

Denominazione di vendita e definizione dei prodotti**1. Confettura**

E' la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, tuttavia, la confettura può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato.

La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a:

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

2. Confettura extra

E' la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. Tuttavia, la confettura extra di cinorrodi e la confettura extra senza semi di lamponi, more, ribes neri, mirilli e ribes rossi può essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di questa specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato.

I seguenti frutti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione di confetture extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

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

- a) 450 grammi in generale;
- b) 350 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;
- c) 250 grammi per lo zenzero;
- d) 230 grammi per il pomo di acagiù;
- e) 80 grammi per la granadiglia.

3. Gelatina

E' 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.

Dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi.

4. Gelatina extra

E' la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta.

I seguenti frutti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione di gelatine extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

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.

Dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi.

5. Marmellata

E' la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: 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.

6. Marmellata gelatina

E' il prodotto esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza di agrumi finemente tagliata.

7. Crema di marroni

E' la mescolanza, portata a consistenza appropriata, di acqua, zuccheri e purea di marroni. La quantità di purea di marroni (di *Castanea Sativa*) utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito deve essere non inferiore a 380 grammi.

ALLEGATO II
(Art. 2 e Allegato III)

Definizione delle materie prime

Ai fini dell'applicazione del presente decreto si intende per:

1. Frutto

a) 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;

b) le radici commestibili dello zenzero, conservate o fresche. Lo zenzero può essere essiccato o conservato nello sciroppo;

Sono equiparati alla frutta i pomodori, le parti commestibili dei fusti del rabarbaro, le carote, le patate dolci, i cetrioli, le zucche, i meloni e le angurie.

2. Polpa di frutta

La parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi; tale parte può essere tagliata a pezzi o schiacciata, ed eventualmente setacciata per i soli frutti di bosco, ma non può essere ridotta in purea.

3. Purea di frutta

La parte commestibile del frutto, eventualmente sbucciato o privato dei semi, ridotta in purea mediante setacciatura o altro procedimento simile.

4. Estratti acquosi

Gli estratti acquosi della frutta che, fatte salve le inevitabili perdite dovute alle buone norme di fabbricazione, contengono tutti i costituenti solubili in acqua della frutta utilizzata.

5. Scorza di agrumi

Le scorze di agrumi, pulite, con o senza l'endocarpo.

6. Zuccheri

Gli zuccheri definiti dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/111/CE, lo sciroppo di fruttosio, lo zucchero grezzo e lo zucchero di canna, gli zuccheri estratti dalla frutta, lo zucchero bruno.

Ai fini dell'indicazione nell'elenco degli ingredienti lo zucchero estratto dall'uva può essere designato "zucchero d'uva".

ALLEGATO III
(Art. 2)**Trattamenti delle materie prime**

1. I prodotti definiti nell'allegato II, numeri 1, 2, 3 e 4 possono essere sottoposti ai seguenti trattamenti:
 - a) trattamenti mediante il calore o il freddo;
 - b) liofilizzazione;
 - c) concentrazione, se il prodotto si presta tecnicamente;
 - d) uso di anidride solforosa (E 220) e suoi sali (E 221, 222, 223, 224, 226 e 227) come coadiuvante per la produzione, purché il tenore massimo di anidride solforosa fissato dal decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, non sia superato nei prodotti definiti nell'allegato I. L'uso di tali sostanze è vietato nella preparazione di materie prime destinate alla fabbricazione di confetture extra e di gelatine extra;
 - e) le albicocche e le prugne destinate alla produzione di confetture possono anche subire trattamenti di disidratazione, diversi dalla liofilizzazione ;
2. La scorza di agrumi può essere conservata in salamoia.

ALLEGATO IV
(Art. 2)**Ingredienti facoltativi ai prodotti definiti nell'allegato I**

Miele	In tutti i prodotti in sostituzione totale o parziale degli zuccheri
Succhi di frutta	Solo nella confettura
Succo di agrumi	Nei prodotti ottenuti da altri frutti: solo nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra
Succo di piccoli frutti rossi	Solo nelle confettura e nelle confettura extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi, prugne e rabarbaro
Succo di barbabietole rosse	Solo nelle confettura e nella gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne
Oli essenziali di agrumi	Solo nella marmellata e nella marmellata-gelatina
Oli e grassi commestibili quali agenti antischiumogeni	In tutti i prodotti
Pectina liquida	In tutti i prodotti
Scorze di agrumi	Solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra
Foglie di malvarosa (<i>Pelargonium odoratissimum</i>)	Solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra, quando sono ottenute da cotogne
Sostanze alcoliche, vino e vino liquoroso	In tutti i prodotti
Noci, nocciole e mandorle	In tutti i prodotti
Vaniglia ed estratti di vaniglia, vanillina	In tutti i prodotti
Erbe aromatiche, spezie	In tutti i prodotti