

## **D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 151 (1).**

**Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.**

(1) Pubblicato nella Gazz. Uff. 18 giugno 2004, n. 141.

---

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli *articoli 76 e 87 della Costituzione*;

Vista la *legge 3 febbraio 2003, n. 14*, ed in particolare gli articoli 1 e 2 e l'allegato B;

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;

Visto il *decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109*, e successive modificazioni;

Visto il *decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77*;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 9 gennaio 2004;

Considerato che la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano non ha espresso il prescritto parere nel termine di cui all'*articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281*;

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 21 maggio 2004;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle attività produttive, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, della salute, delle politiche agricole e forestali e per gli affari regionali;

Emana il seguente decreto legislativo:

---

### **1. Campo di applicazione.**

1. Il presente decreto si applica ai succhi di frutta e prodotti analoghi, destinati all'alimentazione umana e definiti all'allegato I.

2. Ai prodotti definiti all'allegato III si applicano le disposizioni previste dal presente decreto per i medesimi prodotti dell'allegato I a cui si riferiscono.

3. Il presente decreto non si applica ai succhi e ai nettari ottenuti da materie prime diverse dalla frutta.

---

## 2. Aggiunte.

1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere aggiunti:

a) vitamine e sali minerali alle condizioni stabilite dal *decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77*;

b) la polpa e le cellule come definiti all'allegato II;

c) sali di acido tartarico soltanto per i succhi di uva o mosto d'uva;

d) zuccheri, ai prodotti di cui all'allegato I, punti 1, 2, 3 e 4, diversi dai succhi di pera e di uva, per correggerne il gusto acido, in quantità, espressa in sostanza secca, non superiore a 15 grammi per litro di succo, o per dolcificare il prodotto, in quantità, espressa in sostanza secca, non superiore a 150 grammi per litro di succo;

e) nei prodotti di cui all'allegato I, punti 1, 2, 3, 4 e 5, al fine di correggerne il gusto acido, succo di limone o succo concentrato di limone o entrambi in quantità non superiore a 3 grammi per litro di succo, espresso in acido citrico anidro;

f) biossido di carbonio come ingrediente;

g) gli additivi di cui al *D.M. 27 febbraio 1996, n. 209* del Ministro della sanità, e successive modificazioni.

2. È vietata l'aggiunta contestuale di zuccheri e di succo di limone, concentrato o non, o di sostanze acidificanti di cui al *D.M. 27 febbraio 1996, n. 209* del Ministro della sanità, ai prodotti di cui all'allegato I, punti 1, 2, 3 e 4.

---

## 3. Trattamenti e sostanze in essi utilizzati.

1. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere sottoposti ai seguenti trattamenti nei quali possono essere utilizzate le sostanze indicate:

a) processi meccanici di estrazione;

b) abituali processi fisici ed i processi di estrazione ad acqua (diffusione) 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 all'allegato I, punti 1 e 2;

c) la desolfitazione tramite processi fisici, per i succhi di uva, qualora l'uva sia stata solfitata mediante biossido di zolfo, purché la quantità totale di anidride solforosa nel prodotto finito non sia superiore a 10 mg/litro;

d) enzimi pectolitici;

e) enzimi proteolitici;

f) enzimi amilolitici;

g) gelatina alimentare;

h) tannino;

i) bentonite;

l) gel di silice;

m) carboni;

n) coadiuvanti di filtrazione e agenti precipitanti chimicamente inerti, cellulosa, perlite, diatomite lavata, poliammide insolubile, polistirene, polivinilpolipirrolidone, conformi alle disposizioni del *decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777*, e successive modificazioni, relative ai materiali ed agli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari;

o) coadiuvanti di assorbimento chimicamente inerti conformi alle disposizioni del *decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777*, e successive modificazioni, relative ai materiali ed agli oggetti destinati a venire in 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.

---

#### 4. Denominazioni di vendita e altre indicazioni.

1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, si applica il *decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109*, e successive modificazioni, e le disposizioni di cui ai commi 2, 3, 4, 5 e 6.

2. Si applicano le seguenti particolari disposizioni:

a) la denominazione di vendita dei succhi di frutta ai quali sono stati aggiunti zuccheri, ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d), deve essere completata dalla dicitura «zuccherato» o «con aggiunta di zuccheri» seguita dall'indicazione del tenore massimo degli zuccheri aggiunti, calcolato in sostanza secca ed espresso in grammi per litro;

b) la dicitura «a base di succo concentrato» o «a base di succhi concentrati» ovvero «parzialmente a base di succo concentrato» o «parzialmente a base di succhi concentrati» a seconda dei casi, deve figurare nell'etichettatura delle miscele di succo di frutta e di succo di frutta ottenuto da concentrato, e di nettare di frutta ottenuto interamente o parzialmente da concentrato; questa dicitura figura immediatamente accanto alla denominazione di vendita, bene in evidenza rispetto all'intero contesto e a caratteri chiaramente visibili;

c) il contenuto minimo di succo di frutta, di purea di frutta o della miscela di tali ingredienti deve rispettare i contenuti minimi di frutta di cui all'allegato IV e deve figurare nell'etichettatura dei nettari di frutta con la dicitura «frutta...% minimo», nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

3. La ricomposizione dello stato d'origine, mediante sostanze a ciò strettamente necessarie, dei prodotti definiti nell'allegato I, punti 1 e 2, non comporta l'obbligo di indicare dette sostanze nell'elenco degli ingredienti. L'aggiunta di polpa e cellule ai succhi di frutta di cui all'allegato I deve figurare nell'etichettatura.

4. I succhi di frutta di cui all'allegato I, punto 3, non destinati al consumatore, riportano una dicitura indicante la presenza e la quantità di zuccheri aggiunti o di succo di limone o di sostanze acidificanti aggiunte ai sensi del *D.M. 27 febbraio 1996, n. 209* del Ministro della sanità, e successive modificazioni; tale menzione è riportata sull'imballaggio oppure su un'etichetta appostavi oppure su un documento commerciale.

5. Le denominazioni di vendita indicate all'allegato I sono riservate ai prodotti definiti nel medesimo allegato e sono utilizzate nel commercio per designare i prodotti stessi; in alternativa, e con i medesimi effetti e obblighi, possono essere utilizzate le denominazioni di cui all'allegato III, alle condizioni e nelle lingue ivi indicate.

6. Agli effetti del comma 5, se il prodotto è fabbricato con una sola specie di frutto, l'indicazione della specie sostituisce il nome «frutta»; se il prodotto è fabbricato con due o più specie, salvo quando viene utilizzato il succo di limone alle condizioni stabilite dall'articolo 2, la denominazione di vendita è 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 può essere sostituita dalla dicitura «più specie di frutta» o «più frutti», da un'indicazione simile o dal numero delle specie di frutta utilizzate.

---

## 5. Abrogazione.

1. È abrogato il *decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 489*, e successive modificazioni.

---

## 6. Sanzioni.

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti definiti all'allegato I e all'allegato III per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite dal presente decreto, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro tremila ad euro novemila.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque aggiunge ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, sostanze diverse da quelle consentite ai sensi dell'articolo 2, comma 1, o chiunque viola l'articolo 2, comma 2, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro tremila ad euro novemila.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque sottopone prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, a trattamenti diversi o utilizza sostanze diverse da quelli consentiti ai sensi dell'articolo 3, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro tremila ad euro novemila.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 4, commi 2, 3 e 4, è assoggettato alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro duemila ad euro seimila.

---

## 7. Norme transitorie.

1. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, conformi alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto possono continuare ad essere commercializzati fino all'11 luglio 2004.

2. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, etichettati anteriormente al 12 luglio 2004 in conformità alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto possono continuare ad essere commercializzati fino ad esaurimento.

---

### 8. *Entrata in vigore.*

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

---

## Allegato I (2)

(previsto dall'articolo 1, comma 1)

### Denominazione di vendita e definizione dei prodotti

#### 1. Succo di frutta:

è il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, 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 del succo che sono separati durante la lavorazione possono essere restituiti allo stesso succo.

Nel caso degli agrumi il succo di frutta proviene dall'endocarpo. Tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero, secondo le buone prassi di fabbricazione in modo da ridurre al massimo la presenza, nel succo, di costituenti delle parti esterne del frutto.

#### 2. Succo di frutta da concentrato:

è il prodotto ottenuto, reinserendo nel succo di frutta concentrato l'acqua estratta dal succo al momento della concentrazione e ripristinando gli aromi e, se opportuno, la polpa e le cellule perduti dal succo e recuperati al momento del processo produttivo del succo di frutta o di succhi di frutta della stessa specie. L'acqua aggiunta deve presentare caratteristiche appropriate, in particolare dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico, in modo da garantire le qualità essenziali del succo.

Il prodotto così ottenuto deve presentare le caratteristiche organolettiche e analitiche almeno equivalenti a quelle di un succo di tipo medio ottenuto a partire da frutta della stessa specie ai sensi del punto 1. All'allegato V sono indicati i livelli Brix minimi per i succhi di frutta da concentrato.

#### 3. Succo di frutta concentrato:

è il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o più specie, mediante eliminazione fisica di una determinata quantità d'acqua. Se il prodotto è destinato al consumo diretto, questa eliminazione deve essere almeno pari al 50 per cento.

#### 4. Succo di frutta disidratato o in polvere:

è il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o più specie, mediante eliminazione fisica della quasi totalità dell'acqua.

#### 5. Nettare di frutta:

è il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto con l'aggiunta d'acqua e di zuccheri, di miele o di entrambi ai prodotti definiti ai punti 1, 2, 3 e 4, alla purea di frutta o ad una miscela di questi prodotti e che è conforme a quanto prescritto all'allegato IV.

L'aggiunta di zuccheri è consentita nel limite massimo del 20 per cento in peso rispetto al peso totale del prodotto finito.

Nella produzione dei nettari senza zuccheri aggiunti o con debole apporto energetico, gli zuccheri sono sostituiti totalmente o parzialmente da edulcoranti, ai sensi del *D.M. 27 febbraio 1996, n. 209* del Ministro della sanità.

I frutti elencati nella seconda e terza parte dell'allegato IV, nonché le albicocche possono costituire, singolarmente o in miscela, la base per la produzione di nettari di frutta senza aggiunta di zuccheri, miele e/o edulcoranti.

(2) Allegato così modificato dal comma 1 dell'*art. 1, D.M. 11 marzo 2011*.

---

## Allegato II

(previsto dall'articolo 2, comma 1, lettera b))

### Definizioni delle materie prime

Si intende per:

1. Frutto, tutte le specie di frutta. Il pomodoro non è considerato frutta.

2. Purea di frutta, il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto mediante setacciatura 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 eliminazione di una determinata quantità di acqua di costituzione.

4. Zuccheri:



a) per la produzione dei nettari: gli zuccheri definiti dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/111/CE del 20 dicembre 2001, del Consiglio, lo sciroppo di fruttosio e gli zuccheri derivati dalla frutta;

b) per la produzione di succo di frutta concentrato: gli zuccheri destinati all'alimentazione umana definiti dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/111/CE e lo sciroppo di fruttosio;

c) per la produzione dei succhi di frutta: gli zuccheri di cui alla lettera b) con contenuto di acqua inferiore a 2 per cento;

d) ai fini dell'indicazione nell'elenco degli ingredienti lo zucchero estratto dall'uva può essere designato «zucchero d'uva».

5. Miele, il prodotto definito dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/110/CE del 20 dicembre 2001 del Consiglio.

6. Polpa e cellule, i prodotti ottenuti 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.

---

### Allegato III

(previsto dall'articolo 1, comma 2)

#### Denominazioni specifiche, alternative a quelle di prodotti definiti all'allegato I, alle condizioni indicate

1. *Vruchtendrank* per i nettari di frutta.

2. *Sussmost* utilizzata in concomitanza con le denominazioni «*Fruchtsaft*» o «*Fruchtnektar*»:

a) per i nettari di frutta ottenuti esclusivamente da succhi di frutta, da succhi concentrati di frutta o da una miscela di tali prodotti, non idonei al consumo tal quali per il loro elevato grado di acidità naturale;

b) per i succhi di frutta ottenuti da pere, con eventuale aggiunta di mele, ma senza aggiunta di zuccheri.

3. Succo e polpa o Sumo e polpa per i nettari di frutta ottenuti esclusivamente da purea di frutta, anche concentrata.

4. *Aeblemost*, per i succhi di mela senza aggiunta di zuccheri.

5. *Sur ... saft* completata dall'indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, per i succhi senza aggiunta di zuccheri ottenuti da ciliegie, da ribes bianchi, rossi e neri, da lamponi, da fragole o da bacche di sambuco.

6. *Sod ... saft* o *Sodet ... saft* completata dall'indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, di cui al punto 5, addizionati con più di 200 grammi di zuccheri per litro.

7. *Applemust*, per i succhi di mela senza aggiunta di zuccheri.

8. Mosto sinonimo di succo di uva.

---

### Allegato IV

(previsto dall'articolo 4, comma 2, lettera c))

#### Disposizioni specifiche relative ai nettari di frutta

<b>Nettari di frutta</b>	<b>Tenore minimo di succo e/o di pura, espresso in percentuale del volume del prodotto finito</b>
--------------------------	---

1. **Frutta dal succo acido non idonea al consumo allo stato**

**naturale**

Frutto di passiflora	25
Morelle di Quito	25
Ribes nero	25
Ribes bianco	25
Ribes rosso	25
Uva spina	30
Olivello spinoso	25
Prugne	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
Mele cotogne	50
Limoni e limette	25
Altra frutta appartenente a questa categoria	25

**2. 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	25
Papaie	25
Litchi	25

Azzeruoli	25
Crossoli	25
Cachirmani o cuori di bue	25
Cerimolie	25
Melograne	25
Anacardi o noci di acagiù	25
Frutti di caja	25
Frutti di imbu	25
Altra frutta appartenente a questa categoria	25

### 3. Frutta con succo idoneo al consumo allo stato naturale

Mele	50
Pere	50
Pesche	50
Agrumi, esclusi limoni e limette	50
Ananas	50
Altra frutta appartenente a questa categoria	50

---

### Allegato V (3)

(previsto dall'articolo 4, comma 2, lettera c))

Nome comune del frutto	Nome botanico	Valori Brix minimi per succo di frutta ricostituito e per purea di frutta ricostituita
------------------------	---------------	--

Mela (*)	Malus domestica Borkh.	11.2
Albicocca (**)	Prunus armeniaca L.	11.2
Banana (**)	Musa sp.	21.0
Ribes nero (*)	Ribes nigrum L.	11.6
Uva (*)	Vitis vinifera L. or hybrids thereof	15.9
	Vitis labrusca L. or hybrids thereof	
Pompelmo (*)	Citrus x paradise Macfad.	10.0
Guava (**)	Psidium guajava L.	9.5
Limone (*)	Citrus limon (L.) Burm.f.	8.0
Mango (**)	Manifera indica L.	15.0
Arancia (*)	Citrus sinensis (L.) Osbeck	11.2
Frutto della passione (*)	Passiflora edulis Sims	13.5
Pesca (**)	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	10.0
Pera (**)	Pyrus communis L.	11.9
Ananas (*)	Ananas comosus (L.) Merr.	12.8
Lampone (*)	Rubus idaeus L.	7.0
Amarena (*)	Prunus cerasus L.	13.5
Fragola (*)	Fragaria x ananassa Duch.	7.0
Mandarino (*)	Citrus reticulata Blanco	11.2

Se un succo da concentrato è ottenuto da un frutto non menzionato nell'elenco che precede, il livello Brix minimo del succo ricostituito è quello del succo estratto dal frutto utilizzato per ottenere il succo concentrato. 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).

Per quanto riguarda il ribes nero, la guaiava, il mango e il frutto della passione, i valori Brix minimi si applicano solo al succo di frutta ricostituito e alla purea di frutta ricostituita prodotti nella Comunità.

(3) Allegato aggiunto dal comma 2 dell'art. 1, D.M. 11 marzo 2011.