



**CONSIGLIO  
DELL'UNIONE EUROPEA**

**Bruxelles, 20 dicembre 2011 (22.12)  
(OR. en)**

**18418/11**

---

**Fascicolo interistituzionale:  
2010/0254 (COD)**

---

**CODEC 2387  
DENLEG 156  
SAN 271  
AGRI 868  
PE 552**

**NOTA**

---

del: Segretariato generale  
al: Comitato dei Rappresentanti permanenti/Consiglio

---

Oggetto: Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio recante modifica della direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana  
- Risultati della prima lettura del Parlamento europeo  
(Strasburgo, 12-15 dicembre 2011)

---

**I. INTRODUZIONE**

Conformemente alle disposizioni dell'articolo 294 del TFUE e alla dichiarazione comune sulle modalità pratiche della procedura di codecisione<sup>1</sup>, hanno avuto luogo vari contatti informali tra il Consiglio, il Parlamento europeo e la Commissione al fine di raggiungere un accordo in prima lettura sul fascicolo in questione, evitando in tal modo di dover ricorrere ad una seconda lettura e alla procedura di conciliazione.

---

<sup>1</sup> GU C 145 del 30.6.2007, pag. 5.

In questo contesto il relatore, Andres PERELLO RODRIGUEZ (S&D, ES), ha presentato, a nome della Commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare, un unico emendamento di compromesso (emendamento 32) alla proposta di direttiva. Tale emendamento era stato concordato durante i contatti informali di cui sopra.

## II. VOTAZIONE

Nella votazione che ha avuto luogo il 14 dicembre, la plenaria ha adottato l'unico emendamento di compromesso (emendamento 32) alla proposta di direttiva. L'emendamento adottato corrisponde a quanto convenuto fra le tre istituzioni e dovrebbe quindi essere accettabile per il Consiglio. Di conseguenza, previo esame del testo da parte dei giuristi-linguisti, il Consiglio dovrebbe essere in grado di adottare l'atto legislativo.

Il testo dell'emendamento adottato e la risoluzione legislativa del Parlamento europeo figurano nell'allegato della presente nota. L'emendamento è presentato sotto forma di testo consolidato in cui le parti aggiunte sono evidenziate in *neretto e corsivo*, le soppressioni sono indicate dal simbolo "■" e le modifiche di tipo linguistico o formale dal simbolo "||".

## **Succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana \*\*\*I**

**Risoluzione legislativa del Parlamento europeo del 14 dicembre 2011 sulla proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio recante modifica della direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana (COM(2010)0490 – C7-0278/2010 – 2010/0254(COD))**

**(Procedura legislativa ordinaria: prima lettura)**

*Il Parlamento europeo,*

- vista la proposta della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio (COM(2010)0490),
  - visti l'articolo 294, paragrafo 2, e l'articolo 43, paragrafo 2, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, a norma dei quali la proposta gli è stata presentata dalla Commissione (C7-0278/2010),
  - visto l'articolo 294, paragrafo 3, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea,
  - visto il parere del Comitato economico e sociale europeo del 19 gennaio 2011<sup>1</sup>,
  - visto l'impegno assunto dal rappresentante del Consiglio, con lettera del 18 novembre 2011, di approvare la posizione del Parlamento europeo, in conformità dell'articolo 294, paragrafo 4, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea,
  - visto l'articolo 55 del suo regolamento,
  - visti la relazione della commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare e il parere della commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale (A7-0224/2011),
1. adotta la posizione in prima lettura figurante in appresso;
  2. chiede alla Commissione di presentargli nuovamente la proposta qualora intenda modificarla sostanzialmente o sostituirla con un nuovo testo;
  3. incarica il suo Presidente di trasmettere la posizione del Parlamento al Consiglio e alla Commissione nonché ai parlamenti nazionali.

---

<sup>1</sup> GU C 84 del 17.3.2011, pag. 45.

**Posizione del Parlamento europeo definita in prima lettura il 14 dicembre mese 2011 in vista dell'adozione della direttiva 2011/.../UE del Parlamento europeo e del Consiglio recante modifica della 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 europeo<sup>1</sup>,

deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria<sup>2</sup>,

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 europea, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana<sup>3</sup>, ha stabilito disposizioni specifiche relative alla produzione, alla composizione e all'etichettatura dei prodotti in questione. È necessario che tali norme vengano adeguate al progresso tecnico e tengano conto, **per quanto possibile**, dello sviluppo delle norme internazionali in materia, in particolare della norma 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.**

- (3) **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 pubblicità<sup>4</sup>, **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.**

**(3 bis) 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**

---

<sup>1</sup> GU C 84 del 17.3.2011, pag.45.

<sup>2</sup> Posizione del Parlamento europeo del 14 dicembre 2011.

<sup>3</sup> GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58.

<sup>4</sup> GU L 124 del 25.05.00, pag. 66.

*alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari<sup>1</sup>, è utilizzata da moltissimo tempo in relazione al succo 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 del periodo transitorio potrebbe impedire di distinguere chiaramente, in modo immediato, tra frutti di frutta e altre bevande per quanto concerne l'aggiunta di zuccheri nei prodotti, e ciò tornerebbe a danno del settore dei succhi di frutta. È pertanto opportuno prevedere opportuni accorgimenti affinché, per un periodo limitato, l'industria possa informare adeguatamente i consumatori.*

(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 degli allegati della direttiva 2001/112/CE, 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 provvede alla trasmissione parallela, tempestiva e adeguata dei documenti pertinenti al Parlamento europeo e al Consiglio.*

(4 bis) *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.*

(4 ter) *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 periodo di tempo limitato.*

(4 quater) *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.*

(5) Occorre modificare la direttiva 2001/112/CE di conseguenza,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1  
Modifica della direttiva 2001/112/CE

La direttiva 2001/112/CE è così modificata:

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

---

<sup>1</sup> GU L 404 del 30.12.2006, pag. 9.

*"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 del 1.2.2002, pag. 1."*

**-1 bis) l'articolo 2 è soppresso.**

1) all'articolo 3, 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, **quale figurante 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.";

**1 bis) all'articolo 3, il punto 4 è soppresso.**

2) 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\*<sup>1</sup>. Tale menzione è riportata:

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

---

\* *GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16."*

**2 bis) all'articolo 5 è aggiunto il seguente comma:**

***"La presente direttiva si applica ai prodotti di cui all'allegato I immessi sul mercato dell'Unione europea in conformità del regolamento (CE) n. 178/2002 ."***

3) l'articolo 7 è sostituito dal seguente:

"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.

" "

4) è inserito il seguente articolo:

"Articolo 7 bis

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

**1 bis. Il potere di cui all'articolo 7 è conferito alla Commissione per un periodo di cinque anni a decorrere dal...<sup>+</sup>. 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.**

"

2. La delega dei poteri di cui **all'articolo 7** può essere revocata in qualunque momento dal Parlamento europeo o dal Consiglio.

"

La decisione di revoca pone fine alla delega dei poteri ivi specificati. Gli effetti della decisione decorrono **dal giorno successivo a quello della pubblicazione della decisione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea** o da una data successiva ivi specificata. La decisione di revoca lascia impregiudicata la validità degli atti delegati già in vigore.

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

4. **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**.

---

<sup>+</sup> **GU: inserire la data: diciotto mesi dalla data di entrata in vigore della presente direttiva.**

***Gli atti delegati*** sono pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ed entrano in vigore alla data ivi indicata ***solo dopo lo scadere del termine per sollevare obiezioni***.

***Gli atti delegati possono*** essere ***pubblicati*** nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ed entrare in vigore prima della scadenza di tale termine se il Parlamento europeo e il Consiglio hanno entrambi informato la Commissione della loro intenzione di non sollevare obiezioni.

■ ";

- 5) l'articolo 8 è soppresso;
- 6) gli allegati sono sostituiti dal testo di cui all'allegato della presente direttiva.

#### Articolo 2 Attuazione

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

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 del riferimento sono decise dagli Stati membri.

***Gli Stati membri applicano le presenti disposizioni a decorrere dal...<sup>+</sup>***.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle principali disposizioni legislative nazionali che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

#### *Articolo 2 bis* *Disposizioni transitorie*

1. ***I prodotti immessi sul mercato o etichettati prima del ...<sup>+</sup> in conformità della direttiva 2001/112/CE possono continuare ad essere commercializzati sino al ...<sup>++</sup>***.
2. ***L'indicazione "a partire dal ...<sup>++</sup> nessun succo di frutta contiene 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, sino al ...<sup>+++</sup>***.

#### Articolo 3 Entrata in vigore

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

---

<sup>+</sup> ***GU: inserire la data: diciotto mesi dalla data di entrata in vigore della presente direttiva.***

<sup>+</sup> ***GU: inserire la data: diciotto mesi dalla data di entrata in vigore della presente direttiva.***

<sup>++</sup> ***GU: inserire la data: tre anni dalla data di entrata in vigore della presente direttiva.***

<sup>+++</sup> ***GU: inserire la data: quattro anni e sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente direttiva.***



Articolo 4  
Destinatari

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a ..., 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 proviene 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 autorizzato il mescolamento di succo di frutta con purea di frutta.

##### b) Succo di frutta ottenuto da succo concentrato

Designa il prodotto ottenuto mediante ricostituzione del succo di frutta concentrato definito nella parte I, **punto 2**, con acqua potabile che soddisfa i criteri della direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano<sup>1</sup>.

Il contenuto solido del prodotto finito è conforme al valore Brix minimo per il succo ricostituito indicato nell'allegato V.

Se un succo a base di succo 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 **ottenuti da** concentrati.

Il succo è preparato con processi adeguati che mantengono le caratteristiche fisiche, chimiche,

---

<sup>1</sup> **GUL 330 del 5.12.1998, pag. 32.**

organolettiche e nutritive essenziali di un tipo medio di succo del frutto da cui è ottenuto.

Nella produzione di succo di frutta a base di succo concentrato è autorizzato il mescolamento 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, mediante eliminazione fisica di una determinata parte d'acqua. Se il prodotto è destinato al consumo diretto, questa eliminazione deve essere almeno pari al 50%.

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 nessun altro mezzo, o
- frutti interi disidratati.



## 4. Succo di frutta disidratato - in polvere

Designa il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o più specie, 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 *nella parte I, punti 1, 2, 3 e 4*, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti, e che
- è ■ conforme a quanto disposto nell'allegato IV.

**Fatto salvo il regolamento (CE) n. 1924/2006, 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.

## 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 comunemente usato. 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 mescolamento 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 delle parti solide *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<sup>1</sup>;
- *additivi alimentari autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 1333/2008;*
- *per i succhi di frutta, i nettari di frutta, i succhi di frutta a base di succo concentrato e i succhi di frutta concentrati: l'aroma, la polpa e le cellule restituiti;*
- *soltanto per i succhi di uva: i sali di acido tartarico restituiti.*
- *per i nettari di frutta: 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, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: "contiene in natura 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 1, 2, 3, 4 e 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 anidride di acido citrico;
- *per il succo di pomodoro e il succo di pomodoro a base di succo concentrato: sale, spezie ed erbe aromatiche.*

## 3. Trattamenti e sostanze autorizzati

---

<sup>1</sup> *GU L 404 del 30.12.06, pag. 26.*

***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 ed i processi di estrazione ad acqua (processo "in line") della parte commestibile dei frutti diversi dall'uva destinati alla fabbricazione di succhi di frutta concentrati, 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 SO<sub>2</sub> 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.,
- gelatina alimentare,
- tannini,
- silica sol,
- 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 e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE<sup>1</sup>,
- coadiuvanti di assorbimento chimicamente inerti conformi alle direttive relative ai materiali e agli oggetti a contatto con i prodotti alimentari, 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.

■

---

<sup>1</sup> ***GUL 338 del 13.11.04, pag. 4.***

## ALLEGATO II

### DEFINIZIONI DELLE MATERIE PRIME

Ai fini della presente direttiva:

1. Frutta

Ai fini della presente direttiva, anche il pomodoro è considerato 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

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




3. Purea concentrata di frutta

Designa il prodotto ottenuto dalla purea di frutta mediante 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, 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 un composto di noccioli.

5. Zuccheri

- Designa gli zuccheri definiti dalla direttiva 2001/111/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana<sup>1</sup>,
- lo sciroppo di fruttosio,
- gli zuccheri derivati dalla frutta.

6. Miele

---

<sup>1</sup> ***GUL 10 del 12.1.2002, pag. 53.***

Designa il prodotto definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele<sup>1</sup>.

7. Polpa o cellule

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

■

---

<sup>1</sup> *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 un miscuglio di questi due prodotti, non idonei al consumo tal quali 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) "Äpplemust", per i succhi di mela senza aggiunta di zuccheri;

(g) "Mosto", sinonimo di succo di uva;

(h) ***"Smiltsērķšķu sula ar cukuru" o "astelpaju marjad 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. 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 ciliege	40
Mirtilli	40
Bacche di sambuco	50
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	
Manghi	25
Banane	25
Guaiave	25
Papaie	25
Litchi	25
Azzeruoli	25
Crossoli	25
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	<b>Livelli</b> Brix minimi
Mela*	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11.2
Albicocca**	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11.2
Banana**	<i>Musa x paradisiacal</i> L. (escluse le banane "plantains")	21.0
Ribes nero*	<i>Ribes nigrum</i> L.	<b>11.0</b>
Uva*	<i>Vitis vinifera</i> L. o suoi ibridi <i>Vitis labrusca</i> L. o suoi ibridi	15.9
Pompelmo*	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10.0
Guaiava**	<i>Psidium guajava</i> L.	<b>8.5</b>
Limone*	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	8.0
Mango**	<b><i>Mangifera indica</i></b> L.	<b>13.5</b>
Arancia*	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11.2
Frutto della passione *	<i>Passiflora edulis</i> Sims	<b>12.0</b>
Pesca**	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10.0
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).".