



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Marmellate, conserve e composte

22 Luglio 2020



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 convinti di apprestarci a fare una marmellata, però nella maggior parte dei casi sbagliamo denominazione e 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 conservata è reale.

Questo dipende dal fatto che la produzione e l'etichettatura delle "marmellate" è 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 la 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 dalla miscela di uno o più succhi di frutta e zucchero e 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.

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 Macri

**Data:** 19 ottobre 2016

**Aggiornamento:** 22 luglio 2020