



UNC
CONSUMATORI.IT

Alla scoperta di marmellate, confetture, gelatine e creme di marroni

13 Dicembre 2021



Marmellate, confetture, gelatine e creme di marroni: in molti [ci chiedete](#) qual è la differenza e come fare a capirla. Quando nelle nostre case mettiamo a **cuocere la frutta** alla quale aggiungiamo dello zucchero e magari anche della pectina per favorire l'addensamento, noi tutti siamo infatti convinti di apprestarci a fare una marmellata. In realtà, nella maggior parte dei casi sbagliamo denominazione, ma non lo sappiamo. A livello domestico possiamo tranquillamente evitare di scrivere sul barattolo l'**esatta definizione della "marmellata"** che stiamo preparando, ma quando la compriamo corriamo il rischio di perderci e di non capire bene cosa contiene la "confezione di frutta" che stiamo acquistando.

La Direttiva su marmellate, confetture, gelatine e creme di marroni

E' bene sapere che la produzione e l'etichettatura delle "marmellate" sono regolamentata dalla Direttiva CEE 79/693 recepita dopo "soli" tre anni nel nostro Paese con il DPR 8.6.82. Cerchiamo di descrivere nel modo più chiaro possibile quanto riportato dal DPR in materia di **marmellate, confetture, gelatine e crema di marroni**.

Contrariamente a quanto possiamo pensare, il termine “**marmellate**” è molto limitativo e si può adoperare soltanto per gli alimenti fatti con agrumi e zucchero. Anche la definizione della **crema di marroni** è piuttosto esclusiva perché può essere applicata soltanto ai prodotti fatti con le castagne e lo zucchero. Le **gelatine** si ottengono invece dalla miscele di uno o più succhi di frutta e zucchero lavorati fino ad ottenere una consistenza gelatinosa.

Quando sono presenti uno o più tipi di altri frutti dobbiamo, parlare di **confetture** e su questo punto il DPR diviene quanto mai preciso stabilendo le **percentuali dei vari componenti** con la loro esatta denominazione. In pratica, quando pensiamo di acquistare una comune marmellata in realtà stiamo comprando una confettura.

Nell’ambito delle **confetture** possiamo imbatterci nelle “**composte**” che, anche se non citate nel DPR 8.6.82, convenzionalmente sono dei prodotti a basso livello di zucchero aggiunto; in questi casi può capitare di trovare dei prodotti con la dizione “senza zucchero” o, più correttamente, “senza zucchero aggiunto”. Questo significa che è presente soltanto lo zucchero della frutta (fruttosio principalmente) che comunque ha lo stesso valore calorico dello zucchero comune (saccarosio).

Nei vari preparati è possibile aggiungere degli **additivi alimentari**; tra questi può essere anche utilizzata l’anidride solforosa. La sua eventuale presenza deve essere indicata nella etichetta in quanto si tratta di un **allergene** che potrebbe creare problemi alle persone sensibili.

I nomi “sconosciuti” per descrivere i frutti

Ritornando brevemente al DPR che è indirizzato soprattutto ai produttori, è interessante notare la **descrizione dei frutti** con nomi forse sconosciuti alla maggioranza di noi tutti e la cui comprensione richiede una ricerca sui motori di internet. Ad esempio si cita l’“acagiu” che è poi l’“anacardo”; o anche la “granidiglia”, ovvero il frutto della passione. E’ pure possibile apprendere che i “cinorrodi” sono le bacche delle rose.

In conclusione, quando acquistiamo una marmellata di ciliegie o di frutta mista, in effetti stiamo comprando una “**confettura**” e lo possiamo sapere soltanto **leggendo l’etichetta!**

Autore: Agostino Macrì

Data: 19 ottobre 2016

Aggiornamento: 12 dicembre 2021