



DIREZIONE CENTRALE  
RAPPORTO  
ASSICURATIVO

Ufficio politiche assicurative  
tariffe e contenzioso

<p><b>Processo:</b> aziende  <b>Macroattività:</b> gestione tariffa premi  <b>Attività:</b> indirizzi classificativi  <b>Tipologia:</b> istruzioni  <b>Fascicolo:</b> indirizzi classificativi 2022  <b>Sottofascicolo:</b> classificazione tariffaria  <b>Minisito:</b> sì  <b>Internet:</b> sì</p>
--

Alla Strutture centrali e territoriali

**Oggetto:** attività di produzione di zucchero a velo nella tariffa Industria. Classificazione alla voce 1462. Differenza con attività di produzione dello zucchero (voce 1461).

Lo zucchero a velo si ottiene per macinazione dello zucchero semolato, con eventuale aggiunta di additivi. A seconda delle condizioni di produzione si ottengono zuccheri a velo di varie granulometrie<sup>1</sup> e tipologie (puro o con amido<sup>2</sup>, vanigliato, ecc.); i mulini utilizzati per la produzione dello zucchero a velo sono generalmente del tipo centrifugo a denti, ad elevata velocità di rotazione.

L'attività di produzione di zucchero a velo non è specificamente prevista nelle Tariffe dei premi 2019 della gestione Industria, e l'operazione di macinazione non è neanche parte del ciclo di produzione dello zucchero previsto alla voce 1461 "Produzione e raffinazione degli zuccheri", con tasso medio 29,06‰.

Infatti, la voce 1461 riguarda la produzione dello zucchero intesa come l'insieme dei processi di produzione effettuati negli zuccherifici che, partendo da biomasse agricole quali la barbabietola, effettuano tutta una serie di operazioni successive, mirate ad estrarre più o meno selettivamente, purificare e concentrare lo zucchero. Le principali fasi di lavorazione per la produzione dello zucchero (non a velo), successivamente alla raccolta e al trasporto delle barbabietole sono: estrazione del sugo dalle barbabietole, raffinazione del sugo, concentrazione, cristallizzazione, centrifugazione, e infine essiccazione.

Il prodotto finale ottenuto dal processo di produzione descritto è sempre uno zucchero in forma granulare (cosiddetto zucchero semolato, in grani tipicamente di dimensione 0,4÷0,6 mm). Si trova in commercio anche uno zucchero "fine" avente cristalli di dimensione leggermente inferiore (0,2÷0,3 mm), ma di granulometria comunque ampiamente superiore a quella dello zucchero a velo.

<sup>1</sup> Dall'analisi di diverse schede di prodotti commercialmente disponibili risulta che la maggior parte dei cristalli di zucchero presenti nello zucchero a velo ha dimensioni inferiori ai 50µm.

<sup>2</sup> Il contenuto di amidi, se presenti, si attesta intorno al 3% in peso.

Di norma, uno zuccherificio non produce zucchero a velo a partire dallo zucchero semolato ottenuto e, qualora ciò accadesse, tale lavorazione sarebbe da considerarsi sussidiaria e quindi non caratterizzante il processo produttivo.

Poiché quindi l'attività di produzione dello zucchero a velo non trova rispondenza nei processi di produzione e raffinazione degli zuccheri di cui alla voce 1461, la Consulenza tecnica accertamento rischi e prevenzione centrale ha effettuato l'analisi tecnica delle operazioni fondamentali che la compongono, al fine di individuare il riferimento tariffario al quale deve essere classificata l'attività in questione, come previsto dall'articolo 9, comma 6, delle Modalità per l'applicazione delle Tariffe dei premi, approvate con il decreto interministeriale 27 febbraio 2019<sup>3</sup>.

Ai fini dell'analisi tecnica, la fase caratterizzante il processo di produzione dello zucchero a velo è la **macinazione** (le fasi di confezionamento e magazzinaggio sono comuni a moltissimi altri cicli lavorativi e non sono di particolare rilevanza ai fini classificativi).

Sono noti tre processi produttivi che ricomprendono al loro interno fasi di macinazione analoghe a quella del processo in studio. Si tratta di:

1. *produzione di caramelle fondenti*

Uno dei metodi usati per la preparazione delle caramelle fondenti, prevede di mescolare direttamente lo zucchero a velo con una miscela di saccarosio e glucosio; i produttori di caramelle fondenti acquistano lo zucchero semolato e lo macinano in proprio in appositi mulini del tipo di quelli descritti, per realizzare un miglior controllo delle caratteristiche dello zucchero a velo utilizzato e quindi del processo produttivo.

2. *produzione di cacao in polvere*

Trattasi di un processo complesso, una delle cui fasi è la polverizzazione: il pannello di cacao che si ottiene dopo l'estrazione del burro di cacao viene prima grossolanamente tritato e quindi finemente macinato in un mulino, del tipo di quelli utilizzati anche per la lavorazione dello zucchero a velo, ottenendo così la polvere di cacao.

3. *produzione di gomma da masticare*

La gomma da masticare è una miscela a base principalmente di gomma (naturale e/o sintetica) e zuccheri (sciroppo di glucosio, saccarosio, se il prodotto non è del tipo dietetico). Tra gli zuccheri utilizzabili figura, come scritto, il saccarosio che deve essere impiegato con una granulometria molto fine, il che fa sì che si utilizzi zucchero a velo. I produttori di gomme da

---

<sup>3</sup> Secondo cui: *Qualora la lavorazione non sia prevista dalla tariffa della gestione nella quale è inquadrato il datore di lavoro, la relativa classificazione è effettuata attraverso l'analisi tecnica delle operazioni fondamentali che compongono la lavorazione stessa, in modo da poterla ricondurre a specifiche previsioni tariffarie della gestione nella quale è inquadrato il datore di lavoro.*

masticare acquistano lo zucchero semolato e lo macinano in proprio in appositi mulini del tipo di quelli descritti, al fine di realizzare un miglior controllo del processo.

Le prime due lavorazioni (produzione di caramelle e di cacao) trovano classificazione alla voce 1462<sup>4</sup>, per espressa previsione tariffaria.

La produzione di gomme da masticare è riconducibile anch'essa alla medesima voce, in applicazione delle Istruzioni Tecniche 2019<sup>5</sup>.

In conclusione, l'attività di produzione di zucchero a velo, ottenuta dalla lavorazione dello zucchero semolato, deve essere classificata alla voce 1462 della Tariffa Gestione Industria, con tasso medio 17,60‰.

Il Direttore centrale  
dott. Agatino Cariola

---

<sup>4</sup> Voce 1462 della Tariffa Industria in vigore dal 1° gennaio 2019:

*Produzione di cacao, cioccolato, caramelle, confetti, frutti canditi, marroni, miele, liquirizia, sciroppi.  
Produzione di additivi per bevande ed altri alimenti.*

<sup>5</sup> Istruzioni tecniche delle Tariffe dei Premi allegate alla circolare n. 28 del 28 ottobre 2021, voce 1462 Tariffa Industria:

*sono ricomprese nella voce [...] la produzione di caramelle di ogni tipologia, sia dure che morbide (per esempio gelatine, fondenti, pastiglie); inclusi i lecca lecca e le gomme da masticare [...].*