



Avv. Barbara Calza  
Studio De Berti Jacchia

## IL PANETTONE:

quando il *diritto* tutela  
la *tradizione*.

**S**i sta avvicinando il Natale e, con esso, arrivano sulle nostre tavole i tanti e diversi dolci natalizi tradizionali, tra cui, indubbiamente il più famoso rimane il Panettone che, a differenza di altri dolci natalizi, può vantare di una c.d. **denominazione legale**.

LA **DENOMINAZIONE LEGALE È PREVISTA PER LA GRAN PARTE DEGLI ALIMENTI DI BASE**

**Ma cosa significa denominazione legale?**

La denominazione degli alimenti è regolata a livello europeo dal Regolamento UE n. 1169/2011 (Reg. UE 1169/11) che, all'art. 17, prevede che la denominazione dell'alimento è, in prima battuta, la sua denominazione legale. In mancanza



NORMATIVE



di questa, si fa riferimento alla sua **denominazione usuale**; in mancanza anche di quest'ultima viene invece fornita una denominazione descrittiva.

La denominazione legale è prevista per la gran parte degli alimenti di base, come l'olio d'oliva, i vini, le marmellate, la pasta, riso, pane, farine, e molti dolci caratteristici, (tra cui, appunto, il panettone) e garantisce al **consumatore** la corrispondenza del prodotto ai requisiti qualitativi di composizione e/o preparazione definiti dal legislatore europeo o da quello nazionale. Nello specifico, il panettone rientra tra i **prodotti agroalimentari tradizionali** (c.d. PAT), un apposito elenco dei quali viene periodicamente aggiornato dal Ministero dell'Agricoltura.

Panettone, quindi è la denominazione legale solo di quello specifico dolce tipico che, l'art. 1 del Decreto

22 luglio 2005 del Ministero delle Attività Produttive – in materia di disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno ("Decreto"), così come aggiornato dal successivo DM del 16.05.2017 descrive come quel "prodotto dolciario da forno

---

È PERTANTO  
**VIETATO** CHIAMARE  
UN PRODOTTO  
**"PANETTONE"** SE  
LA **RICETTA** NON  
**CORRISPONDE A**  
**QUANTO DISPOSTO**  
DALLA **NORMATIVA**

---

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". Lo stesso Decreto elenca, sempre ai fini dell'utilizzazione della **denominazione legale di Panettone**, una serie di ingredienti base obbligatori, così come quelli facoltativi, il procedimento di produzione nonché le deroghe per quanto riguarda la presenza/assenza di taluni ingredienti (come ad esempio l'uvetta o la frutta candita).

È pertanto **vietato** chiamare un prodotto "panettone" se la ricetta non corrisponde a quanto disposto dalla normativa e se la sua realizzazione è stata effettuata con modalità diverse da quelle ivi previste.

NORMATIVE



### E cosa dobbiamo sapere sull'etichetta?

Anche in tema di etichettature, la **normativa nazionale** stabilisce specifiche previsioni. Il Decreto dispone infatti che sia obbligatorio indicare in etichetta sia gli ingredienti obbligatori che quelli facoltativi, così come, per il panettone, appunto, la presenza o l'assenza di uvetta, canditi, glassature o farciture.

Sempre in tema di etichettatura, si applicano anche le **disposizioni** generali di cui al Reg. UE 1169/2011, cosicché l'etichetta del panettone dovrà anche contenere tutte le indicazioni obbligatorie (quali ad

esempio, la denominazione dell'alimento, l'elenco degli ingredienti, eventuali allergenici, la quantità di alcuni ingredienti, la quantità netta dell'alimento, il termine di conservazione minimo o la data di scadenza) e dovranno inoltre essere **rispettati** i principi sulle modalità di comunicazione delle informazioni riportate al consumatore, ovvero il principio di lealtà (intesa come non ingannevolezza, precisione e chiarezza) nonché il divieto a qualsivoglia riferimento a **proprietà speciali del prodotto** (quali preventive, curative o di trattamento). Infine

le indicazioni obbligatorie devono essere apposte in modo facilmente visibile, chiaramente leggibili ed in modo indelebile.

### E quali sono le sanzioni?

Il Decreto, come modificato dal successivo DM 16 maggio 2017, all'art. 9 bis non manca di prevedere specifiche sanzioni in caso di violazione di quanto da esso previsto, rimandando direttamente alle sanzioni previste dall'art. 4, comma 67 della L. 24.12.03 n. 350 (Legge Finanziaria 2004). In particolare, pertanto, l'uso delle denominazioni di vendita dei prodotti da forno italiani in **difformità** alle disposizioni dei decreti di riferimento è "... punito con la sanzione amministrativa da Euro 3.000 ad Euro 15.000" e ciò fatte comunque salve le norme penali e le sanzioni amministrative vigenti in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari. Lo stesso comma stabilisce poi che è prevista la confisca amministrativa dei prodotti che utilizzano denominazioni di vendita in violazione dei decreti di riferimento.

Oltre a ciò, il secondo comma dell'art. 9 bis sopra citato prevede anche l'applicabilità delle **sanzioni** previste per la pubblicità ingannevole di cui al D.Lgs. 206/2005, 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 o confondibili con i prodotti invece specificamente disciplinati, creando confusione nel consumatore.

