. 9-bis (Sanzioni). - 1. Per le violazioni al presente decreto si applicano le disposizioni dell'art. 4, comma 67, della legge 24 dicembre 2003, n. 350 e del decreto legislativo n. 260/2005;

2. Salve le norme penali vigenti in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, le sanzioni previste per la pubblicita' ingannevole di cui al decreto legislativo n. 206/2005, si applicano a quei prodotti che, pur riportando denominazioni di vendita diverse da quelle stabilite nel decreto e non rispettando le caratteristiche di composizione quali-quantitative previste, utilizzano forme e modalita' di presentazione identiche e confondibili con i prodotti disciplinati creando confusione nel consumatore.»;

w) all'allegato I, comma 1, dopo la lettera c) e' inserita la lettera d):

«d) Schema di calcolo per Panettone, Pandoro e Colomba:

Istruzioni per l'uso del metodo

Lo schema di calcolo va utilizzato, tenendo in considerazione la sua suddivisione in colonne (A,B,C,...) e righe (1,2,3):

a) Riportare la quantita' ingredienti della propria ricetta nella colonna A.

b) Per le successive colonne, riportare nelle corrispondenti caselle il risultato del calcolo ottenuto seguendo le semplici indicazioni riportate sulla sinistra, dove le coordinate

Lettera-Numero precisano il numero da utilizzare, mentre i segni / (per la divisione) e X (per la moltiplicazione) l'operazione matematica da effettuare.

c) Nelle caselle con il riquadro evidenziato si otterra' il numero da confrontare con i valori del decreto per quanto riguarda il burro o gli inerti (per ingredienti inerti si intende uvetta e canditi).

d) Per quanto riguarda il tuorlo, se nella propria ricetta si utilizzano:

uova intere: si moltiplichera' la quantita' di uova utilizzate (A2) per 0,1505 ottenendo la trasformazione in tuorlo secco, quest'ultimo si dividera' per il totale 2 e si moltiplichera' per 100 ottenendo cosi' la percentuale da confrontare;

tuorlo: bisogna considerare il dato nella casella D3.

Una particolare attenzione dovra' essere posta nelle fasi di controllo alle caratteristiche del burro, uova e tuorlo.

Parte di provvedimento in formato grafico

x) all'allegato I, comma 2, le parole «dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109» sono sostituite dalle seguenti: «dall'art. 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011»;

z) all'allegato I, comma 3, le parole «dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109» sono sostituite dalle seguenti: «dall'art. 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011»;

aa) all'allegato II, comma 1, lettera e) la parola «piratura» e' sostituita dalle parole «arrotondamento della porzione della pasta (piratura);

bb) all'allegato II, comma 4, lettera c) dopo le parole «colatura dell'impasto» si inserisce la parola «solitamente».

Art. 2

Clausola di invarianza finanziaria

1. Dall'attuazione del presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica. I soggetti pubblici interessati provvedono agli adempimenti previsti dal presente decreto con le risorse umane e strumentali disponibili a legislazione vigente.

Art. 3

Mutuo riconoscimento

1. Ferma restando l'applicazione della normativa comunitaria vigente, le disposizioni del presente decreto non si applicano ai prodotti alimentari legalmente fabbricati e commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia, ne' ai prodotti legalmente fabbricati in uno Stato dell'EFTA, parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo (SEE).

Art. 4

Efficacia

1. Il presente decreto e' efficace dal novantesimo giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Roma, 16 maggio 2017

Il Ministro
dello sviluppo economico
Calenda

Il Ministro delle politiche agricole
alimentari e forestali
Martina

w) all'allegato I, comma 1, dopo la lettera c) è inserita la lettera d):

«d) Schema di calcolo per Panettone, Pandoro e Colomba:

Istruzioni per l'uso del metodo

Lo schema di calcolo va utilizzato, tenendo in considerazione la sua suddivisione in colonne (A,B,C,...) e righe (1,2,3):

a) Riportare la quantità ingredienti della propria ricetta nella colonna A.

b) Per le successive colonne, riportare nelle corrispondenti caselle il risultato del calcolo ottenuto seguendo le semplici indicazioni riportate sulla sinistra, dove le coordinate Lettera-Numero precisano il numero da utilizzare, mentre i segni / (per la divisione) e X (per la moltiplicazione) l'operazione matematica da effettuare.

c) Nelle caselle con il riquadro evidenziato si otterrà il numero da confrontare con i valori del decreto per quanto riguarda il burro o gli inerti (per ingredienti inerti si intende uvetta e canditi).

d) Per quanto riguarda il tuorlo, se nella propria ricetta si utilizzano:

uova intere: si moltiplicherà la quantità di uova utilizzate (A2) per 0,1505 ottenendo la trasformazione in tuorlo secco, quest'ultimo si dividerà per il totale 2 e si moltiplicherà per 100 ottenendo così la percentuale da confrontare;

tuorlo: bisogna considerare il dato nella casella D3.

Una particolare attenzione dovrà essere posta nelle fasi di controllo alle caratteristiche del burro, uova e tuorlo.

	A	B	C	D		
INGREDIENTI	Quantità ingredienti in impastatrice	Residuo secco ingredienti	Anidro impasto	% Ingredienti secchi su impasto secco		
1 FARINA		0,858	A1 X B1	0,00	C1 / C 15 X100	#DIV/0!
2 UOVA		0,235	A2 X B2	0,00	C2 / C 15 X100	#DIV/0!
3 TUORLO		0,43	A3 X B3	0,00	C3 / C 15 X100	#DIV/0!
4 BURRO concentrato		1	A4 X B4	0,00	C4 / C 15 X100	#DIV/0!
5 BURRO normale		0,859	A5 X B5	0,00	C5 / C 15 X100	#DIV/0!
6 ZUCCHERO		0,995	A6 X B6	0,00	C6 / C 15 X100	#DIV/0!
7 LIEVITO NAT.		0,6	A7 X B7	0,00	C7 / C 15 X100	#DIV/0!
8 ACQUA		0	A8 X B8	0,00	C8 / C 15 X100	#DIV/0!
9 MONO-DIGLI. POLVERE		0,97	A9 X B9	0,00	C9 / C 15 X100	#DIV/0!
10 LATTE SCREMATO PV		0,96	A10 X B10	0,00	C10 / C 15 X100	#DIV/0!
11 SALE		1	A11 X B11	0,00	C11 / C 15 X100	#DIV/0!
12 LIEVITO BIRRA		0,29	A12 X B12	0,00	C12 / C 15 X100	#DIV/0!
13 BURRO DI CACAO		1	A13 X B13	0,00	C13 / C 15 X100	#DIV/0!
14 AROMI		0,1	A14 X B14	0,00	C14 / C 15 X100	#DIV/0!
15 TOTALE 1 (somma da A1 a A14)	0,00		TOTALE 2 (somma da C1 a C14)	0,00		#DIV/0!
16 UVETTA		0,83	A16 X B16	0	C16 / C18 x 100	#DIV/0!
17 CANDITI		0,83	A17 X B17	0	C17 / C18 x 100	#DIV/0!
18 TOTALE 3 (somma di A15 +A16 + A17)	0,00		TOTALE 4 (somma di C15 +C16 + C17)	0,00	Somma di D16 + D17)	#DIV/0!

(*)Trasformazione in tuorlo secco partendo da uova intere

Il TOTALE 2 (C15) corrisponde all'impasto secco senza inerti (uvetta e canditi)

Il TOTALE 4 (C18) corrisponde all'impasto secco con inerti (uvetta e canditi)

x) all'allegato I, comma 2, le parole «dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109» sono sostituite dalle seguenti: «dall'art. 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011»;

z) all'allegato I, comma 3, le parole «dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109» sono sostituite dalle seguenti: «dall'art. 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011»;

aa) all'allegato II, comma 1, lettera e) la parola «pirlatura» è sostituita dalle parole «arrotondamento della porzione della pasta (pirlatura);

bb) all'allegato II, comma 4, lettera c) dopo le parole «colatura dell'impasto» si inserisce la parola «solitamente».

