

CAMERA DEI DEPUTATI

N.316

ATTO DEL GOVERNO SOTTOPOSTO A PARERE PARLAMENTARE

Schema di decreto legislativo recante attuazione della direttiva (UE) 2024/1438, che modifica la direttiva 2001/110/CE concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana (316)

(articolo 1 della legge 13 giugno 2025, n. 91)

Trasmesso alla Presidenza il 9 ottobre 2025

SCHEMA DI DECRETO LEGISLATIVO RECANTE ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA (UE) 2024/1438 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 14 MAGGIO 2024, CHE MODIFICA LA DIRETTIVA 2001/110/CE DEL CONSIGLIO CONCERNENTE IL MIELE, LA DIRETTIVA 2001/112/CE DEL CONSIGLIO CONCERNENTE I SUCCHI DI FRUTTA E ALTRI PRODOTTI ANALOGHI DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA, LA DIRETTIVA 2001/113/CE DEL CONSIGLIO RELATIVA ALLE CONFETTURE, GELATINE E MARMELLATE DI FRUTTA E ALLA CREMA DI MARRONI DESTINATE ALL'ALIMENTAZIONE UMANA E LA DIRETTIVA 2001/114/CE DEL CONSIGLIO RELATIVA A TALUNI TIPI DI LATTE CONSERVATO PARZIALMENTE O TOTALMENTE DISIDRATATO DESTINATO ALL'ALIMENTAZIONE UMANA

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

VISTI gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

VISTA la legge 23 agosto 1988, n. 400, recante «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri» e, in particolare, l'articolo 14;

VISTA la legge 24 dicembre 2012, n. 234, recante «Norme generali sulla partecipazione dell'Italia alla formazione e all'attuazione della normativa e delle politiche dell'Unione europea»;

VISTA la legge 13 giugno 2025, n. 91, recante «Delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti normativi dell'Unione europea - Legge di delegazione europea 2024», e, in particolare, l'articolo 1, comma 1 e l'allegato A, numero 15);

VISTA la direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 maggio 2024, che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana;

VISTO il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

VISTA la legge 30 aprile 1962, n. 283, recante «Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande»;

VISTO il decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 50, recante «Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana»;



VISTO il decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, recante «Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana»;

VISTO il decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 179, recante «Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele»;

VISTO il decreto legislativo 8 ottobre 2011, n. 175, recante «Attuazione della direttiva 2007/61/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana»;

VISTO il decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231, recante «Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170” “Legge di delegazione europea 2015”»;

VISTA la preliminare deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione dell'8 ottobre 2025;

ACQUISITO il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano reso nella seduta del 2025;

ACQUISITI i pareri delle competenti Commissioni permanenti della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

VISTA la deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione del 2025;

SULLA PROPOSTA del Ministro per gli affari europei, il PNRR e le politiche di coesione e del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, di concerto con i Ministri degli affari esteri e della cooperazione internazionale, per gli affari regionali e le autonomie, della giustizia, dell'economia e delle finanze, delle imprese e del made in Italy e della salute;

EMANA

il seguente decreto legislativo:

ART. 1

(Modifiche al decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 179, recante disposizioni in materia di produzione e commercializzazione del miele)

1. Al decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 179, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 1:

1) al comma 2, alla lettera b), il numero 6) è abrogato;



2) al comma 3 è aggiunta la seguente lettera:

«*c-bis*) essere stato ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini.»;

b) all'articolo 3:

1) il comma 1 è sostituito dal seguente:

«1. Al miele si applica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, nonché le disposizioni indicate ai commi 2 e 3.»;

2) al comma 2:

2.1) alla lettera b), le parole: «del miele filtrato,» sono soppresse;

2.2) la lettera c) è sostituita dalla seguente:

«c) il miele per uso industriale deve riportare, nell'immediata prossimità della denominazione del prodotto, la menzione “unicamente ad uso culinario”»;

2.3) la lettera d) è sostituita dalla seguente:

«d) ad esclusione del miele per uso industriale, le denominazioni possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento:

- 1) all'origine floreale o vegetale, se il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e presenta le caratteristiche organolettiche, fisicochimiche e microscopiche dell'origine indicata;
- 2) all'origine regionale, territoriale o topografica, se il prodotto proviene interamente dall'origine indicata;
- 3) a criteri di qualità specifici, previsti dalla normativa europea;»;

2.4) la lettera f) è sostituita dalla seguente:

«f) sull'etichetta deve essere indicato il Paese d'origine in cui il miele è stato raccolto. Se il miele è originario di più Paesi, i paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto sono indicati sull'etichetta nel campo visivo principale, in ordine decrescente rispetto alla loro quota di peso, unitamente alla percentuale rappresentata da ciascuno di tali Paesi di origine. Per ogni singola quota della miscela è ammessa una tolleranza del 5 per cento, calcolata sulla base della documentazione relativa alla tracciabilità dell'operatore. Quando in una miscela il numero di Paesi d'origine del miele è superiore a quattro e le quattro quote maggiori rappresentano oltre il 60 per cento della miscela, è consentito indicare con la percentuale solo tali quattro quote maggiori e gli altri Paesi d'origine in ordine decrescente senza percentuale;»;

2.5) dopo la lettera f) è inserita la seguente:

«*f-bis*) Per gli imballaggi contenenti quantità nette di miele di peso inferiore a 30 grammi, i nomi dei Paesi d'origine possono essere sostituiti da un codice a due lettere conforme a quello dell'ultima versione della norma internazionale ISO 3166-1 (alfa-2) in vigore;»;



2.6) la lettera g) è sostituita dalla seguente:

«g) ove si tratti di miele per uso industriale, i contenitori per merce alla rinfusa, gli imballaggi e i documenti commerciali indicano chiaramente la denominazione completa del prodotto di cui all'articolo 1, comma 3;»;

3) il comma 3 è sostituito dal seguente:

«3. Le denominazioni di cui al comma 2, lettere a), b), c), d), e), f), f-bis) e g), devono figurare in lingua italiana.»;

4) il comma 4-bis è abrogato;

c) all'articolo 4, il comma 4, è sostituito dal seguente:

«4. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 1, comma 3, lettera d), è vietato estrarre polline o qualsiasi altra componente specifica del miele, a meno che ciò sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche.»;

d) l'articolo 5 è sostituito dal seguente:

«Art. 5.

1. Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, d'intesa con il Ministero della salute e il Ministero delle imprese e del made in Italy, adotta i metodi di analisi per la verifica della rispondenza del miele alle disposizioni del presente decreto legislativo in conformità alle decisioni della Commissione europea. Sino all'adozione di tali metodi ci si avvale, ove possibile, di metodi di analisi convalidati internazionalmente riconosciuti, come i metodi approvati del Codex Alimentarius.»;

e) l'articolo 9 è abrogato.

ART. 2

(Modifiche al decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, recante disposizioni in materia di succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana)

1. Al decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 4:

1) il comma 1 è sostituito dal seguente:

«1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, si applica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.»;

2) al comma 2, dopo la lettera b) è inserita la seguente:

«b-bis) fatto salvo l'articolo 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011, nel caso di miscugli di succo di frutta da concentrato o succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri con succo di frutta o con succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri, nonché di nettare di frutta ottenuti interamente o



parzialmente a partire da uno o più concentrati, nell'etichettatura figura la dicitura "da concentrato/i" o "parzialmente da concentrato/i", a seconda dei casi. Questa dicitura figura immediatamente accanto alla denominazione di vendita, bene in evidenza rispetto all'intero contesto e a caratteri chiaramente visibili»;

3) il comma 6-*bis* è sostituito dal seguente:

«6-*bis*. La fabbricazione dei prodotti elencati nell'allegato I, parte I, è consentita esclusivamente mediante l'impiego dei trattamenti e l'utilizzo delle sostanze indicati nell'allegato I, parte II, e delle materie prime conformi all'allegato II. I nettari di frutta devono essere conformi ai criteri specifici previsti nell'allegato IV.»;

4) dopo il comma 6-*bis* è aggiunto il seguente:

«6-*ter*. Qualora venga utilizzata la dicitura: "i succhi di frutta contengono solo zuccheri naturalmente presenti", questa deve essere riportata nello stesso campo visivo della denominazione di vendita dei prodotti di cui all'allegato I, parte I, punto 1.»;

b) l'allegato I è sostituito dall'allegato A al presente decreto;

c) l'allegato III è sostituito dall'allegato B al presente decreto;

d) all'allegato IV, parte I, la ventiquattresima riga è così modificata:

«

Cotogne (<i>Cydonia oblonga</i> L.)	50
--------------------------------------	----

 »;

e) all'allegato V, dopo la riga: «ribes nero» e prima della riga: «uva», è inserita la seguente:

« Cocco (*) *Cocos nucifera* L. 4,5 ».

ART. 3

(Modifiche al decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 50, recante disposizioni in materia di confetture, gelatine e marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana)

1. Al decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 50, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 2:

1) il comma 1 è sostituito dal seguente:

«1. Fatte salve le disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, e del regolamento di cui al decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, per la fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere utilizzati soltanto gli ingredienti di cui all'allegato IV e le materie prime conformi alle previsioni dell'allegato II.»;

2) al comma 4, il primo periodo è sostituito dal seguente:

«I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1 devono presentare un tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, uguale o superiore al 60 per cento, eccettuati i prodotti che soddisfano i requisiti del regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre



2006, per quanto riguarda lo zucchero ridotto, e dei prodotti nei quali gli zuccheri sono stati totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti.»;

b) all'articolo 3:

1) il comma 1 è sostituito dal seguente:

«1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, si applicano le disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, e le disposizioni di cui al presente articolo.»;

2) al comma 2, la lettera b) è abrogata;

3) il comma 3 è sostituito dal seguente:

«3. Le indicazioni di cui al comma 2 figurano, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione del prodotto.»;

4) il comma 4 è abrogato;

c) all'allegato I:

1) la definizione «1. Confettura» è sostituita dalla seguente:

«1. Confettura

È la mescolanza, portata alla 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 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) 450 grammi in generale;

b) 350 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;

c) 180 grammi per lo zenzero;

d) 230 grammi per il pomo di acagiù;

e) 80 grammi per il frutto di granadiglia.»;

2) la definizione «2. Confettura extra» è sostituita dalla seguente:

«2. Confettura extra

È la mescolanza, portata alla 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, mirtilli e ribes rossi può essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di queste specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

I frutti seguenti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione di confettura 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) 500 grammi in generale;
- b) 450 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;
- c) 280 grammi per lo zenzero;
- d) 290 grammi per il pomo di acagiù;
- e) 100 grammi per la granadiglia.»;

3) la definizione «5. Marmellata» è sostituita dalla seguente:

«5. Marmellata di agrumi

È la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti, ottenuti a partire da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze. Nella denominazione di vendita “marmellata di agrumi”, il termine “agrumi” può essere sostituito dal nome dell’agrumo utilizzato.

La quantità di agrumi utilizzata nella fabbricazione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 grammi, di cui almeno 75 grammi ottenuti dall’endocarpo.»;

4) la definizione «6. Marmellata gelatina» è sostituita dalla seguente:

«6. Marmellata gelatina

È una marmellata di agrumi esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza finemente tagliata.»;

d) all’allegato III, al comma 1, la lettera d) è abrogata;

e) l’allegato IV è sostituito dall’allegato C al presente decreto.

ART. 4

(Modifiche al decreto legislativo 8 ottobre 2011, n. 175, recante disposizioni in materia di taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all’alimentazione umana)

1. Al decreto legislativo 8 ottobre 2011, n. 175, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) l’articolo 2, è sostituito dal seguente:

«Art. 2. - Aggiunte e materie prime autorizzate. -

1. Ai prodotti di cui all’allegato I possono essere aggiunte le seguenti materie prime e prodotti:

a) vitamine e minerali conformemente al regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006;

b) ai fini della correzione del tenore proteico del latte, di cui all’articolo 4:



- 1) retentato di latte: prodotto ottenuto dalla concentrazione delle proteine del latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o del latte scremato;
 - 2) permeato di latte: prodotto ottenuto estraendo le proteine e la materia grassa dal latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o del latte scremato;
 - 3) lattosio: componente naturale del latte, normalmente ottenuto da siero avente un tenore di lattosio anidro non inferiore al 99,0 per cento m/m su sostanza secca; può essere anidro o contenere una molecola di acqua di cristallizzazione o essere costituito da un miscuglio di entrambi;
- c) enzimi alimentari autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008;
- d) additivi alimentari autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008.»;
- b) all'articolo 3, dopo il comma 2, è aggiunto il seguente:
- «2-bis. È autorizzato, altresì, il trattamento di riduzione del tenore di lattosio del latte, mediante conversione in glucosio e galattosio. Le modifiche della composizione del latte derivanti da tale trattamento sono ammesse soltanto a condizione che siano indicate sull'imballaggio, in modo chiaramente visibile e leggibile e in caratteri indelebili.»;
- c) all'articolo 5, il comma 1 è sostituito dal seguente:
- «1. Ai prodotti di cui all'articolo 1 si applica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011.»;
- d) all'allegato II, alla lettera a), le parole: «, contenente, in peso, non meno del 9% di materia grassa e del 31% di estratto secco totale ottenuto dal latte» sono soppresse.

ART. 5

(Disposizioni transitorie)

1. Le disposizioni del presente decreto si applicano a decorrere dal 14 giugno 2026.
2. I prodotti immessi sul mercato o etichettati anteriormente al 14 giugno 2026, in conformità alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

ART. 6

(Clausola di invarianza finanziaria)

1. Dall'attuazione del presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica. Le amministrazioni competenti provvedono agli adempimenti previsti con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.



ART. 7

(Entrata in vigore)

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.



«Allegato I

DENOMINAZIONI, DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I. Definizioni.

1. a) Succo di frutta: designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene.

L'aroma, la polpa e le cellule ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo.

Nel caso degli agrumi il succo di frutta deve provenire dall'endocarpo. Tuttavia, il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero.

Se i succhi sono ottenuti da frutti con acini, semi e bucce, le parti o i componenti di acini, semi e bucce non sono incorporati nel succo. Tale disposizione non si applica ai casi in cui le parti o i componenti di acini, semi e bucce non possono essere eliminati facendo ricorso a buone prassi di fabbricazione.

Nella produzione di succhi di frutta è autorizzata la miscelazione di succo di frutta con purea di frutta;

b) succo di frutta da concentrato: designa il prodotto ottenuto mediante ricostituzione del succo di frutta concentrato quale definito al punto 2, con acqua potabile che soddisfa i criteri stabiliti dalla direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Il contenuto di solidi solubili del prodotto finito corrisponde al valore Brix minimo per il succo ricostituito indicato nell'allegato V.

Se un succo da concentrato è ottenuto da un frutto non menzionato nell'allegato V, il valore Brix minimo del succo ricostituito è quello del succo estratto dal frutto utilizzato per ottenere il succo concentrato.

L'aroma, la polpa e le cellule ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti ai succhi di frutta da concentrati.

Il succo di frutta da concentrato è preparato con processi adeguati che mantengono le caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutritive essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto.

Nella produzione di succo di frutta da concentrato è autorizzata la miscelazione di succo di frutta e/o succo di frutta concentrato con purea di frutta e/o purea di frutta concentrata.



2. Succo di frutta concentrato: designa il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o più specie di frutta, mediante eliminazione fisica di una determinata parte d'acqua. Se il prodotto è destinato al consumo diretto, l'eliminazione deve essere almeno pari al 50% della parte d'acqua.

L'aroma, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti ai succhi di frutta concentrati.

3. Succo di frutta estratto con acqua: il prodotto ottenuto per estrazione ad acqua (diffusione) di:

- frutti polposi interi il cui succo non può essere estratto con altri processi fisici, o
- frutti interi disidratati.

4. Succo di frutta disidratato - in polvere: designa il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o più specie di frutta, mediante eliminazione fisica della quasi totalità dell'acqua.

5. Nettare di frutta: designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato che:

è ottenuto con l'aggiunta di acqua, con o senza l'aggiunta di zuccheri e/o miele, ai prodotti definiti nei punti da 1a 4, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti, e che risponde ai requisiti di cui all'allegato IV.

Fatto salvo il regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, qualora la fabbricazione di nettari di frutta avvenga senza zuccheri aggiunti o con apporto energetico ridotto, gli zuccheri possono essere sostituiti totalmente o parzialmente da edulcoranti, conformemente al disposto del regolamento (CE) n. 1333/2008. L'aroma, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al nettare di frutta.

6. a) Succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri

Il prodotto ottenuto dal succo di frutta quale definito al punto 1, lettera a), nel quale la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30% mediante un processo autorizzato alle condizioni stabilite nell'allegato I, parte II, punto 3, che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto. Il succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri può essere ottenuto tramite miscelazione di succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri con succo di frutta, purea di frutta o entrambe.

b) Succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri

Il prodotto ottenuto da succo di frutta da concentrato quale definito al punto 1, lettera b), nel quale la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30 % mediante un processo autorizzato alle condizioni stabilite nella parte II, al punto 3, che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto oppure il prodotto ottenuto ricostituendo il succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri, quale definito al punto 7 con acqua potabile che soddisfa i criteri di cui alla direttiva (UE) 2020/2184.

Il succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri può essere ottenuto tramite miscelazione di succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri di uno o più dei prodotti seguenti: succo



di frutta, succo di frutta da concentrato, succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri, purea di frutta concentrata e purea di frutta.

7. Succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri

Il prodotto ottenuto dal succo di frutta concentrato quale definito al punto 2 nel quale la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30% mediante un processo autorizzato alle condizioni stabilite al punto 3, della parte II che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un prodotto di tipo medio, oppure il prodotto ottenuto dal succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri, quale definito al punto 6, lettera a), mediante eliminazione fisica di una determinata parte d'acqua. Se il prodotto è destinato al consumo diretto, l'eliminazione deve essere almeno pari al 50% della parte d'acqua.

II. Ingredienti, trattamenti e sostanze autorizzati.

1. Composizione: nella preparazione di succhi di frutta, puree di frutta e nettari di frutta in cui sono utilizzate le specie corrispondenti ai nomi botanici che figurano nell'allegato V, la denominazione di vendita reca il nome del frutto impiegato o il nome comune del prodotto. Per le specie di frutta non incluse nell'allegato V si applica il nome botanico o comune corretto.

Per i succhi di frutta il valore Brix è quello del succo quale estratto dal frutto e non può essere modificato, salvo nel caso di miscelazione con il succo di frutti della stessa specie. Il valore Brix minimo stabilito nell'allegato V per i succhi di frutta ricostituiti e la purea di frutta ricostituita non tiene conto dei solidi solubili di ogni altro ingrediente e additivo facoltativo.

2. Ingredienti autorizzati: ai prodotti di cui alla parte I possono essere aggiunti solo gli ingredienti elencati in appresso:

- vitamine e minerali autorizzati dal regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti;

- additivi alimentari autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 1333/2008; tuttavia, gli edulcoranti non sono consentiti nella fabbricazione dei prodotti elencati del presente allegato, parte I, ad eccezione dei nettari di frutta;

e in aggiunta:- per i succhi di frutta, i succhi di frutta da concentrato, e i succhi di frutta concentrati, i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri, i succhi di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri e i succhi di frutta concentrati a tasso ridotto di zuccheri: l'aroma, la polpa e le cellule restituiti;

- per i succhi di uva: i sali di acido tartarico restituiti;

- per i nettari di frutta: l'aroma, la polpa e le cellule restituiti; zuccheri e/o miele fino a un massimo del 20% del peso totale dei prodotti finiti di cui all'allegato IV, parte I, del 15 % del peso totale dei prodotti finiti di cui all'allegato IV, parte II, e del 10 % del peso totale dei prodotti finiti di cui all'allegato IV, parte III; e/o edulcoranti. L'indicazione che al nettare di frutta non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti, inclusi gli edulcoranti quali definiti nel regolamento (CE)



n. 1333/2008. Se è presente tale indicazione, sull'etichetta figura altresì l'indicazione seguente: "contiene naturalmente zuccheri";

- per i prodotti di cui all'allegato III, lettera a), lettera b), primo trattino, lettera c), lettera e), secondo trattino, e lettera h): zuccheri e/o miele;

- per i prodotti di cui alla parte I, punti da 1 a 7, al fine di correggerne il gusto acido: succo di limone e/o di limetta e/o succo concentrato di limone e/o di limetta in quantità non superiore ai 3 g per litro di succo, espresso in acido citrico anidro;

- per il succo di pomodoro e il succo di pomodoro da concentrato: sale, spezie ed erbe aromatiche;

- per i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri e succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri da concentrato: acqua, nella misura strettamente necessaria a ripristinare l'acqua persa come risultato del processo di riduzione dello zucchero.

3. Trattamenti e sostanze autorizzati: ai prodotti di cui alla parte I possono essere applicati solo i seguenti trattamenti e possono essere aggiunte solo le seguenti sostanze:

- processi meccanici di estrazione;

- gli abituali processi fisici, compresi i processi di estrazione con acqua (processo «in line») della parte commestibile dei frutti diversi dall'uva destinati alla fabbricazione di succhi di frutta, purché i succhi di frutta concentrati ottenuti soddisfino quanto disposto alla parte I, punto 1;

- per i succhi di uva, se è stata utilizzata la solfitazione dell'uva mediante biossido di zolfo, la desolfitazione tramite processi fisici è autorizzata purché la quantità totale di SO₂ presente nel prodotto finito non superi i 10 mg/l;

- preparati enzimatici: pectinasi (per la scissione della pectina), proteinasi (per la scissione delle proteine) e amilasi (per la scissione degli amidi) conformi ai requisiti del regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari;

- gelatina alimentare;

- tannini;

- silice colloidale;

- carbone vegetale;

- azoto;

- bentonite come argilla assorbente;

- coadiuvanti di filtrazione e agenti precipitanti chimicamente inerti (compresi perlite, diatomite lavata, cellulosa, poliammide insolubile, polivinilpolipirrolidone, polistirene), conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

- coadiuvanti di assorbimento chimicamente inerti conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004, utilizzati per ridurre il tenore di limonoidi e naringina del succo di agrumi senza incidere in modo



rilevante sul tenore di glucosidi dei limonoidi, di acido, di zuccheri (compresi gli oligosaccaridi) o di minerali.))

- proteine vegetali derivate da frumento, piselli, patate o semi di girasole a fini di chiarificazione;
- solo per i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri, i succhi di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri e i succhi di frutta concentrati a tasso ridotto di zuccheri: i processi per ridurre la quantità di zuccheri presenti naturalmente, nella misura in cui mantengano tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto, ossia filtrazione su membrana e fermentazione mediante lievito.»



«Allegato III

DENOMINAZIONI SPECIFICHE DI TALUNI PRODOTTI ELENCATI NELL'ALLEGATO I

I. Denominazioni specifiche che possono essere utilizzate solo nella lingua della denominazione

- a) «vruchtendrank», per i nettari di frutta;
- b) «Süßmost» è utilizzata solo in concomitanza con le denominazioni «Fruchtsaft» o «Fruchtnektar»:
 - 1) per i nettari di frutta ottenuti esclusivamente da succhi di frutta, da succhi concentrati di frutta o da una miscela di questi prodotti, non idonei a essere consumati allo stato naturale a causa del loro elevato grado di acidità naturale;
 - 2) per i succhi di frutta ottenuti da mele o pere, con aggiunta di mele se del caso, ma senza aggiunta di zuccheri;
- c) «succo e polpa» o «sumo e polpa», per i nettari di frutta ottenuti esclusivamente da purea di frutta, anche concentrata;
- d) «æblemost», sinonimo di succo di mela;
- e) «æblemost fra koncentrat», sinonimo di succo di mela da concentrato;
- f) «sur ... saft», completata dall'indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, per i succhi senza aggiunta di zuccheri, ottenuti dai ribes neri, dalle ciliegie, dai ribes rossi, dai ribes bianchi, dai lamponi, dalle fragole o dalle bacche di sambuco,
- g) «sød... saft» o «sødet... saft», completata dall'indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, per i succhi di questa stessa frutta, addizionati con più di 200 g di zuccheri per litro;
- h) «äppelmust/äpplemust», sinonimo di succo di mela;
- i) «mosto», sinonimo di succo di uva;
- l) «smiltsērķšķu sula ar cukuru» o «astelpaju mahl suhkruga» o «słodzony sok z rokitnika» per i succhi ottenuti dal frutto dell'olivello spinoso, addizionati con non più di 140 g di zuccheri per litro.

II. Denominazioni specifiche che possono essere utilizzate in una o più lingue ufficiali dell'Unione

- a) «acqua di cocco», per il prodotto che è estratto direttamente dalla noce di cocco senza spremere la polpa di cocco, come sinonimo di succo di cocco.»;



«ALLEGATO IV

(Art. 2)

Ingredienti facoltativi ai prodotti definiti nell'allegato I

- Miele: in tutti i prodotti in sostituzione totale o parziale degli zuccheri,
- succo di frutta, concentrato o meno: solo nella confettura,
- succo di agrumi, concentrato o meno: nei prodotti ottenuti da altri frutti: solo nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra,
- succo di piccoli frutti rossi, concentrato o meno: solo nella confettura e confettura extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi, prugne e rabarbaro,
- succo di barbabietole rosse, concentrato o meno: solo nella confettura e gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne,
- oli essenziali di agrumi: solo nelle marmellate di agrumi e nelle marmellate-gelatine,
- oli e grassi commestibili in quanto agenti antischiumogeni: in tutti i prodotti,
- pectina liquida: in tutti i prodotti,
- scorze di agrumi: nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra,
- foglie di *Pelargonium odoratissimum*: nella confettura, confettura extra, gelatina e 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,
- erbe aromatiche, spezie: in tutti i prodotti,
- vaniglia, estratti di vaniglia, vanillina: in tutti i prodotti,
- additivi alimentari autorizzati in conformità al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008.»

