

DECRETO LEGISLATIVO 19 febbraio 2014, n. 20

Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana. (14G00032)

(GU n.57 del 10-3-2014)

Vigente al: 11-3-2014

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 6 agosto 2013, n. 96, recante delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti dell'Unione europea - Legge di delegazione europea 2013;

Visto il decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151;

Vista la direttiva 2001/112/CE del 20 dicembre 2001 del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana;

Vista la 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;

Vista la direttiva di esecuzione 2013/45/UE della Commissione del 7 agosto 2013 che modifica le direttive 2002/55/CE e 2008/72/CE del Consiglio e la direttiva 2009/145/CE della Commissione riguardo alla denominazione botanica del pomodoro;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione del 3 dicembre 2013;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano espresso nella seduta del 19 dicembre 2013;

Acquisiti i pareri delle competenti commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione del 14 febbraio 2014;

Sulla proposta del Ministro per gli affari europei e del Ministro dello sviluppo economico, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, della salute, delle politiche agricole alimentari e forestali e per gli affari regionali e le autonomie;

E m a n a

il seguente decreto legislativo:

Art. 1

Modifiche all'articolo 1 «Campo di applicazione»
del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151

1. Al comma 1, dopo le parole: «allegato I» sono inserite le seguenti: «parte I».

2. Dopo il comma 1, sono inseriti i seguenti:

«1-bis. Salvo quanto espressamente stabilito dal presente decreto

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

legislativo, i prodotti di cui al comma 1 sono soggetti alle norme comunitarie e di derivazione comunitaria applicabili agli alimenti ed in particolare al 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.

1-ter. Ai fini del presente decreto legislativo, si applicano le definizioni di cui all'allegato II.».

Art. 2

Modifiche all'articolo 2 «Aggiunte»
del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151

1. L'articolo 2 e' sostituito dal seguente: «1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere aggiunti gli ingredienti autorizzati nell'allegato I, parte II, punto 2.».

Art. 3

Modifiche all'articolo 3 «Trattamenti e sostanze
in essi utilizzati» del decreto legislativo
21 maggio 2004, n. 151

1. Il comma 1 dell'articolo 3 e' sostituito dal seguente:

«1. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere sottoposti ai trattamenti indicati nell'allegato I, parte II, punto 3, nei quali possono essere utilizzate le sostanze ivi indicate.».

Art. 4

Modifiche all'articolo 4 «Denominazioni di vendita
ed altre indicazioni» del decreto legislativo
21 maggio 2004, n. 151

1. All'articolo 4 sono apportate le seguenti modificazioni:

a) al comma 2, la lettera a) e' soppressa;

b) il comma 4 e' sostituito dal seguente:

«4. L'etichettatura del succo di frutta concentrato di cui all'allegato 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 e' riportata:

a) sull'imballaggio, oppure;

b) su un'etichetta apposta sull'imballaggio, oppure;

c) su un documento di accompagnamento.»;

c) al comma 6, le parole: «se il prodotto e' fabbricato con due o piu' specie, salvo quando viene utilizzato il succo di limone alle condizioni stabilite dall'articolo 2, la denominazione di vendita e' completata dall'indicazione della frutta utilizzata, in ordine decrescente di volume dei succhi o delle puree di frutta; tuttavia nel caso di prodotti fabbricati con almeno tre frutti, l'indicazione della frutta utilizzata puo' essere sostituita dalla dicitura "piu' specie di frutta" o "piu' frutti", da un'indicazione simile o dal numero delle specie di frutta utilizzate.» sono sostituite dalle seguenti: «se il prodotto e' fabbricato con due o piu' specie di

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 e' 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 piu' specie di frutta, l'indicazione della frutta utilizzata puo' essere sostituita dalla dicitura 'piu' specie di frutta', da un'indicazione simile o da quella relativa al numero delle specie utilizzate.»;

d) dopo il comma 6, e' aggiunto il seguente:

«6-bis. Ai fini della preparazione e della denominazione di succhi di frutta, purea di frutta e nettari di frutta, si applica quanto disposto nell'allegato I, parte II, punto 1.».

Art. 5

Modifiche all'articolo 6 «Sanzioni»
del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151

1. Al comma 2, le parole: «ai sensi dell'articolo 2, comma 1, o chiunque viola l'articolo 2, comma 2,» sono sostituite dalle seguenti: «dall'allegato I, parte 2, punto 2,».

2. Al comma 3, le parole: «ai sensi dell'articolo 3,» sono sostituite dalle seguenti: «dall'allegato I, parte II, punto 3,».

3. Dopo il comma 3, e' inserito il seguente:

«3-bis. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 4, commi 6 e 6-bis, e' assoggettato alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro tremila a euro novemila.».

Art. 6

Modifiche all'articolo 7 «Norme transitorie»
del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151

1. All'articolo 7 del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, i commi 1 e 2 sono sostituiti dai seguenti:

«1. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, e i relativi imballaggi, immessi sul mercato o etichettati conformemente alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto, possono continuare ad essere commercializzati fino al 28 aprile 2015.

2. L'indicazione "Dal 28 aprile 2015 i succhi di frutta non possono contenere zuccheri aggiunti" puo' 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 28 ottobre 2016.».

Art. 7

Disposizioni in materia di modifiche agli allegati
al decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151

1. L'allegato I e' sostituito dall'allegato I al presente decreto legislativo.

2. L'allegato II e' sostituito dall'allegato II al presente decreto legislativo.

3. L'allegato III e' sostituito dall'allegato III al presente decreto legislativo.

4. L'allegato IV e' sostituito dall'allegato IV al presente decreto

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



legislativo.

5. L'allegato V e' sostituito dall'allegato V al presente decreto legislativo.

6. Dopo l'articolo 7 del decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, e' inserito il seguente:

«Art. 7-bis (Aggiornamento degli allegati). - 1. All'aggiornamento e alla modifica delle disposizioni degli allegati al presente decreto legislativo derivanti da aggiornamenti e modifiche della direttiva 2001/112/CE si provvede con decreto del Ministro dello sviluppo economico ai sensi dell'articolo 35, comma 3, della legge 24 dicembre 2012, n. 234.».

Art. 8

Clausola di invarianza finanziaria

1. Dall'attuazione del presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica. I soggetti pubblici interessati provvedono agli adempimenti previsti dal presente decreto con le risorse umane e strumentali disponibili a legislazione vigente.

Art. 9

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, sara' inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addi' 19 febbraio 2014

NAPOLITANO

Letta, Presidente del Consiglio dei ministri e ad interim Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali

Moavero Milanesi, Ministro per gli affari europei

Zanonato, Ministro dello sviluppo economico

Bonino, Ministro degli affari esteri

Cancellieri, Ministro della giustizia

Saccomanni, Ministro dell'economia e delle finanze

Lorenzin, Ministro della salute

Delrio, Ministro per gli affari

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

regionali e le autonomie

Visto, il Guardasigilli: Orlando

Allegato I (previsto dall'articolo 1, comma 1,
del decreto legislativo n. 151/2004)

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 umano.

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



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 puo' 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 piu' specie di frutta, mediante eliminazione fisica della quasi totalita' dell'acqua.

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

e' 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.

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 e' quello del succo quale estratto dal frutto e non puo' 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 conformita' 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 puo' avere lo stesso

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 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.

Allegato II (previsto dall'articolo 1, comma 1-ter,
del decreto legislativo n. 151/2004)

Allegato II

DEFINIZIONI DELLE MATERIE PRIME

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 7 di 9



UnionAlimentari
C O N F A P I

UNIONE NAZIONALE DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA ALIMENTARE

Ai fini del presente decreto legislativo 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 alimenti, 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 umana;

- lo sciroppo di fruttosio;

- gli zuccheri derivati dalla frutta;

6. Miele: il prodotto definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele;

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.

Allegato III (previsto dall'articolo 1, comma 2,
del decreto legislativo n. 151/2004)

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 8 di 9

UNIONALIMENTARI-CONFAPI

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • info@unionalimentari.com
www.unionalimentari.com



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;

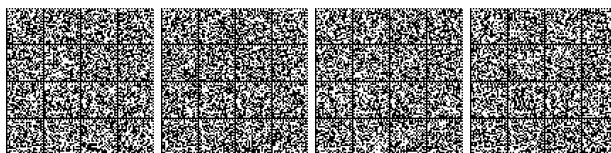
- h) «smiltsērķšķu sula ar cukuru» o «astelpaju mahl suhkruga» o «słodzony sok z rokitnika» per i succhi ottenuti dal frutto dell'olivello spinoso, addizionati con non più di 140 g di zuccheri per litro.

Allegato IV (previsto dall'articolo 4, comma 2, lettera c), del decreto legislativo n. 151/)

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
Prugnone	30
Prugne	30
Susine	30
Sorbe	30
Cinorrodi	40
Marasche	35
Altre ciliegie	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 naturale	
Manghi	25
Banane	25
Guaiaive o Guave	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

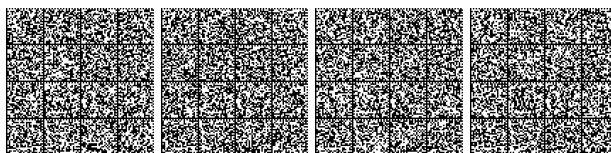


Allegato IV (previsto dall'articolo 4, comma 2, lettera c), del decreto legislativo n. 151/)

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
Prugnone	30
Prugne	30
Susine	30
Sorbe	30
Cinorrodi	40
Marasche	35
Altre ciliegie	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 naturale	
Manghi	25
Banane	25
Guaiaive o Guave	25
Papaie	25
Litchi	25
Azzeruoli	25
Crossoli	25
Cachirmani o cuori di bue	25
Cerimolie	25
Melegreane	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 (previsto dall'allegato I, punto 2, del decreto legislativo n. 151/2004)

ALLEGATO V

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

Nome comune del frutto	Nome botanico	Livelli minimi Brix
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. <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>Solanum lycopersicum</i> L.	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).

