



***I Prodotti tipici e i prodotti da forno e di pasticceria «particolari»  
Sardegna Ricerche  
23 Novembre 2022  
Webinar***

**Dott.ssa Gabriella Lo Feudo  
CREA Olivicoltura Frutticoltura Agrumicoltura**



**I prodotti tipici rappresentano la parte più attraente del nostro sistema agroalimentare; attraverso di essi si proteggono particolari produzioni e, nel contempo, si promuove il territorio**



Al concetto di prodotto tipico che di per sé consideriamo sinonimo di qualità, associamo tre attributi:

**territorialità**, (caratterizzata da un forte legame con il luogo di origine)

**gusto**

**tradizione**, ( ovvero legame con la storia e con il passato. La storia che diventa proiezione del futuro)

Questi tre attributi rendono l'alimento senza tempo, immortale!

Non esiste promozione migliore di un territorio se non attraverso i suoi prodotti di qualità.

# Prodotto Agroalimentare Tradizionale

- Oltre alle DOP,IGP e STG troviamo anche i PAT
- Marchio tutto italiano, riconosciuto a livello regionale ad alcuni alimenti che derivano da prodotti lavorati secondo antiche ricette. La definizione non è d'obbligo riportarla in etichetta
- I prodotti agroalimentari tradizionali italiani sono prodotti inclusi in un apposito elenco, istituito dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste con la collaborazione delle Regioni,
- sono presenti oltre 5 mila prodotti PAT, e la regione che detiene il maggior numero di PAT è la Campania, con 580 specialità registrate.

# Pane Carosau

- Il pane carosau è un Prodotto Agroalimentare che affonda le sue radici nella regione Sardegna
- Si tratta di un alimento da forno a base di grano duro, che rientra nel gruppo del pane ed affini, anche se - per la sua forma caratteristica - somiglia molto più ad una sorta di "ostia"; non a caso, il pane carosau è noto anche come "carta da musica".

Il pane carasau dev'essere prodotto rispettando scrupolosamente 4 passaggi fondamentali.

Le 4 fasi di lavorazione possono essere così sintetizzate:

Impasto degli ingredienti; il composto va lavorato fino ad ottenere un panetto elastico e liscio.

lievitazioni; la prima interessa l'impasto e dura circa 30'. Successivamente, vengono ricavate delle sfoglie circolari che subiscono un'ulteriore lievitazione su appositi teli di lino, cotone o canapa, per circa due ore.

Cottura; avviene in forno, con temperatura di 450-550°C; le sfoglie vengono posti all'interno del forno e si gonfiano istantaneamente come una sorta di "pallone". Questo dev'essere estratto immediatamente e tagliato di traverso per ricavare 2 dischi da impilare uno sull'altro (in leggera compressione).

- 
- 
- **Carasatura (biscottatura); è la fase più caratteristica. Consiste in una seconda messa al forno dei dischi per dorarli e biscottarli. Essi verranno poi estratti e ulteriormente impilati (di nuovo con una leggera compressione) facendo attenzione che la disposizione non determini la rottura dei dischi nel confezionamento.**

**Pane di semolato di grano duro**  
**INGREDIENTI:** SEMOLATO DI GRANO DURO (69%)  
ACQUA - SALE - LIEVITO. Può contenere soia e senapa - Origine del grano: UE e NON UE

**Durum wheat bread**  
**INGREDIENTS:** DURUM WHEAT SEMOLATE (69%)  
WATER - SALT - YEAST. Can contain soy and mustard - Origin of wheat: EU and NOT UE

**Pain de semoule de blé dur**  
**INGREDIENTS:** SEMOULE DE BLÉ DUR (69%) - EAU - SEL  
LEVURE. Peut contenir du soja et moutarde - Origine du blé: UE et PAS UE

**Pan de sémola de trigo duro**  
**INGREDIENTES:** SEMOLATE DE TRIGO DURO (69%), AGUA, SAL,  
LEVADURA. Puede contener soja y mostaza - Origen del trigo: UE y NO UE

**Brot aus Hartweizen**  
**ZUTATEN:** HARTWEIZENGRIESS (69%), WASSER, SALZ, HEFE. Kann Soja  
und Senf enthalten - Weizenherkunft: EU und NICHT-EU

خبز محبب من القمح القاسي:  
ماء ، ملح خميرة (قد يحتوي على فول الصويا والخردل)  
المكونات: سميد القمح القاسي (69%).

Dopo l'apertura si consiglia di conservare in una busta chiusa.  
Per una migliore degustazione del prodotto si consiglia di scaldare in forno.  
After opening it is advisable to keep it in a sealed envelope.  
For a better tasting of the product it is advisable to heat it in the oven.  
Après ouverture, il est conseillé de le conserver dans une enveloppe scellée.  
Pour une meilleure dégustation du produit, il est conseillé de le chauffer au four.  
Después de abrirlo es aconsejable guardarlo en un sobre cerrado.  
Para una mejor degustación del producto es recomendable calentarlo en el horno.  
Nach dem Öffnen in einer wiederverschließbaren Box aufbewahren.  
Für eine bessere Verkostung des Produkts empfehlen wir das Erhitzen im Ofen.  
بعد الفتح يوصى بالتخزين في كيس مغلق  
لذاذ أفضل للمنتج ينصح بتسخينه في الفرن قبل التقديم

Prodotto e confezionato da: **Murru e Lai snc**  
Zona ind.le Sològo - lotto 28 - 08020 Lula (NU) - ITALIA  
www.panificiomurruelai.it - info@panificiomurruelai.it

تم الإنتاج والتعبئة من شركة موررو ولاي  
(لولا) نورو (إيطاليا)

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO**  
AVERAGE NUTRITION VALUES PER 100g OF PRODUCT - VALEUR MOYENNE DE NUTRITION SUR 100 g DE PRODUIT  
VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g DE PRODUCTO / DURCHSCHNITTLICHE ERNÄHRUNGSWERTE PRO 100 GRAMM PRODUKT  
متوسط القيم الغذائية لكل 100 جرام من المنتج

ENERGIA / ENERGY / ENERGIE / ENERGÍA / BRENNWERT / الطاقة	kJ 1615 / kcal 380
GRASSI TOTALI / TOTAL FAT / TOTAL GRAISSES / GRASAS TOTALES / FETT / إجمالي الدهون	2,1 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / SATURATED FATTY ACIDS / ACIDÉS GRAS SATURÉS / ACIDOS GRASOS SATURADOS / DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN / ومنها حمضات دهنية مشبعة	0,1 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES / GLUCIDES / CARBOHIDRATOS / KOHLENHYDRATE / سكريات	78 g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS / DONT SUCRES / DE LOS CUALES AZÚCARES / DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	1,4 g
FIBRE / FIBER / FIBRE / FIBRA / BALLASTSTOFFE / البروتينات	1,9 g
PROTEINE / PROTEIN / PROTÉINES / PROTEÍNA / EIWEISS / بروتين	12 g
SALE / SALT / SEL / SAL / SALZ / ملح	1 g

Peso netto / Net weight  
Poids net / Peso neto  
Nettogewicht / الوزن الصافي

**250g<sup>e</sup>**







## **Prodotti da Forno e di Pasticceria ‘particolari’**

- 
- 
- 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.

# 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         | Dominazione            |
| • 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 |
| • <b>semola di grano duro</b> | <b>pane di semola</b>  |
| •                             |                        |

- 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)", oppure, 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.



**Pertanto, 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'indicazione del QUID, ossia la percentuale in termini di peso di un determinato ingrediente sul totale del prodotto finito ,(previsto nell'art. 9, lettera d) è obbligatoria, “qualora l'ingrediente sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione dell'alimento» e come si evince ai sensi dell' art. 22 dello Reg ue n 1169/011. Le modalità di applicazione sono descritte nell' allegato VIII del medesimo reg. UE

- 
- 
- **Prodotti da Forno di Tradizione**

Il decreto 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 definiti della **tradizione nazionale**. Il decreto ne stabilisce caratteristiche e composizione. 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"

# Denominazione

- 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 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 è d'obbligo inserire la percentuale di mandorle e di mandorle di albicocca.

# Farciture

- Se su panettone, colomba o pandoro vengono effettuate delle aggiunte (farciture, coperture, glassature, etc.), esse devono essere elencate in etichetta separatamente dagli ingredienti dell'impasto. In tali prodotti “arricchiti” la denominazione presente in etichetta deve essere completata dall’indicazione dei principali ingredienti caratterizzanti utilizzati in aggiunta o in sostituzione a quelli previsti dal Decreto specifico



In merito al Decreto 22 luglio 2005, il Ministero dello Sviluppo Economico ha emanato una Circolare il 3 dicembre 2009, n. 7021, “Circolare esplicativa su etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari - Prodotti dolciari da forno”, con lo scopo di garantire uniformità di comportamento per gli operatori e per il controllo ufficiale. Soprattutto in riferimento ai prodotti di imitazione del pandoro, del panettone e della colomba e per il calcolo dei requisiti minimi previsti dal Decreto per tali prodotti.

# 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 previsto dalla propria ricetta, in modo da poter confrontare tali valori con quelli previsti dal Decreto



**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 sul prodotto finito.**

**Prevede anche che I prodotti di imitazione siano da ritenersi prodotti che, pur riportando denominazioni di vendita diverse da quelle previste nel decreto e non rispettando le caratteristiche di composizione quali-quantitativa indicate , utilizzando forme e modalità di presentazione identiche sono confondibili con i prodotti disciplinati, creando confusione nel consumatore**



**Pertanto, nella circolare, viene sottolineato come siano da ritenersi ingannevoli e potenziale fonte di concorrenza sleale le seguenti indicazioni configuranti come pubblicità**

- **a) le modalità di presentazione dei prodotti di imitazione che richiamano in maniera inequivocabile i lievitati 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 citato**

- 
- 
- **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 sono le stesse di quelle relative alla pubblicità ingannevole**

# Panettone

- 
- La denominazione «panettone» e' 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.

# Pandoro

- 
- **La denominazione «pandoro» e' riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida a forma di tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa. Una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme con aroma caratteristico di burro e vaniglia**

# Colomba

- 
- **La denominazione «colomba» e' 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 2% di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.**

# Savoiaro

- 
- **La denominazione «savoiaro» e' 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 umidita' tra il 4% e il 12 %**

# Amaretto

- 
- La denominazione «amaretto» e' riservata al biscotto di pasticceria a pasta secca avente forma caratteristica tondeggiante, con struttura cristallina e alveolata, superficie superiore screpolata e gusto tipico di mandorla amara, con eventuale aggiunta di granella di zucchero. Il prodotto presenta una percentuale di umidita' inferiore al 3%

# Amaretto morbido

La denominazione «amaretto morbido» e' riservata al biscotto di pasticceria a pasta morbida avente forma caratteristica tondeggiante, con superficie superiore screpolata. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidita' pari almeno all'8 %

