

## 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](http://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 fine agosto 2019

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

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

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:

