

IT

IT

IT



COMMISSIONE EUROPEA

Bruxelles, 21.9.2010
COM(2010) 490 definitivo

2010/0254 (COD)

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**

RELAZIONE

La direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, stabilisce le norme che regolano la composizione, l'impiego di denominazioni riservate, le specifiche di fabbricazione e l'etichettatura di detti prodotti, al fine di consentirne la libera circolazione all'interno dell'Unione europea.

La direttiva 2009/106/CE della Commissione del 14 agosto 2009¹ costituisce la prima modifica della direttiva 2001/112/CE. Essa introduce valori Brix minimi (tenore di sostanza secca solubile) per 18 succhi di frutta ricostituiti e puree di frutta ricostituite e specifica la denominazione di vendita da utilizzare per il succo di frutta a base di succo concentrato. Questa modifica della direttiva è basata su norme internazionali rivedute, in particolare il Codex Alimentarius per i succhi di frutta e i nettari (norma Codex 247-2005) e il Codice di buone pratiche dell'Associazione europea dei produttori di succhi di frutta (AIJN).

Il presente progetto di direttiva del Parlamento e del Consiglio è la seconda misura recante modifica della direttiva 2001/112/CE e mira a proseguire l'integrazione delle norme del Codex Alimentarius tenendo conto nel contempo del Codice di buone pratiche dell'AIJN. Il progetto di direttiva è di natura tecnica e ribadisce la distinzione fra succo di frutta e succo di frutta a base di succo concentrato, semplifica le disposizioni relative alla ricostituzione di gusto e aroma, prevede l'eliminazione dello zucchero dall'elenco degli ingredienti autorizzati e include i pomodori nell'elenco dei frutti utilizzati per la produzione di succo di frutta.

Il mercato dei succhi di frutta dell'Unione europea rappresenta il 10% del consumo totale di bevande analcoliche. Con riguardo alla segmentazione di questo mercato, la produzione di succo di frutta a base di succo concentrato prevale sui succhi prodotti direttamente (87,6% e 12,4% rispettivamente). A livello del mercato mondiale di succhi di frutta, l'unico prodotto per il quale si registrano scambi significativi è il concentrato di frutta e succo di frutta (in particolare succo di arancia), proveniente per la maggior parte dal Brasile. Per quanto riguarda i succhi prodotti direttamente, i paesi dell'Unione europea sono riforniti essenzialmente dal mercato spagnolo e in parte anche dal Brasile.

La direttiva proposta non presenta alcuna incidenza sul bilancio dell'Unione europea.

La presente proposta di direttiva seguirà la procedura legislativa ordinaria prevista dal trattato sul funzionamento dell'Unione europea. A partire da ora, esso terrà conto della ridefinizione delle competenze della Commissione (articoli 290 e 291 del trattato). Modificherà pertanto gli articoli 7 e 8 dell'attuale direttiva includendo tutte le modalità di applicazione nella categoria degli atti delegati.

¹ GUL 212 del 15.8.2009, pag. 42.

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

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 europeo²,

visto il parere del Comitato delle regioni³,

deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria,

considerando quanto segue:

- (1) Al fine 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 umana⁴, 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 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, e del Codice di buone pratiche della Associazione europea dei produttori di succhi di frutta (AIJN).
- (2) La norma del Codex sopra menzionata stabilisce in particolare fattori di qualità e requisiti in materia di etichettatura per i succhi di frutta e prodotti analoghi. Il Codice di buone pratiche dell'AIJN stabilisce inoltre fattori di qualità per i succhi di frutta ottenuti da succo concentrato e viene utilizzato, a livello internazionale, come norma di riferimento per l'autoregolamentazione nell'industria dei succhi di frutta.

² GU C [...] del [...], pag. [...].

³ GU C [...] del [...], pag. [...].

⁴ GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58.

È opportuno che la direttiva 2001/112/CE sia resa conforme, nella misura del possibile, alle suddette norme.

- (3) È opportuno applicare la 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 pubblicità⁵, in particolare l'articolo 7, paragrafi 2 e 5, salvo talune deroghe. Occorre indicare chiaramente quando un prodotto è un miscuglio di succo di frutta e di succo di frutta ottenuto da un succo concentrato e, nel caso del nettare di frutta, quando è ottenuto interamente o parzialmente a partire da un prodotto concentrato. L'elenco degli ingredienti sull'etichetta deve riportare i nomi sia dei succhi di frutta, sia dei succhi di frutta ottenuti da succo concentrato utilizzati.
- (4) La Commissione dovrebbe essere autorizzata a adottare atti delegati a norma dell'articolo 290 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea con riguardo all'adattamento degli elementi non essenziali della direttiva 2001/112/CE al progresso tecnico e ai più recenti sviluppi delle norme internazionali in materia. La delega delle competenze deve essere definita esplicitamente.
- (5) La direttiva 2001/112/CE deve essere modificata 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 3, i punti 3 e 4 sono sostituiti dai seguenti:

"3. Se il prodotto è fabbricato con due o più specie di frutta, salvo quando viene utilizzato succo di limone e di limetta, alle condizioni stabilite nell'allegato I, parte II, punto 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 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.

4. I nettari e i prodotti specifici di cui all'allegato III possono essere dolcificati con l'aggiunta di zuccheri o di miele. La denominazione di vendita contiene la dicitura "zuccherato" o "con aggiunta di zuccheri", seguita dall'indicazione del tenore massimo degli zuccheri aggiunti, calcolato in sostanza secca e espresso in grammi per litro.";

- (2) l'articolo 4 è sostituito dal seguente:

⁵ GUL 124 del 25.5.2000, pag. 66.

"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.";

(3) l'articolo 7 è sostituito dal seguente:

"Articolo 7

Al fine di adeguare la presente direttiva al progresso tecnico e tener conto degli sviluppi delle norme internazionali pertinenti, la Commissione può adattare gli allegati mediante atti delegati, ad eccezione dell'allegato I, parte I, e dell'allegato II.

Quando alla Commissione sono conferiti poteri delegati, essa agisce in conformità alla procedura prevista all'articolo 7 *bis*.";

(4) è inserito il seguente articolo 7 *bis*:

"Articolo 7 *bis*

1. I poteri di adottare gli atti delegati di cui alla presente direttiva sono conferiti alla Commissione a tempo indeterminato.

Non appena adotta un atto delegato, la Commissione lo notifica simultaneamente al Parlamento europeo e al Consiglio.

2. La delega di poteri di cui al paragrafo 1 può essere revocata in qualsiasi momento dal Parlamento europeo o dal Consiglio.

L'istituzione che ha avviato una procedura interna per decidere se revocare la delega di poteri si adopera per informarne l'altra istituzione e la Commissione entro un termine ragionevole prima dell'adozione della decisione definitiva, indicando i poteri delegati che potrebbero essere revocati e gli eventuali motivi della revoca.

La decisione di revoca pone fine alla delega dei poteri specificati nella decisione medesima. Gli effetti della decisione decorrono immediatamente o a una data successiva ivi precisata. La decisione di revoca lascia impregiudicata la validità degli atti delegati già in vigore. Essa è pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

3. Il Parlamento europeo o il Consiglio possono sollevare obiezioni a un atto delegato entro un termine di due mesi a decorrere dalla data di notifica. Su iniziativa del Parlamento europeo o del Consiglio tale termine è prorogato di un mese.

Se allo scadere di tale termine né il Parlamento europeo né il Consiglio hanno sollevato obiezioni all'atto delegato, esso è pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ed entra in vigore alla data ivi indicata.

L'atto delegato può essere pubblicato 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.

Se il Parlamento europeo o il Consiglio sollevano obiezioni a un atto delegato, quest'ultimo non entra in vigore. L'istituzione che muove obiezioni all'atto delegato ne illustra le ragioni.";

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

Articolo 2

Attuazione

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro diciotto mesi dalla sua entrata in vigore. Essi comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni nonché una tavola di concordanza tra queste ultime e la 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 del riferimento sono decise dagli Stati membri.

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

Articolo 3

Entrata in vigore

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

Articolo 4

Destinatari

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a [...]

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.

Alcuni succhi possono essere ottenuti da succhi con acini, semi e bucce, che non vengono di solito incorporati nel succo; tuttavia, le parti o i componenti di acini, semi e bucce che non possono essere eliminati facendo ricorso a buone prassi di fabbricazione, sono accettati.

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.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*.

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.

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 nell'Unione europea.

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

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

Tali prodotti possono essere concentrati e ricostituiti. Il contenuto solido del prodotto finito è conforme al valore Brix minimo per il succo ricostituito indicato nell'allegato V.

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, ottenuto con l'aggiunta di acqua e di zuccheri e/o miele ai prodotti definiti alle parti I.1, I.2, I.3 e I.4 alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti, e che è inoltre conforme a quanto disposto nell'allegato IV.

Nella fabbricazione di nettari di frutta senza zuccheri aggiunti o con debole apporto energetico, 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 ottenute 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 è stabilito nell'allegato V e non tiene conto delle parti solide di ogni altro ingrediente e additivo facoltativo.

2. Ingredienti autorizzati

- È consentita l'aggiunta di 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**.
- L'aroma, la polpa e le cellule restituite ai succhi di frutta, nettari di frutta, succhi di frutta a base di succo concentrato e succhi di frutta concentrati possono provenire da frutti della stessa specie.
- La restituzione di sali di acido tartarico può essere effettuata soltanto per i succhi di uva.
- L'aggiunta di zuccheri e/o miele è autorizzata solo nei nettari (fino a un massimo del 20% del peso totale dei prodotti finiti) e in alcuni prodotti specifici di cui all'allegato III.
- Per i prodotti di cui alle parti I.1, I.2, I.3, I.4 e I.5, al fine di correggerne il gusto acido, è autorizzata l'aggiunta di succo di limone e/o di limetta e/o di 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.
- È autorizzato l'utilizzo di biossido di carbonio come ingrediente.

Al succo di pomodoro e al succo di pomodoro a base di succo concentrato possono essere aggiunti sale, spezie ed erbe aromatiche.

Per i prodotti specifici di cui all'allegato III è vietata l'aggiunta di zuccheri e contemporaneamente di succo di limone o di limetta, concentrato o no, o di sostanze acidificanti autorizzate dalla direttiva 1333/2008/CE ad uno stesso prodotto.

3. Trattamenti e sostanze autorizzati

- 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 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.
- Gelatina alimentare.
- Tannini.
- Silica sol.
- Carbone vegetale.
- Azoto.
- Argille assorbenti (bentonite).
- Coadiuvanti di filtrazione e agenti precipitanti chimicamente inerti (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***.
- 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.

* GU L 330 del 5.12.1998, pag. 32.

** GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26.

*** GU L 338 del 13.11.2004, 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.

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.

La frutta deve essere sana, matura al punto giusto e fresca o conservata con mezzi fisici o mediante uno o più trattamenti applicati conformemente alle disposizioni vigenti dell'Unione europea.

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 alla parte II.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 interessato 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*,
- lo sciroppo di fruttosio,
- gli zuccheri derivati dalla frutta.

6. Miele

Designa il prodotto definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio**.

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.

* GU L 10 del 12.1.2002, pag. 53.

** 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) "Seabuckthorn", *Hippophae rhamnoides* L, per i succhi ottenuti dal frutto dell'olivello spinoso.

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 di 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 naturale	
Manghi	25
Banane	25
Guaiave	25
Papaie	25
Litchi	25
Azzerruoli	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

<u>Nome comune del frutto</u>	<u>Nome botanico</u>	<u>Valori Brix minimi per succo di frutta ricostituito e per purea di frutta ricostituita</u>
Mela*	<i>Malus domestica Borkh.</i>	11,2
Albicocca**	<i>Prunus armeniaca L.</i>	11,2
Banana**	<i>Musa x paradisiacal L. (escluse le banane "plantains")</i>	21,0
Ribes nero*	<i>Ribes nigrum L.</i>	11,6
Uva*	<i>Vitis vinifera L. o suoi ibridi</i> <i>Vitis labrusca L. o suoi ibridi</i>	15,9
Pompelmo*	<i>Citrus x paradise Macfad.</i>	10,0
Guaiava**	<i>Psidium guajava L.</i>	9,5
Limone	<i>Citrus limon (L.) Burm. f.</i>	8,0
Mango**	<i>Manifera indica L.</i>	15,0
Arancia*	<i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i>	11,2
Frutto della passione*	<i>Passiflora edulis Sims</i>	13,5
Pesca**	<i>Prunus persica (L.) Batsch var. persica</i>	10,0
Pera**	<i>Pyrus communis L.</i>	11,9
Ananas*	<i>Ananas comosus (L.) Merr.</i>	12,8
Lampone*	<i>Rubus idaeus L.</i>	7,0
Amarena*	<i>Prunus cerasus L.</i>	13,5
Fragola*	<i>Fragaria x ananassa Duch.</i>	7,0
Pomodoro	<i>Lycopersicon esculentum, Mill.</i>	5,0
Mandarino*	<i>Citrus reticulata Blanco</i>	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)."