Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

►**B**

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)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento (CE) n. 1182/2007 del Consiglio del 26 settembre 2007	L 273	1	17.10.2007
►**M2**	Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008	L 354	7	31.12.2008
►**M3**	Direttiva 2009/106/CE della Commissione del 14 agosto 2009	L 212	42	15.8.2009
►**M4**	Direttiva 2012/12/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 aprile 2012	L 115	1	27.4.2012
►**M5**	Regolamento delegato (UE) n. 1040/2014 della Commissione del 25 luglio 2014	L 288	1	2.10.2014

Rettificata da:

►**C1** Rettifica, GU L 66 del 7.3.2019, pag. 6 (2001/112/CE)

▼B

DIRETTIVA 2001/112/CE DEL CONSIGLIO

del 20 dicembre 2001

concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana

Articolo 1

La presente direttiva si applica ai prodotti definiti nell'allegato I.

▼M4

Salvo ove diversamente stabilito dalla presente direttiva, i prodotti di cui all'allegato I sono soggetti alla normativa dell'Unione applicabile agli alimenti, come il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare ([1]).

———————

▼B

Articolo 3

La direttiva 2000/13/CE si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, alle seguenti condizioni:

1) a) Le denominazioni di vendita elencate nell'allegato I sono riservate ai prodotti in esso definiti e, salvo la lettera b), sono utilizzate nel commercio per designarli.

   b) In alternativa alle denominazioni di cui alla lettera a) l'allegato III fornisce un elenco di denominazioni specifiche. Esse possono essere usate nella lingua ed alle condizioni specificate nell'allegato III.

2) Se il prodotto è fabbricato con una sola specie di frutta, l'indicazione della specie sostituisce il termine «frutta».

▼M4

3) Se il prodotto è fabbricato con due o più specie di frutta, salvo quando viene utilizzato succo di limone e/o di limetta, alle condizioni stabilite nell'allegato I, parte II, punto 2, la denominazione di vendita è costituita dall'indicazione della frutta utilizzata, in ordine decrescente di volume dei succhi o delle puree di frutta, come riportata nell'elenco degli ingredienti. Tuttavia, nel caso di prodotti fabbricati con tre o più specie di frutta, l'indicazione della frutta utilizzata può essere sostituita dalla dicitura «più specie di frutta», da un'indicazione simile o da quella relativa al numero delle specie utilizzate.

———————

▼B

5) La ricomposizione dello stato d'origine, mediante sostanze a ciò strettamente necessarie, dei prodotti definiti nell'allegato I, punto I, non comporta l'obbligo di citare nell'etichettatura l'elenco degli ingredienti utilizzati per dette operazioni.

   L'aggiunta di polpa e di cellule, definite nell'allegato II, nei succhi di frutta è indicata nell'etichettatura.

([1]) GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

▼B

6) ►C1 Fatto salvo l'articolo 7, paragrafi 2 e 5, della direttiva 2000/13/CE, 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.

7) Nel caso del nettare di frutta, l'etichettatura indica il contenuto minimo di succo di frutta, di purea di frutta o del miscuglio di tali ingredienti, con la dicitura «frutta … % minimo». Questa dicitura figura nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

▼M4

Articolo 4

L'etichettatura del succo di frutta concentrato di cui all'allegato I, parte I, punto 2, non destinato al consumatore finale, contiene un riferimento indicante la presenza e la quantità di succo di limone o di limetta o di sostanze acidificanti aggiunti consentiti dal regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari [1]. Tale menzione è riportata:

— sull'imballaggio,

— su un'etichetta apposta sull'imballaggio, o

— su un documento di accompagnamento.

▼B

Articolo 5

Per i prodotti di cui all'allegato I gli Stati membri non adottano disposizioni nazionali non previste dalla presente direttiva.

▼M4

La presente direttiva si applica ai prodotti definiti all'allegato I immessi sul mercato dell'Unione in conformità del regolamento (CE) n. 178/2002.

[1] GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

▼B

Articolo 6

Salvo quanto stabilito nella 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 ([1]) 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.

▼M4

Articolo 7

Al fine di adeguare gli allegati della presente direttiva agli sviluppi delle norme internazionali pertinenti e di tener conto del progresso tecnico, alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati, conformemente all'articolo 7 *bis*, per modificare gli allegati della presente direttiva, ad eccezione dell'allegato I, parte I, e dell'allegato II.

Articolo 7 bis

1. Il potere di adottare gli atti delegati è conferito alla Commissione alle condizioni stabilite nel presente articolo.

2. Il potere di adottare gli atti delegati di cui all'articolo 7 è conferito alla Commissione per un periodo di cinque anni a decorrere da 28 ottobre 2013. La Commissione elabora una relazione sulla delega di potere al più tardi nove mesi prima della scadenza del periodo di cinque anni. La delega di potere è tacitamente prorogata per periodi di identica durata, a meno che il Parlamento europeo o il Consiglio non si oppongano a tale proroga al più tardi tre mesi prima della scadenza di ciascun periodo.

3. La delega di potere di cui all'articolo 7 può essere revocata in qualsiasi momento dal Parlamento europeo o dal Consiglio.

La decisione di revoca pone fine alla delega di potere ivi specificata. Gli effetti della decisione decorrono dal giorno successivo alla pubblicazione della decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* o da una data successiva ivi specificata. Essa non pregiudica la validità degli atti delegati già in vigore.

4. Non appena adotta un atto delegato, la Commissione ne dà contestualmente notifica al Parlamento europeo e al Consiglio.

([1]) GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 27. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 94/34/CE (GU L 237 del 10.9.1994, pag. 1).

▼M4

5. L'atto delegato adottato ai sensi dell'articolo 7 entra in vigore solo se né il Parlamento europeo né il Consiglio hanno sollevato obiezioni entro il termine di due mesi a decorrere dalla data in cui esso è stato loro notificato o se, prima della scadenza di tale termine, sia il Parlamento europeo che il Consiglio hanno informato la Commissione che non intendono sollevare obiezioni. Tale termine è prorogato di due mesi su iniziativa del Parlamento europeo o del Consiglio.

———————

▼B

Articolo 9

La direttiva 93/77/CEE è abrogata con decorrenza 12 luglio 2003.

I riferimenti alla direttiva abrogata si intendono fatti alla presente direttiva.

Articolo 10

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 12 luglio 2003. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Dette disposizioni sono applicate in modo da:

— autorizzare l'immissione in commercio dei prodotti di cui all'allegato I se conformi alle definizioni e alle norme previste dalla presente direttiva, a decorrere dal 12 luglio 2003,

— vietare l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva a decorrere dal 12 luglio 2004.

Tuttavia, l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva, ma etichettati anteriormente al 12 luglio 2004, in conformità della direttiva 93/77/CEE, è autorizzata fino allo smaltimento delle scorte.

Quando gli Stati membri adottano le disposizioni di cui al primo comma, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della loro pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 11

La presente direttiva entra in vigore il giorno della pubblicazione sulla *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 12

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

▼M4

ALLEGATO I

DENOMINAZIONI, DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I. DEFINIZIONI

1. a) **Succo di frutta**

Designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene.

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

Nel caso degli agrumi il succo di frutta deve provenire dall'endocarpo. Tuttavia, il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero.

Se i succhi sono ottenuti da frutti con acini, semi e bucce, le parti o i componenti di acini, semi e bucce non sono incorporati nel succo. Tale disposizione non si applica ai casi in cui le parti o i componenti di acini, semi e bucce non possono essere eliminati facendo ricorso a buone prassi di fabbricazione.

Nella produzione di succhi di frutta è autorizzata la miscelazione di succo di frutta con purea di frutta.

b) **Succo di frutta da concentrato**

Designa il prodotto ottenuto mediante ricostituzione del succo di frutta concentrato definito al punto 2, con acqua potabile che soddisfa i criteri stabiliti dalla direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano ([1]).

Il contenuto di solidi solubili del prodotto finito corrisponde al valore Brix minimo per il succo ricostituito indicato nell'allegato V.

Se un succo da concentrato è ottenuto da un frutto non menzionato nell'allegato V, il valore Brix minimo del succo ricostituito è quello del succo estratto dal frutto utilizzato per ottenere il succo concentrato.

L'aroma, la polpa e le cellule ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti ai succhi di frutta da concentrati.

Il succo di frutta da concentrato è preparato con processi adeguati che mantengono le caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutritive essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto.

Nella produzione di succo di frutta da concentrato è autorizzata la miscelazione di succo di frutta e/o succo di frutta concentrato con purea di frutta e/o purea di frutta concentrata.

([1]) GU L 330 del 5.12.1998, pag. 32.

▼M4

2. **Succo di frutta concentrato**

Designa il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o più specie di frutta, mediante eliminazione fisica di una determinata parte d'acqua. Se il prodotto è destinato al consumo diretto, l'eliminazione deve essere almeno pari al 50 % della parte d'acqua.

L'aroma, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti ai succhi di frutta concentrati.

3. **Succo di frutta estratto con acqua**

Il prodotto ottenuto per estrazione ad acqua (diffusione) di

— frutti polposi interi il cui succo non può essere estratto con altri processi fisici, o

— frutti interi disidratati.

4. **Succo di frutta disidratato - in polvere**

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

5. **Nettare di frutta**

Designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato che:

— è ottenuto con l'aggiunta di acqua, con o senza l'aggiunta di zuccheri e/o miele, ai prodotti definiti nei punti da 1a 4, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti, e

— che risponde ai requisiti di cui all'allegato IV.

Fatto salvo il 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 ([1]), qualora la fabbricazione di nettari di frutta avvenga senza zuccheri aggiunti o con apporto energetico ridotto, gli zuccheri possono essere sostituiti totalmente o parzialmente da edulcoranti, conformemente al disposto del regolamento (CE) n. 1333/2008.

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

II. INGREDIENTI, TRATTAMENTI E SOSTANZE AUTORIZZATI

1. **Composizione**

Nella preparazione di succhi di frutta, puree di frutta e nettari di frutta in cui sono utilizzate le specie corrispondenti ai nomi botanici che figurano nell'allegato V, la denominazione di vendita reca il nome del frutto impiegato o il nome comune del prodotto. Per le specie di frutta non incluse nell'allegato V si applica il nome botanico o comune corretto.

Per i succhi di frutta il valore Brix è quello del succo quale estratto dal frutto e non può essere modificato, salvo nel caso di miscelazione con il succo di frutti della stessa specie.

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

▼M4

Il valore Brix minimo stabilito nell'allegato V per i succhi di frutta ricostituiti e la purea di frutta ricostituita non tiene conto dei solidi solubili di ogni altro ingrediente e additivo facoltativo.

2. **Ingredienti autorizzati**

Ai prodotti di cui alla parte I possono essere aggiunti solo gli ingredienti elencati in appresso:

— vitamine e minerali autorizzati dal regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti ([1]),

— additivi alimentari autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 1333/2008,

e in aggiunta:

— per i succhi di frutta, i succhi di frutta da concentrati e i succhi di frutta concentrati: l'aroma, la polpa e le cellule restituiti,

— per i succhi di uva: i sali di acido tartarico restituiti,

— 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 finali 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»;

— per i prodotti di cui all'allegato III, lettera a), lettera b), primo trattino, lettera c), lettera e), secondo trattino, e lettera h): zuccheri e/o miele,

— per i prodotti di cui alla parte I, punti da 1 a 5, 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,

— per il succo di pomodoro e il succo di pomodoro da concentrato: sale, spezie ed erbe aromatiche.

3. **Trattamenti e sostanze autorizzati**

Ai prodotti di cui alla parte I possono essere applicati solo i seguenti trattamenti e possono essere aggiunte solo le seguenti sostanze:

([1]) GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26.

▼M4

— processi meccanici di estrazione,

— gli abituali processi fisici, compresi i processi di estrazione con acqua (processo «in line») della parte commestibile dei frutti diversi dall'uva destinati alla fabbricazione di succhi di frutta, purché i succhi di frutta concentrati ottenuti soddisfino quanto disposto alla parte I, punto 1,

— per i succhi di uva, se è stata utilizzata la solfitazione dell'uva mediante biossido di zolfo, la desolfitazione tramite processi fisici è autorizzata purché la quantità totale di SO_2 presente nel prodotto finito non superi i 10 mg/l,

— preparati enzimatici: pectinasi (per la scissione della pectina), proteinasi (per la scissione delle proteine) e amilasi (per la scissione degli amidi) conformi ai requisiti del regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari ([1]),

— gelatina alimentare,

— tannini,

— silice colloidale,

— carbone vegetale;

— azoto,

— bentonite come argilla assorbente,

— coadiuvanti di filtrazione e agenti precipitanti chimicamente inerti (compresi perlite, diatomite lavata, cellulosa, poliammide insolubile, polivinilpolipirolidone, polistirene), conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari ([2]),

— coadiuvanti di assorbimento chimicamente inerti conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004, utilizzati per ridurre il tenore di limonoidi e naringina del succo di agrumi senza incidere in modo rilevante sul tenore di glucosidi dei limonoidi, di acido, di zuccheri (compresi gli oligosaccaridi) o di minerali ,

▼M5

— proteine vegetali derivate da frumento, piselli o patate a fini di chiarificazione.

([1]) GU L 354 del 31.12.2008, pag. 7.
([2]) GU L 338 del 13.11.2004, pag. 4.

▼M4

ALLEGATO II

DEFINIZIONI DELLE MATERIE PRIME

Ai fini della presente direttiva si applicano le seguenti definizioni:

1. Frutta

   Tutti i frutti. Ai fini della presente direttiva, anche i pomodori sono considerati un frutto.

   La frutta deve essere sana, matura al punto giusto e fresca o conservata con mezzi fisici o mediante uno o più trattamenti, compresi i trattamenti post-raccolta applicati conformemente alla normativa dell'Unione.

2. Purea di frutta

   Il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto mediante processi fisici adeguati quali la setacciatura, triturazione o macinazione della parte commestibile dei frutti interi o senza buccia, senza eliminazione di succo.

3. Purea concentrata di frutta

   Il prodotto ottenuto dalla purea di frutta mediante l'eliminazione fisica di una determinata parte dell'acqua di costituzione.

   Alla purea di frutta concentrata può essere restituito l'aroma, ottenuto tramite mezzi fisici adeguati quali definiti nell'allegato I, parte II, punto 3, e proveniente esclusivamente da frutti della stessa specie.

4. Aroma

   Fatto salvo il regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti ([1]), gli aromi da restituire ai succhi si ottengono durante la trasformazione del frutto mediante l'applicazione di processi fisici adeguati. Tali processi fisici possono essere applicati per trattenere, conservare o stabilizzare la qualità dell'aroma e includono in particolare la spremitura, l'estrazione, la distillazione, il filtraggio, l'assorbimento, l'evaporazione, il frazionamento e la concentrazione.

   L'aroma è ottenuto dalle parti commestibili del frutto; tuttavia, esso può anche provenire da olio spremuto a freddo dalla scorza di agrumi e da composti di noccioli.

5. Zuccheri

   — gli zuccheri definiti dalla direttiva 2001/111/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana ([2]),

   — lo sciroppo di fruttosio,

   — gli zuccheri derivati dalla frutta.

6. Miele

   Il prodotto definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele ([3]).

7. Polpa o cellule

   I prodotti ottenuti a partire dalle parti commestibili del frutto della stessa specie, senza eliminazione di succo. Inoltre, per gli agrumi, per polpa o per cellule si intendono gli agglomerati di succo ottenuti dall'endocarpo.

([1]) GU L 354 del 31.12.2008, pag. 34.
([2]) GU L 10 del 12.1.2002, pag. 53.
([3]) GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47.

▼M4

ALLEGATO III

DENOMINAZIONI SPECIFICHE DI TALUNI PRODOTTI ELENCATI NELL'ALLEGATO I

a) «vruchtendrank», per i nettari di frutta;

b) «Süßmost»

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

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

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

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

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

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

— «sød … saft» o «sødet … saft», completata dall'indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, per i succhi di questa stessa frutta, addizionati con più di 200 g di zuccheri per litro;

f) «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.

▼M4

ALLEGATO IV

DISPOSIZIONI SPECIFICHE RELATIVE AI NETTARI DI FRUTTA

Nettari di frutta	Tenore minimo di succo e/o di purea (espresso in percentuale del volume del prodotto finito)
I. **Frutta dal succo acido non idonea al consumo allo stato naturale**	
Frutto della passione	25
Morelle di Quito	25
Ribes nero	25
Ribes bianco	25
Ribes rosso	25
Uva spina	30
Frutti dell'olivello spinoso	25
Prugnole	30
Prugne	30
Susine	30
Sorbe	30
Cinorrodi	40
Marasche	35
Altre ciliegie	40
Mirtilli	40
Bacche di sambuco	50
Lamponi	40
Albicocche	40
Fragole	40
More	40
Mirtilli rossi	30
Cotogne	50
Limoni e limette	25
Altra frutta appartenente a questa categoria	25
II. **Frutta con basso tenore di acido, frutta con molta polpa o frutta molto aromatizzata con un succo non idoneo al consumo allo stato naturale**	
Manghi	25
Banane	25
Guaiave o Guave	25

▼M4

	Nettari di frutta	Tenore minimo di succo e/o di purea (espresso in percentuale del volume del prodotto finito)
	Papaie	25
	Litchi	25
	Azzeruoli	25
	Crossoli	25
	Cachirmani o cuori di bue	25
	Cerimolie	25
	Melegrane	25
	Anacardi o noci di acagiù	25
	Frutti di caja	25
	Frutti di imbu	25
	Altra frutta appartenente a questa categoria	25
III.	**Frutta con un succo idoneo al consumo allo stato naturale**	
	Mele	50
	Pere	50
	Pesche	50
	Agrumi, esclusi limoni e limette	50
	Ananas	50
	Pomodori	50
	Altra frutta appartenente a questa categoria	50

▼**M4**

ALLEGATO V

VALORI BRIX MINIMI PER SUCCO DI FRUTTA RICOSTITUITO E PER PUREA DI FRUTTA RICOSTITUITA

Nome comune del frutto	Nome botanico	Livelli Brix minimi
Mela (*)	*Malus domestica* Borkh.	11,2
Albicocca (**)	*Prunus armeniaca* L.	11,2
Banana (**)	*Musa x paradisiaca* L. (escluse le banane «plantains»)	21,0
Ribes nero (*)	*Ribes nigrum* L.	11,0
Uva (*)	*Vitis vinifera* L. o suoi ibridi *Vitis labrusca* L. o suoi ibridi	15,9
Pompelmo (*)	*Citrus x paradisi* Macfad.	10,0
Guaiava o Guava (**)	*Psidium guajava* L.	8,5
Limone (*)	*Citrus limon* (L.) Burm. f.	8,0
Mango (**)	*Mangifera indica* L.	13,5
Arancia (*)	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	11,2
Frutto della passione (*)	*Passiflora edulis* Sims	12,0
Pesca (**)	*Prunus persica* (L.) Batsch var. persica	10,0
Pera (**)	*Pyrus communis* L.	11,9
Ananas (*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12,8
Lampone (*)	*Rubus idaeus*	7,0
Amarena (*)	*Prunus cerasus* L.	13,5
Fragola (*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7,0
Pomodoro (*)	*Lycopersicon esculentum* Mill.	5,0
Mandarino (*)	*Citrus reticulata* Blanco	11,2

Per i prodotti contrassegnati da un asterisco (*), che sono prodotti come succo, viene determinata una densità relativa minima rispetto all'acqua a 20/20 °C.
Per i prodotti contrassegnati da due asterischi (**), che sono prodotti come purea, viene determinato solo un valore Brix minimo non corretto (senza correzione dell'acidità).