Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

►**B**

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 24 luglio 1979

relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti le confetture, gelatine e marmellate di frutta e la crema di marroni

(79/693/CEE)

(GU L 205 del 13.8.1979, pag. 5)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Direttiva 80/1276/CEE del Consiglio del 22 dicembre 1980	L 375	77	31.12.1980

Modificata da:

►**A1**	Atto di adesione della Spagna e del Portugallo	L 302	23	15.11.1985

▼B

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 24 luglio 1979

relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti le confetture, gelatine e marmellate di frutta e la crema di marroni

(79/693/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare gli articoli 43 e 100,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo [1],

visto il parere del Comitato economico e sociale [2],

considerando che le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative vigenti negli Stati membri definiscono la composizione e le caratteristiche di fabbricazione delle confetture, gelatine e marmellate di frutta e della crema di marroni, riservano tali denominazioni ai soli prodotti rispondenti alla norme, e stabiliscono le regole di etichettatura e di presentazione;

considerando che le differenze attualmente esistenti tra queste disposizioni nazionali ostacolano la libera circolazione di tali prodotti e possono creare disparità nelle condizioni di concorrenza;

considerando che è pertanto necessario stabilire le norme comunitarie in osservanza delle quali i prodotti in causa potranno essere liberamente commercializzati in tutta la Comunità;

considerando che le confetture, gelatine e marmellate di frutta e la crema di marroni sono soggette, per quanto concerne l'etichettatura, alle norme generali stabilite dalla direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità [3]; che la presente direttiva può quindi limitarsi a prevedere i complementi e le deroghe di tali norme generali;

considerando che su determinati mercati è apparso di recente un nuovo tipo di prodotti a basso tenore di zuccheri, ma che la fase di sviluppo industriale di tali prodotti non è ancora conclusa; che in un primo tempo è pertanto opportuno lasciare agli Stati membri la facoltà di estendere a tali prodotti le nozioni di confettura, gelatina, marmellata e crema di marroni; che si dovrà in seguito elaborare un regime comunitario per tali prodotti;

considerando che, per semplificare e accelerare la procedura, è opportuno affidare alla Commissione l'adozione delle misure d'applicazione di carattere tecnico;

considerando che, in tutti i casi per i quali il Consiglio conferisce alla Commissione delle competenze per l'esecuzione di norme stabilite nel settore dei prodotti alimentari, occorre prevedere una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione nell'ambito del comitato permanente per i prodotti alimentari istituito dalla decisione 69/414/CEE [4];

considerando che non si può procedere per il momento all'applicazione di talune norme della presente direttiva a causa delle difficoltà tecniche che ne risulterebbero;

considerando che è quindi necessario ricorrere a disposizioni nazionali ma che, in seguito, si dovrà rivedere la situazione per eliminare gradualmente le differenze ancora esistenti,

---

([1]) GU n. C 7 del 12. 1. 1976, pag. 38.
([2]) GU n. C 131 del 12. 6. 1976, pag. 23.
([3]) GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.
([4]) GU n. L 291 del 29. 11. 1969, pag. 9.

▼B

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva si applica ai seguenti prodotti:

1. confettura extra,
2. confettura,
3. gelatina extra,
4. gelatina,
5. marmellata,
6. crema di marroni,

quali sono definiti all'allegato I.

Articolo 2

Gli Stati membri adottano tutte le disposizioni necessarie affinché i prodotti definiti all'allegato I siano immessi in commercio soltanto se conformi alle definizioni e alle norme previste nella presente direttiva.

Articolo 3

1. Le denominazioni di cui all'allegato I sono riservate ai prodotti ivi definiti, il cui tenore di sostanza secca solubile, determinato mediante rifrattometro, è pari o superiore al 60 %.

2. Gli Stati membri possono inoltre autorizzare, nel loro territorio, l'impiego delle denominazioni di cui all'allegato I per designare i prodotti che, pur conformi alle altre disposizioni della presente direttiva, eccettuate quelle dell'allegato III, parte B, presentano un tenore di sostanza secca solubile inferiore al 60 %.

Il Consiglio decide, su proposta della Commissione, entro e non oltre cinque anni dalla notifica della presente direttiva, il regime comunitario applicabile ai prodotti di cui al primo comma.

3. Le denominazioni di cui all'allegato I, parte A, punti 2 e 4, possono essere impiegate anche per designare, secondo i casi, i prodotti definiti alla parte A, punti 1 e 3.

4. Il presente articolo lascia impregiudicate le disposizioni in virtù delle quali la denominazione «gelatina» può essere utilizzata, a titolo complementare e conformemente agli usi, per designare altri prodotti che non possono essere confusi con quelli definiti all'allegato I.

Articolo 4

Per la fabbricazione dei prodotti definiti all'allegato I possono essere utilizzate soltanto le materie prime conformi all'allegato II.

Articolo 5

Ai prodotti definiti all'allegato I possono essere aggiunte esclusivamente le sostanze enumerate all'allegato III e solo alle condizioni ivi precisate.

Articolo 6

1. I prodotti definiti all'allegato I non possono contenere sostanze di qualsiasi natura in quantità tale da poter costituire un pericolo per la salute pubblica.

2. I prodotti definiti all'allegato I non possono presentare un tenore di anidride solforosa superiore ai limiti fissati all'allegato IV.

Articolo 7

1. a) La denominazione di vendita dei prodotti definiti all'allegato I è la denominazione loro riservata in virtù dell'articolo 3.

▼B

b) La denominazione di vendita è completata con:

i) l'indicazione del frutto o dei frutti utilizzati, nell'ordine decrescente, rispetto al peso, delle materie prime utilizzate; tuttavia, per i prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla menzione «più frutti» o da quella del numero dei frutti utilizzati.

ii) l'indicazione degli ingredienti di cui all'allegato III, parte A, punto 2.

2. a) Se le albicocche destinate alla fabbricazione del prodotto definito dall'allegato I, parte A, punto 2 hanno subito trattamenti di disidratazione diversi dalla liofilizzazione, nell'elenco degli ingredienti va inserita la menzione «albicocche secche».

b) Quando ai prodotti definiti all'allegato I, parte A, punti 2 e 4, ottenuti da una o più delle seguenti specie di frutta: fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne, è stato aggiunto succo di barbabietole rosse, nell'elenco degli ingredienti va aggiunta la menzione «succo di barbabietole rosse per rafforzare il colore».

c) Nel caso dei prodotti ottenuti da tre o più frutti, gli Stati membri possono ammettere che l'enumerazione dei frutti utilizzati nell'elenco degli ingredienti sia sostituita con la sola menzione «frutti».

d) Quando il tenore residuo di anidride solforosa supera 10 mg/kg, gli Stati membri possono esigere che nell'elenco degli ingredienti sia inserita la menzione «anidride solforosa residua». Dopo cinque anni dalla notifica della presente direttiva, la Commissione riesamina tale deroga e, se del caso, propone al Consiglio le necessarie modifiche.

3. L'etichettatura dei prodotti definiti all'allegato I comporta anche le seguenti menzioni obbligatorie:

a) la menzione «frutta utilizzata:… g per 100 g», ove la cifra indicata rappresenta, per 100 g di prodotto finito, i quantitativi:

— di polpa, purea, succo ed estratti acquosi utilizzati nella fabbricazione dei prodotti definiti all'allegato I, parte A, punti 1, 2, 3, 4 e 6, eventualmente dopo detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi,

— di agrumi utilizzati nella fabbricazione del prodotto definito all'allegato I, parte A, punto 5;

b) la menzione «zuccheri totali:… g per 100 g», ove la cifra indicata rappresenta il valore refrattometrico del prodotto finito, determinato a 20 ºC: è ammessa una tolleranza del ± 3 % tra il valore refrattometrico reale ed il valore indicato;

c) per i prodotti il cui tenore di sostanza secca solubile è inferiore al 63 %, la menzione «conservare al fresco dopo l'apertura»; tale menzione non è tuttavia obbligatoria per i prodotti presentati in piccoli imballaggi il cui contenuto viene normalmente consumato in una sola volta né per i prodotti a cui sono stati aggiunti agenti conservativi;

d) per il prodotto definito all'allegato I, parte A, punto 5:

— che contiene pezzi di scorza, l'indicazione del modo in cui la scorza è tagliata,

— che non contiene pezzi di scorza, l'indicazione dell'assenza di scorza.

4. Le menzioni di cui al paragrafo 3 figurano nel medesimo campo visivo di quelle di cui all'articolo 11, paragrafo 3, lettera a), della direttiva 79/112/CEE.

5. L'aggiunta di acido L-ascorbico, ai sensi dell'articolo 5 e dell'allegato III, parte B, non autorizza alcun riferimento alla vitamina C.

Articolo 8

Fatte salve le disposizioni comunitarie che saranno adottate in materia, gli Stati membri rimangono liberi di determinare le norme di etichettatura dei prodotti definiti all'allegato I che non sono destinati ad essere consegnati come tali al consumatore finale.

▼B

Articolo 9

1. Gli Stati membri non possono vietare il commercio dei prodotti definiti all'allegato I che sono conformi alle definizioni ed alle norme previste nella presente direttiva, in particolare applicando le disposizioni nazionali non armonizzate che disciplinano la composizione, le caratteristiche di fabbricazione, il condizionamento o l'etichettatura di questi prodotti in particolare o dei prodotti alimentari in generale.

2. Il paragrafo 1 non è applicabile alle disposizioni nazionali non armonizzate giustificate da motivi:

— di tutela della salute pubblica,

— di repressione delle frodi, sempreché queste disposizioni non siano tali da ostacolare l'applicazione delle definizioni e delle norme della presente direttiva,

— di tutela della proprietà industriale e commerciale, di indicazioni di provenienza, di denominazioni d'origine e di repressione della concorrenza sleale.

Articolo 10

1. Se uno Stato membro, in base a motivazione circostanziata fondata su nuovi elementi o una nuova valutazione degli elementi esistenti, emersi dopo l'adozione della presente direttiva, constata che l'impiego, nei prodotti definiti all'allegato I, di una delle sostanze di cui all'allegato III, parte A, punto 2, lettera b), secondo trattino, punto 2, lettera c) e parte B e all'allegato IV o il tasso massimo di cui è autorizzato l'impiego presentano un pericolo per la salute, pur essendo conformi alle disposizioni della presente direttiva, può sospendere in via provvisoria o sottoporre a restrizioni, sul proprio territorio, l'applicazione delle disposizioni di cui trattasi. Esso ne informa immediatamente gli Stati membri e la Commissione, precisando i motivi a giustificazione della decisione.

2. La Commissione esamina quanto prima i motivi addotti dallo Stato membro interessato e consulta gli Stati membri in sede di comitato permanente per i prodotti alimentari; essa emette quindi senza indugio il proprio parere e prende le misure del caso.

3. La Commissione, se ritiene che, per ovviare alle difficoltà enumerate al paragrafo 1 e per assicurare la tutela della salute pubblica, siano necessarie delle modifiche alla presente direttiva, inizia la procedura prevista dall'articolo 13 per adottare le modifiche; in tal caso lo Stato membro che ha adottato misure di salvaguardia può mantenerle fino all'entrata in vigore di tali modifiche.

Articolo 11

Il Consiglio, che delibera all'unanimità su proposta della Commissione, determina, per quanto occorra, i criteri di identità e di purezza dei prodotti e delle sostanze di cui agli allegati II e III.

Articolo 12

Sono determinati secondo la procedura di cui all'articolo 13 le modalità relative al prelievo dei campioni e i metodi di analisi necessari per il controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione dei prodotti definiti all'allegato I.

Articolo 13

1. Nei casi in cui si è fatto riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato permanente per i prodotti alimentari, in appresso denominato «comitato», viene investito della questione dal suo presidente, sia per iniziativa di quest'ultimo sia a richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

▼B

2. Il rappresentante della Commissione presenta al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere su tale progetto nel termine che il presidente può stabilire in relazione all'urgenza dei problemi in esame. Il comitato si pronuncia a maggioranza di ►A1 cinquantaquattro ◄ ►M1 voti ◄ . Ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del trattato. Il presidente non partecipa al voto.

3. a) La Commissione adotta le misure previste quando sono conformi al parere del comitato.

b) Qualora le misure non siano conformi al parere del comitato o in mancanza di un parere, la Commissione presenta immediatamente al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

c) Se il Consiglio non ha deliberato entro un termine di tre mesi a decorrere dal momento nel quale è stato chiamato a pronunciarsi, la Commissione adotta le misure proposte.

Articolo 14

L'articolo 13 è applicabile per un periodo di diciotto mesi a decorrere dalla data in cui il comitato è stato consultato per la prima volta in applicazione dell'articolo 13, paragrafo 1.

Articolo 15

1. La presente direttiva non pregiudica le disposizioni nazionali in virtù delle quali, per la fabbricazione dei prodotti definiti all'allegato I, sono autorizzate:

a) l'aggiunta dei prodotti seguenti:

i) acido malico e i suoi sali di sodio e di calcio, nel limite delle corrette pratiche di fabbricazione;

ii) — carbonato di calcio, cloruro di calcio e gluconato di calcio, sostanze che possono essere utilizzate, isolatamente o insieme, alla dose massima di 200 mg/kg, espresse in calcio;

— carbonato di sodio, bicarbonato di sodio e idrossido di sodio;

— acido fosforico;

iii) — conservanti, qualora il tenore di sostanza secca solubile sia inferiore al 65 %;

— coloranti; nel caso dei prodotti definiti all'allegato I, parte A, punti 1 e 3, tale autorizzazione può peraltro essere accordata soltanto se i prodotti sono fabbricati con frutta appartenente a una o più delle seguenti specie: fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne;

— alginati e carrageenani alla dose massima di 10 g/kg (isolatamente o insieme), farina di semi di carruba alla dose massima di 20 g/kg;

— dimetilpolisilossano alla dose massima di 10 mg/kg;

— monolaurato di sorbitolo alla dose massima di 25 mg/kg nel prodotto definito all'allegato I, parte A, punto 5, terzo capoverso;

b) la sostituzione completa o parziale degli zuccheri di cui all'allegato II, parte A, punto 6, con miele, melassa di canna o zucchero bruno.

2. La deroga prevista:

i) al paragrafo 1, lettera a), punto i) prende fine ad una data che il Consiglio fissa anteriormente al 1º luglio 1984, secondo la procedura prevista all'articolo 100 del trattato e comunque al momento dell'entrata in vigore di una regolamentazione comunitaria sull'impiego degli acidi alimentari nei prodotti alimentari;

ii) al paragrafo 1, lettera a), punto ii) prende fine ad una data che il Consiglio fissa anteriormente al 1º luglio 1984, secondo la procedura prevista all'articolo 100 del trattato.

▼B

3. Entro il 1º luglio 1984 la Commissione riesamina le deroghe previste al paragrafo 1, lettera a), punto iii) e propone eventualmente al Consiglio le modifiche necessarie.

Articolo 16

La presente direttiva

a) non si applica ai prodotti destinati ad essere esportati fuori dalla Comunità,

b) non pregiudica le disposizioni nazionali relative ai prodotti dietetici, fatte salve le disposizioni comunitarie in materia,

c) non è applicabile ai prodotti destinati alla fabbricazione di prodotti di panetteria fine, pasticceria e biscotteria.

Articolo 17

1. Gli Stati membri modificano, se necessario, la loro legislazione per conformarsi alla presente direttiva e ne informano immediatamente la Commissione; la legislazione così modificata si applica in modo da:

— ammettere, al più tardi due anni dopo la notifica della presente direttiva, il commercio dei prodotti conformi alle disposizioni in essa previste;

— vietare, tre anni dopo la notifica della presente direttiva, il commercio dei prodotti non conformi alle disposizioni in essa previste.

2. In deroga al paragrafo 1, secondo trattino, il termine per il divieto del commercio dei prodotti la cui etichettatura non è conforme all'articolo 7 è quello di cui all'articolo 22, paragrafo 1, secondo trattino, della direttiva 79/112/CEE.

3. Il presente articolo non influisce sull'applicazione dell'articolo 22, paragrafo 2, lettere b) e c) e dell'articolo 23, paragrafo 1, lettera b), primo trattino, della direttiva 79/112/CEE.

Articolo 18

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

▼B

ALLEGATO I

DEFINIZIONI DEI PRODOTTI FINITI

A. Ai sensi della presente direttiva si intende per:

1. **confettura extra:**

la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa:

— di una sola specie di frutta,

oppure

— di due o più specie di frutta, escluse mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uve, zucche, cetrioli e pomodori.

La quantità di polpa utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a:

450 g — in generale

350 g — per ribes nero, cinorrodi, cotogne

250 g — per lo zenzero

230 g — per il pomo di acagiù

80 g — per il frutto di granadiglia

2. **confettura:**

la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri o della polpa e/o della purea:

— di una sola specie di frutta,

oppure

— di due o più specie di frutta.

La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a:

350 g — in generale

250 g — per ribes nero, cinorrodi, cotogne

150 g — per lo zenzero

160 g — per il pomo di acagiù

60 g — per il frutto di granadiglia

Tuttavia, per cinque anni a decorrere dalla notifica della presente direttiva, gli Stati membri possono prevedere per i lamponi e l'uva spina un quantitativo di 300 g per 1 000 g di prodotto finito;

3. **gelatina extra:**

la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri e del succo e/o di estratti acquosi

— di una sola specie di frutta,

oppure

— di due o più specie di frutta, escluse mele, pere prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uve, zucche, cetrioli e pomodori.

La quantità di succo e/o di estratti acquosi utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a:

450 g — in generale

350 g — per ribes nero, cinorrodi, cotogne

250 g — per lo zenzero

230 g — per il pomo di acagiù

80 g — per il frutto di granadiglia

Detti quantitativi sono calcolati previa detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi.

4. **gelatina:**

la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri e del succo e/o di estratti acquosi:

— di una sola specie di frutta,

oppure

▼B

— di due o più specie di frutta.

La quantità di succo e/o di estratti acquosi utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a:

350 g — in generale

250 g — per ribes nero, cinorrodi, cotogne

150 g — per lo zenzero

160 g — per il pomo di acagiù

60 g — per il frutto di granadiglia.

Detti quantitativi sono calcolati previa detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi;

5. **marmellata:**

la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze.

La quantità di agrumi utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a 200 g, di cui almeno 75 g provenienti dall'endocarpo.

Gli Stati membri possono autorizzare sul loro territorio la denominazione «marmellata-gelatina» per il prodotto esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigui quantitativi di scorza tagliati finemente.

6. **crema di marroni:**

la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di zuccheri e della purea di marroni.

La quantità di purea di marroni utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non è inferiore a 380 g.

B. In caso di mescolanza, i tenori minimi fissati alla parte A per le varie specie di frutta sono ridotti proporzionalmente alle percentuali utilizzate.

▼B

ALLEGATO II

A. DEFINIZIONI DELLE MATERIE PRIME

1. **Frutto:**

— il frutto fresco, sano, esente da qualsiasi alterazione, non privato di alcuno dei suoi componenti essenziali, giunto al grado di maturazione adeguato per la fabbricazione dei prodotti di cui all'allegato I, dopo pulitura, mondatura e spuntatura;

— sono assimilati alla frutta, ai fini dell'applicazione della presente direttiva, i pomodori e le parti commestibili dei fusti del rabarbaro;

— il termine «marrone» designa il frutto del castagno (Castanea sativa);

— nel caso dello zenzero, si tratta di radici di zenzero commestibili sgocciolate o sbucciate, conservate in sciroppo.

2. **Polpa di frutta (polpa):**

la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi; tale parte commestibile può essere tagliata in pezzi o schiacciata, ma non ridotta in purea.

3. **Purea di frutta (purea):**

la parte commestibile del frutto intero, sbucciato o privato dei semi; tale parte commestibile è ridotta in purea mediante setacciatura o altro procedimento simile.

4. **Succo di frutta (succo):**

il prodotto che, fatti salvi i trattamenti previsti alla parte B, soddisfa alle definizioni della direttiva 75/626/CEE del Consiglio, del 17 novembre 1975, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i succhi di frutta e taluni prodotti simili ([1]), modificata dalla direttiva 79/168/CEE ([2]).

5. **Estratti acquosi di frutta (estratti acquosi)**

gli estratti acquosi di frutta che, fatte salve le perdite inevitabili dovute alle buone norme di fabbricazione, contengono tutti i costituenti solubili nell'acqua della frutta utilizzata.

6. **Zuccheri**

— lo zucchero di fabbrica,

— lo zucchero (zucchero bianco),

— lo zucchero raffinato (zucchero bianco raffinato),

— lo zucchero liquido,

— lo zucchero liquido invertito,

— lo sciroppo di zucchero invertito,

— il destrosio mono-idrato,

— il destrosio anidro,

— lo sciroppo di glucosio,

— lo sciroppo di glucosio disidratato,

— il fruttosio,

— la soluzione acquosa di saccarosio rispondente ai seguenti requisiti:

a)	materia secca:	non inferiore al 62 % in peso,
b)	tenore di zucchero invertito (quoziente fruttosio/destrosio: 1,0 ± 0,2):	non superiore al 3 % in peso della materia secca,
c)	ceneri conduttimetriche:	non superiori allo 0,3 % in peso della materia secca,

([1]) GU n. L 311 dell'1. 12. 1975, pag. 40.
([2]) GU n. L 37 del 13. 2. 1979, pag. 27.

▼B

d)	colorazione della soluzione:	non superiore a 75 unità ICUMSA,
e)	tenore residuo di anidride solforosa:	non superiore a 15 mg/kg della materia secca.

B. TRATTAMENTI DELLE MATERIE PRIME AUTORIZZATI

1. I prodotti definiti nella parte A, punti 1—5 possono, in tutti i casi, subire i trattamenti seguenti:

   — trattamenti mediante il calore o il freddo,

   — liofilizzazione,

   — concentrazione, sempreché vi si prestino tecnicamente.

2. Quando sono destinati alla fabbricazione dei prodotti di cui all'allegato I, parte A, punti 2, 4 e 5 possono anche essere addizionati con anidride solforosa (E 220) o con i sali di anidride solforosa (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227).

3. Le albicocche destinate alla fabbricazione del prodotto definito all'allegato I, parte A, punto 2 possono subire, oltre alla liofilizzazione, trattamenti di disidratazione.

4. I marroni destinati alla fabbricazione del prodotto definito all'allegato I, parte A, punto 6, possono essere preventivamente immersi per breve durata in una soluzione acquosa di anidride solforosa (E 220).

▼B

ALLEGATO III

SOSTANZE CHE POSSONO ESSERE AGGIUNTE AI PRODOTTI DEFINITI NELL'ALLEGATO I

A. INGREDIENTI ALIMENTARI, AROMI E SOSTANZE AROMATICHE

1. Ingredienti che non richiedono una menzione nella denominazione di vendita dei prodotti finiti

Nome	Condizioni di utilizzazione
— Acqua di qualità alimentare	In tutti i prodotti definiti all'allegato I
— Succhi di frutta	Nel prodotto definito all'allegato I, parte A, punto 2
— Succhi di frutta rossi	Nel prodotto definito all'allegato I, parte A, punto 1, quando è ottenuto da una o più delle seguenti specie di frutta: fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne
— Succhi di barbabietole rosse	Nei prodotti definiti all'allegato I, parte A, punti 2 e 4, quando sono ottenuti da una o più delle seguenti specie di frutta: fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne
— Oli essenziali di agrumi	Nel prodotto definito all'allegato I, parte A, punto 5
— Oli e grassi commestibili	In quanto agenti antischiumogeni, in tutti i prodotti definiti nell'allegato I
— Pectina liquida (Prodotto contenente pectina e derivato dai residui di mele essiccate o dalle scorze essiccate o dalle scorze essiccate di agrumi, o dal miscuglio dei due, mediante trattamento con acido diluito, seguito da parziale neutralizzazione con sali di sodio o di potassio)	In tutti i prodotti definiti nell'allegato I

▼B

2. Ingredienti che devono essere menzionati nella denominazione di vendita dei prodotti finiti

Nome	Condizioni di utilizzazione
a) Ingredienti alimentari in quantità sufficiente ad influenzare il gusto:	
— succhi di agrumi nei prodotti ottenuti da altri frutti	Nei prodotti definiti all'allegato I, parte A, punti 1 e 2
— sostanze alcoliche — vino e vino liquoroso — noci, nocciole mandorle — miele — erbe — spezie	In tutti i prodotti definiti all'allegato I
— altre	Salve le disposizioni delle legislazioni nazionali
b) — scorze di agrumi — foglie di malvarosa (pelargonium odoratissimum)	Nei prodotti definiti all'allegato I, parte A, punti 1—4 quando sono ottenuti da cotogne
c) — vaniglia — estratti di vaniglia — vaniglina — etil-vaniglina	Nei prodotti definiti all'allegato I, parte A, punti 1—4 quando sono ottenuti da mele cotogne, o cinorrodi, nonché nel prodotto definito all'allegato I, parte A, punto 6

B. ADDITIVI

Nome	Condizioni di utilizzazione
Pectina (E 440 a)) e Pectina amilacea (E 440 b))	Tutti i prodotti definiti all'allegato I; il tenore massimo di pectina del prodotto finito non deve superare l'1 % con un massimo dello 0,5 % di pectina amilacea (E 440 b))
Acido lattico (E 270) Lattato di sodio (E 325) Acido citrico (E 330) Citrati di sodio (E 331) Citrati di calcio (E 333) Acido tartarico (E 334) Tartrati di sodio (E 335)	Tutti i prodotti definiti all'allegato I in quantità sufficiente per regolarizzare il pH
Lattato di calcio (E 327)	Tutti i prodotti definiti all'allegato I secondo le buone norme di fabbricazione
Acido L-ascorbico (E 300)	Tutti i prodotti definiti all'allegato I nella quantità necessaria per l'effetto antiossidante
Mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471)	Tutti i prodotti definiti all'allegato I

▼B

ALLEGATO IV

TENORI MASSIMI DI ANIDRIDE SOLFOROSA DEI PRODOTTI DEFINITI ALL'ALLEGATO I

Il tenore di anidride solforosa dei prodotti definiti non deve superare

1. 10 mg/kg nel caso dei prodotti definiti all'allegato I, parte A, punti 1, 3 e 6;

2. 50 mg/kg nel caso degli altri prodotti definiti all'allegato I.

3. Tuttavia, nel caso dei prodotti definiti all'allegato I, parte A, punti 2 e 5, gli Stati membri possono mantenere la loro legislazione nazionale che consente un tenore di anidride solforosa superiore a 50 mg/kg e inferiore a 100 mg/kg.

   Alla scadenza di un periodo di cinque anni, a decorrere dalla notifica della presente direttiva, la Commissione riesamina questa deroga e propone eventualmente al Consiglio di abrogare o di modificare tale disposizione.