

## **Finalmente la vera Colomba Pasquale!!!**

---

---

In occasione delle festività pasquali saranno in molti ad acquistare oltre ad uova di cioccolato il dolce più tradizionale, la *colomba*. E, proprio sull'acquisto della *colomba* L'Adoc (Associazione per la Difesa e l'Orientamento dei Consumatori), fornisce alcuni suggerimenti al fine di una corretta e giusta scelta.

Ciò anche grazie all'entrata in vigore dal 29 gennaio 2006 del Decreto del 22 luglio 2005, emanato dal Ministero delle Attività Produttive e dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, relativo alla normativa di tutela di alcune specialità dolciarie tra cui la Colomba.

Il decreto in questione definisce le precise caratteristiche e indica gli ingredienti che devono contraddistinguere la *colomba*.

In particolare potranno chiamarsi *colomba* esclusivamente i dolci da forno a pasta morbida (ottenuta per fermentazione naturale da pasta acida) il cui composto sia costituito da: farina di frumento, zucchero, uova fresche (intere o solo tuorlo) in percentuale minima del 4% di tuorlo, una quantità di burro non inferiore al 16% (perciò sono esclusi i grassi idrogenati ed altri ingredienti meno pregiati e più economici), e almeno il 15% di scorze di agrumi canditi, lievito naturale e sale.

Poiché i produttori possono anche evitare di indicare le percentuali, il consumatore può guardare l'ordine in cui sono elencati gli ingredienti, ordine che per legge deve essere decrescente secondo la quantità dei singoli ingredienti.

Sono previsti anche degli ingredienti facoltativi, tuttavia rigorosamente elencati nel DM, a maggior tutela del prodotto, quali ad esempio latte e derivati, miele, burro di cacao e conservanti (acido sorbico e sorbato di potassio) che devono essere dichiarati sull'etichetta.

L'impasto base della *colomba* può essere anche senza uvetta o scorze di agrumi canditi. La glassatura deve essere fatta di norma solo con albume d'uovo e zucchero, ma possono entrare nei suoi componenti anche mandorle, armelline (cioè i semi di albicocca),



nocciole e anacardi (tutti finemente macinati), farina di riso, di mais e di frumento, cacao, aromi naturali o naturali identici, eccetera. In caso la *colomba* sia ricoperta o da ricoprire con altri ingredienti caratterizzanti, essa può essere anche priva di glassatura superiore.

I prodotti non conformi alle disposizioni del decreto non possono utilizzare le denominazioni riservate ma devono essere commercializzati con denominazioni diverse quali ad esempio “Dolce di Pasqua” in luogo di Colombe.

Inoltre l’etichetta del prodotto deve contenere obbligatoriamente le seguenti indicazioni:

- Denominazione riservata (es.colomba);
- Lista degli ingredienti;
- Nome e sede del produttore o confezionatore o venditore del prodotto;
- Scadenza;
- Quantità del prodotto al netto dell’imballaggio.

Mentre le indicazioni facoltative riguardano:

- descrizione del prodotto (es. prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale);
- modalità di conservazione più idonea per il prodotto (si consiglia di conservare il prodotto in un luogo fresco ed asciutto);
- tabella nutrizionale;
- codice a barre.

L’Adoc di Basilicata per una tutela sempre maggiore nei confronti dei consumatori invita tutti i cittadini a segnalare alle autorità competenti o alla nostra sede, qualsiasi anomalia riscontrata sui prodotti dolciari sopra menzionati.

Buona Pasqua.

Per l’ADOC  
Rocchina Rosa