



Confetture di albicocca: cosa c'è davvero nel vasetto? Il test di Altroconsumo su 19 prodotti

L'indagine dell'associazione dei consumatori ha analizzato 19 prodotti tra confetture e preparazioni a base di albicocca. Emergono risultati complessivamente positivi, ma anche alcune differenze nella presenza di residui e nella quantità di frutta rilevata

La **confettura di albicocca** è una presenza abituale sulle tavole degli italiani, soprattutto a colazione, ma dietro un prodotto apparentemente semplice si nascondono differenze che riguardano ingredienti, quantità di frutta, residui di pesticidi e qualità percepita dal consumatore.

A mettere sotto la lente 19 prodotti tra confetture, confetture extra e preparazioni a base di albicocca è stata **Altroconsumo**, che ha pubblicato i risultati di un test comparativo realizzato tra febbraio e marzo 2026. L'indagine ha preso in esame prodotti acquistati tra **dicembre 2025 e gennaio 2026** e distribuiti nei principali canali della grande distribuzione.

È importante precisare che quanto riportato in questo articolo deriva esclusivamente dai risultati del test realizzato dall'associazione dei consumatori e non rappresenta valutazioni autonome della redazione.

Come è stato condotto il test

Secondo quanto dichiarato da Altroconsumo, il **giudizio finale** è stato costruito combinando analisi di laboratorio, verifica delle etichette e **prove di assaggio alla cieca**.

I criteri di analisi hanno riguardato la **quantità di frutta effettivamente presente nei prodotti**, la **corrispondenza con quanto dichiarato in etichetta**, la **presenza di residui di pesticidi e di muffe**. A queste verifiche si è aggiunta una degustazione effettuata da consumatori abituali a Milano e Bologna, chiamati a valutare aspetto, odore, gusto, consistenza e gradimento complessivo senza conoscere i marchi dei prodotti assaggiati.

Nel sistema di valutazione utilizzato da Altroconsumo, le **prove di laboratorio hanno inciso per il 55% sul giudizio finale**, mentre il test di assaggio ha avuto un peso del 40%.



Nel test sono state utilizzati esami di laboratorio e assaggi alla cieca.

La classifica: chi ottiene i punteggi migliori

In base ai risultati pubblicati da Altroconsumo, al primo posto della classifica si colloca **Rigoni di Asiago Fiordifrutta Albicocche Bio**, che ottiene 86 punti su 100 e il riconoscimento di “**Migliore del Test**”.

Al secondo posto si trova **Vis Confettura Extra Albicocche** con 82 punti, premiata anche come “**Scelta dai consumatori**” grazie ai risultati ottenuti nella prova di assaggio.

Terza posizione per **Puertosol Eurospin Confettura Extra di Albicocca**, che raggiunge 73 punti e riceve il titolo di “**Miglior Acquisto**”, assegnato da Altroconsumo ai prodotti che offrono un buon equilibrio tra qualità e prezzo.

Tra i prodotti che hanno ottenuto risultati positivi figurano anche **Alce Nero Albicocche 100% Bio** e **Terre d'Italia Confettura Extra di Albicocche**, entrambi valutati con 71 punti.

Pesticidi: il tema più delicato emerso dall'indagine

L'aspetto che ha attirato maggiormente l'attenzione riguarda la **presenza di residui di pesticidi**. Secondo il test, i laboratori incaricati da Altroconsumo hanno rilevato residui in **13 prodotti su 19**. L'associazione sottolinea tuttavia che **tutti i valori riscontrati rientrano nei limiti previsti dalla normativa vigente** e che il dato non deve essere interpretato come un problema di sicurezza alimentare.

Nel giudizio complessivo, però, Altroconsumo ha scelto di considerare non solo la presenza o l'assenza dei residui, ma anche il profilo delle sostanze individuate. Per questo motivo, alcuni prodotti sono stati penalizzati in misura maggiore rispetto ad altri.

Sempre secondo l'associazione, i prodotti risultati privi di residui non appartengono esclusivamente al comparto biologico. Tra quelli indicati come “puliti” figurano infatti anche **Puertosol Eurospin** e **Terre d'Italia**, marchi della grande distribuzione.

Quanta frutta c'è davvero nelle confetture?

Un altro elemento verificato dal test riguarda la **quantità di frutta presente nei vasetti**. Il quadro descritto da Altroconsumo è generalmente positivo: quasi tutti i prodotti analizzati superano il livello minimo richiesto per le confetture extra, pari a 45 grammi di frutta ogni 100 grammi di prodotto.

L'unica eccezione segnalata riguarda **Esselunga Albicocche Confettura Extra**. Secondo quanto riportato nel test, il prodotto dichiara in etichetta 55 grammi di frutta per 100 grammi, mentre le analisi commissionate da Altroconsumo avrebbero stimato una quantità pari a 41 grammi per 100 grammi.

Per questo motivo, spiega Altroconsumo, il prodotto è stato penalizzato nel giudizio complessivo e si è collocato all'ultimo posto della classifica. Anche in questo caso, si tratta esclusivamente delle conclusioni riportate dall'associazione dei consumatori sulla base delle analisi effettuate.



Il test ha anche verificato la quantità di frutta presente nei vasetti.

Il giudizio dei consumatori, in base alla degustazione al buio

Accanto alle verifiche tecniche, il test ha previsto una degustazione alla cieca per valutare le preferenze dei consumatori.

Secondo Altroconsumo, **tutte le confetture esaminate sono risultate nel complesso gradevoli**. Le differenze tra i prodotti sono apparse meno marcate rispetto a quelle evidenziate dalle analisi di laboratorio, ma alcuni difetti sono stati segnalati con maggiore frequenza, tra cui odore poco intenso, consistenza eccessivamente liquida o dolcezza troppo pronunciata.

La prova di assaggio ha contribuito all'assegnazione del riconoscimento **"Scelta dai consumatori"**, attribuito ai prodotti maggiormente apprezzati dal panel.

Nuove regole per le confetture dal 2026

L'indagine richiama, inoltre, l'attenzione sulle modifiche normative introdotte nel settore. Dal giugno 2026 entreranno in vigore nuove disposizioni che aumentano la quantità minima di frutta richiesta per confetture e gelatine. Per le confetture tradizionali si passerà da 350 a 450 grammi di frutta per chilogrammo di prodotto, mentre per le confetture extra il limite salirà da 450 a 500 grammi.

L'obiettivo della normativa è aumentare la presenza di frutta nelle preparazioni e rendere più trasparenti le informazioni a disposizione dei consumatori.

Come leggere questi risultati

Test comparativi come quello [realizzato da Altroconsumo](#) sono utili per comprendere differenze e caratteristiche dei prodotti presenti sul mercato. È tuttavia opportuno ricordare che i risultati fanno riferimento a campioni acquistati in un determinato periodo e analizzati secondo una specifica metodologia.

I dati riportati nell'articolo derivano esclusivamente dal test pubblicato da Altroconsumo e si riferiscono ai campioni analizzati secondo la metodologia adottata dall'associazione. La Gazzetta del Gusto non ha effettuato verifiche autonome sui prodotti citati e si limita a riportare i risultati dell'indagine.

Data di creazione

02/06/2026

Autore

redazione