



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Qual'è la differenza tra la marmellata e la confettura?

Mar 05/07/2016 - 11:21

In Alto Adige, nel linguaggio di tutti i giorni, viene chiamata marmellata qualsiasi tipo di conserva dolce, sia essa fatta con albicocche, susine o altri frutti.

Tra gli scaffali del supermercato si cerca però inutilmente la „marmellata di fragole“, ma si trova unicamente la „confettura di fragole“. Come mai? Nella legislazione vigente in materia di alimenti (direttiva n. 2001/113/CE) il termine „marmellata“ contraddistingue solo i prodotti a base di agrumi, quali, a titolo esemplificativo, la tipica marmellata amara inglese di agrumi (marmalade). Tutte le altre conserve di frutti vari vengono chiamate „confetture“. Ciò nonostante vige una deroga per la vendita diretta nei mercati settimanali e nei mercati dei contadini. Nei predetti mercati, infatti, tutte le conserve di frutta, quindi anche quelle non a base di agrumi, possono essere vendute usando la dicitura „marmellata“.

La composizione delle confetture e delle marmellate è puntualmente regolata dalla legge. A secondo del tipo di frutta utilizzato è previsto un quantitativo minimo di frutta fresca, non sono ammessi coloranti e aromi. Per la maggior parte dei tipi di frutta utilizzati per le confetture la quantità minima di frutta fresca è di 350 grammi per chilo di confettura. Sulla confezione si può trovare l'indicazione „preparato con ... grammi di frutta ogni 100 grammi di prodotto“. Per i prodotti appartenenti alla categoria delle „confetture extra“ è prevista una quantità minima di frutta fresca maggiore rispetto alle normali confetture.

I prodotti che contengono un elevato quantitativo di frutta fresca ed un basso quantitativo di zucchero o altri dolcificanti non rispettano i criteri previsti per le confetture, quindi sono commercializzati con il nome „conserva di frutta“.

Comunicato stampa

Bolzano, 05/07/2016