COMMISSIONE
EUROPEA

Bruxelles, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

2023/0105 (COD)

Proposta di

DIRETTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

{SEC(2023) 162 final} - {SWD(2023) 97 final} - {SWD(2023) 98 final}

RELAZIONE

1. CONTESTO DELLA PROPOSTA

• Motivi e obiettivi della proposta

Le cosiddette "direttive sulla colazione" sono un insieme di sette direttive[1] che stabiliscono regole comuni sulla composizione, la denominazione commerciale, l'etichettatura e la presentazione di alcuni prodotti alimentari, in modo da proteggere gli interessi dei consumatori e garantire la libera circolazione di tali prodotti nel mercato intero. Funzionano in modo simile alle norme di commercializzazione stabilite per alcuni prodotti agricoli in conformità del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio[2], in quanto contengono descrizioni tecniche dei prodotti agricoli, della loro composizione, delle loro caratteristiche e dei metodi di produzione utilizzati.

I prodotti per i quali sono state stabilite tali regole comuni possono essere commercializzati con le rispettive denominazioni commerciali solo se sono conformi a tali regole. Normalmente l'uso di tali denominazioni commerciali ha un valore commerciale notevole, in quanto i consumatori le riconoscono e le utilizzano come riferimento per decidere i loro acquisti.

Regole obsolete possono ostacolare l'innovazione o non soddisfare le aspettative dei consumatori. In tali circostanze, occorre adeguarle. Le attuali direttive sulla colazione hanno più di dieci anni. Negli ultimi dieci anni i mercati dei prodotti alimentari hanno subito una profonda evoluzione, spinti dall'innovazione ma anche dal mutare delle preoccupazioni della società e dalla domanda dei consumatori. È quindi opportuno procedere a una revisione di alcune regole delle direttive sulla colazione.

Tale revisione viene effettuata anche nel contesto della strategia "Dal produttore al consumatore" della Commissione[3] e degli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite (sezione 6.1). Nella strategia "Dal produttore al consumatore" è stato annunciato che la revisione delle norme di commercializzazione dell'Unione, ivi incluse le direttive sulla colazione per la loro analogia con tali norme, avrà come obiettivo il consumo e l'offerta di

---

1 Direttiva 1999/4/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria (GU L 66 del 13.3.1999, pag. 26).
Direttiva 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 giugno 2000, relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana (GU L 197 del 3.8.2000, pag. 19).
Direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47).
Direttiva 2001/111/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 53).
Direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58).
Direttiva 2001/113/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 67).
Direttiva 2001/114/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana (GU L 15 del 17.1.2002, pag. 19).

2 GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

3 Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni, Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente (COM(2020) 381 final).

prodotti sostenibili. Inoltre la Commissione si è impegnata a individuare opportunità per agevolare il passaggio a regimi alimentari più sani[4] e incoraggiare la riformulazione dei prodotti, in particolare per gli alimenti ricchi di grassi, zuccheri e sale. Infine per consentire ai consumatori di operare scelte alimentari informate e sostenibili, la Commissione ha anche annunciato che valuterà la possibilità di proporre l'estensione dell'indicazione obbligatoria dell'origine o della provenienza a determinati prodotti, tenendo pienamente conto degli effetti sul mercato interno.

Inoltre per quanto concerne in particolare la direttiva 2001/110/CE, le conclusioni della Presidenza del Consiglio sull'etichettatura nutrizionale nella parte anteriore della confezione, sui profili nutrizionali e sull'etichettatura d'origine del 15/16 dicembre 2020[5] fanno riferimento alle richieste degli Stati membri al Consiglio "Agricoltura e pesca" di rivedere tale direttiva con l'obiettivo di specificare i paesi d'origine del miele utilizzato nelle miscele di miele, e invitano la Commissione a iniziare a lavorare su una proposta legislativa per modificare opportunamente la direttiva. Il Parlamento europeo, nella risoluzione del 20 ottobre 2021 su una strategia dal produttore al consumatore per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente[6], invita anche la Commissione a proporre modifiche legislative per le regole di etichettatura del miele, così da migliorare le informazioni per i consumatori.

Alla luce di quanto sopra, le direttive sulla colazione, in particolare la direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana, devono essere riviste.

- **Coerenza con le disposizioni vigenti nel settore normativo interessato**

Ciascuna delle quattro direttive interessate dalla presente proposta costituisce un atto legislativo autonomo che disciplina i prodotti in questione. Sebbene si applichino le regole generali della legislazione alimentare, a meno che le direttive non dispongano diversamente, non esistono altre disposizioni legislative che riguardino direttamente gli aspetti regolati da tali direttive per il miele, i succhi di frutta e alcuni prodotti analoghi, le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta e la crema di marroni o alcuni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato.

- **Coerenza con le altre normative dell'Unione**

La revisione contribuisce alle altre azioni previste dalla strategia "Dal produttore al consumatore" e dal "Piano europeo di lotta contro il cancro"[7], che mirano a promuovere regimi alimentari più sani e sostenibili. È coerente con l'imminente revisione del regolamento

---

4 Ciò include la riduzione dell'assunzione di zuccheri liberi nelle regimi alimentari, come dimostrato nel parere scientifico dell'EFSA sul livello massimo tollerabile di assunzione di zuccheri nella dieta, del 28 febbraio 2022 https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7074. Gli zuccheri liberi comprendono gli zuccheri aggiunti e quelli naturalmente presenti nel succo di frutta e nel succo di frutta concentrato, la cui struttura è stata scomposta. Le gelatine sono un prodotto ottenuto dal succo di frutta e dallo zucchero.

5 Consiglio "Agricoltura e pesca", 15/16 dicembre 2020 (14048/20).

6 2020/2260(INI).

7 Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo al Consiglio, Piano europeo di lotta contro il cancro (COM(2021) 44 final).

(UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio[8] relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori per quanto riguarda l'etichettatura d'origine e l'etichettatura nutrizionale. Mira inoltre a essere complementare alla proposta annunciata di un quadro legislativo per i sistemi alimentari sostenibili.

2. BASE GIURIDICA, SUSSIDIARIETÀ E PROPORZIONALITÀ

- **Base giuridica**

L'articolo 37 del trattato che istituisce la Comunità europea (versione consolidata di Amsterdam) rappresenta la base giuridica delle quattro direttive oggetto della presente revisione. L'articolo 43 del TFUE costituisce la base giuridica corrispondente per la modifica di tali direttive.

- **Sussidiarietà (per la competenza non esclusiva)**

Il trattato sul funzionamento dell'Unione europea prevede che la competenza in materia di agricoltura sia condivisa tra l'Unione e gli Stati membri.

La legislazione dell'Unione sulle norme di commercializzazione dei prodotti agricoli, comprese le direttive sulla colazione, ha sostituito per molti prodotti le norme nazionali eterogenee preesistenti. L'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti disciplinati dalle quattro direttive sulla colazione è stata motivata dal fatto che le disparità tra le legislazioni nazionali concernenti detti prodotti potevano creare condizioni di concorrenza sleale, con la conseguenza di indurre in errore il consumatore, e avevano quindi un'incidenza diretta sul funzionamento del mercato interno. Alla luce delle implicazioni per il mercato interno, i singoli Stati membri non sono riusciti ad affrontare adeguatamente la questione mediante le norme nazionali.

Sebbene le norme di commercializzazione dell'Unione, comprese le direttive sulla colazione, abbiano raggiunto con successo gli obiettivi prefissati, occorre modificarle per rispondere a esigenze, questioni e problemi nuovi emersi dopo l'adozione degli atti, come ad esempio le considerazioni sulla sostenibilità. La presente proposta di modifica di quattro direttive sulla colazione consiste principalmente nell'aggiornamento dei requisiti e delle definizioni dei prodotti e, pertanto, non modifica sostanzialmente la ripartizione delle competenze tra l'Unione e gli Stati membri, come stabilito dalla legislazione modificata.

In particolare, per quanto riguarda l'etichettatura d'origine del miele, come indicato nel considerando 5 della direttiva 2001/110/CE, i consumatori hanno il diritto di conoscere l'origine geografica del medesimo. Tra l'altro, piante e alberi diversi producono vari tipi di miele. Le condizioni ambientali, geografiche e climatiche possono influenzare le caratteristiche del miele prodotto in varie parti del mondo. Anche la miscelazione di mieli di origini geografiche diverse influisce su tali caratteristiche. Esiste quindi uno stretto legame tra le caratteristiche del prodotto e la qualità del miele e la sua origine. Per garantire che i consumatori siano adeguatamente informati sulle caratteristiche e sulla qualità del miele che consumano, è indispensabile disporre di informazioni complete su questi argomenti, in modo da non indurre in errore i consumatori. Di conseguenza, la direttiva attualmente applicabile

[8] Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

impone l'obbligo di indicare sull'etichetta il paese o i paesi d'origine nei quali il miele è stato raccolto. Essa prevede tuttavia anche la possibilità di sostituire l'elenco dei paesi d'origine del miele con una delle indicazioni seguenti, a seconda dei casi: "miscela di mieli originari dell'UE", "miscela di mieli non originari dell'UE", "miscela di mieli originari e non originari dell'UE". La mancanza di armonizzazione delle norme dell'UE è stata la causa delle differenze nell'etichettatura dei mieli in tutta l'Unione, che possono indurre in errore i consumatori e ostacolare il funzionamento del mercato interno. Ad esempio, gli operatori che importano miscele di miele da confezionare in uno Stato membro che richiede l'elenco dei singoli paesi, potrebbero non conoscere gli specifici paesi d'origine del miele. Tenendo conto dello stretto legame tra la qualità del miele e la sua origine, e alla luce dell'obiettivo della strategia "Dal produttore al consumatore" di mettere i consumatori in condizione di operare scelte informate, anche sull'origine degli alimenti, e della necessità di migliorare il funzionamento del mercato interno, è opportuno armonizzare le norme sull'etichettatura d'origine ed eliminare la possibilità di non elencare il paese o i paesi d'origine se il miele è originario di più paesi.

Inoltre in assenza di norme comuni dell'Unione sulla riduzione degli zuccheri naturalmente presenti nei succhi di frutta, la qualità e l'autenticità (ossia il fatto che gli zuccheri naturalmente presenti siano stati effettivamente eliminati mediante un processo specifico, e non attraverso la diluizione con acqua o l'utilizzo di succo di frutta non matura) di tali bevande non sarebbero armonizzate in tutta l'Unione. Poiché questi prodotti saranno sempre più disponibili sul mercato dell'Unione, è opportuno definire un quadro giuridico dell'Unione che ne faciliti la libera circolazione tra gli Stati membri, mantenendo la tutela degli interessi dei consumatori per quanto riguarda i succhi di frutta (ossia evitare la confusione) e garantendo sia una concorrenza efficace e leale per gli operatori, sia la qualità e l'integrità di questi succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri, dal momento che il processo può influenzare le caratteristiche del prodotto.

Infine la direttiva sul latte conservato disidratato dovrebbe includere un trattamento per la produzione di prodotti lattiero-caseari senza lattosio, al fine di rispondere all'evoluzione delle esigenze dei consumatori; e il termine inglese "evaporated milk" dovrebbe essere allineato alle norme internazionali.

- **Proporzionalità**

Per ciascuna delle principali modifiche proposte alle quattro direttive sulla colazione in esame, l'approccio adottato non va oltre quanto è appropriato e necessario per raggiungere gli obiettivi perseguiti.

Per quanto riguarda l'etichettatura d'origine del miele, la modifica proposta mira a garantire che il miele possa circolare liberamente nel mercato interno e che, in considerazione dello stretto legame tra la qualità del miele e la sua origine, siano disponibili per i consumatori informazioni complete sull'origine di tale prodotto. Sebbene la sostituzione dell'elenco dei singoli paesi con un riferimento a una miscela possa ridurre l'onere per gli operatori, non è adeguata a garantire che i consumatori dispongano di informazioni complete sull'origine del miele. Inoltre, poiché l'obbligo di elencare tutti i singoli paesi d'origine del miele, senza la possibilità di sostituire i singoli nomi con il riferimento a una miscela, è già un requisito in diversi Stati membri, questa norma potrebbe aver indotto in errore i consumatori e ostacolato il funzionamento del mercato interno. Pertanto l'eliminazione della possibilità di non elencare il paese o i paesi d'origine se il miele è originario di più paesi è un approccio proporzionato per raggiungere gli obiettivi perseguiti.

Per quanto riguarda i succhi di frutta a ridotto tasso di zucchero, l'approccio adottato è quello di creare una nuova categoria di prodotti e di fissare l'asticella della riduzione dello zucchero

allo stesso livello di quella stabilita dal regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento e del Consiglio[9] relativo alle indicazioni nutrizionali per la riduzione dello zucchero (minimo 30 %), in modo da garantire la coerenza tra i due quadri giuridici ed evitare di generare confusione per i consumatori, sebbene, per questa nuova categoria di prodotti, la dicitura "a tasso ridotto di zuccheri" non sia un'indicazione nutrizionale, ma faccia parte della denominazione di vendita in sé. Inoltre i prodotti finali dovranno presentare tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali necessarie per garantire ai consumatori un prodotto di qualità.

Per quanto riguarda le confetture, gli approcci basati sulla modifica della quantità di zucchero (ossia abbassare la quantità minima di zucchero o eliminarla) avrebbero avuto più svantaggi che vantaggi. La modifica della soglia della quantità minima di zucchero necessaria nelle confetture per una corretta conservazione, consistenza e sensazione in bocca ha delle conseguenze. In primo luogo, è molto complessa da un punto di vista tecnico, in quanto occorre individuare un nuovo livello appropriato al quale la confettura possa gelificare con il tipo e la quantità appropriati di pectine. In secondo luogo, avrebbe un impatto economico significativo e un impatto ambientale non trascurabile (ad esempio, creazione di ulteriori rifiuti alimentari perché le confetture hanno una durata di conservazione più breve, aumento dell'acqua necessaria perché sono aggiunte più pectine, e necessità di far comunque evaporare il contenuto d'acqua aggiuntivo e tempi di pastorizzazione più lunghi, entrambe queste due ultime operazioni richiedono un ulteriore consumo energetico). L'abbassamento della soglia minima per la quantità di zucchero impedirebbe inoltre all'industria di commercializzare confetture con un livello di zucchero ridotto, in conformità del regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali, perché non sarebbe più tecnicamente possibile produrre questo tipo di confetture. L'approccio che consente di continuare a utilizzare la denominazione commerciale "confettura" e "gelatina" solo per i prodotti con un contenuto minimo di frutta superiore a quello attualmente richiesto è pertanto l'opzione ottimale. Questo approccio non impedisce inoltre all'industria di continuare a commercializzare confetture con un livello di zucchero ridotto (inferiore almeno al 30 %) in conformità del regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali.

Ove possibile, come nel caso del latte conservato disidratato, si fa riferimento alle norme concordate a livello internazionale, per evitare di introdurre regole sproporzionate che metterebbero il mercato interno in contrasto con le norme internazionali.

- **Scelta dell'atto giuridico**

Lo strumento scelto è una direttiva, in quanto la legislazione esistente è contenuta in direttive e non è dimostrata la necessità di sostituirle con un regolamento direttamente applicabile.

3. RISULTATI DELLE VALUTAZIONI EX POST, DELLE CONSULTAZIONI DEI PORTATORI DI INTERESSI E DELLE VALUTAZIONI D'IMPATTO

- **Valutazioni ex post/Vaglio di adeguatezza della legislazione vigente**

Nel preparare la revisione la Commissione ha pubblicato uno studio a sostegno della valutazione esterna delle norme di commercializzazione (lo "studio")[10] e un documento di

[9] 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 (GU L 404 del 30.12.2006, pag. 9).

[10] Areté et al. (2020). Evaluation of marketing standards contained in the CMO Regulation, the "Breakfast Directives" and CMO secondary legislation. Bruxelles: Commissione europea. https://doi.org/10.2762/475831.

lavoro dei suoi servizi sulla valutazione delle norme di commercializzazione (la "valutazione")[11]. Entrambi i documenti riguardano le direttive sulla colazione.

Sulla base dello studio la valutazione ha concluso che le norme di commercializzazione dell'Unione sono state generalmente efficaci nel raggiungere gli obiettivi prefissati, senza causare significativi effetti indesiderati/imprevisti. Per quanto riguarda in particolare le confetture, le gelatine e le marmellate, grazie alle disposizioni sul tenore minimo di zucchero e alla possibilità per gli Stati membri di concedere deroghe in tal senso, la valutazione ha concluso che è stato raggiunto un equilibrio soddisfacente tra l'interesse del consumatore a garantire la conservazione del prodotto e la necessità di considerare le caratteristiche nazionali specifiche, nonché le priorità politiche di promuovere regimi alimentari più sani (confetture con un minore tenore di zucchero libero). La valutazione ha anche rilevato che le norme di commercializzazione dell'Unione forniscono un valore aggiunto considerevole rispetto alle norme di commercializzazione internazionali e private, in quanto: i) sono obbligatorie e i loro requisiti devono essere rispettati in tutta l'Unione; ii) sono adattate alla specifica situazione operativa e di mercato dell'Unione; e iii) impongono, per molti prodotti, requisiti di qualità più esigenti. La valutazione ha constatato che alcune norme esistenti non tenevano potenzialmente conto in misura adeguata dei cambiamenti della tecnologia, delle strategie di commercializzazione e delle preferenze dei consumatori. È il caso, in particolare, dei succhi, per i quali la valutazione ha individuato il problema seguente: la direttiva 2012/12/UE stabiliva che l'aggiunta di zuccheri ai succhi di frutta non era più consentita e dopo il 28 ottobre 2016 non era più consentito l'uso della dicitura "dal 28 aprile 2015 i succhi di frutta non possono contenere zuccheri aggiunti" per i succhi di frutta, mentre altre bevande a base di frutta, compresi i nettari, potevano continuare a utilizzare la dicitura "senza zuccheri aggiunti" e l'indicazione "contiene solo zuccheri naturalmente presenti", creando confusione tra i consumatori e dando luogo a una concorrenza sleale.

- **Consultazioni dei portatori di interessi**

Nel 2019 la Commissione ha effettuato una valutazione delle norme di commercializzazione, comprese le direttive sulla colazione che sono assimilate a queste ultime, e ha incluso una consultazione pubblica. Più di recente, tra l'8 giugno e il 31 agosto 2021, la Commissione ha condotto una consultazione pubblica sulla revisione delle norme di commercializzazione dell'Unione per i prodotti agricoli, comprese le direttive sulla colazione in quanto assimilate alle norme di commercializzazione, utilizzando la sua piattaforma EU-Survey. Il 9 settembre 2021 la Commissione ha anche tenuto un seminario tecnico con esperti selezionati della filiera alimentare, gruppi di consumatori, ONG e mondo accademico, in collaborazione con il JRC[12] e ha chiesto il parere degli Stati membri in una consultazione mirata dal 17 settembre al 14 ottobre 2021. La Commissione ha anche tenuto consultazioni complementari e scambi bilaterali con i principali portatori di interessi tramite email e videoconferenze ad hoc.

Per quanto riguarda il miele, il settore apicolo dell'Unione è decisamente favorevole a regole di etichettatura d'origine più rigorose e all'indicazione dei singoli paesi nelle miscele di miele. Gli importatori e i confezionatori di miele hanno sottolineato la necessità di stabilire di condizioni di parità e di avere le stesse regole in tutti gli Stati membri.

---

11 Commissione europea (2020). Valutazione delle norme di commercializzazione. Documento di lavoro dei servizi della Commissione SWD(2020) 0230.

12 Russo, C. et al. (2022). Workshop on Marketing Standards: Benefits and costs of EU marketing standards for agri-food products. Relazione tecnica del JRC, Lussemburgo: Unione europea. https://doi.org/10.2760/635080.

Per quanto riguarda i succhi di frutta, il settore sostiene la creazione di una nuova categoria di succhi di frutta in cui gli zuccheri presenti naturalmente sono eliminati nella misura in cui le altre caratteristiche essenziali non vengono alterate. Inoltre il settore ha espresso il proprio interesse a poter utilizzare la denominazione di vendita "succo di frutta" anche quando sono aggiunti altri ingredienti e additivi quali spezie, erbe e fibre. In questo caso cambierebbero tuttavia le caratteristiche essenziali dei succhi di frutta, che sono un prodotto con un elenco limitato di possibili sostanze e ingredienti autorizzati. Infine il settore ha chiesto anche la possibilità di indicare sull'etichetta l'assenza di zuccheri aggiunti nei succhi di frutta.

Per quanto riguarda le confetture, le gelatine e le marmellate, i principali produttori vorrebbero mantenere lo status quo sul tenore di frutta e zucchero, mentre i fornitori di frutta sono favorevoli ad aumentare il contenuto di frutta in questi prodotti.

- **Valutazione d'impatto**

La Commissione ha preparato una relazione sulla valutazione d'impatto concernente la revisione delle norme di commercializzazione dell'Unione per i prodotti agricoli, comprese le direttive sulla colazione in quanto assimilate a tali norme, per aggiornare le regole per lo sviluppo del mercato e garantire il consumo e l'offerta di prodotti sostenibili[13]. Il 21 settembre 2022 il comitato per il controllo normativo ha espresso parere positivo con riserve sulla valutazione d'impatto[14]. Per quanto riguarda le modifiche contemplate nella proposta, il comitato per il controllo normativo ha chiesto che la relazione sulla valutazione d'impatto sia sviluppata per quanto riguarda la valutazione e il confronto delle opzioni delle norme selezionate per le valutazioni approfondite, nonché per quanto riguarda le modalità di monitoraggio previste, che sono state trattate nelle rispettive sezioni della relazione sulla valutazione d'impatto.

Per quanto riguarda il miele, sono stati considerati gli approcci seguenti:

- sostituzione del termine "non UE" con i paesi d'origine extra UE;
- sostituzione del termine "non UE" con la regione geografica di provenienza;
- indicazione obbligatoria di tutti i singoli paesi d'origine (Stati membri e paesi terzi);
- indicazione obbligatoria di tutti i singoli paesi d'origine (Stati membri e paesi terzi), compresa la percentuale.

L'approccio prescelto crea certezza giuridica per i produttori e gli importatori di miele dell'Unione. Gli Stati membri e i portatori di interessi hanno sottolineato in diverse occasioni la necessità di migliorare le informazioni ai consumatori sull'origine del miele nelle miscele. Nel complesso, è stato scelto il terzo approccio in quanto offrirebbe l'identificazione esatta dei paesi d'origine, rispondendo così alla domanda dei consumatori, limitando al contempo i costi e gli oneri legati all'indicazione della percentuale esatta di ciascuna origine nelle miscele di miele e rimanendo in linea con gli obblighi internazionali dell'Unione

Per i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri, sono stati valutati gli approcci seguenti:

- opzione I: autorizzare determinati trattamenti nel succo di frutta per ridurre gli zuccheri naturalmente presenti e, poiché il livello di zucchero sarà ridotto al di sotto dei livelli obbligatori, aggiungere una deroga ai livelli Brix minimi per i succhi di frutta ottenuti da concentrato (a condizione che l'aggiunta di acqua non superi l'acqua estratta per la concentrazione);

13 [da completare a cura dell'OP]

14 [da completare a cura dell'OP]

- opzione II: autorizzare determinati trattamenti o ingredienti aggiuntivi per ridurre gli zuccheri naturalmente presenti, pur preservando tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali dei prodotti finali (ad esempio, nutrienti, gusto, sensazione in bocca), per l'utilizzo delle denominazioni di vendita relative al succo di frutta (succo di frutta da concentrato ecc.);
- opzione III: come per l'opzione II, con il requisito aggiuntivo che la riduzione dello zucchero sia almeno del 30 % rispetto a un prodotto analogo, in conformità del regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali.

Nel complesso, è stato scelto il terzo approccio in quanto più efficiente e proporzionato per garantire che il consumatore sia correttamente informato sul prodotto e che il prodotto sia di qualità. L'approccio crea un quadro giuridico chiaro e consente la pianificabilità commerciale sia per i soggetti di maggiori dimensioni sia per le PMI che stanno sviluppando questo nuovo prodotto e permette di creare le basi per un ritorno sugli investimenti relativi alla ricerca e allo sviluppo. La scienza è abbastanza avanzata da permettere di verificare l'autenticità dei succhi di frutta a ridotto tenore di zucchero. Inoltre non aggiunge un onere significativo alle autorità di controllo nazionali. Sia i consumatori sia le autorità sanitarie chiedono la riformulazione dei prodotti trasformati, in particolare dei prodotti con un tenore inferiore di zuccheri liberi. L'approccio risponde a tale richiesta. Dato che gli operatori del settore alimentare e i consumatori sono già abituati alla soglia di riduzione del 30 % per tutti i prodotti per quanto riguarda le indicazioni nutrizionali sul tenore di zucchero, sembra coerente utilizzare la stessa soglia del 30 % per i succhi di frutta a ridotto tasso di zucchero, piuttosto che consentire qualsiasi livello possibile di riduzione del tenore di zucchero, anche inferiore a tale percentuale.

Tutti gli approcci garantiscono al settore dei succhi nel suo complesso, sia per le future importazioni dall'esterno dell'Unione sia per la futura commercializzazione all'interno dell'Unione, un impatto positivo in termini di garanzia di ritorno sugli investimenti, quindi un impatto economico positivo per i produttori. L'approccio prescelto offre maggiori opportunità in termini di segmentazione del mercato, consentendo di apprezzare meglio la qualità del prodotto finale. Assicurare che i consumatori ottengano prodotti a ridotto tasso di zucchero (succo di frutta a ridotto tasso di zucchero con un profilo nutrizionale complessivamente migliore) contribuisce all'obiettivo di mettere i consumatori in condizione di operare scelte alimentari informate, sane e sostenibili. Lo stesso vale per garantire che le denominazioni di vendita non creino confusione nei consumatori e li inducano a scegliere un prodotto non conforme alle loro aspettative. L'approccio prescelto prevede una riduzione dello zucchero di almeno il 30 %. L'enfasi sull'aspetto della salute è ancora più evidente, perché il livello di riduzione degli zuccheri sarebbe almeno del 30 % e non un valore inferiore. Il rischio di questo approccio tuttavia è che siano venduti sul mercato meno prodotti con un livello di zucchero così basso rispetto agli approcci che non prevedono una riduzione di almeno il 30 %. Tuttavia, grazie all'obbligo di indicare che il prodotto è a tasso ridotto di zuccheri, i consumatori sarebbero avvertiti in modo più evidente del tasso ridotto di zuccheri del prodotto. Non si prevedono effetti ambientali diretti, in quanto nessuno dei processi utilizzati per ridurre gli zuccheri naturalmente presenti necessita dell'uso di prodotti che abbiano un impatto rilevante sull'ambiente o che siano particolarmente dispendiosi dal punto di vista energetico.

Per quanto riguarda le confetture, sono stati valutati gli approcci seguenti:

- eliminare completamente la quantità minima richiesta di zuccheri totali;

- abbassare la quantità minima richiesta di zuccheri totali e fissarla, ad esempio, al 55 % come avviene in Francia, Germania e nei Paesi Bassi, oppure al 50 %;
- aumentare il contenuto minimo generale di frutta a 450 g/1000 g (rispetto agli attuali 350 g/1000 g), finora riservato alla "confettura extra" e alla "gelatina extra", riducendo di conseguenza la quantità di zuccheri aggiunti necessari per raggiungere il contenuto minimo di sostanza secca solubile in questi prodotti.

Nel complesso, è stato scelto il terzo approccio in quanto più efficiente e proporzionato per garantire la riduzione della quantità di zucchero aggiunto necessaria a raggiungere il contenuto minimo di sostanza secca solubile in questi prodotti, pur mantenendo le caratteristiche essenziali del prodotto (conservazione, consistenza e sensazione in bocca). Tale approccio comporta che l'attuale tenore di frutta utilizzato per la "confettura extra" e le "gelatine extra" diventi il nuovo contenuto di frutta da utilizzare per le "confetture" e le "gelatine", mentre per i prodotti denominati "confetture extra" e "gelatine extra" dovrà essere utilizzato un tenore di frutta ancora più elevato. Si tratta di un'opzione economicamente valida, basata su considerazioni di segmentazione del mercato orientate alla domanda, dal punto di vista sia del mercato interno sia del commercio internazionale, che promuove prodotti più sani con meno zuccheri liberi. Non crea ulteriori rifiuti alimentari. Non crea alcun nuovo onere amministrativo, pur mantenendo lo status quo per quanto riguarda la possibilità per gli Stati membri di adattarla alle loro preferenze nazionali e di ridurre nella rispettiva legislazione nazionale il tenore minimo di zucchero delle confetture e delle gelatine.

Tale approccio ridurrebbe automaticamente lo zucchero aggiunto nei prodotti. Teoricamente potrebbe aumentare i costi per i trasformatori, ma si tratterebbe di un aumento marginale, in quanto gran parte delle confetture commercializzate nell'Unione ha già un tenore di frutta pari o superiore a quello attualmente richiesto per le confetture extra. Il settore dovrebbe sostenere costi per adattare tutte le etichette per gli imballaggi. Tale effetto sul piano economico potrebbe essere affrontato con una fase di transizione nell'applicazione delle nuove regole. L'aumento del tenore di frutta nelle confetture al livello delle confetture extra in generale avrebbe un impatto in termini di costi e organizzazione della produzione solo per i produttori che attualmente non producono confetture extra, perché per i loro prodotti dovrebbero modificare la produzione aumentando il contenuto di frutta per continuare a utilizzare la denominazione di vendita "confettura". Gli effetti sul piano economico sarebbero quindi piuttosto limitati. Per quanto riguarda l'impatto sociale, l'approccio mira a influire sul livello di zucchero libero contenuto nelle confetture e sulla quantità di frutta completa consumata, ma non sulla durata di conservazione, in quanto il tenore minimo di zucchero totale rimane invariato. Inoltre non eliminerebbe la possibilità per gli Stati membri di autorizzare un tenore minimo di zucchero inferiore e non impedirebbe di commercializzare confetture con un livello di zucchero ridotto (inferiore almeno al 30 %), conformemente al regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali. A parità di porzione, questo cambiamento porterebbe a un aumento del tenore di frutta completa nelle confetture e a una minore assunzione di zuccheri liberi. L'effetto principale di questa opzione sarebbe di non avere più a disposizione sul mercato dell'Unione prodotti etichettati come confettura con un tenore di frutta completa inferiore, il che innalzerebbe lo standard generale per i consumatori, garantendo loro una qualità superiore. Non si prevede alcun effetto ambientale diretto. Questa opzione potrebbe semmai creare uno sbocco maggiore per la frutta non conforme alle norme di commercializzazione per il consumo fresco e, in tal senso, potrebbe avere un impatto positivo sui rifiuti alimentari. Tale impatto positivo è tuttavia difficile da quantificare in quanto dipende da ciascun tipo di frutta e da ogni regione produttrice dell'Unione.

Si prevede che la proposta di modifica delle quattro direttive non avrà alcun effetto ambientale diretto. Non sono stati quindi individuati problemi che danneggiano considerevolmente l'ambiente o incoerenze con la legge europea sul clima[15].

Gli approcci prescelti contribuirebbero agli obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS) seguenti[16]:

– OSS n. 2 Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile (2.4 Entro il 2030 garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e implementare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a proteggere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, a condizioni meteorologiche estreme, siccità, inondazioni e altri disastri e che migliorino progressivamente la qualità del suolo);

– OSS n. 3 Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età (3.4 Entro il 2030 ridurre di un terzo la mortalità prematura da malattie non trasmissibili attraverso la prevenzione e il trattamento e promuovere benessere e salute mentale);

– OSS n. 8 Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti (8.2 Conseguire livelli più elevati di produttività economica attraverso la diversificazione, il progresso tecnologico e l'innovazione, anche con particolare attenzione all'alto valore aggiunto e ai settori ad elevata intensità di lavoro);

– OSS n. 12 Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo (12.8 Entro il 2030 far sì che le persone in ogni parte del mondo abbiano le informazioni pertinenti e la giusta consapevolezza dello sviluppo sostenibile e di uno stile di vita in armonia con la natura).

La proposta riguarda le regole per definizioni, denominazioni, regole comuni sulla composizione e requisiti di etichettatura per miele, succhi di frutta e confetture. Non intende modificare alcun processo di automazione che l'industria o le autorità hanno messo o metteranno in atto per produrre o controllare la qualità dei prodotti in questione. In questo senso, non si prevede alcun impatto sul principio "digitale per definizione"[17].

- **Efficienza normativa e semplificazione**

Nella valutazione il potenziale di semplificazione delle norme sul miele, le confetture, le gelatine e le marmellate, sui succhi di frutta e alcuni prodotti analoghi, e il latte conservato disidratato è stato ritenuto limitato, dati i costi relativamente bassi per conformarsi alle norme di commercializzazione dell'Unione e il fatto che i portatori di interessi consultati (operatori del settore e autorità competenti) non hanno rilevato nelle disposizioni sovrapposizioni/ridondanze che potrebbero generare costi superflui. Da questo punto di vista, non ci si può aspettare alcun incremento di efficienza né una semplificazione legata all'attuazione della norma.

15 Regolamento (UE) 2021/1119 del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 giugno 2021 che istituisce il quadro per il conseguimento della neutralità climatica e che modifica il regolamento (CE) n. 401/2009 e il regolamento (UE) 2018/1999 (GU L 243 del 9.7.2021, pag. 1).

16 https://undocs.org/A/RES/71/313.

17 Comunicazione della Commissione, Bussola per il digitale 2030: il modello europeo per il decennio digitale (COM(2021) 118 final).

- **Diritti fondamentali**

La revisione rispetta i diritti sanciti dalla Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea (articoli 51 e 52); un sistema efficace di norme di commercializzazione dell'UE, comprese le direttive sulla colazione, contribuirà in particolare alla capacità di portatori di interessi di condurre un'attività commerciale in condizioni di parità nel mercato interno (articolo 16), proteggendo al contempo gli interessi dei consumatori e contribuendo a soddisfare le loro aspettative.

4. INCIDENZA SUL BILANCIO

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

5. ALTRI ELEMENTI

- **Piani attuativi e modalità di monitoraggio, valutazione e informazione**

Non si ritiene necessario un piano di attuazione per queste revisioni, in quanto gli Stati membri hanno una lunga esperienza nell'attuazione delle quattro direttive sulla colazione interessate e le revisioni proposte sono di portata molto tecnica.

Gli effetti delle principali revisioni delle quattro direttive sulla colazione interessate saranno valutati come segue:

gli effetti dell'etichettatura d'origine dettagliata delle miscele di miele sul mercato del miele dell'UE saranno valutati monitorando l'andamento delle vendite di miele con diverse indicazioni d'origine. Tali informazioni non sono disponibili in modo sistematico. Occorrerà condurre un'indagine di mercato rappresentativa. La Commissione baserà tale indagine preferibilmente sulle informazioni provenienti dai singoli Stati membri.

Gli effetti della creazione di una nuova categoria di prodotti nella direttiva 2001/112/CE saranno valutati monitorando l'andamento dei succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri in termini di vendite e quote di mercato nell'Unione nel medio termine, utilizzando le relazioni sul mercato e i dati di Euromonitor, per valutare il consumo e l'interesse dei consumatori per i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri.

Gli effetti della revisione della composizione delle confetture e delle gelatine saranno valutati esaminando a intervalli regolari il livello delle vendite di confetture e di altri prodotti che rientrano nella direttiva rispetto ad altri prodotti spalmabili o ad altri prodotti a base di frutta, nonché ampliando l'ambito delle indagini esistenti, come l'indagine di Eurostat sul consumo di frutta e verdura nonché le indagini nutrizionali nazionali, ad altri prodotti contenenti frutta, per valutare il livello di consumo di confetture e gelatine nell'Unione.

La Commissione si avvarrà inoltre dei canali esistenti per monitorare l'attuazione delle norme di commercializzazione in generale, al fine di raccogliere informazioni e dati su come le revisioni proposte delle direttive sulla colazione vengono attuate nel mercato dagli operatori, come sono percepite dai consumatori, come sono controllate dalle autorità e qual è il loro valore aggiunto generale. Ciò include la presentazione di una discussione periodica dedicata alle norme all'interno del gruppo di esperti sull'organizzazione comune del mercato dei prodotti agricoli con i delegati delle autorità degli Stati membri e nel gruppo di dialogo civile con i portatori di interessi. Le informazioni saranno poi utilizzate, insieme ad altre, in uno studio che la Commissione prevede di condurre nel medio termine sul funzionamento delle norme di commercializzazione (comprese le direttive sulla colazione) e sul loro contributo al funzionamento del mercato.

- **Documenti esplicativi (per le direttive)**

La presente proposta non richiede alcun documento esplicativo per il suo recepimento, in quanto è sufficientemente autonoma.

- **Illustrazione dettagliata delle singole disposizioni della proposta**

L'articolo 2, paragrafo 4, della direttiva 2001/110/CE dispone che il paese o i paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto siano indicati sull'etichetta e prevede che, se il miele è originario di più Stati membri o paesi terzi, l'indicazione obbligatoria dei paesi d'origine possa essere sostituita da una delle seguenti indicazioni, a seconda dei casi: "miscela di mieli originari dell'UE", "miscela di mieli non originari dell'UE", "miscela di mieli originari e non originari dell'UE". Alla luce dell'obiettivo della strategia "Dal produttore al consumatore" di rafforzare i consumatori nell'operare scelte informate, anche sull'origine degli alimenti, e nell'interesse di preservare l'efficiente funzionamento del mercato interno in tutta l'Unione tramite un'armonizzazione delle regole di etichettatura, è opportuno rivedere le regole per l'etichettatura dell'origine del miele e garantire che il paese o i paesi d'origine siano indicati sulla confezione. Alla luce delle dimensioni ridotte delle confezioni contenenti una sola porzione di miele (confezioni per la colazione) e delle difficoltà tecniche derivanti, se il miele è originario di più paesi, è quindi opportuno esentare tali confezioni dall'obbligo di elencare tutti i singoli paesi d'origine.

Nel 2012 la direttiva 2001/112/CE è stata modificata dalla direttiva 2012/12/UE del Parlamento europeo e del Consiglio per riflettere le nuove regole sugli ingredienti autorizzati, in particolare per quanto riguarda l'aggiunta di zuccheri, che non erano più autorizzati nei succhi di frutta. Alla luce di questa modifica dei requisiti di composizione dei succhi di frutta, l'industria dei succhi di frutta è stata autorizzata a utilizzare, solo per un anno, una dichiarazione per indicare che i succhi di frutta non possono contenere zuccheri aggiunti, al fine di informare i consumatori e consentire loro di fare una distinzione chiara e immediata tra i succhi di frutta e certi altri prodotti analoghi in termini di aggiunta di zuccheri nei prodotti. Tale breve lasso di tempo si è rivelato insufficiente per informare la società del fatto che, in seguito alle nuove regole sugli ingredienti autorizzati, l'aggiunta di zuccheri non è più autorizzata nei succhi di frutta. Di conseguenza, per alcuni consumatori e operatori sanitari, non è ancora chiaro che i succhi di frutta, contrariamente ai nettari di frutta, non possono contenere zuccheri aggiunti.

A loro volta, conformemente all'allegato I, parte II, punto 2, trattino 5, della direttiva 2001/112/CE, i nettari di frutta che non contengono zuccheri aggiunti né edulcoranti potrebbero riportare l'indicazione nutrizionale "senza zuccheri aggiunti" o qualsiasi altra indicazione che possa avere lo stesso significato per il consumatore, accompagnata dall'indicazione "contiene naturalmente zuccheri". Questo, insieme al fatto che i succhi di frutta non possono recare un'indicazione nutrizionale sugli zuccheri né l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri", può aver indotto in errore i consumatori, in quanto la ricerca ha dimostrato che tra diversi prodotti con una composizione nutrizionale identica o molto simile, sarebbe preferito il prodotto con un'indicazione nutrizionale.

Pertanto considerando in particolare che i consumatori sono sempre più consapevoli delle preoccupazioni per la salute legate al consumo di zucchero, è opportuno rivedere le regole sull'uso delle dichiarazioni sullo zucchero per i succhi di frutta, per consentire ai consumatori di operare scelte informate. È quindi opportuno reintrodurre, senza limiti di tempo, la possibilità per l'industria di utilizzare la dichiarazione che indica che i succhi di frutta non contengono zuccheri aggiunti.

Grazie ai progressi tecnici sono state sviluppate o si stanno sviluppando nuove tecniche di trasformazione per eliminare gli zuccheri naturalmente presenti nei succhi di frutta e nei succhi di frutta da concentrati, per rispondere alla crescente domanda dei consumatori di prodotti con un minore tenore di zucchero. Sebbene tali prodotti possano essere commercializzati nell'Unione nella misura in cui sono conformi a tutta la legislazione pertinente, non possono recare la denominazione di vendita "succo di frutta" o "succo di frutta da concentrato", in quanto per ottenere tali prodotti è stato applicato un trattamento diverso da quelli autorizzati nell'allegato I, parte II, punto 3, della direttiva 2001/112/CE e il loro tenore totale di zucchero (livello Brix) è inferiore a quello del succo estratto dalla frutta.

Poiché tali prodotti sono sempre più disponibili sul mercato dell'Unione, è opportuno, al fine di facilitarne l'immissione sul mercato interno, tenendo conto al contempo della necessità di incoraggiare la riformulazione dei prodotti per ridurre la quantità di zuccheri presenti nei succhi di frutta, creare una nuova categoria di prodotti per i succhi di frutta i cui zuccheri naturalmente presenti siano stati parzialmente eliminati pur mantenendo tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali. Tali prodotti dovrebbero riportare la denominazione "succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri" o "succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri" e avere un livello Brix inferiore a quello del succo estratto dalla frutta. È inoltre opportuno stabilire norme sugli ingredienti autorizzati per tali prodotti, nonché sui trattamenti e sulle sostanze autorizzati. Si prevede che, grazie al progresso tecnico, saranno sviluppate nuove tecniche di trasformazione. A norma degli articoli 7 e 7 bis della direttiva 2001/112/CE, alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati per stabilire, tra l'altro, i trattamenti autorizzati di cui all'allegato I, parte II, punto 3, della direttiva, al fine di adeguarli all'evoluzione delle norme internazionali pertinenti o di tenere conto del progresso tecnico, in particolare per quanto riguarda la riduzione del tenore di zucchero nei succhi di frutta.

Conformemente all'allegato I della direttiva 2001/112/CE, i nettari di frutta possono contenere zuccheri aggiunti e/o miele. Per sostenere la produzione e la commercializzazione della frutta e migliorare la qualità minima dei nettari, occorre ridurre la percentuale di zuccheri e/o miele da poter aggiungere ai nettari di frutta che sono naturalmente a bassa acidità e gradevoli al palato.

L'allegato I, parte II, punto 3, della direttiva 2001/112/CE disciplina i trattamenti e le sostanze autorizzati per i succhi di frutta e alcuni prodotti analoghi. Le proteine dei semi di girasole sono sempre più utilizzate per il consumo umano diretto e hanno dimostrato di essere uno strumento efficiente per la chiarificazione dei succhi di frutta. Per tenere conto di questi ulteriori progressi, le proteine di semi di girasole dovrebbero essere aggiunte all'elenco dei trattamenti e delle sostanze autorizzati.

Il succo estratto dalle noci di cocco è sempre più commercializzato e consumato nell'Unione. Conformemente all'articolo 3, paragrafo 2, della direttiva 2001/112/CE, la denominazione legale di questo prodotto è "succo di cocco". Tuttavia la norma internazionale che è ripresa nella norma generale del Codex relativa ai succhi e nettari di frutta (norma Codex 247-2005), adottata dalla Commissione del Codex Alimentarius in occasione della sua ventottesima sessione, svoltasi dal 4 al 9 luglio 2005, indica che la denominazione "acqua di cocco" è un sinonimo di "succo di cocco", che viene estratto direttamente dalla noce di cocco senza spremere la polpa di cocco. Al fine di allineare la direttiva 2001/112/CE del Consiglio a questa norma internazionale è quindi opportuno aggiungere una denominazione specifica per l'"acqua di cocco" nel suo allegato III. Tale denominazione specifica può essere utilizzata nelle rispettive lingue ufficiali. Inoltre, poiché il succo di cocco può essere ottenuto ricostituendo il succo di cocco concentrato con acqua potabile, è opportuno definire un livello Brix minimo per questo prodotto nell'allegato V di tale direttiva.

L'articolo 2, paragrafo 4, della direttiva 2001/113/CE dispone l'etichettatura obbligatoria del tenore di zucchero sull'etichetta, a meno che non sia presente un'indicazione nutrizionale sugli zuccheri. Tale obbligo va oltre le regole stabilite nella direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari, nella quale l'inclusione di informazioni nutrizionali sugli alimenti preconfezionati era facoltativa, a meno che non venisse inserita un'indicazione nutrizionale e, nel caso in cui questa fosse inserita per gli zuccheri, doveva includere le quantità di zucchero. La direttiva 90/496/CEE è stata abrogata e sostituita dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. A norma del regolamento (UE) n. 1169/2011, la fornitura di informazioni nutrizionali sulle confezioni è ora obbligatoria. Pertanto una disposizione specifica sull'etichettatura dello zucchero non è più necessaria nella direttiva 2001/113/CE ed è opportuno eliminarla.

L'allegato I, parte I, della direttiva 2001/113/CE stabilisce la quantità minima di frutta da utilizzare per la produzione di confettura, gelatina, confettura extra o gelatina extra. L'uso dei termini "confettura extra" e "gelatina extra" è riservato ai prodotti fabbricati con una maggiore quantità di frutta in relazione, rispettivamente, alla "confettura" e alla "gelatina". L'allegato I, parte II, della stessa direttiva stabilisce il contenuto minimo di sostanza secca solubile (ossia gli zuccheri naturalmente presenti nella frutta o aggiunti) per tali prodotti e, per tenere conto delle tradizioni nazionali esistenti nella preparazione di confetture, gelatine e marmellate di frutta nonché della crema di marroni, consente agli Stati membri di autorizzare un contenuto minimo di sostanza secca solubile inferiore.

Qualora si aumenti la quantità di frutta utilizzata per produrre confetture e gelatine, si riduce la quantità di zucchero aggiunto necessaria per raggiungere il contenuto minimo di sostanza secca solubile in questi prodotti. Per motivare la produzione di confetture con un maggior contenuto di frutta e sostenere così il mercato della frutta, tenendo conto al tempo stesso della necessità di ridurre il tenore di zuccheri liberi, vale a dire sia gli zuccheri aggiunti sia quelli naturalmente presenti nel succo di frutta, è opportuno aumentare la quantità minima di frutta da utilizzare nella produzione di confettura e confettura extra di cui all'allegato I della direttiva 2001/113/CE. Per motivare la produzione di gelatine con un maggior contenuto di frutta e sostenere così il mercato della frutta, è opportuno aumentare la quantità minima di frutta da utilizzare nella produzione di gelatina e gelatina extra di cui all'allegato I della direttiva 2001/113/CE. Analogamente per aiutare i consumatori a operare scelte alimentari più informate e salutari, è opportuno autorizzare l'uso delle denominazioni riservate definite nell'allegato I, parte I, della direttiva 2001/113/CE per i prodotti che hanno un contenuto di sostanza secca solubile inferiore al 60 %, ma che soddisfano le condizioni applicabili all'indicazione nutrizionale "a tasso ridotto di zuccheri" di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006 per quanto riguarda lo zucchero ridotto.

L'allegato I della direttiva 2001/113/CE limita il termine "marmellata" a una specifica miscela di agrumi. Tuttavia in diverse lingue dell'Unione, sebbene le denominazioni legali stabilite nell'allegato I della direttiva 2001/113/CE siano state utilizzate nel commercio per designare i prodotti ivi menzionati, la società in generale utilizza in modo intercambiabile i termini "marmellata" e "confettura" per riferirsi alle confetture di frutta diversa dagli agrumi. Al fine di tenere conto di queste pratiche dove sono seguite, gli Stati membri dovrebbero poter autorizzare l'utilizzo del termine "marmellata" per la denominazione di vendita "confettura". Per evitare la confusione nei consumatori, il termine "marmellata di agrumi" dovrebbe essere utilizzato in tutta l'Unione per il prodotto finora definito come "marmellata", al fine di distinguere le due categorie di prodotti. Tale distinzione è anche in linea con la norma internazionale ripresa nella norma generale del Codex per confetture, gelatine e marmellate (norma Codex 296-2009), adottata dalla Commissione del Codex Alimentarius in occasione

della sua trentaduesima sessione, svoltasi dal 29 giugno al 4 luglio 2009, che stabilisce una distinzione tra marmellata di agrumi e marmellata di frutti diversi dagli agrumi. È quindi opportuno rivedere la direttiva 2001/113/CE di conseguenza per quanto riguarda la denominazione di vendita "marmellata".

L'allegato II della direttiva 2001/113/CE elenca gli ingredienti aggiuntivi da poter utilizzare nella fabbricazione dei prodotti rientranti nella direttiva. Il succo di agrumi può essere utilizzato come agente acidificante nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra ottenuta da altri tipi di frutta. Rispetto al succo non proveniente da concentrato, il succo di agrumi nella sua forma concentrata è meno voluminoso, meno pesante da trasportare, più stabile, può essere conservato più a lungo e richiede un minor consumo di energia per far evaporare il contenuto di acqua durante la produzione della confettura o della gelatina finale. Il suo utilizzo nella produzione di confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra è quindi più sostenibile rispetto al succo di agrumi freschi. È pertanto opportuno aggiungere il succo di agrumi concentrato nell'elenco degli ingredienti aggiuntivi di cui all'allegato II della direttiva 2001/113/CE.

Il punto 3 dell'allegato I della direttiva 2001/114/CE elenca i trattamenti autorizzati per disidratare parzialmente o totalmente il latte conservato. Per rispondere all'evoluzione delle esigenze dei consumatori occorre autorizzare un trattamento per la produzione di prodotti a base di latte disidratato senza lattosio. Inoltre la denominazione specifica del termine inglese "evaporated milk" di cui all'allegato II di tale direttiva dovrebbe essere allineata alle norme internazionali definite nella norma Codex per il latte evaporato (norma Codex 281-1971).

Le direttive 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE contengono riferimenti ad atti abrogati. 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 pubblicità, è stata abrogata e sostituita dal regolamento (UE) n. 1169/2011. La direttiva 89/107/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano e la direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 febbraio 1995, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti, sono state abrogate e sostituite dal regolamento (CE) 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari. Tali riferimenti devono pertanto essere sostituiti da riferimenti alle disposizioni pertinenti del regolamento (UE) n. 1169/2011 e del regolamento (CE) 1333/2008.

Per consentire agli Stati membri di adottare a livello nazionale le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva, è opportuno stabilire un periodo di recepimento di diciotto mesi. Per consentire agli operatori di avere il tempo sufficiente per adeguarsi ai nuovi requisiti, le disposizioni nazionali che recepiscono la presente direttiva dovranno essere applicate solo a decorrere da 24 mesi dall'entrata in vigore della presente direttiva.

Per tener conto degli interessi degli operatori economici che immettono sul mercato o etichettano i propri prodotti in conformità dei requisiti applicabili prima dell'entrata in vigore delle disposizioni nazionali di recepimento della presente direttiva, occorre stabilire misure transitorie adeguate. La presente direttiva dovrebbe pertanto prevedere che i prodotti in questione possano continuare a essere commercializzati per un tempo limitato dopo il termine di recepimento.

2023/0105 (COD)

Proposta di

DIRETTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 43, paragrafo 2,

vista la proposta della Commissione europea,

previa trasmissione del progetto di atto legislativo ai parlamenti nazionali,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo[1],

visto il parere del Comitato delle regioni[2],

deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria,

considerando quanto segue:

(1) In linea con gli obiettivi stabiliti nella comunicazione della Commissione dell'11 dicembre 2019 sul "Green Deal europeo", la Commissione ha adottato la comunicazione del 20 maggio 2020 intitolata "Una strategia 'Dal produttore al consumatore' per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente" ("Strategia dal produttore al consumatore"), nella quale ha annunciato misure per un sistema alimentare dell'Unione più sano e sostenibile. Tra queste misure la Commissione cerca di stimolare la riformulazione dei prodotti alimentari ad alto tenore di zuccheri e di agevolare il passaggio a regimi alimentari sani e sostenibili. Inoltre per consentire ai consumatori di operare scelte alimentari informate, sane e sostenibili, la Commissione ha anche annunciato una possibile estensione a determinati prodotti dell'indicazione obbligatoria dell'origine o della provenienza, tenendo pienamente conto degli effetti sul mercato interno.

(2) La Direttiva 2001/110/CE del Consiglio[3] stabilisce definizioni, denominazioni, regole comuni sulla composizione e requisiti di etichettatura per il miele.

(3) Alla luce dello stretto legame tra la qualità del miele e la sua origine e della necessità che il consumatore non sia indotto in errore sulla qualità del prodotto, la direttiva 2001/110/CE stabilisce regole per l'etichettatura del luogo d'origine nel quale il miele è

1 GU C […] del […], pag. […].
2 GU C […] del […], pag. […].
3 Direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47).

stato raccolto. In particolare, l'articolo 2, paragrafo 4, di tale direttiva dispone che il paese o i paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto siano indicati sull'etichetta e prevede che, se il miele è originario di più Stati membri o paesi terzi, l'indicazione obbligatoria dei paesi d'origine possa essere sostituita da una delle seguenti, a seconda dei casi: "miscela di mieli originari dell'UE", "miscela di mieli non originari dell'UE", "miscela di mieli originari e non originari dell'UE". Le diverse regole adottate su questa base dagli Stati membri potrebbero aver indotto in errore i consumatori e ostacolato il funzionamento del mercato interno. Alla luce dell'obiettivo della strategia "Dal produttore al consumatore" di rafforzare i consumatori nell'operare scelte informate, anche sull'origine degli alimenti, e nell'interesse di preservare l'efficiente funzionamento del mercato interno in tutta l'Unione tramite un'armonizzazione delle regole di etichettatura, è opportuno rivedere le regole per l'etichettatura dell'origine del miele e garantire che il paese o i paesi d'origine siano indicati sulla confezione. Alla luce delle dimensioni ridotte delle confezioni contenenti una sola porzione di miele (confezioni per la colazione) e delle difficoltà tecniche derivanti è quindi opportuno, se il miele è originario di più paesi, esentare tali confezioni dall'obbligo di elencare tutti i singoli paesi d'origine.

(4) La direttiva 2001/112/CE del Consiglio[4] stabilisce i requisiti essenziali da rispettare per quanto riguarda la produzione, la composizione e l'etichettatura dei succhi di frutta e di alcuni prodotti analoghi destinati al consumo umano, al fine di tutelare gli interessi dei consumatori e di migliorare la libera circolazione di tali prodotti.

(5) Nel 2012, la direttiva 2001/112/CE è stata modificata dalla direttiva 2012/12/UE del Parlamento europeo e del Consiglio[5] per riflettere le nuove regole sugli ingredienti autorizzati, in particolare per quanto riguarda l'aggiunta di zuccheri, che non erano più autorizzati nei succhi di frutta. Alla luce di questa modifica dei requisiti di composizione dei succhi di frutta, l'industria dei succhi di frutta è stata autorizzata a utilizzare, solo per un anno, una dichiarazione per indicare che i succhi di frutta non possono contenere zuccheri aggiunti, al fine di informare i consumatori e consentire loro di fare una distinzione chiara e immediata tra i succhi di frutta e certi altri prodotti analoghi in termini di aggiunta di zuccheri nei prodotti. Tale breve lasso di tempo si è rivelato insufficiente per informare la società del fatto che, in seguito alle nuove regole sugli ingredienti autorizzati, l'aggiunta di zuccheri non è più autorizzata nei succhi di frutta. Di conseguenza, per alcuni consumatori e operatori sanitari non è ancora chiaro che i succhi di frutta, contrariamente ai nettari di frutta, non possono contenere zuccheri aggiunti.

(6) A loro volta, conformemente all'allegato I, parte II, punto 2, trattino 5, della direttiva 2001/112/CE, i nettari di frutta che non contengono zuccheri aggiunti né edulcoranti potrebbero riportare l'indicazione nutrizionale "senza zuccheri aggiunti" o qualsiasi altra indicazione che possa avere lo stesso significato per il consumatore, accompagnata dall'indicazione "contiene naturalmente zuccheri", come elencato nell'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio[6]. Questo, insieme al fatto che i succhi di frutta non possono recare

---

4 Direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58).

5 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 (GU L 115 del 27.4.2012, pag. 1).

6 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 (GU L 404 del 30.12.2006, pag. 9).

un'indicazione nutrizionale sugli zuccheri né l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri", può aver indotto in errore i consumatori, in quanto la ricerca ha dimostrato che tra diversi prodotti con una composizione nutrizionale identica o molto simile, sarebbe preferito il prodotto con un'indicazione nutrizionale.

(7) Pertanto considerando in particolare che i consumatori sono sempre più consapevoli delle preoccupazioni per la salute legate al consumo di zucchero, è opportuno rivedere le regole sull'uso delle dichiarazioni sullo zucchero per i succhi di frutta, per consentire ai consumatori di operare scelte informate. È quindi opportuno reintrodurre, senza limiti di tempo, la possibilità per l'industria di utilizzare la dichiarazione che indica che i succhi di frutta non contengono zuccheri aggiunti.

(8) Grazie ai progressi tecnici sono state sviluppate o si stanno sviluppando nuove tecniche di trasformazione per eliminare, del tutto o in parte, gli zuccheri naturalmente presenti nei succhi di frutta e nei succhi di frutta da concentrati, per rispondere alla crescente domanda dei consumatori di prodotti con un minore tenore di zucchero. Tali prodotti possono essere commercializzati nell'Unione nella misura in cui sono conformi a tutta la legislazione pertinente. Tuttavia sono ottenuti applicando un trattamento che non rientra tra quelli autorizzati nell'allegato I, parte II, punto 3, della direttiva 2001/112/CE e il loro tenore totale di zucchero, noto come livello Brix per una soluzione acquosa, è inferiore a quello del succo estratto dalla frutta. Di conseguenza, non possono recare la denominazione di vendita "succo di frutta" o "succo di frutta da concentrato".

(9) Tali prodotti sono sempre più disponibili sul mercato dell'Unione. Al fine di facilitarne l'immissione sul mercato interno, tenendo anche conto della necessità di incoraggiare la riformulazione dei prodotti per ridurre la quantità di zuccheri presenti nei succhi di frutta, è opportuno creare una nuova categoria di prodotti per i succhi di frutta i cui zuccheri naturalmente presenti sono stati eliminati, del tutto o in parte, mantenendo, al tempo stesso, tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali. Tali prodotti dovrebbero riportare la denominazione "succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri" o "succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri" e avere un livello Brix inferiore a quello del succo estratto dalla frutta. Per garantire la coerenza con il regolamento (CE) n. 1924/2006, la riduzione del tenore di zucchero deve essere almeno del 30 % rispetto al succo di frutta e al succo di frutta da concentrato. È pertanto opportuno aggiungere la nuova categoria di prodotti nell'allegato I, parte I, della direttiva 2001/112/CE, nonché stabilire norme sugli ingredienti autorizzati per tali prodotti e sui trattamenti e sulle sostanze autorizzati.

(10) Conformemente all'allegato I della direttiva 2001/112/CE, i nettari di frutta possono contenere zuccheri aggiunti e/o miele. Per sostenere la produzione e la commercializzazione della frutta, tenendo conto della necessità di stimolare la riformulazione dei prodotti per ridurre la quantità di zuccheri presenti nei nettari di frutta, è opportuno ridurre la percentuale di zuccheri e/o miele da poter aggiungere ai nettari di frutta che sono naturalmente a bassa acidità e gradevoli al palato.

(11) L'allegato I, parte II, punto 3, della direttiva 2001/112/CE disciplina i trattamenti e le sostanze autorizzati per i succhi di frutta e alcuni prodotti analoghi. Le proteine dei semi di girasole sono sempre più utilizzate per il consumo umano diretto e hanno dimostrato di essere uno strumento efficiente per la chiarificazione dei succhi di frutta. Per tenere conto di questi ulteriori progressi, le proteine di semi di girasole dovrebbero essere aggiunte all'elenco dei trattamenti e delle sostanze autorizzati.

(12) Il succo estratto dalle noci di cocco è sempre più commercializzato e consumato nell'Unione. Conformemente all'articolo 3, paragrafo 2, della direttiva 2001/112/CE, la denominazione legale di questo prodotto è "succo di cocco". Tuttavia la norma internazionale che è ripresa nella norma generale del Codex relativa ai succhi e nettari di frutta (norma Codex 247-2005), adottata dalla Commissione del Codex Alimentarius in occasione della sua ventottesima sessione, svoltasi dal 4 al 9 luglio 2005, indica che la denominazione "acqua di cocco" è un sinonimo di "succo di cocco", che viene estratto direttamente dalla noce di cocco senza spremerne la polpa. Al fine di allineare la direttiva 2001/112/CE a tale norma internazionale è pertanto opportuno aggiungere "acqua di cocco" come denominazione specifica nell'allegato III della direttiva. Per garantire che la denominazione specifica possa essere facilmente compresa da tutti i consumatori dell'Unione, è opportuno prevedere la possibilità di utilizzare "acqua di cocco" nelle lingue ufficiali dell'Unione. Inoltre, poiché il succo di cocco può essere ottenuto ricostituendo il succo di cocco concentrato con acqua potabile, è opportuno definire un livello Brix minimo per questo prodotto nell'allegato V di tale direttiva.

(13) La direttiva 2001/113/CE del Consiglio[7] stabilisce i requisiti essenziali da rispettare per quanto riguarda la produzione, la composizione e l'etichettatura di confetture, gelatine e marmellate di frutta e della crema di marroni destinate all'alimentazione umana.

(14) L'articolo 2, paragrafo 4, della direttiva 2001/113/CE dispone l'etichettatura obbligatoria del tenore di zucchero sull'etichetta, a meno che non sia presente un'indicazione nutrizionale sugli zuccheri. Tale obbligo va oltre le regole stabilite nella direttiva 90/496/CEE del Consiglio[8], nella quale l'inclusione di informazioni nutrizionali sugli alimenti preconfezionati era facoltativa, a meno che non venisse inserita un'indicazione nutrizionale e, nel caso in cui questa fosse inserita per gli zuccheri, doveva includere le quantità di zucchero. La direttiva 90/496/CEE è stata abrogata e sostituita dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio[9]. A norma di tale regolamento l'indicazione di informazioni nutrizionali sulle confezioni è ora obbligatoria. Pertanto una disposizione specifica sull'etichettatura dello zucchero non è più necessaria nella direttiva 2001/113/CE ed è opportuno eliminarla.

(15) L'allegato I, parte I, della direttiva 2001/113/CE stabilisce la quantità minima di frutta da utilizzare per la produzione di confettura, gelatina, confettura extra o gelatina extra. L'uso dei termini "confettura extra" e "gelatina extra" è riservato ai prodotti fabbricati con una maggiore quantità di frutta in relazione, rispettivamente, alla "confettura" e alla "gelatina". La parte II di tale allegato stabilisce il contenuto minimo di sostanza secca solubile (ossia gli zuccheri naturalmente presenti nella frutta o aggiunti) per tali

---

7 Direttiva 2001/113/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 67).

8 Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari (GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40).

9 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

prodotti e, per tenere conto delle tradizioni nazionali esistenti nella preparazione di confetture, gelatine e marmellate di frutta e della crema di marroni, consente agli Stati membri di autorizzare un contenuto minimo di sostanza secca solubile inferiore.

(16) Qualora si aumenti la quantità di frutta utilizzata per produrre confetture e gelatine, si riduce la quantità di zucchero aggiunto necessaria per raggiungere il contenuto minimo di sostanza secca solubile in questi prodotti. Per motivare la produzione di confetture con un maggior contenuto di frutta e sostenere così il mercato della frutta, tenendo conto al tempo stesso della necessità di ridurre il tenore di zuccheri liberi, è opportuno aumentare la quantità minima di frutta da utilizzare nella produzione di confettura e confettura extra di cui all'allegato I della direttiva 2001/113/CE. Per motivare la produzione di gelatine con un maggior contenuto di frutta e sostenere così il mercato della frutta, è opportuno aumentare la quantità minima di frutta da utilizzare nella produzione di gelatina e gelatina extra di cui all'allegato I della direttiva 2001/113/CE. Analogamente per aiutare i consumatori a operare scelte alimentari più informate e salutari, è opportuno autorizzare l'uso delle denominazioni riservate definite nella parte I di tale allegato per i prodotti che hanno un contenuto di sostanza secca solubile inferiore al 60 %, ma che soddisfano le condizioni applicabili all'indicazione nutrizionale "a tasso ridotto di zuccheri" di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006 per quanto riguarda lo zucchero ridotto.

(17) L'allegato I della direttiva 2001/113/CE limita il termine "marmellata" a una specifica miscela di agrumi. Tuttavia in diverse lingue ufficiali dell'Unione, sebbene le denominazioni legali stabilite in tale allegato siano state utilizzate nel commercio per designare i prodotti ivi menzionati, la società in generale utilizza in modo intercambiabile i termini "marmellata" e "confettura" per riferirsi alle confetture di frutta diversa dagli agrumi. Al fine di tenere conto di queste pratiche dove sono seguite, gli Stati membri dovrebbero poter autorizzare l'utilizzo del termine "marmellata" per la denominazione di vendita "confettura". Per evitare la confusione nei consumatori, il termine "marmellata di agrumi" dovrebbe essere utilizzato in tutta l'Unione per il prodotto finora definito come "marmellata", al fine di distinguere le due categorie di prodotti. Tale distinzione è anche in linea con la norma internazionale ripresa nella norma generale del Codex per confetture, gelatine e marmellate (norma Codex 296-2009), adottata dalla Commissione del Codex Alimentarius in occasione della sua trentaduesima sessione, svoltasi dal 29 giugno al 4 luglio 2009, che stabilisce una distinzione tra marmellata di agrumi e marmellata di frutti diversi dagli agrumi. È quindi opportuno rivedere la direttiva di conseguenza per quanto riguarda la denominazione di vendita "marmellata".

(18) L'allegato II di tale direttiva elenca gli ingredienti aggiuntivi da poter utilizzare nella fabbricazione dei prodotti rientranti nella medesima. Il succo di agrumi può essere utilizzato come agente acidificante nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra ottenuta da altri tipi di frutta. Rispetto al succo non proveniente da concentrato, il succo di agrumi nella sua forma concentrata è meno voluminoso, meno pesante da trasportare, più stabile, può essere conservato più a lungo e richiede un minor consumo di energia per far evaporare il contenuto di acqua durante la produzione della confettura o della gelatina finale. Il suo utilizzo nella produzione di confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra è quindi più sostenibile rispetto al succo di agrumi freschi. È pertanto opportuno aggiungere il succo di agrumi concentrato nell'elenco degli ingredienti aggiuntivi di cui a tale allegato.

(19) La direttiva 2001/114/CE del Consiglio[10] stabilisce le definizioni e le norme comuni che regolamentano la composizione, le specifiche di fabbricazione e l'etichettatura di taluni tipi di latte conservato.

(20) Il punto 3 dell'allegato I della direttiva 2001/114/CE elenca i trattamenti autorizzati per disidratare parzialmente o totalmente il latte conservato. Per rispondere all'evoluzione delle esigenze dei consumatori è opportuno autorizzare un trattamento per la produzione di prodotti a base di latte senza lattosio. Inoltre la denominazione specifica del termine inglese "evaporated milk" di cui all'allegato II di tale direttiva dovrebbe essere allineata alle norme internazionali definite nella norma Codex per il latte evaporato (norma Codex 281-1971).

(21) Le direttive 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE contengono riferimenti ad atti abrogati. La direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio[11] è stata abrogata e sostituita dal regolamento (UE) n. 1169/2011. La direttiva 89/107/CEE del Consiglio[12] e la direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio[13] sono state abrogate e sostituite dal regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio[14]. Tali riferimenti devono pertanto essere sostituiti da riferimenti alle disposizioni pertinenti del regolamento (UE) n. 1169/2011 e del regolamento (CE) n. 1333/2008.

(22) È pertanto opportuno modificare di conseguenza le direttive 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE.

(23) Per consentire agli Stati membri di adottare a livello nazionale le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva, è opportuno stabilire un periodo di recepimento di diciotto mesi. Per consentire agli operatori di avere il tempo sufficiente per adeguarsi ai nuovi requisiti, le disposizioni nazionali che recepiscono la presente direttiva dovranno essere applicate solo a decorrere da 24 mesi dall'entrata in vigore della presente direttiva.

(24) Per tener conto degli interessi degli operatori economici che immettono sul mercato o etichettano i propri prodotti in conformità dei requisiti applicabili prima dell'entrata in vigore delle disposizioni nazionali di recepimento della presente direttiva, è opportuno stabilire misure transitorie adeguate. La presente direttiva dovrebbe pertanto prevedere che i prodotti in questione possano continuare a essere commercializzati per un tempo limitato dopo il termine di recepimento,

---

[10] Direttiva 2001/114/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana (GU L 15 del 17.1.2002, pag. 19).

[11] Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29).

[12] Direttiva 89/107/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano (GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 27).

[13] Direttiva n. 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 febbraio 1995, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti (GU L 61 del 18.3.1995, pag. 1).

[14] Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Modifiche alla direttiva 2001/110/CE

L'articolo 2 della direttiva 2001/110/CE è così modificato:

(1) la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

"Il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio* si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, alle seguenti condizioni:

_____

* Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).";

(2) al paragrafo 4, le lettere a) e b) sono sostituite dalle seguenti:

"a) il paese d'origine in cui il miele è stato raccolto è indicato sull'etichetta. Se il miele è originario di più paesi, i paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto sono indicati sull'etichetta delle confezioni contenenti più di 25 g;

b) ai fini del regolamento (UE) n. 1169/2011 e in particolare degli articoli da 12 a 15 del medesimo, i dettagli da fornire conformemente alla precedente lettera a) sono considerati obbligatori ai sensi dell'articolo 9 di tale regolamento.".

Articolo 2

Modifiche alla direttiva 2001/112/CE

La direttiva 2001/112/CE è così modificata:

(1) l'articolo 3 è così modificato:

(a) la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

"Il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio* si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, alle seguenti condizioni:

_____

* Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).";

(b) al paragrafo 1, la lettera b) è sostituita dalla seguente:

"b) In alternativa alle denominazioni di cui alla lettera a) l'allegato III fornisce un elenco di denominazioni specifiche. Le designazioni elencate nell'allegato III, parte I, possono essere usate nella lingua e alle condizioni ivi specificate. Le denominazioni elencate nell'allegato III, parte II, possono essere usate nella lingua ufficiale dell'Unione dello Stato membro in cui il prodotto è immesso sul mercato.";

(c) è inserito il seguente paragrafo 4:

"4. Fatto salvo il regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio**, la dicitura "i succhi di frutta non possono contenere zuccheri

aggiunti" può comparire sull'etichetta nello stesso campo visivo della denominazione dei prodotti di cui alla parte I, punto 1, dell'allegato I della presente direttiva.

** 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 (GU L 404 del 30.12.2006, pag. 9).";

(d) il paragrafo 6 è sostituito dal seguente:

"6. Fatto salvo l'articolo 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011, nel caso di miscugli di succo di frutta e di succo di frutta ottenuto da concentrato, e di nettare di frutta ottenuti interamente o parzialmente a partire da uno o più concentrati, l'etichettatura comporta la dicitura "da concentrato/i" o "parzialmente da concentrato/i", a seconda dei casi. Questa dicitura figura immediatamente accanto alla denominazione di vendita, bene in evidenza rispetto all'intero contesto e a caratteri chiaramente visibili";

(2) l'articolo 6 è sostituito dal seguente:

"*Articolo 6*

Fatto salvo il regolamento (CE) n. 1333/2008, per la fabbricazione dei prodotti definiti nella parte I dell'allegato I, si può ricorrere esclusivamente ai trattamenti e alle sostanze di cui alla parte II dell'allegato I e alle materie prime conformi all'allegato II. Inoltre i nettari di frutta sono conformi al disposto dell'allegato IV.";

(3) gli allegati I e III sono modificati conformemente all'allegato I della presente direttiva;

(4) nell'allegato V è inserita la voce seguente in ordine alfabetico:

"

Cocco (*)	*Cocos nucifera*	4,5

".

Articolo 3

Modifiche alla direttiva 2001/113/CE

La direttiva 2001/113/CE è così modificata:

(1) l'articolo 2 è così modificato:

(a) la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

"Il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio* si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, alle seguenti condizioni:

_____

* Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).";

(b) il paragrafo 4 è soppresso;

(c) il paragrafo 6 è sostituito dal seguente:

"6. Allorché il tenore residuo di anidride solforosa è superiore a 10 mg/kg, la sua presenza deve essere menzionata nell'elenco degli ingredienti in deroga all'articolo 20 del regolamento (UE) n. 1169/2011.";

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

"*Articolo 4*

Fatto salvo il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio**, per la fabbricazione dei prodotti definiti nell'allegato I possono essere utilizzati soltanto gli ingredienti di cui all'allegato II e le materie prime conformi all'allegato III.

_____

** Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).";

(3) l'allegato I è modificato conformemente all'allegato II della presente direttiva;

(4) nell'allegato II, il terzo trattino è sostituito dal seguente:

"– succo di agrumi, concentrato o meno: nei prodotti ottenuti da altri frutti: solo nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra,";

(5) all'allegato III, parte B, punto 1, il quarto trattino è sostituito dal seguente:

"– eccettuate le materie prime utilizzate per la fabbricazione di prodotti "extra": uso di anidride solforosa (E 220) o di sali (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227) come ausilio per la fabbricazione, purché il tenore massimo di anidride solforosa fissato nel regolamento (CE) n. 1333/2008 non sia superato nei prodotti definiti nell'allegato I, parte I.".

Articolo 4

Modifiche alla direttiva 2001/114/CE

La direttiva 2001/114/CE è così modificata:

(1) all'articolo 3, la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

"Il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio* si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, alle seguenti condizioni:

_____

* Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).";

(2) all'allegato I, punto 3, è aggiunto il punto seguente:

"d) La riduzione del tenore di lattosio del latte, mediante conversione in glucosio e galattosio. Le modifiche della composizione del latte a seguito di tale trattamento sono ammesse soltanto a condizione che siano indicate sull'imballaggio, in modo chiaramente visibile e leggibile e in caratteri indelebili. Tuttavia tale indicazione non dispensa dall'obbligo di un'etichettatura nutrizionale stabilito dal regolamento (UE) n. 1169/2011. Gli Stati membri possono limitare o vietare le modifiche della composizione del latte di cui alla lettera d).";

(3) nell'allegato II, la lettera a) è sostituita dalla seguente:

"a) In lingua inglese l'espressione "evaporated milk" designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera b).".

Articolo 5

Recepimento

1. Gli Stati membri adottano e pubblicano, entro il ... [OP: inserire la data = 18 mesi dalla data di entrata in vigore della presente direttiva], le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva. Essi comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni.

   Essi applicano tali disposizioni a decorrere dal ... [OP: inserire la data = 24 mesi dalla data di entrata in vigore della presente direttiva].

   Le disposizioni adottate dagli Stati membri contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di tale riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono stabilite dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni principali di diritto interno che adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 6

Disposizioni transitorie

I prodotti immessi sul mercato o etichettati prima del ... [OP: inserire la data = 24 mesi dalla data di entrata in vigore della presente direttiva], in conformità delle direttive 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE, possono continuare a essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Articolo 7

Entrata in vigore

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

Articolo 8

Destinatari

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il

Per il Parlamento europeo	*Per il Consiglio*
La presidente	*Il presidente*