COMMISSIONE
EUROPEA

Bruxelles, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

ALLEGATI

della

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}

ALLEGATO I

Gli allegati I e III della direttiva 2001/112/CE sono così modificati:

(1) l'allegato I è così modificato:

(a) nella parte I è aggiunto il seguente punto 6:

"6. a) **Succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri**

Il prodotto ottenuto dal prodotto definito al punto 1, lettera a), nel quale è stato eliminato almeno il 30 % degli zuccheri naturalmente presenti mediante un processo autorizzato alle condizioni stabilite nell'allegato I, parte II, punto 3, che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto.

Nella produzione di succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri è autorizzata la miscelazione di succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri con succo di frutta e/o con purea di frutta.

b) **Succo di frutta a tasso di zucchero da concentrato**

Il prodotto ottenuto dai prodotti definiti al punto 1, lettera b), o al punto 2, nel quale è stato eliminato almeno il 30 % degli zuccheri naturalmente presenti mediante un processo autorizzato alle condizioni stabilite nell'allegato I, parte II, punto 3, che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto, e che è stato ricostituito con acqua potabile che soddisfa i criteri stabiliti nella direttiva 98/83/CE.

Nella produzione di succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri da concentrato è autorizzata la miscelazione di succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri da concentrato con succo di frutta, succo di frutta da concentrato, purea di frutta e/o purea di frutta da concentrato";

(b) la parte II è così modificata:

i) il punto 2 è così modificato:

- il terzo trattino è sostituito dal seguente:

"— per i succhi di frutta, i succhi di frutta da concentrato, i succhi di frutta concentrati, i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri e i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri da concentrato: l'aroma, la polpa e le cellule restituiti,";

- il quinto trattino è sostituito dal seguente:

"— per i nettari di frutta: l'aroma, la polpa e le cellule restituiti; zuccheri e/o miele fino a un massimo del 20 % del peso totale dei prodotti finiti di cui all'allegato IV, parte I, del 15 % del peso totale dei prodotti finiti di cui all'allegato IV, parte II, e del 10 % del peso totale dei prodotti finiti di cui all'allegato IV, parte III; e/o edulcoranti;

L'indicazione che al nettare di frutta non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti, inclusi gli edulcoranti quali definiti nel regolamento (CE) n. 1333/2008. Se il nettare di frutta contiene

naturalmente zuccheri, sull'etichetta dovrebbe figurare l'indicazione seguente: "contiene naturalmente zuccheri";";

- il settimo trattino è sostituito dal seguente:

"— per i prodotti di cui alla parte I, punti da 1 a 6, al fine di correggerne il gusto acido: succo di limone e/o di limetta e/o succo concentrato di limone e/o di limetta in quantità non superiore ai 3 g per litro di succo, espresso in acido citrico anidro;";

- è aggiunto il trattino seguente:

"— per il succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri: acqua nella misura strettamente necessaria a ripristinare l'acqua persa come risultato del processo di riduzione dello zucchero.";

ii) il punto 3 è così modificato:

- il tredicesimo trattino è sostituito dal seguente:

"– proteine vegetali derivate da frumento, piselli, patate o semi di girasole a fini di chiarificazione.";

- è aggiunto il trattino seguente:

"– i processi per eliminare gli zuccheri presenti naturalmente, nella misura in cui mantengano tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto: filtrazione su membrana, fermentazione mediante lievito.";

(2) l'allegato III è sostituito dal seguente:

"*ALLEGATO III*

DENOMINAZIONI SPECIFICHE DI TALUNI PRODOTTI ELENCATI NELL'ALLEGATO I

I. Denominazioni specifiche che possono essere utilizzate solo nella lingua della denominazione

a) "vruchtendrank", per i nettari di frutta;

b) "Süßmost";

La designazione "süßmost" può essere utilizzata solo in concomitanza con le denominazioni "fruchtsaft" o "fruchtnektar":

i) per i nettari di frutta ottenuti esclusivamente da succhi di frutta, da succhi concentrati di frutta o da una miscela di questi prodotti, non idonei ad essere consumati allo stato naturale a causa del loro elevato grado di acidità naturale;

ii) per i succhi di frutta ottenuti da mele o pere, con aggiunta di mele se del caso, ma senza aggiunta di zuccheri;

c) "succo e polpa" o "sumo e polpa", per i nettari di frutta ottenuti esclusivamente da purea di frutta, anche concentrata;

d) "æblemost", per i succhi di mela senza aggiunta di zuccheri;

e) i) "sur... saft", completata dall'indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, per i succhi senza aggiunta di zuccheri, ottenuti dai ribes neri, dalle ciliegie, dai ribes rossi, dai ribes bianchi, dai lamponi, dalle fragole o dalle bacche di sambuco,

ii) "sød... saft" o "sødet... saft", completata dall'indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, per i succhi di questa stessa frutta, addizionati con più di 200 g di zuccheri per litro;

f) "äppelmust/äpplemust", per i succhi di mela senza aggiunta di zuccheri;

g) "mosto", sinonimo di succo di uva;

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

II. Denominazioni specifiche che possono essere utilizzate nella lingua o nelle lingue ufficiali dello Stato membro in cui il prodotto è immesso sul mercato

a) "acqua di cocco", per il prodotto che è estratto direttamente dalla noce di cocco senza spremere la polpa di cocco, come sinonimo di succo di cocco".

ALLEGATO II

L'allegato I della direttiva 2001/113/CE è così modificato:

(1) la parte I è così modificata:

(a) il primo e il secondo trattino sono sostituiti dai seguenti:

"– La "confettura" è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, tuttavia, la confettura può essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

Per tenere conto delle pratiche sociali gli Stati membri possono comunque autorizzare l'utilizzo del termine "marmellata" per la denominazione di vendita "confettura".

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

– 450 g in generale,

– 350 g per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne,

– 250 g per lo zenzero,

– 230 g per il pomo di acagiù,

– 80 g per il frutto di granadiglia.

– La "confettura extra" è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. Tuttavia la confettura extra di cinorrodi e la confettura extra senza semi di lamponi, more, ribes neri, mirtilli e ribes rossi può essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di queste specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

Per tenere conto delle loro pratiche sociali gli Stati membri possono comunque autorizzare l'utilizzo del termine "marmellata extra" per la denominazione di vendita "confettura extra".

I frutti seguenti mescolati ad altri non possono essere impiegati per la produzione di confetture extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

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

– 550 g in generale,

– 450 g per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne,

– 350 g per lo zenzero,

– 290 g per il pomo di acagiù,

– 100 g per il frutto di granadiglia.";

(b) il quinto e il sesto trattino sono sostituiti di seguenti:

"– La "marmellata di agrumi" è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti, ottenuti a partire da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze.

La quantità di agrumi impiegata nella fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 g, di cui almeno 75 g ottenuti dall'endocarpo.

— La denominazione "marmellata-gelatina" può essere utilizzata quando il prodotto definito "marmellata di agrumi" è esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza finemente tagliata.";

(2) la parte II è sostituita dalla seguente:

"II. I prodotti definiti nella parte I devono presentare un tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, uguale o superiore al 60 %, eccettuati i prodotti che soddisfano i requisiti del regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio*** per quanto riguarda lo zucchero ridotto, e dei prodotti nei quali gli zuccheri sono stati totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti.

Fatto salvo l'articolo 17, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1169/2011, gli Stati membri possono autorizzare, per tener conto di taluni casi particolari, le denominazioni riservate per i prodotti definiti nella parte I, che presentano un tenore di sostanza secca solubile inferiore al 60 %.

*** 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).".