



Confetture, gelatine, marmellate e crema di marroni

L'etichettatura delle confetture, delle gelatine e delle marmellate, nonché della crema di marroni, è disciplinata, per gli aspetti generali, dal D.lgs. 109/1992 e successive modifiche e, per le indicazioni specifiche, dal D.lgs. 50/2004 concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana.

Le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa sono:

- la **denominazione di vendita**
- il **nome del frutto o dei frutti** utilizzati in ordine decrescente rispetto al loro peso. Nel caso di prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti può essere sostituita dalla dicitura "frutti misti", da un'indicazione simile, oppure da quella del numero dei frutti utilizzati (ad esempio "gelatina di arancia", "confettura extra di albicocca" per un solo frutto; "gelatina extra di pera e arancia", per due frutti; "gelatina 5 frutti", "confettura di frutti misti" per più di due frutti).

L'allegato I del D.lgs. 50/2004 definisce:

- **confettura** la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta ed acqua. Per gli **agrumi** la confettura può essere ottenuta dal frutto intero, tagliato e/o affettato. La quantità di **polpa e/o purea** utilizzata per la fabbricazione di 1000 grammi di prodotto finito **non deve essere inferiore** a grammi:
 - 350 in generale
 - 230 per ribes rosso e nero, sorbe, olivello spinoso, cinorrodi e mele cotogne
 - 150 per lo zenzero
 - 160 per il pomo di acagiù
 - 60 per il frutto di granadiglia.
- **confettura extra** la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta ed acqua. Tuttavia, la confettura extra di cinorrodi e la confettura extra senza semi di lamponi, more, ribes neri e rossi e mirtilli può essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di questa specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero, tagliato e/o affettato. La quantità di **polpa utilizzata** per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito **non deve essere inferiore** a grammi:
 - 450 in generale
 - 350 per ribes rosso e nero, sorbe, olivello spinoso, cinorrodi e mele cotogne
 - 250 per lo zenzero
 - 230 per il pomo di acagiù
 - 80 per la granadiglia.

La denominazione dei prodotti preparati con le mele cotogne può essere accompagnata dal termine "cotognata".

È vietato l'uso di anidride solforosa e dei suoi sali nella preparazione di materie prime destinate alla fabbricazione di confetture extra.

- **gelatina** la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta. La quantità di **succo di frutta e/o di estratto acquoso** utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito **non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura** (dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi)
- **gelatina extra** la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta. La quantità di **succo di frutta e/o di estratto acquoso** utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito **non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra** (dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi).

Mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori mescolati ad altri **non possono essere utilizzati per la produzione di "confetture extra" e "gelatine extra"**.

È vietato l'uso di anidride solforosa e dei suoi sali nella preparazione di materie prime destinate alla fabbricazione di gelatine extra.

- **marmellata** la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti **prodotti ottenuti da agrumi** (polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze). La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito **non deve essere inferiore a 200 grammi** (di cui almeno 75 provenienti dall'endocarpo)
- **marmellata gelatina** il prodotto **totalmente esente da sostanze insolubili**, salvo eventuali esigue quantità di scorza di agrumi finemente tagliata
- **crema di marroni** la mescolanza, portata a consistenza appropriata, di acqua, zuccheri e purea di marroni. La quantità di **purea di marroni** (Castana Sativa) utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito **non deve essere inferiore a 380 grammi**.

Le denominazioni elencate nell'allegato I del D.lgs. 50/2004 non sono esclusive nel senso che sul mercato possono essere utilizzate, a titolo complementare e conformemente agli usi, anche per designare altri prodotti, purché tali da non creare confusione con quelli disciplinati dal Decreto stesso. Ne è esempio la caramella "gelatina di frutta" che assolutamente non è confondibile con la gelatina di frutta disciplinata dal Decreto in questione.

L'elenco ingredienti

È necessario indicare tutti gli ingredienti utilizzati. Quando i frutti non vengono indicati nella denominazione di vendita, perché ci si avvale della possibilità di utilizzare la dicitura "più frutti" e simili, i frutti vanno comunque menzionati nell'elenco degli ingredienti in ordine ponderale decrescente. Occorre inoltre indicare:

- la **quantità** netta
- il **termine minimo** di conservazione
- il **nome** (o ragione sociale o marchio depositato e sede o del **fabbricante** o del **confezionatore** o di un **venditore** stabilito nella Unione europea
- la **sede** dello stabilimento di produzione o confezionamento
- una **dicitura** che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
- le **modalità di conservazione e di utilizzazione**.

I prodotti previsti all'allegato I del D.lgs. 50/2004 devono avere un tenore di sostanza secca solubile, determinata dal rifrattometro, pari o superiore al 60%, eccetto i prodotti nei quali gli zuccheri sono totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti. Tuttavia, tale tenore di sostanza secca solubile può essere inferiore al 60% e superiore al 45%. In tal caso il prodotto deve riportare in etichetta la dicitura "**da conservarsi in frigorifero dopo l'apertura**". Tale dicitura non è richiesta per i prodotti presentati in piccole confezioni monouso


- il **luogo di origine o di provenienza**, nel caso in cui l'omissione possa indurre in errore l'acquirente circa l'origine o la provenienza del prodotto
- la **dicitura concernente il contenuto di frutta**: "frutta utilizzata: ... grammi (g) per 100 grammi (g)" di prodotto finito, se del caso previa detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi. Tale indicazione deve figurare, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita
- la **dicitura concernente il tenore di zuccheri**: "zuccheri totali ... grammi (g) per 100 grammi (g)"; la cifra indicata rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito, determinato a 20°C con una tolleranza di più o meno 3° rifrattometrici. Tale menzione può non essere riportata, nel caso in cui figurino in etichettatura la tabella nutrizionale ai sensi del D.lgs. 77/1993. Tale indicazione deve figurare, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

Un prodotto che ha un tenore di sostanza secca solubile inferiore a 45%, non rientra in tale normativa, pertanto deve avere una denominazione di vendita differente (es. composta di frutta) ed è possibile indicare la dicitura "contenuto in frutta non inferiore a ...[g] su 100 g" di prodotto finito.

Tali indicazioni devono essere riportate in **lingua italiana**; nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani è consentito riportare le menzioni originarie.

Esempio etichettatura confettura extra

The diagram shows a label for 'CONFETTURA EXTRA DI PESCHE ITALIANE'. The label includes the following information:

- CONFETTURA EXTRA DI PESCHE ITALIANE** (Denominazione di vendita e luogo di origine)
- CONDO - Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Zumaglia, 3 - Torino (Sede del produttore e nome depositato)
-  INGREDIENTI: pesche, zucchero, succo di limone, gelificante: pectina (Elenco ingredienti)
- FRUTTA UTILIZZATA 70 g per 100 g di prodotto
ZUCCHERI TOTALI 45 g per 100 g di prodotto (Diciture obbligatorie per frutta e zuccheri contenuti in 100 g)
- Da consumarsi preferibilmente entro la fine: 09.2013 (Termine minimo e modalità di conservazione)
- Da conservare in frigorifero dopo l'apertura (Da conservare in frigorifero dopo l'apertura)
- 350 g (Peso netto)
- L 33/12 (Lotto di produzione)

Gli **zuccheri** che possono essere utilizzati nella preparazione di tali prodotti sono gli zuccheri elencati nell'allegato I del D.lgs. 51/2004; oltre a tali zuccheri, possono essere utilizzati anche lo sciroppo di fruttosio, lo zucchero grezzo e di canna, gli zuccheri estratti dalla frutta, lo zucchero bruno. Lo zucchero utilizzato, indicato fra gli ingredienti per la preparazione del prodotto, può essere designato come:

- “zucchero” quando vengono impiegate tutte le categorie di saccarosio
- “zucchero d'uva” o “di altri frutti”
- “destrosio” quando vengono utilizzati il destrosio anidro e monoidrato
- altri zuccheri vanno menzionati col loro nome, in quanto non sono previsti altri accorpamenti (es. lattosio, fruttosio, maltosio ecc.).

L'allegato IV del D.lgs. 50/2004 prevede l'utilizzo di **ingredienti facoltativi** che devono essere indicati fra gli ingredienti utilizzati e le categorie di prodotto in cui possono essere utilizzati.

Miele	In tutti i prodotti in sostituzione totale o parziale degli zuccheri
Succhi di frutta	Solo nella confettura
Succo di agrumi	Nei prodotti ottenuti da altri frutti: solo nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra
Succo di piccoli frutti rossi	Solo nelle confettura e nelle confettura extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi, prugne e rabarbaro
Succo di barbabietole rosse	Solo nelle confettura e nella gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne
Oli essenziali di agrumi	Solo nella marmellata e nella marmellata-gelatina
Oli e grassi commestibili quali agenti antischiumogeni	In tutti i prodotti
Pectina liquida	In tutti i prodotti
Scorze di agrumi	Solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra
Foglie di malvarosa (Pelargonium odoratissimum)	Solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra, quando sono ottenute da cotogne
Sostanze alcoliche vino e vino liquoroso	In tutti i prodotti
Noci, nocciole e mandorle	In tutti i prodotti
Vaniglia ed estratti di vaniglia, vanillina	In tutti i prodotti
Erbe aromatiche, spezie	In tutti i prodotti
Succo di barbabietole rosse	Solo nelle confettura e nella gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne