

# Dolci pasquali Produzione e vendita della colomba

Vademecum per produttori e controllori

di Gianluigi Valsecchi

Dirigente Medico veterinario presso l'Ats Brianza e Specialista in Ispezione degli alimenti di origine animale, Diritto e Legislazione veterinaria, Sanità pubblica veterinaria

## Le regole sulla denominazione di vendita, gli ingredienti consentiti e l'etichettatura

L'articolo 4, comma 66, della legge 24 dicembre 2003, n. 350, sulle disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2004), pubblicata nella Gazzetta ufficiale n. 299 del 27 dicembre 2003 – supplemento ordinario n. 196 – ha stabilito che, per garantire una corretta informazione ai consumatori e una migliore condizione di trasparenza nell'ambito della commercializzazione sui mercati, il ministro delle Attività produttive e il ministro delle Politiche agricole e forestali, tramite uno o più decreti, dovevano indicare le condizioni di uso delle denominazioni di vendita dei prodotti italiani di salumeria e dei prodotti da forno, tra cui la colomba, tipico dolce pasquale.

Il comma 67 del medesimo articolo, fatte salve le norme penali e le sanzioni amministrative vigenti in materia di etichettatura e presentazione

dei prodotti alimentari, ha decretato che l'uso delle denominazioni di vendita dei prodotti da forno italiani (tra cui, ribadiamo, la colomba), in difformità alle disposizioni dei decreti citati al comma 66, deve essere punito con la sanzione amministrativa da 3.000 a 15.000 euro. Ha stabilito, inoltre, che la confisca amministrativa dei prodotti che utilizzano denominazioni di vendita in violazione a tali decreti deve essere sempre disposta, anche qualora non sia stata emessa l'ordinanza-ingiunzione di pagamento della sanzione.

Pare utile richiamare che, in materia di sanzioni amministrative, per tale fattispecie, a parere dello scrivente, si possa applicare l'apparato sanzionatorio del cosiddetto decreto "Campolibero"<sup>1</sup>.

## Normativa di riferimento

Successivamente all'emanazione della legge 350/2003, veniva pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 177 del 1° agosto 2005, il decreto 22 luglio 2005 del ministro delle Attività produttive e del ministro delle Politiche agricole e forestali

<sup>1</sup> Si tratta del decreto legge 91/2014, poi convertito (con modifiche) nella legge 116/2014.

sulla disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno, tra cui la colomba. Il provvedimento si concentra principalmente sulla tutela delle versioni classiche di questo tipico dolce pasquale e ne fornisce una precisa carta di identità, definendo la denominazione di vendita, la composizione, la forma, le regole di etichettatura e i processi tecnologici.

## Denominazione di vendita

L'articolo 3 del decreto cita, al comma 1, che «la denominazione "colomba" è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, con una struttura soffice ad alveolatura allungata, una glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il 2% di mandorle, riferita al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione».

L'articolo 7 dello stesso decreto chiarisce che, in deroga, l'impasto base della colomba può essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi nonché, nel caso di colombe ricoperte o da ricoprire con altri ingredienti caratterizzanti, dall'assenza della glassatura superiore con relativo decoro oppure dalla sostituzione di uno o di entrambi i componenti del decoro. In tal caso, la denominazione di vendita del prodotto deve contenere l'indicazione dell'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi o di entrambi.

## L'impasto base della colomba può essere caratterizzato anche dall'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi

## Ingredienti

L'articolo 3 indica anche quali sono gli ingredienti che l'impasto della colomba deve contenere, salvo quanto previsto dall'articolo 7, che tratta dei prodotti speciali e arricchiti, e specifica che è facoltà del produttore aggiungere alla co-

lomba farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni e frutta, nonché altri ingredienti caratterizzanti, ad eccezione di altri grassi diversi dal burro. Il prodotto così finito contiene comunque almeno il 50% dell'impasto base, di cui all'articolo 3, commi 2 e 3. Tali aggiunte possono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto. Al comma 6, inoltre, indica che il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati al comma 3 è effettuato conformemente all'allegato I, punto 1, e al comma 7 e descrive che la colomba è prodotta secondo il procedimento di cui all'allegato II, punto 3. Si specifica, di seguito, l'elenco degli ingredienti riportati all'articolo 3, commi 2, 3, 4 e 5, salvo le deroghe previste dall'articolo 7:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria A o tuorlo d'uovo o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo;
- 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.

In base al comma 3, è facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- miele;
- burro di cacao;
- malto;
- zuccheri;
- lievito avente i requisiti di cui all'articolo 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'1%;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- acido sorbico (conservante);
- sorbato di potassio (conservante).

Al comma 4 viene specificato che la glassatura superiore, di cui al comma 1 dell'articolo 3, è ottenuta con albume d'uovo e zucchero.

Al comma 5 viene data facoltà al produttore di

aggiungere agli ingredienti, di cui al comma 4 dell'articolo 3, i seguenti:

- mandorle, armelline, nocciole e anacardi finemente macinati;
- farina di riso, di mais e di frumento;
- cacao avente requisiti di cui all'allegato I, punto 2, del decreto legislativo 12 giugno 2003, n. 178;
- zuccheri;
- amidi;
- oli vegetali;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- acido sorbico (conservante);
- sorbato di potassio (conservante).

decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, ora sostituito dal regolamento (UE) 1169/2011.

La denominazione di vendita della colomba, di cui all'articolo 3, di piccole dimensioni può essere riportata con il relativo diminutivo.

### La denominazione di vendita della colomba di piccole dimensioni può essere riportata con il relativo diminutivo

## Etichettatura

L'articolo 8, in materia di etichettatura, al comma 1 stabilisce che i prodotti sono etichettati in conformità alle disposizioni di cui all'ex

La colomba ottenuta in conformità a quanto previsto dall'articolo 7 può anche essere presentata con caratteristiche di forma di fantasia diverse da quelle previste dal comma 1 dell'articolo 3, purché l'etichettatura presenti



La denominazione "colomba" è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, con una struttura soffice ad alveolatura allungata, glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il 2% di mandorle, ed è riferita al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

un'indicazione o una rappresentazione grafica delle caratteristiche di forma del prodotto e possa riportare la denominazione di vendita definita dall'articolo 3, se completata dall'indicazione dei principali ingredienti caratterizzanti eventualmente utilizzati in aggiunta o in sostituzione a quelli elencati nello stesso articolo.

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.

Il Ministero dello Sviluppo economico, con circolare del 3 dicembre 2009, n. 137021, "Circolare esplicativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari – Prodotti dolciari da forno", pubblicata sulla Gazzetta ufficiale n. 302 del 30 dicembre 2009, chiariva alcuni aspetti del decreto 22 luglio 2005 ed in particolare precisava che:

- prodotti di imitazione della colomba sono prodotti che, pur riportando denominazioni di vendita diverse da quelle previste nel decreto, ma non rispettando le caratteristiche di composizione quali-quantitativa previste, utilizzano forme e modalità di presentazione identiche e sono pertanto confondibili con i prodotti disciplinati, creando confusione nel consumatore;
- la non rispondenza della denominazione di vendita alle caratteristiche merceologiche previste è sanzionata a norma dell'articolo 4, commi 66 e 67, della legge Finanziaria 2004, mentre le modalità di presentazione del prodotto ricadono nel campo di applicazione dell'ex decreto legislativo 109/1992 e successive modifiche, ora sostituito dal regolamento (UE) 1169/2011.
- le versioni «speciali e arricchite» della colomba possono, per forma e composizione, derogare rispetto alle versioni classiche. In tali fattispecie, sarà sufficiente rispettare i criteri di etichettatura e quelli di composi-

zione del 50% dell'impasto base, ovviamente solo nel caso di utilizzo di una denominazione riservata.

**Sono prodotti di imitazione della colomba quelli che, pur riportando denominazioni di vendita diverse, utilizzano forme e modalità di presentazione identiche, creando confusione nel consumatore**

Le violazioni dei criteri suddetti e le relative sanzioni sono le medesime previste per la pubblicità ingannevole, in quanto portano a trarre il consumatore in errore nella scelta dei prodotti, configurando una fattispecie di concorrenza sleale relativa a:

- modalità di presentazione dei prodotti di imitazione che richiamano in maniera inequivocabile i lievitati classici di ricorrenza per forma del prodotto, della confezione ovvero dell'immagine; la differenza rispetto ad un lievitato classico si evidenzia solo per il fatto di utilizzare, in maniera poco evidente, denominazioni alternative a quelle disciplinate dal decreto del 22 luglio 2005;
- modalità di commercializzazione, perché nei punti vendita i prodotti originali e di imitazione siano posti gli uni accanto agli altri, confondendo ulteriormente i consumatori.

Detta circolare invita, pertanto, gli organi di controllo a prestare massima attenzione durante le fasi di controllo ufficiale e ad intervenire per un corretto svolgimento delle attività di vendita, soprattutto durante le festività pasquali.