



UNIONE EUROPEA

IL PARLAMENTO EUROPEO

IL CONSIGLIO

Strasburgo, 19 aprile 2012
(OR. en)

2010/0254 (COD)
LEX 1266

PE-CONS 74/1/11
REV 1

DENLEG 155
SAN 269
AGRI 854
CODEC 2360

**DIRETTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
CHE MODIFICA LA DIRETTIVA 2001/112/CE DEL CONSIGLIO CONCERNENTE
I SUCCHI DI FRUTTA E ALTRI PRODOTTI ANALOGHI
DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA**

Direttiva 2012/12/UE
del Parlamento europeo e del Consiglio

del 19 aprile 2012

**che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente
i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana**

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 43, paragrafo 2,

vista la proposta della Commissione europea,

previa trasmissione del progetto di atto legislativo ai parlamenti nazionali,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo¹,

deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria²,

¹ GU C 84 del 17.3.2011, pag. 45.

² Posizione del Parlamento europeo del 14 dicembre 2011 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio dell'8 marzo 2012 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale).

considerando quanto segue:

- (1) Al fine di tutelare gli interessi dei consumatori e di promuovere la libera circolazione dei succhi di frutta e altri prodotti analoghi all'interno dell'Unione, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio¹ ha stabilito disposizioni specifiche relative alla produzione, alla composizione e all'etichettatura dei prodotti in questione. È opportuno che tali norme siano adeguate al progresso tecnico e tengano conto, per quanto possibile, dello sviluppo delle norme internazionali in materia, in particolare della norma generale del Codex relativa ai succhi e nettari di frutta (norma Codex 247-2005) che è stata adottata dalla Commissione del Codex Alimentarius in occasione della sua ventottesima sessione, svoltasi dal 4 al 9 luglio 2005 («norma Codex»). La norma del Codex stabilisce in particolare fattori di qualità e requisiti in materia di etichettatura per i succhi di frutta e i prodotti analoghi.
- (2) Fatto salvo il disposto della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità², è necessario modificare le disposizioni specifiche della direttiva 2001/112/CE relative all'etichettatura dei succhi di frutta e prodotti analoghi per rispecchiare le nuove norme sugli ingredienti autorizzati, quali quelle relative all'aggiunta di zuccheri, che non è più consentita nei succhi di frutta. Per gli altri prodotti, gli zuccheri aggiunti dovrebbero continuare a essere etichettati in conformità della direttiva 2000/13/CE.

¹ GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58.

² GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.

- (3) L'indicazione nutrizionale «senza zuccheri aggiunti» di cui all'allegato del 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 alimentari¹, è utilizzata da moltissimo tempo per i succhi di frutta. Alla luce dei nuovi requisiti previsti nella presente direttiva in merito alla composizione dei succhi di frutta, la repentina scomparsa di tale indicazione al termine di un periodo transitorio potrebbe impedire di distinguere chiaramente, in modo immediato, tra succhi di frutta e altre bevande per quanto concerne l'aggiunta di zuccheri nei prodotti, e ciò a danno del settore dei succhi di frutta. Al fine di consentire all'industria di informare adeguatamente i consumatori, è opportuno prevedere la possibilità di utilizzare, per un periodo limitato, una dichiarazione indicante che i succhi di frutta non contengono zuccheri aggiunti.
- (4) Al fine di adeguare gli allegati della direttiva 2001/112/CE allo sviluppo delle norme internazionali pertinenti e di tener conto del progresso tecnico, dovrebbe essere delegato alla Commissione il potere di adottare atti conformemente all'articolo 290 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea riguardo alla modifica di tali allegati, ad eccezione dell'allegato I, parte I, e dell'allegato II. È di particolare importanza che durante i lavori preparatori la Commissione svolga adeguate consultazioni, anche a livello di esperti. Nel preparare e redigere gli atti delegati, la Commissione dovrebbe provvedere alla trasmissione parallela, tempestiva e adeguata dei documenti pertinenti al Parlamento europeo e al Consiglio.

¹ GU L 404 del 30.12.2006, pag. 9.

- (5) Per consentire agli Stati membri di adottare a livello nazionale le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva, è opportuno stabilire un periodo di recepimento di diciotto mesi. Durante tale periodo, dovrebbero continuare ad essere d'applicazione i requisiti stabiliti dalla direttiva 2001/112/CE, senza le modifiche introdotte dalla presente direttiva.
- (6) Per tener conto degli interessi degli operatori economici che immettono sul mercato o etichettano i propri prodotti in conformità dei requisiti applicabili prima dell'entrata in vigore delle disposizioni nazionali di recepimento della presente direttiva, occorre stabilire misure transitorie adeguate. La presente direttiva dovrebbe pertanto prevedere che i prodotti in questione possano continuare ad essere commercializzati per un tempo limitato dopo il termine di recepimento.
- (7) Poiché l'obiettivo della presente direttiva, vale a dire adeguare la direttiva 2001/112/CE al progresso tecnico tenendo conto nel contempo della norma del Codex, non può essere conseguito in misura sufficiente dagli Stati membri e può dunque essere conseguito meglio a livello di Unione, quest'ultima può intervenire in base al principio di sussidiarietà sancito dall'articolo 5 del trattato sull'Unione europea. La presente direttiva si limita a quanto è necessario per conseguire tale obiettivo in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso articolo.
- (8) È opportuno modificare di conseguenza la direttiva 2001/112/CE,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1
Modifiche alla direttiva 2001/112/CE

La direttiva 2001/112/CE è così modificata:

- 1) all'articolo 1, è aggiunto il comma seguente:

«Salvo ove diversamente stabilito dalla presente direttiva, i prodotti di cui all'allegato I sono soggetti alla normativa dell'Unione applicabile agli alimenti, come il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare* .

* GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.❶»;

- 2) l'articolo 2 è soppresso;

- 3) l'articolo 3 è così modificato:
- a) il punto 3 è sostituito dal seguente:
- «3) Se il prodotto è fabbricato con due o più specie di frutta, salvo quando viene utilizzato succo di limone e/o di limetta, alle condizioni stabilite nell'allegato I, parte II, punto 2, la denominazione di vendita è costituita dall'indicazione della frutta utilizzata, in ordine decrescente di volume dei succhi o delle puree di frutta, come riportata nell'elenco degli ingredienti. Tuttavia, nel caso di prodotti fabbricati con tre o più specie di frutta, l'indicazione della frutta utilizzata può essere sostituita dalla dicitura “più specie di frutta”, da un'indicazione simile o da quella relativa al numero delle specie utilizzate.»;
- b) il punto 4 è soppresso;

4) l'articolo 4 è sostituito dal seguente:

«Articolo 4

L'etichettatura del succo di frutta concentrato di cui all'allegato I, parte I, punto 2, non destinato al consumatore finale, contiene un riferimento indicante la presenza e la quantità di succo di limone o di limetta o di sostanze acidificanti aggiunti consentiti dal regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari*. Tale menzione è riportata:

- sull'imballaggio,
- su un'etichetta apposta sull'imballaggio, o
- su un documento di accompagnamento.

* GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.»;

5) all'articolo 5 è aggiunto il comma seguente:

«La presente direttiva si applica ai prodotti definiti all'allegato I immessi sul mercato dell'Unione in conformità del regolamento (CE) n. 178/2002.»;

6) l'articolo 7 è sostituito dai seguenti:

«Articolo 7

Al fine di adeguare gli allegati della presente direttiva agli sviluppi delle norme internazionali pertinenti e di tener conto del progresso tecnico, alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati, conformemente all'articolo 7 *bis*, per modificare gli allegati della presente direttiva, ad eccezione dell'allegato I, parte I, e dell'allegato II.»;

7) è inserito l'articolo seguente:

«Articolo 7 bis

1. Il potere di adottare gli atti delegati è conferito alla Commissione alle condizioni stabilite nel presente articolo.

2. Il potere di adottare gli atti delegati di cui all'articolo 7 è conferito alla Commissione per un periodo di cinque anni a decorrere da...⁺. La Commissione elabora una relazione sulla delega di potere al più tardi nove mesi prima della scadenza del periodo di cinque anni. La delega di potere è tacitamente prorogata per periodi di identica durata, a meno che il Parlamento europeo o il Consiglio non si oppongano a tale proroga al più tardi tre mesi prima della scadenza di ciascun periodo.
3. La delega di potere di cui all'articolo 7 può essere revocata in qualsiasi momento dal Parlamento europeo o dal Consiglio.

La decisione di revoca pone fine alla delega di potere ivi specificata. Gli effetti della decisione decorrono dal giorno successivo alla pubblicazione della decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* o da una data successiva ivi specificata. Essa non pregiudica la validità degli atti delegati già in vigore.

4. Non appena adotta un atto delegato, la Commissione ne dà contestualmente notifica al Parlamento europeo e al Consiglio.

⁺ GU: inserire la data corrispondente a diciotto mesi dalla data di entrata in vigore della presente direttiva.

5. L'atto delegato adottato ai sensi dell'articolo 7 entra in vigore solo se né il Parlamento europeo né il Consiglio hanno sollevato obiezioni entro il termine di due mesi a decorrere dalla data in cui esso è stato loro notificato o se, prima della scadenza di tale termine, sia il Parlamento europeo che il Consiglio hanno informato la Commissione che non intendono sollevare obiezioni. Tale termine è prorogato di due mesi su iniziativa del Parlamento europeo o del Consiglio.»;
- 8) l'articolo 8 è soppresso;
- 9) gli allegati sono sostituiti dal testo di cui all'allegato della presente direttiva.

Articolo 2

Recepimento

1. Gli Stati membri adottano le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro ...⁺. Essi comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni.

⁺ GU: inserire la data corrispondente a diciotto mesi dalla data di entrata in vigore della presente direttiva.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

Gli Stati membri applicano le presenti disposizioni a decorrere da ...⁺.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 3

Disposizioni transitorie

1. I prodotti immessi sul mercato o etichettati anteriormente a ...⁺ in conformità della direttiva 2001/112/CE possono continuare ad essere commercializzati fino a ...⁺⁺.
2. L'indicazione «Da ...⁺⁺ i succhi di frutta non possono contenere zuccheri aggiunti» può apparire sull'etichetta nello stesso campo visivo della denominazione dei prodotti di cui all'allegato I, parte I, punti da 1 a 4, fino al ...⁺⁺⁺.

⁺ GU: inserire la data corrispondente a diciotto mesi dalla data di entrata in vigore della presente direttiva.

⁺⁺ GU: inserire la data corrispondente a tre anni dalla data di entrata in vigore della presente direttiva.

⁺⁺⁺ GU: inserire la data corrispondente a quattro anni e sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente direttiva.

Articolo 4
Entrata in vigore

La presente direttiva entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Articolo 5
Destinatari

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Strasburgo, il

Per il Parlamento europeo
Il presidente

Per il Consiglio
Il presidente

ALLEGATO

«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 definito al punto 2, con acqua potabile che soddisfa i criteri stabiliti dalla direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano¹.

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.

¹ GU L 330 del 5.12.1998, pag. 32.

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 alimentari¹, 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.

¹ GU L 404 del 30.12.2006, pag. 9.

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 alimenti¹,

¹ GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26.

- additivi alimentari autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 1333/2008,

e in aggiunta:

- per i succhi di frutta, i succhi di frutta da concentrati e i succhi di frutta concentrati: 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 finali 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 sono consentite 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 il nettare di frutta contiene naturalmente zuccheri, sull'etichetta dovrebbe figurare 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 5, 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.

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 alimentari¹,
- gelatina alimentare,
- tannini,
- silice colloidale,
- carbone vegetale;
- azoto,
- bentonite come argilla assorbente,

¹ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 7.

- 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 alimentari¹,
- 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.

¹ GU L 338 del 13.11.2004, pag. 4.

ALLEGATO II

DEFINIZIONI DELLE MATERIE PRIME

Ai fini della presente direttiva si applicano le seguenti definizioni:

1. Frutta

Tutti i frutti. Ai fini della presente direttiva, anche i pomodori sono considerati un frutto.

La frutta deve essere sana, matura al punto giusto e fresca o conservata con mezzi fisici o mediante uno o più trattamenti, compresi i trattamenti post-raccolta applicati conformemente alla normativa dell'Unione.

2. Purea di frutta

Il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto mediante processi fisici adeguati quali la setacciatura, triturazione o macinazione della parte commestibile dei frutti interi o senza buccia, senza eliminazione di succo.

3. Purea concentrata di frutta

Il prodotto ottenuto dalla purea di frutta mediante l'eliminazione fisica di una determinata parte dell'acqua di costituzione.

Alla purea di frutta concentrata può essere restituito l'aroma, ottenuto tramite mezzi fisici adeguati quali definiti nell'allegato I, parte II, punto 3, e proveniente esclusivamente da frutti della stessa specie.

4. Aroma

Fatto salvo il regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti¹, gli aromi da restituire ai succhi si ottengono durante la trasformazione del frutto mediante l'applicazione di processi fisici adeguati. Tali processi fisici possono essere applicati per trattenere, conservare o stabilizzare la qualità dell'aroma e includono in particolare la spremitura, l'estrazione, la distillazione, il filtraggio, l'assorbimento, l'evaporazione, il frazionamento e la concentrazione.

L'aroma è ottenuto dalle parti commestibili del frutto; tuttavia, esso può anche provenire da olio spremuto a freddo dalla scorza di agrumi e da composti di noccioli.

5. Zuccheri

- gli zuccheri definiti dalla direttiva 2001/111/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana²,
- lo sciroppo di fruttosio,
- gli zuccheri derivati dalla frutta.

¹ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 34.

² GU L 10 del 12.1.2002, pag. 53.

6. Miele

Il prodotto definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele¹.

7. Polpa o cellule

I prodotti ottenuti a partire dalle parti commestibili del frutto della stessa specie, senza eliminazione di succo. Inoltre, per gli agrumi, per polpa o per cellule si intendono gli agglomerati di succo ottenuti dall'endocarpo.

¹ GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47.

ALLEGATO III

DENOMINAZIONI SPECIFICHE DI TALUNI PRODOTTI ELENCATI NELL'ALLEGATO I

a) “vruchtendrank”, per i nettari di frutta;

b) “Süßmost”

La designazione “süßmost” può essere utilizzata solo in concomitanza con le denominazioni “fruchtsaft” o “fruchtnektar”:

- 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 ad essere consumati allo stato naturale a causa del loro elevato grado di acidità naturale,
- 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”, per i succhi di mela senza aggiunta di zuccheri;

- e) – “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,
 - “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;
- f) “äppelmust/äpplemust”, per i succhi di mela senza aggiunta di zuccheri;
- g) “mosto”, sinonimo di succo di uva;
- h) “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.

ALLEGATO IV

DISPOSIZIONI SPECIFICHE RELATIVE AI NETTARI DI FRUTTA

Nettari di frutta	Tenore minimo di succo e/o di purea (espresso in percentuale del volume del prodotto finito)
I. Frutta dal succo acido non idonea al consumo allo stato naturale	
Frutto della passione	25
Morelle di Quito	25
Ribes nero	25
Ribes bianco	25
Ribes rosso	25
Uva spina	30
Frutti dell'olivello spinoso	25
Prugne	30
Prugne	30
Susine	30
Sorbe	30
Cinorrodi	40
Marasche	35
Altre ciliegie	40
Mirtilli	40
Bacche di sambuco	50

Nettari di frutta	Tenore minimo di succo e/o di purea (espresso in percentuale del volume del prodotto finito)
Lamponi	40
Albicocche	40
Fragole	40
More	40
Mirtilli rossi	30
Cotogne	50
Limoni e limette	25
Altra frutta appartenente a questa categoria	25
II. Frutta con basso tenore di acido, frutta con molta polpa o frutta molto aromatizzata con un succo non idoneo al consumo allo stato naturale	
Manghi	25
Banane	25
Guaiave o Guave	25
Papaie	25
Litchi	25
Azzaruoli	25
Crossoli	25

Nettari di frutta	Tenore minimo di succo e/o di purea (espresso in percentuale del volume del prodotto finito)
Cachirmani o cuori di bue	25
Cerimolie	25
Melegrane	25
Anacardi o noci di acagiù	25
Frutti di caja	25
Frutti di imbu	25
Altra frutta appartenente a questa categoria	25
 III. Frutta con un succo idoneo al consumo allo stato naturale	
Mele	50
Pere	50
Pesche	50
Agrumi, esclusi limoni e limette	50
Ananas	50
Pomodori	50
Altra frutta appartenente a questa categoria	50

ALLEGATO V

VALORI BRIX MINIMI PER SUCCO DI FRUTTA RICOSTITUITO
E PER PUREA DI FRUTTA RICOSTITUITA

Nome comune del frutto	Nome botanico	Livelli Brix minimi
Mela [*]	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Albicocca ^{**}	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banana ^{**}	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (escluse le banane “plantains”)	21,0
Ribes nero [*]	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Uva [*]	<i>Vitis vinifera</i> L. o suoi ibridi <i>Vitis labrusca</i> L. o suoi ibridi	15,9
Pompelmo [*]	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Guaiava o Guava ^{**}	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Limone [*]	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	8,0
Mango ^{**}	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Arancia [*]	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Frutto della passione [*]	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pesca ^{**}	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. persica	10,0

Nome comune del frutto	Nome botanico	Livelli Brix minimi
Pera **	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas *	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Lampone *	<i>Rubus idaeus</i>	7,0
Amarena *	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Fragola *	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Pomodoro *	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarino *	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Per i prodotti contrassegnati da un asterisco (*), che sono prodotti come succo, viene determinata una densità relativa minima rispetto all'acqua a 20/20 °C.

Per i prodotti contrassegnati da due asterischi (**), che sono prodotti come purea, viene determinato solo un valore Brix minimo non corretto (senza correzione dell'acidità).»