



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

ISPettorato CENTRALE REPRESSIONE FRODI

Ufficio II

Prot. N° Posiz.

Roma.....

Agli Uffici periferici

LORO SEDI

E p.c. Ufficio I e III

Segreteria Ispettore generale capo
SEDE

OGGETTO: Decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 50, attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana.

I prodotti disciplinati dal decreto in oggetto, conformi alle disposizioni vigenti prima della sua entrata in vigore, avvenuta il 29 febbraio 2004 possono continuare ad essere commercializzati fino all'11 luglio 2004 mentre quelli etichettati anteriormente al 12 luglio 2004 in conformità alle disposizioni vigenti prima, possono continuare ad essere commercializzati fino ad esaurimento. E' evidente quindi che è venuta a cessare la situazione transitoria prevista dal citato decreto per le seguenti denominazioni di vendita:

- Confetture;
- Confetture extra;
- Gelatine;
- Gelatine extra;
- Marmellate;
- Marmellate gelatina;
- Crema di marroni;

con esclusione dei prodotti destinati alla fabbricazione di prodotti da forno, pasticceria e biscotteria, per i quali è facoltativo l'utilizzo delle denominazioni di cui ai punti precedenti.

Al fine di armonizzare l'azione ispettiva nello specifico settore dei prodotti soprarichiamati si ritiene opportuno fornire a codesti Uffici un quadro riepilogativo delle norme contenute nel citato Decreto legislativo in modo che



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

lo stesso possa essere utilizzato come linee guida nello svolgimento dell'attività ispettiva svolta in tutte le fasi della filiera produttiva e commerciale.

DENOMINAZIONE DI VENDITA E DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

Si riportano di seguito per ciascuna delle sopraindicate denominazione di vendita la relativa definizione del prodotto così come previste nel richiamato Decreto legislativo:

Confettura

È la mescolanza, opportunamente gelificata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua (con eccezione per gli agrumi, ove la confettura è ottenibile dal frutto intero o affettato).

La quantità di polpa per 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a:

- 350 grammi in generale;
- 250 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;
- 150 grammi per lo zenzero;
- 160 grammi per il pomo di acagiù;
- 60 grammi per il frutto di granadiglia.

Confettura extra

È la mescolanza, opportunamente gelificata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta fresca; per gli agrumi è ottenibile dal frutto intero o affettato.

Questa tipologia di prodotto non è ottenibile mediante la miscelazione di mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori con altri frutti.

La quantità di polpa per 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a:

- 450 grammi in generale;
- 350 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;
- 250 grammi per lo zenzero;
- 230 grammi per il pomo di acagiù;



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

- 80 grammi per il frutto di granadiglia.

Gelatina

È 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, calcolate previa detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione.

Gelatina extra

È 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 extra, calcolate previa detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione.

Marmellata

È la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, acqua e uno o più prodotti quali 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 grammi provenienti dall'endocarpo.

Marmellata gelatina

È il prodotto totalmente esente di sostanze insolubili, salvo esigue quantità di scorza di agrumi finemente tagliata.

Crema di marroni

È la mescolanza, portata a consistenza appropriata, di acqua, zuccheri e purea di marroni.

La quantità di purea di marroni utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito deve essere non inferiore a 380 grammi.



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

Per il confezionamento dei suddetti prodotti devono essere utilizzate le seguenti materie prime:

- **Frutto:** il frutto fresco, sano, esente da qualsiasi alterazione, non privato di alcuno dei loro componenti essenziali, giunto al grado di maturazione adeguato, dopo pulitura, mondatura e spuntatura; le radici commestibili dello zenzero, conservate o fresche; i pomodori, le parti commestibili dei fusti del rabarbaro, le carote, le patate dolci, i cetrioli, le zucche, i meloni e le angurie.
- **Polpa di frutta:** la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi, tagliata a pezzi, schiacciata, setacciata per i frutti di bosco, ma non ridotta in purea.
- **Purea di frutta:** la parte commestibile del frutto, eventualmente sbucciato o privato di semi, ridotta in purea mediante setacciatura o altro procedimento simile.
- **Estratti acquosi:** gli estratti acquosi della frutta che contengono tutti i costituenti solubili in acqua della frutta utilizzata.
- **Scorza di agrumi:** scorze pulite, con o senza endocarpo.
- **Zuccheri:** sciroppo di fruttosio, zucchero grezzo e di canna, zuccheri estratti dalla frutta, lo zucchero bruno, lo zucchero d'uva.

I frutti, le polpe di frutta, la purea di frutta, gli estratti acquosi possono essere sottoposti ai seguenti trattamenti:

- trattamenti mediante calore e freddo;
- liofilizzazione;
- concentrazione se il prodotto vi si presta;
- uso di anidride solforosa e suoi sali come coadiuvante per la produzione. Tale pratica è vietata nella preparazione delle materie prime destinate alla fabbricazione di confetture extra e di gelatine extra;
- le albicocche e le prugne destinate alla produzione di confetture possono anche subire trattamenti di disidratazione, diversi dalla liofilizzazione;



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

SPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE Frodi

- scorza di agrumi può essere conservata in salamoia

Di particolare rilevanza è l'impiego degli ingredienti autorizzati in quanto l'elenco è costituito esclusivamente da quelli sotto elencati con le limitazioni a fianco di ciascuno indicato:

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



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

SPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE Frodi

- **Erbe aromatiche, spezie:** utilizzabili in tutti i prodotti.

DENOMINAZIONI DI VENDITA

Per quanto riguarda infine la denominazione di vendita, il Decreto legislativo stabilisce che in etichetta nel campo visivo della denominazione di vendita devono comparire, scritte a caratteri ben leggibili, le seguenti indicazioni:

- Contenuto di frutta (... grammi per 100 grammi);
- Il tenore di zuccheri (... grammi per 100 grammi);
- Il tenore residuo di anidride solforosa se superiore a 10 milligrammi per chilogrammo, specificatamente menzionato nell'elenco degli ingredienti.

La denominazione di vendita deve essere inoltre completata con il nome del frutto o dei frutti utilizzati, in ordine decrescente rispetto al loro peso.

Le denominazioni di vendita sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate per designarli nel commercio; tuttavia tali denominazioni di vendita possono essere utilizzate, a titolo complementare e conformemente agli usi, per designare altri prodotti che non possono essere confusi con i prodotti disciplinati dal decreto legislativo in oggetto.

SANZIONI

Il decreto legislativo, infine stabilisce uno specifico regime sanzionatorio e cioè:

“Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti definiti dal decreto legislativo per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite dal decreto stesso, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 9.000.

Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque impiega nella fabbricazione dei prodotti, ingredienti o materie prime diverse da quelle consentite o sottopone le materie prime a trattamenti diversi da quelli consentiti e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 9.000.

Infine salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni in materia di dicitura concernente il tenore in frutta, il tenore in zuccheri e la



Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

leggibilità delle indicazioni nello stesso campo visivo e' punito con una sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 2.000 a euro 6.000".

Codesti Uffici pertanto dovranno attenersi alle istruzioni sopra richiamata provvedendo a segnalare a questa Amministrazione centrale eventuali situazioni riscontrate nel corso dell'attività ispettiva che non trovano immediato riscontro al fine di consentire di impartire istruzioni operative uniformi.

L'ISPETTORE GENERALE CAPO
(dott. Giovanni Lo Piparo)

