



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia



Colomba Pasquale
e Uovo di Pasqua:
**COME VUOLE
LA TRADIZIONE**



La Pasqua è in arrivo e, con essa, i prodotti pasquali sugli scaffali della grande distribuzione che, come altri prodotti della tradizione, godono di una specifica tutela a livello normativo. Infatti, per quanto riguarda la “colomba” pasquale, l’art. 3 del DM 22/07/05 (del Ministero delle Attività Produttive) stabilisce che, con tale

**LA PASQUA
È IN ARRIVO E, CON
ESSA, I PRODOTTI
PASQUALI
SUGLI SCAFFALI
DELLA GRANDE
DISTRIBUZIONE**

termine, possono essere identificati solo i “dolci da forno a pasta morbida ottenuti attraverso la fermentazione naturale di pasta acida, di forma irregolare ovale simile ad una colomba, aventi struttura soffice e d’alveolatura allungata con una glassatura nella parte 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". Tra gli ingredienti obbligatori troviamo quindi la farina di frumento, lo zucchero, le uova di gallina categoria A (o tuorlo d'uovo o entrambi in quantità tali da garantire non meno del 4% di tuorlo), il burro (in quantità non inferiore al 16% del prodotto finito), le scorze di agrumi canditi (non inferiori al 15%), il lievito naturale da pasta acida ed il sale. Tra gli **ingredienti facoltativi** ci sono invece: il latte e derivati, il miele, il burro di cacao, il malto, gli zuccheri; il lievito per panificazione (fino al limite dell'un per cento), gli aromi naturali e naturali identici, gli emulsionanti e, come conservanti, l'acido sorbico e il sorbato di potassio.

La glassatura superiore è invece ottenuta con albume d'uovo e zucchero cui possono essere aggiunti anche altri ingredienti, quali mandorle, nocciole e anacardi macinati, farina di riso, di mais e di frumento, cacao in polvere, zuccheri, amidi, oli vegetali, aromi naturali e naturali identici, emulsionanti e, anche in questo caso, conservanti, quali l'acido sorbico e il sorbato di potassio. Anche il processo tecnologico della fabbricazione della **colomba**

prevede alcune specifiche fasi di lavorazione, anche accorpabili fra di loro quali: la preparazione della pasta acida, la fermentazione, la preparazione dell'impasto con dosaggio degli ingredienti e aggiunta di inerti, l'impastamento, la porzionatura, la cosiddetta "pilatura" (con deposizione dell'impasto negli stampi di cottura), la



IN CASO DI
 PRODOTTO
 VENDUTO **SFUSO**,
 OLTRE ALLA
 DENOMINAZIONE
 DELL'ALIMENTO,
 OCCORRE INDICARE
 GLI **INGREDIENTI**,
 EVIDENZIANDONE
 GLI **ALLERGENI**

lievitazione, la glassatura e decorazione, la cottura, il raffreddamento ed, infine, il confezionamento.

In caso di prodotto venduto sfuso, oltre alla denominazione dell'alimento, occorre indicare gli ingredienti, evidenziandone gli allergeni. Se invece il prodotto viene venduto allo stato confezionato, alla denominazione

di vendita e agli ingredienti vanno inoltre aggiunti in etichetta il termine minimo di conservazione (T.M.C.), il nominativo e indirizzo del produttore o confezionatore o commercializzatore, la sede dello stabilimento di produzione, la quantità netta, le modalità di conservazione e le istruzioni per l'uso ove necessarie e, infine, il numero del lotto di produzione, sostituibile con l'indicazione del TMC composto almeno da giorno e mese.

Dal 13 dicembre 2016, infine, per i prodotti venduti confezionati/preimballati è previsto l'obbligo di inserimento della tabella nutrizionale.

Parlando invece di uova di pasqua, l'altro dolce tipico della tradizione pasquale, in tema di etichettatura è bene tenere presente che, in base alla specifica normativa, per "**cioccolato**" si intende il prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri con un contenuto di almeno il 35% di sostanza secca totale di cacao, di almeno il 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato, mentre per "**cioccolato al latte**" si intende il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte con un contenuto di almeno il 25%





di sostanza secca totale di cacao, il 14% di sostanza secca totale di origine lattica e il 25% di materie grasse totali.

A queste denominazioni di vendita si possono aggiungere altre diciture quali **“fine”**, **“finissimo”** ed **“extra”**, sempre che il prodotto contenga: nel caso del “cioccolato”, non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao; nel caso del “cioccolato al latte”, non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5% di grassi del latte.

PER I PRODOTTI
PRECONFEZIONATI
RESTA INOLTRE
VALIDO L'**OBBLIGO**
DI INSERIMENTO
DELLA **TABELLA**
NUTRIZIONALE
COME PREVISTO
PER LA COLOMBA
PASQUALE

Per i prodotti preconfezionati resta inoltre valido l'obbligo di inserimento della tabella nutrizionale come

previsto per la colomba pasquale. È bene inoltre ricordare che anche la tipica “sorpresa” richiede un'attenzione in relazione alla sua etichettatura. Questa, infatti, ai fini della sicurezza, deve riportare obbligatoriamente la marcatura CE (ovverossia la conformità alle norme europee). In caso si tratti di giocattolo, deve inoltre riportare l'indicazione relative all'età per cui esso è ritenuto adatto. Infine, l'imballaggio della sorpresa deve recare talune indicazioni obbligatorie per legge, quali il nome e/o la ragione sociale e/o il marchio, l'indirizzo del fabbricante o importatore o distributore, le istruzioni d'uso ed eventuali avvertenze aggiuntive in lingua italiana.

