

DENOMINAZIONI E INDICAZIONI SPECIFICHE

Il principale riferimento normativo per le confetture, le marmellate, le gelatine e la crema di marroni è il D. Lgs 50/2004, nel quale sono riportate le denominazioni di vendita, le definizioni dei prodotti e le indicazioni specifiche di etichettatura, come di seguito riportate.

› **Confettura:** la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua. La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 350 grammi in generale.

› **Confettura extra:** la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. La quantità di polpa utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 450 grammi.

› **Gelatina:** la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di 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.

› **Gelatina extra:** la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta. Nel caso della gelatina extra la quantità di succo di frutta e/o estratto acquoso utilizzata per la fabbricazione di 1000 grammi di prodotti finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra.

› **Marmellata:** la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti, ottenuti a partire da agrumi: polpa, purea, estratti acquosi e scorze. La quantità di agrumi impiegata nella fabbricazione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 grammi, di cui almeno 75 ottenuti dall'endocarpo.

› **Marmellata-gelatina:** il prodotto totalmente



marmellate e confetture

Guida
alle etichettature

#2

www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

esente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza finemente tagliata.

► **Crema di marroni:** la mescolanza, portata a consistenza appropriata, di acqua, zuccheri e purea di marroni. La quantità di purea di marroni (di Castana Sativa) utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito deve essere non inferiore a 380 grammi.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE OBBLIGATORIE

Fatte salve le informazioni richieste dalla normativa generale di etichettatura (Reg. UE 1169/2011), la normativa di settore impone che sull'etichetta dei suddetti prodotti siano presenti obbligatoriamente delle informazioni aggiuntive. In particolare, l'etichetta deve riportare il tenore di frutta, mediante la dicitura "**frutta utilizzata: ... grammi (g) per 100 grammi (g)**", ed il tenore di zuccheri, mediante la dicitura "**zuccheri totali: ... grammi (g) per 100 grammi (g)**".

Tali indicazioni devono figurare, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita. Se il contenuto di zuccheri è compreso tra il 60 ed il 45%, sull'etichetta deve essere riportata la dicitura "**da conservare in frigorifero dopo l'apertura**", ad eccezioni delle piccole confezioni monouso.

La denominazione del prodotto è completata dal nome del frutto o dei frutti utilizzati **in ordine decrescente di peso**. Tuttavia, nel caso di prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti può essere sostituita dalla dicitura "**frutti misti**" o simili, oppure da quella del numero di frutti utilizzati (es. "tre frutti").

Le informazioni sopra riportate riguardano soltanto i prodotti che rispettano tutte le condizioni - ingredienti, quantitativi e modalità operative - previste dalla normativa di settore.

In caso di mancato rispetto delle prescrizioni legislative, si deve utilizzare una denominazione dell'alimento differente, ad esempio "**preparazione a base di ...**", "**composta di ...**", "**crema di ...**", etc.

ESEMPIO DI ETICHETTA

CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE

350 g

Ingredienti: ciliegie, zucchero.

Frutta utilizzata: 60g per 100g

Zuccheri totali: 46g per 100g

Conservare in frigorifero dopo l'apertura

Da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aaaa

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

energia	808 kj / 190 kcal
grassi	0
di cui acidi grassi:	0
carboidrati	46
di cui zuccheri:	43
fibre	1,5g
proteine	0,5g
sale	0,07g

MARIO ROSSI Spa

Via delle Serre,1 Ancona (AN)

L88662

INFO

Marchet

Azienda Speciale della Camera
di Commercio di Ancona

Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona

T. 071 071 2072913_marchet@an.camcom.it

www.marchet.it



Servizi per le Imprese

AGENCY FOR THE WORLD MARKET

in collaborazione con:

