

CONFETTURA E MARMELLATA

Per conserve di frutta e di verdura si intendono quei prodotti le cui conservabilità e idoneità al deposito sono incrementate mediante adeguati procedimenti. In questa categoria rientrano: La **confettura** che è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta e polpa o purea di frutta di una o più specie di frutti e acqua; la **marmellata** che è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, sorte di zuccheri o dolcificante alla frutta e uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea di frutta, succo, estratti acquosi, buccia.

Oltre a soddisfare parametri di qualità imposti dalla legislazione alimentare, le confetture e marmellate messe in commercio devono essere appropriatamente caratterizzate (etichettate) per garantire un'informazione corretta e trasparente al consumatore. Il presente volantino illustra come redigere una etichetta, conforme alla legislazione svizzera, per la confettura e la marmellata. I dati devono apparire direttamente sull'imballaggio, sulla confezione oppure sulle etichette da apporsi sull'imballaggio.



- A** La denominazione specifica va completata con il nome del frutto/i utilizzati in ordine quantitativo decrescente. Es. Confettura di fragole e lamponi
- B** In alternativa nome e indirizzo dell'invasatore o importatore o venditore
- C** È consentito rinunciare a questa indicazione se essa risulta dalla denominazione (A) o dall'indirizzo del produttore (B)
- D** Da consumare preferibilmente entro il: se indicato GG:MM:AA Da consumare preferibilmente entro fine: se indicato MM:AA o AAAA se la conservabilità è superiore a 18 mesi è sufficiente indicare l'anno
- E** La partita può corrispondere alla data di scadenza (se questa è dichiarata con almeno gg:mm:aa)
- F** Esempio: "fabbricata con **X g di frutta/i per 100g di prodotto finito**" e "tenore totale di zucchero: **X g per 100g**". Per le modalità delle indicazioni vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 8
- G** Menzione necessarie quanto l'omissione non consente al consumatore di far uso corretto del prodotto. Esempio: dopo apertura conservare in frigorifero
- H** Elenco degli ingredienti in ordine decrescente. Dettagli vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 4
- I** Il peso, vedi Ordinanza sulle indicazioni delle quantità (OIQ)
- L** La dichiarazione del valore nutritivo è di regola obbligatoria, per le eccezioni vedere a tergo nella sezione domande e risposte no. 6 e 7

Domande e Risposte:

1. Esiste una grandezza minima con cui devo comporre il testo in etichetta?

Le indicazioni devono essere apposte in posizione ben visibile con caratteri facilmente leggibili e indelebili. L'altezza delle lettere minuscole deve essere almeno di 1,2 mm. (art. 4 e allegato 3 OID)

2. Ci sono requisiti minimi per la denominazione marmellata (agrumi)?

Sì, per la fabbricazione di 1000 g di marmellata devono essere utilizzati almeno 200 g (=20%) di agrumi. Di essi almeno 75 g devono provenire dall'endocarpo (porzione più interna nei frutti carnosì). (art. 42 cpv 1 ODOV)

3. Ci sono dei requisiti minimi per le denominazioni confettura e gelatina (frutta)?

Sì, per la fabbricazione di 1000 g di confettura devono essere utilizzati almeno 350 g (=35%) di polpa o di purea di frutta, per 1000g di gelatina almeno 350g (=35%) di succo o estratti acquosi. (art. 40 cpv 1 ODOV)

Per la fabbricazione di 1000 g di confettura extra devono essere utilizzati almeno 450 g (=45%) di polpa, per 1000g di gelatina extra almeno 450g di succo o estratti acquosi. (art. 40 cpv 3 ODOV)

Eccezioni per:

Ribes nero e rosso, sorbola, olivella spinosa, rosa canina e mele cotogne	25%	35% extra
Zenzero	15%	25% extra
Pomo acagiù (mela d'anacardio)	16%	23% extra
Frutto di granadiglia (frutto della passione)	6%	8% extra

4. Come devo indicare l'elenco degli ingredienti?

- L'elenco degli ingredienti deve essere preceduto dalla dicitura <<ingredienti>>. (art. 8 cpv 1 OID)
- Obbligo di indicare gli allergeni mettendoli in evidenza rispetto agli altri ingredienti. (art. 11 OID e allegato 6)
- Se la materia prima utilizzata supera il 50% e proviene da un paese diverso del paese di produzione, occorre menzionare la provenienza della materia prima. (art. 16 OID)
- Eventuali additivi aggiunti devono essere indicati mediante categoria funzionale dell'additivo, seguita dalla denominazione singola e dal numero E (es. "gelificante: pectina" o "gelificante: E440"). (allegato 5 parte C OID)

5. Come posso denominare la marmellata o la confettura se utilizzo più frutti?

Se si utilizzano da tre o più specie di frutti, la dichiarazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla menzione "più frutti". Per il raggiungimento delle percentuali di peso fa stato la somma totale dei frutti impiegati. (art. 49 cpv 3 ODOV)

6. Cosa deve contenere l'informazione del valore nutritivo?

La dichiarazione del valore nutritivo deve contenere le quantità dei seguenti nutrienti contenuti in 100 g di prodotto. (art. 22 OID)

Per la dichiarazione del valore esistono due varianti

1. valore energetico, tenore di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale;
2. valore energetico, tenore di grassi, carboidrati, proteine e sale;

In caso di indicazioni nutrizionali o sulla salute è d'obbligo indicare il valore nutritivo secondo variante 1, altrimenti è sufficiente la variante 2 (requisito minimo).

7. In quali casi posso rinunciare all'indicazione del valore nutritivo?

L'indicazione non è obbligatoria per prodotti artigianali, venduti direttamente dal fabbricante ai consumatori o ad aziende alimentari locali che le forniscono direttamente ai consumatori. (art. 21 e allegato 9 OID)

8. Ulteriore caratterizzazione

Le indicazioni di cui la lettera **F** devono figurare nello stesso campo visivo della denominazione specifica

L'indicazione del tenore di zucchero può essere omessa se già presente nella dichiarazione del valore nutritivo

Le indicazioni di cui la lettera **F non** sono necessarie per i prodotti forniti direttamente dal fabbricante ai consumatori o ad aziende alimentari locali che li forniscono direttamente ai consumatori.

Riferimenti:

RS 817.022.16 Ordinanza del DFI del 16/12/2016 concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID)

RS 817.022.17 Ordinanza del DFI del 16/12/2016 sulle derrate alimentari di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV)

Elenco completo della Legislazione alimentare è disponibile su:

Laboratorio cantonale: www.ti.ch/laboratorio

Confederazione Svizzera: www.blv.admin.ch

Tutto quello che compare in un'etichetta, oltre quanto indicato nel presente documento, deve essere conforme al diritto alimentare svizzero