

Aggiornato al 19 giugno 2017 con le modifiche previste dal DM 16 maggio 2017 (riportate nel testo con il colore rosso).

D.M. 22 luglio 2005

Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno.

Publicato nella Gazzetta Ufficiale 1 agosto 2005 n. 177.

IL MINISTRO
DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE
E
IL MINISTRO
DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Vista la legge 24 dicembre 2003, n. 350 ed in particolare l'art. 4, commi 66 e 67, il quale prevede che con uno o più decreti ministeriali sono stabilite la definizione e le condizioni d'uso delle denominazioni di vendita di alcuni prodotti da forno.

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 23 giugno 1993, n. 283;

Visto il D.M. 27 febbraio 1996, n. 209 del Ministro della sanità, e successive modificazioni;

Vista la notifica effettuata alla Commissione europea ai sensi e per gli effetti della direttiva 98/34/CE;

Ritenuta la necessità di assicurare la trasparenza del mercato, proteggere ed informare adeguatamente il consumatore attraverso la definizione di taluni prodotti dolciari da forno di largo consumo in relazione alla loro composizione,

Adottano il seguente decreto:

Articolo 1.
Panettone.

1. La denominazione «panettone» 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.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto del panettone contiene i seguenti ingredienti:

a) farina di frumento;

b) zucchero;

c) 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 quattro per cento in tuorlo;

d) **burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica**, in quantità non inferiore al sedici per cento;

e) uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al venti per cento;

f) lievito naturale costituito da pasta acida;

g) sale **compreso il sale iodato**.

3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:
- a) latte e derivati;
 - b) miele;
 - c) malto;
 - d) burro di cacao;
 - e) zuccheri;
 - f) lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'un per cento;
 - g) aromi naturali e naturali identici;
 - h) emulsionanti;
 - i) il conservante acido sorbico;
 - j) il conservante sorbato di potassio.
4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 1;
5. Il panettone è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 1.

Articolo 2. Pandoro.

1. La denominazione «pandoro» 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.
2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto del pandoro contiene i seguenti ingredienti:
- a) farina di frumento;
 - b) zucchero;
 - c) 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 quattro per cento in tuorlo;
 - d) **burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica**, in quantità non inferiore al venti per cento;
 - e) lievito naturale costituito da pasta acida;
 - f) aromi di vaniglia o vanillina;
 - g) sale **compreso il sale iodato**.
3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:
- a) latte e derivati;
 - b) malto;
 - c) burro di cacao;
 - d) zuccheri;
 - e) lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'un per cento;
 - f) zucchero impalpabile;
 - g) aromi naturali e naturali identici;
 - h) emulsionanti;
 - i) il conservante acido sorbico;

j) il conservante sorbato di potassio.

4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 1.

5. Il pandoro è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 2.

Articolo 3. Colomba.

1. 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, 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.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto della colomba contiene i seguenti ingredienti:

- a) farina di frumento;
- b) zucchero;
- c) 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 quattro per cento in tuorlo;
- d) **burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica**, in quantità non inferiore al sedici per cento;
- e) scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al quindici per cento;
- f) lievito naturale costituito da pasta acida;
- g) sale **compreso il sale iodato**.

3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- a) latte e derivati;
- b) miele;
- c) burro di cacao;
- d) malto;
- e) zuccheri;
- f) lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'un per cento;
- g) aromi naturali e naturali identici;
- h) emulsionanti;
- i) il conservante acido sorbico;
- j) il conservante sorbato di potassio.

4. La glassatura superiore di cui al comma 1 è ottenuta con albume d'uovo e zucchero.

5. È facoltà del produttore aggiungere agli ingredienti di cui al comma 4 i seguenti:

- a) mandorle, armelline, nocciole e anacardi finemente macinati;
- b) farina di riso, di mais e di frumento;
- c) cacao avente requisiti di cui all'Allegato I, punto 2, decreto legislativo 12 giugno 2003, n. 178;
- d) zuccheri;
- e) amidi;
- f) oli **e grassi** vegetali;

- g) aromi naturali e naturali identici;
- h) emulsionanti;
- i) il conservante acido sorbico;
- j) il conservante sorbato di potassio.

6. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 1, 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 1.

7. La colomba è prodotta secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 3.

Articolo 4. Savoiaro.

1. La denominazione «savoiaro» 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.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto del savoiaro contiene i seguenti ingredienti:

- a) zuccheri;
- b) farina di frumento;
- c) uova intere di gallina di categoria «A» in quantità non inferiore al ventisei per cento.

3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- a) amido, fecole;
- b) lattosio, proteine del latte;
- c) agenti lievitanti;
- d) aromi di vaniglia, vanillina;
- e) aroma di limone, olio essenziale di limone;
- f) sale **compreso il sale iodato**.

4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 2.

5. Il savoiaro è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 4.

Articolo 5. Amaretto.

1. La denominazione «amaretto» è riservata al biscotto di pasticceria a pasta secca avente forma caratteristica tondeggiate, 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.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto dell'amaretto contiene i seguenti ingredienti:

- a) zucchero (saccarosio);
- b) 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 tredici per cento;

c) albume d'uovo di gallina.

3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- a) aromi;
- b) agenti lievitanti;
- c) latte: intero, scremato in polvere;
- d) lattosio;
- e) proteine del latte;
- f) sale **compreso il sale iodato**.

4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 3.

5. L'amaretto è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 5.

Articolo 6. Amaretto morbido.

1. La denominazione «amaretto morbido» 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.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto dell'amaretto morbido contiene i seguenti ingredienti:

- a) zucchero (saccarosio);
- b) 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 trentacinque per cento;
- c) albume d'uovo di gallina.

3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- a) miele;
- b) sciroppo di glucosio;
- c) aromi;
- d) agenti lievitanti;
- e) proteine del latte;
- f) il conservante: acido sorbico;
- g) il conservante: sorbato di potassio;
- h) l'umidificante: sorbitolo;
- i) sale **compreso il sale iodato**.

4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 3.

5. L'amaretto morbido è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 6.

Articolo 7. Prodotti speciali e arricchiti.

1. In deroga a quanto previsto all'art. 1, comma 2, l'impasto base del panettone può essere caratterizzato dall'assenza di uvetta o scorze di agrumi canditi o di entrambi.
2. In deroga a quanto previsto all'art. 3, comma 2, 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 **o dall'eliminazione** di uno o di entrambi i componenti del decoro di cui all'art. 3, comma 1.
3. È in facoltà del produttore aggiungere al panettone, al pandoro e alla colomba: farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni e frutta, nonché altri ingredienti caratterizzanti, ad eccezione **nell'impasto di base** di altri grassi diversi dal burro. Il prodotto così finito contiene almeno il cinquanta per cento dell'impasto base di cui ai commi 2 e 3 degli articoli 1, 2 e 3, calcolato sul peso del prodotto finito.
4. È in facoltà del produttore aggiungere al savoiardo, all'amaretto e all'amaretto morbido farciture, coperture, glassature, decorazioni, nonché altri ingredienti caratterizzanti **ad eccezione di sfarinati di cereali per gli amaretti e gli amaretti morbidi**. Il prodotto così finito, comunque, contiene almeno il sessanta per cento dell'impasto base di cui ai commi 2 e 3 degli articoli 4, 5 e 6, calcolato sul peso del prodotto finito.

Articolo 8. Etichettatura.

1. I prodotti disciplinati dal presente regolamento sono etichettati in conformità alle disposizioni di cui al ~~decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109~~ **regolamento (UE) n. 1169/2011** e successive modifiche. Tuttavia le denominazioni di vendita dei prodotti di cui agli articoli 1, 2 e 3 di piccole dimensioni possono essere riportate con relativi diminutivi, come «pandorino», «panettoncino» **«colombina» o similari**.
2. Nei casi di cui ai commi 1 e 2 dell'art. 7 la denominazione di vendita del prodotto deve contenere l'indicazione dell'assenza di uvetta o di scorze di agrumi canditi o di entrambi **come pure l'indicazione di assenza/modifica della glassatura e relativo decoro per le colombe ricoperte o da ricoprire**.
3. Le aggiunte di cui ai commi 3 e 4 dell'art. 7 possono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto.
4. I prodotti di cui all'art. 7 possono anche essere presentati con caratteristiche di forma di fantasia diverse da quelle previste dal comma 1 degli articoli 1, 2, 3, 4, 5 e 6, purché l'etichettatura presenti un'indicazione o una rappresentazione grafica delle caratteristiche di forma del prodotto.
5. I prodotti di cui all'art. 7 possono riportare la denominazione di vendita definita dagli articoli 1, 2, 3, 4, 5 e 6, purché completata dalla indicazione dei principali ingredienti caratterizzanti eventualmente utilizzati in aggiunta o in sostituzione a quelli elencati negli stessi articoli.
6. L'etichetta del savoiardo deve indicare la percentuale di uova, secondo quanto previsto ~~dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109~~ **dall'art. 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011** e successive modifiche.

7. L'etichetta dell'amaretto e dell'amaretto morbido deve indicare la percentuale di mandorle di albicocca e di mandorle, secondo quanto previsto ~~dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109~~ dall'art. 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche.

Articolo 8-bis.

Deroghe.

1. I prodotti fabbricati in conformità 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 è consentito esclusivamente l'impiego di ingredienti tecnologicamente necessari a tale scopo.

Articolo 9.

Mutuo riconoscimento.

1. 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.

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 (leggasi n. 206/2005);

2. Salve le norme penali vigenti in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, le sanzioni previste per la pubblicità 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 modalità di presentazione identiche e confondibili con i prodotti disciplinati creando confusione nel consumatore.

Articolo 10.

Entrata in vigore.

1. Il presente regolamento entra in vigore il centottantesimo giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

(di cui agli art. 1, comma 4; art. 2 comma 4; art. 3, comma 6; art. 4, comma 4; art. 5, comma 4 e art. 6, comma 4)

CALCOLO DELLE PERCENTUALI

1. Panettone, Pandoro, Colomba.

a) Le percentuali minime del tuorlo e della materia grassa butirrica, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca, al netto degli ingredienti inerti.

Ai fini del calcolo della percentuale in tuorlo vengono fissati i seguenti parametri di riferimento:

rapporto tuorlo/albume: 35/65;

residuo secco del misto: 0,235;

residuo secco del tuorlo: 0,43;

b) le percentuali minime dell'uvetta e della scorza di agrumi canditi, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca;

c) il lievito, qualora impiegato, deve corrispondere al massimo all'un per cento dell'impasto tal quale, pronto da spezzare, inclusi gli ingredienti inerti.

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.

INGREDIENTI	A		B		C		D	
	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!	#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	A13X B13		0,00	C13/ C 15 X100	#DIV/0!	
14 AROMI		0,1	A14X 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 C16 +C18 + 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)

2. Savoiardo.

La percentuale minima delle uova di cui all'art. 4, comma 2, al momento dell'impiego, è calcolata secondo quanto previsto ~~dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109~~ dall'art. 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche.

3. Amaretto, Amaretto morbido.

Le percentuali minime degli ingredienti di cui all'art. 5, commi 2 e 3 e all'art. 6, comma 2, sono calcolate secondo quanto previsto ~~dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109~~ dall'art. 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche.

Allegato II

(di cui agli art. 1, comma 5; art. 2, comma 5; art. 3, comma 7; art. 4, comma 5; art. 5, comma 5; art. 6, comma 5)

PROCESSI TECNOLOGICI

1. Il processo tecnologico della fabbricazione del panettone prevede le seguenti fasi di lavorazione, anche fra loro accorpabili:

- a) preparazione della pasta acida;

- b) fermentazione;
- c) preparazione impasto con dosaggio ingredienti e aggiunta inerti e impastamento;
- d) porzionatura;
- e) ~~«piratura»~~ arrotondamento della porzione della pasta (piratura) con deposizione dell'impasto nello stampo di cottura;
- f) lievitazione;
- g) «scarpatura»;
- h) cottura;
- i) raffreddamento;
- j) confezionamento.

2. Il processo tecnologico della fabbricazione del pandoro prevede le seguenti fasi di lavorazione, anche fra loro accorpabili:

- a) preparazione della pasta acida;
- b) fermentazione;
- c) preparazione impasto con dosaggio ingredienti, e impastamento;
- d) porzionatura;
- e) pirlatura con deposizione dell'impasto nello stampo di cottura;
- f) lievitazione;
- g) cottura;
- h) raffreddamento;
- i) zuccheratura superficiale (opzionale);
- j) confezionamento.

3. Il processo tecnologico della fabbricazione della colomba prevede le seguenti fasi di lavorazione, anche fra loro accorpabili:

- a) preparazione della pasta acida;
- b) fermentazione;
- c) preparazione impasto con dosaggio ingredienti e aggiunta inerti, e impastamento;
- d) porzionatura;
- e) «piratura», con deposizione dell'impasto negli stampi di cottura;
- f) lievitazione;
- g) glassatura e decorazione;
- h) cottura;
- i) raffreddamento;
- j) confezionamento.

4. Il processo tecnologico della fabbricazione del savoiardo prevede le seguenti fasi di lavorazione:

- a) miscelazione delle uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa spumosa e leggera;
- b) incorporazione all'impasto degli altri ingredienti;
- c) colatura dell'impasto **solitamente** su una teglia alveolata in forma di bastoncini, che vengono spolverizzati di zucchero prima della cottura;
- d) cottura.

5. Il processo tecnologico della fabbricazione dell'amaretto prevede le seguenti fasi di lavorazione:

- a) raffinazione della frutta secca;
- b) miscelazione degli ingredienti;
- c) aggiunta all'impasto raffinato di un'ulteriore quantità di albume d'uovo e zucchero;
- d) colatura dell'impasto;
- e) cottura.

6. Il processo tecnologico della fabbricazione dell'amaretto morbido prevede le seguenti fasi di lavorazione:

- a) raffinazione della frutta secca;
- b) miscelazione degli ingredienti;
- c) colatura dell'impasto;
- d) cottura.

_____ oooo _____

Legge 24 dicembre 2003 n. 350

Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2004).

Publicata nel Supplemento Ordinario alla Gazzetta Ufficiale 27 dicembre 2003 n. 299.

Art. 4.
(Finanziamento agli investimenti)

Commi da 1 a 65 – ommissis.

66. Allo scopo di assicurare migliori condizioni di trasparenza del mercato, garantendo la corretta informazione dei consumatori, con uno o più decreti del Ministro delle attività produttive e del Ministro delle politiche agricole e forestali, in coerenza con quanto previsto dall'Unione europea in materia, sono definite le condizioni di uso delle denominazioni di vendita dei prodotti italiani di salumeria e dei prodotti da forno. I decreti definiscono altresì i requisiti dei soggetti e degli organismi di ispezione abilitati ad effettuare i controlli, garantendone l'integrità e l'indipendenza di giudizio (*).

(*) Sulla disciplina della produzione e della vendita:

- di taluni prodotti dolciari da forno vedi il D.M. 22 luglio 2005;
- di taluni prodotti di salumeria vedi il D.M. 21 settembre 2005.

67. Salve le norme penali e le sanzioni amministrative vigenti in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, l'uso delle denominazioni di vendita dei prodotti di salumeria e dei prodotti da forno italiani in difformità dalle disposizioni dei decreti di cui al comma 66 è punito con la sanzione amministrativa da tremila a quindicimila euro. La confisca amministrativa dei prodotti che utilizzano denominazioni di vendita in violazione dei decreti di cui al comma 66 è sempre disposta, anche qualora non sia stata emessa l'ordinanza-ingiunzione di pagamento della sanzione di cui al presente comma.