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

►**B**

DIRETTIVA 93/77/CEE DEL CONSIGLIO
del 21 settembre 1993
relativa ai succhi di frutta e taluni prodotti simili

(GU L 244 del 30.9.1993, pag. 23)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**A1**	Atto di adesione dell'Austria, della Finlandia e della Svezia	C 241	21	29.8.1994
	(adattato dalla decisione 95/1/CE, Euratom, CECA del Consiglio)	L 1	1	1.1.1995

▼B

DIRETTIVA 93/77/CEE DEL CONSIGLIO
del 21 settembre 1993
relativa ai succhi di frutta e taluni prodotti simili

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

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

vista la proposta della Commissione,

in cooperazione con il Parlamento europeo ([1]),

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

considerando che la direttiva 75/726/CEE del Consiglio, del 17 novembre 1975, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i succhi di frutta e taluni prodotti simili ([3]) ha subito diverse e sostanziali modificazioni; che, a fini di razionalità e chiarezza, occorre pertanto procedere alla codificazione di detta direttiva;

considerando che per concorrere alla realizzazione del mercato unico dei succhi di frutta e nettari di frutta, per precisare le condizioni di produzione in modo da soddisfare le esigenze dei consumatori e per facilitare le relazioni commerciali con una concorrenza sana e leale è opportuno fissare norme comuni relativamente alla composizione, all'uso di denominazioni riservate, alle caratteristiche di fabbricazione e l'etichettatura dei prodotti in questione;

considerando in effetti che le differenze esistenti tra le disposizioni nazionali relative a questi prodotti sono tali da ostacolare la libera circolazione e da creare condizioni di concorrenza ineguali;

considerando che occorre stabilire le norme di fabbricazione e di etichettatura applicabili ai succhi e nettari destinati al consumo diretto, nonché le norme concernenti le loro materie prime, garantendo che le denominazioni riservate previste nella presente direttiva non possano essere impiegate abusivamente;

considerando che, conformemente all'articolo 20, secondo comma della direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari nonché la relativa pubblicità ([4]), bisogna adeguare tali disposizioni alle norme previste da detta direttiva;

considerando che, in attesa dell'adozione di disposizioni comunitarie in materia, bisogna lasciare provvisoriamente liberi gli Stati membri di disciplinare l'etichettatura dei prodotti non destinati al consumatore finale, né alla collettività;

considerando che la fissazione delle caratteristiche dei prodotti contemplati dalla presente direttiva deve poter essere adattata all'evoluzione scientifica e tecnica; che, per semplificare ed accelerare la procedura, è opportuno affidarne l'adozione alla Commissione;

considerando che lo stesso vale per la determinazione dei metodi di analisi relativi ai controlli dei criteri di purezza dei prodotti additivi e di trattamento utilizzati nella fabbricazione dei succhi e nettari di frutta nonché per la determinazione delle modalità relative al prelievo dei

([1]) GU n. C 305 del 23. 11. 1992, pag. 109 e decisione del 23 giugno 1993 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale).
([2]) GU n. C 313 del 30. 11. 1992, pag. 24.
([3]) GU n. L 311 dell'1. 12. 1975, pag. 40. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 89/394/CEE (GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 14).
([4]) GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/72/CEE (GU n. L 42 del 16. 2. 1991, pag. 27).

▼B

campioni e dei metodi di analisi necessari al controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione di tali succhi e nettari;

considerando che, in tutti i casi in cui il Consiglio conferisce alla Commissione competenze per l'esecuzione delle norme nel settore dei prodotti alimentari, conviene instaurare una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione in seno al comitato permanente per i prodotti alimentari istituito con la decisione 69/414/CEE ([1]);

considerando che in taluni casi è necessario mantenere le disposizioni nazionali, accompagnate da una clausola di revisione;

considerando in particolare che le condizioni di eventuale utilizzazione degli acidi L-malico e DL-malico nei succhi e nettari di frutta debbono essere esaminate nell'ambito di una regolamentazione più generale concernente l'impiego di taluni acidi nell'alimentazione;

considerando che, date le condizioni di produzione prevalenti in taluni Stati membri, è parso necessario dare a questi la facoltà di autorizzare l'aggiunta di acido citrico al succo di mele;

considerando che non è possibile estrarre il succo da certi frutti esotici senza la polpa; che pare pertanto necessario consentire nella fabbricazione di taluni succhi di frutta l'eventuale impiego della purea del frutto;

considerando che è opportuno estendere a tutti i nettari di frutta la possibilità di sostituire con il miele tutti gli zuccheri, nei limiti stabiliti, e di sopprimere la facoltà di impiegare contemporaneamente zuccheri e miele in taluni nettari;

considerando che è opportuno autorizzare l'aggiunta di zuccheri a taluni succhi di frutta concentrati soltanto se destinati alla vendita diretta al consumatore ed a condizione che nel prodotto finito non vengano superati i limiti consentiti;

considerando che gli Stati membri devono avere la facoltà di non adottare integralmente gli elenchi dei prodotti additivi e di trattamento previsti nella presente direttiva finché non saranno stati fissati i criteri d'identità e di purezza di tali prodotti;

considerando che la presente direttiva deve lasciare impregiudicati gli obblighi degli Stati membri relativi ai termini d'attuazione della direttiva 75/726/CEE e delle direttive che l'hanno modificata,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Ai fini della presente direttiva, si intende per:

1. *frutto:*

   il frutto, fresco o conservato col freddo, sano, esente da qualsiasi alterazione, non privato di alcuno dei suoi componenti essenziali per la fabbricazione dei succhi o dei nettari di frutta e giunto al grado di maturazione adeguato. Il pomodoro non è considerato un frutto;

2. *purea di frutta:*

   il prodotto fermentescibile, ma non fermentato, ottenuto setacciando la parte commestibile di frutti interi o pelati senza eliminazione di succo;

3. *purea di frutta concentrata:*

   il prodotto ottenuto dalla purea di frutta mediante eliminazione fisica di una determinata parte dell'acqua di costituzione;

([1]) GU n. L 291 del 19. 11. 1969, pag. 9.

▼B

4. *zuccheri:*

a) nella fabbricazione dei succhi di frutta:
— lo zucchero semibianco,
— lo zucchero (zucchero bianco),
— lo zucchero raffinato (zucchero bianco raffinato),
— il destrosio mono-idrato,
— il destrosio anidro,
— lo sciroppo di glucosio disidratato,
— il fruttosio;

b) nella fabbricazione dei nettari di frutta e dei succhi di frutta ricostituiti, oltre agli zuccheri di cui alla lettera a):
— lo sciroppo di glucosio,
— lo zucchero liquido,
— lo zucchero liquido invertito,
— lo sciroppo di zucchero invertito,
— la soluzione acquosa di saccarosio avente le seguenti caratteristiche:

aa) materia secca:

non inferiore al 62 % in peso,

bb) tenore di zucchero invertito (quoziente fruttosio/destrosio: 1,0 ± 0,2):

non superiore al 3 % in peso sulla materia secca,

cc) ceneri conduttimetriche:

non superiori allo 0,3 % in peso sulla materia secca,

dd) colorazione della soluzione:

non superiore a 75 unità ICUMSA,

ee) tenore residuo di anidride solforosa:

non superiore a 15 mg/kg sulla materia secca;

5. *succo di frutta:*

a) il succo ottenuto da frutti con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene.

Nel caso degli agrumi il succo di frutta proviene dall'endocarpo; tuttavia, il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero, conformemente alle buone norme di fabbricazione che devono permettere di ridurre al massimo nel succo la presenza di costituenti delle parti esterne del frutto;

b) il prodotto ottenuto con succo di frutta concentrato, mediante:
— restituzione della proporzione d'acqua estratta dal succo al momento della concentrazione, mediante aggiunta d'acqua che presenti caratteristiche appropriate, soprattutto dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico in modo da garantire le qualità essenziali del succo e
— restituzione dell'aroma mediante sostanze aromatizzanti recuperate all'atto della concentrazione del succo di frutta in questione o di succhi di frutta della stessa specie

e che presenta pertanto caratteristiche organolettiche ed analitiche equivalenti a quelle del succo di frutta ottenuto, conformemente alle disposizioni di cui alla lettera a), con frutta della stessa specie;

6. *succo di frutta concentrato:*

il prodotto ottenuto dal succo di frutta, mediante eliminazione fisica di una determinata parte dell'acqua di costituzione. Allorché il prodotto è destinato al consumo diretto, la concentrazione deve essere almeno del 50 %;

▼B

7. *nettare di frutta:*

il prodotto non fermentato ma fermentescibile, ottenuto mediante aggiunta di acqua e di zuccheri al succo di frutta, al succo di frutta concentrato, alla purea di frutta, alla purea di frutta concentrata o ad un miscuglio di questi prodotti e che sia inoltre conforme all'allegato I;

tuttavia, secondo la procedura prevista all'articolo 15 può essere deciso che per taluni frutti con succo ad alto tenore naturale di zuccheri i relativi nettari possono essere fabbricati senza aggiunta di zuccheri;

8. *succo di frutta disidratato:*

il prodotto ottenuto dal succo di frutta mediante eliminazione fisica della quasi totalità dell'acqua di costituzione.

Articolo 2

1. Gli Stati membri prendono tutte le disposizioni necessarie affinché i prodotti di cui all'articolo 1, punti da 5 a 8, possano essere commercializzati soltanto se conformi alle norme della presente direttiva.

2. Gli articoli da 4 a 13 si applicano unicamente ai succhi di frutta, ai succhi di frutta concentrati, ai nettari di frutta ed ai succhi di frutta disidratati destinati al consumo diretto, ai succhi di frutta concentrati utilizzati per la fabbricazione di succhi o nettari di frutta destinati al consumo diretto ed ai succhi di frutta utilizzati per la fabbricazione dei nettari di frutta destinati al consumo diretto.

Articolo 3

1. Le denominazioni di cui all'articolo 1, punti da 5 a 8, sono riservate ai prodotti ivi definiti e, salve le disposizioni dell'articolo 10, paragrafo 2, lettera a), devono essere utilizzate nel commercio per designarli.

2. Sono inoltre riservate le denominazioni:

a) «vruchtendrank», ai nettari di frutta,

b) «Süßmost», ai nettari di frutta ottenuti esclusivamente da succhi di frutta, da succhi di frutta concentrati o da un miscuglio di questi due prodotti, non commestibili allo stato naturale per l'elevata acidità naturale,

c) — «succo e polpa», ai nettari di frutta ottenuti esclusivamente da purea di frutta, eventualmente concentrata,

— «sumo e polpa», ai nettari di frutta ottenuti da succhi e purea di frutta, eventualmente 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 dal ribes nero, dalle ciliegie, dal ribes rosso, dal ribes bianco, dai lamponi, dalle fragole o dalle bacche di sambuco,

▼A1

f) «must», con l'indicazione, in lingua svedese, della frutta utilizzata per i succhi,

g) «täysmehu», con l'indicazione in lingua finlandese della frutta utilizzata per i succhi senza aggiunta di acqua, di zuccheri, fatta eccezione per quelli necessari a correggere il grado di dolcezza (quantità massima 15 g/kg), e senza altri ingredienti,

h) «tuoremehu», con l'indicazione in lingua finlandese della frutta utilizzata per i succhi senza aggiunta di acqua, di zuccheri o di altri ingredienti e senza trattamenti termici,

i) «mehu», con l'indicazione in lingua finlandese della frutta usata per succhi con aggiunta di acqua o zuccheri e con un contenuto di succo pari ad almeno il 35 % del peso.

▼B

3. Quando il prodotto proviene da una sola specie di frutto, l'indicazione di tale specie si sostituisce al termine «frutta» o accompagna le denominazioni non inclusive di tale termine.

4. Il paragrafo 1 non osta all'uso in Danimarca dell'espressione «sød… saft» o «sødet… saft», completata dall'in dicazione della frutta adoperata, per designare un prodotto fabbricato utilizzando:

— succo ottenuto dal ribes nero, dalle ciliegie, dal ribes rosso, dal ribes bianco, dai lamponi, dalle fragole o dalle bacche di sambuco,

— e zuccheri aggiunti in quantità superiore ai 200 g per litro,

purché la quantità di tali zuccheri e le modalità di utilizzazione del prodotto siano indicate.

Articolo 4

1. Sono autorizzati per la fabbricazione dei succhi di frutta esclusivamente:

a) la mescolanza di succhi di frutta e/o di purea di frutta di una o più specie;

b) il trattamento con:
   — acido L-ascorbico (E 300) nella dose necessaria per l'effetto antiossidante,
   — azoto,
   — anidride carbonica (E 290),
   — enzimi pectolitici,
   — enzimi proteolitici,
   — enzimi amilolitici,
   — gelatina alimentare,
   — tannino,
   — bentonite,
   — gel di silice,
   — caolino,
   — carboni,
   — coadiuvanti di filtrazione inerti (perlite, amianto, diatomite lavata, cellulosa, poliamide insolubile);

c) i procedimenti e i trattamenti fisici usuali, come i trattamenti termici, la separazione alla turbina e la filtrazione; l'applicazione di alcuni procedimenti e trattamenti può essere limitata o vietata dal Consiglio, che delibera all'unanimità su proposta della Commissione.

2. Sono inoltre autorizzate:

a) per i succhi di frutta diversi da quelli di pera e d'uva, l'aggiunta di zuccheri alle seguenti condizioni:
   i) in quantità, espressa in sostanza secca, non superiore a 15 g per litro di succo, per la loro correzione;
   ii) in quantità, espressa in sostanza secca, non superiore a:
      — 40 g/l di succo, per il succo di mela; tale aggiunta può tuttavia essere vietata dagli Stati membri,
      — 200 g/l di succo, per i succhi di limone, di limetta, di bergamotto, di ribes rosso e bianco e di ribes nero,
      — 100 g/l di succo negli altri casi,

   per ottenere un gusto zuccherato;

b) per il succo d'uva:
   — il trattamento con le seguenti sostanze:
      — anidride solforosa (E 220),
      — solfito di sodio (E 221),
      — solfito acido di sodio (bisolfito di sodio) (E 222),
      — disolfito di sodio (pirosolfito di sodio o metabisolfito di sodio) (E 223),
      — disolfito di potassio (pirosolfito di potassio o metabisolfito di potassio) (E 224),

▼B

— solfito di calcio (E 226),

— solfito acido di calcio (bisolfito di calcio) (E 227),

purché il tenore totale di dette sostanze espresse in anidride solforosa del succo offerto o fornito al consumatore non superi 10 mg/l di succo;

— la desolfitazione mediante procedimenti fisici;

— la chiarificazione con caseina, bianco d'uovo e altre albumine animali;

— la disacidificazione parziale con tartrato neutro di potassio o con carbonato di calcio, il quale ultimo può eventualmente contenere piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi D-tartarico e L-malico;

c) per il succo di ananasso, l'aggiunta di acido citrico (E 330) in quantità non superiore a 3 g/l.

3. È vietata l'aggiunta di zuccheri e di acidi ad uno stesso succo di frutta.

4. In caso di aggiunta di più acidi ad uno stesso succo o nettare di frutta, la somma delle quantità aggiunte di ciascuno di essi, espresse in percentuale della quantità massima autorizzata, non deve superare 100.

Articolo 5

Salve le altre disposizioni della presente direttiva, il tenore di un succo di frutta in anidride solforosa, constatato durante l'analisi, non deve superare 10 mg per litro di succo.

Articolo 6

1. Per la fabbricazione dei nettari di frutta sono autorizzati esclusivamente:

a) la mescolanza di nettari di frutta di una o più specie, eventualmente con aggiunta di succo o purea di frutta;

b) i trattamenti ed i procedimenti elencati all'articolo 4, paragrafo 1, lettere b) e c).

2. Sono altresì autorizzati:

a) l'aggiunta di zuccheri in quantità non superiore al 20 % in peso rispetto al peso totale del prodotto finito;

b) l'aggiunta di acqua in quantità tale che il tenore in succhi e/o in purea di frutta e l'acidità totale del prodotto finito non siano inferiori ai tassi fissati nell'allegato I; in caso di mescolanza, il tenore in succhi e/o in purea e l'acidità totale sono proporzionalmente conformi ai tassi fissati nell'allegato I;

c) la sostituzione totale degli zuccheri con il miele, rispettando il limite del 20 % indicato alla lettera a);

d) per la fabbricazione dei nettari di frutta di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c), quando siano ottenuti da mele, pere o pesche o da una mescolanza di questi frutti, l'aggiunta di acido citrico in una quantità non superiore a 5 g per litro di prodotto finito; tuttavia, l'acido citrico può essere sostituito totalmente o parzialmente con una quantità equivalente di succo di limone.

Articolo 7

Per la fabbricazione dei succhi di frutta concentrati sono autorizzati esclusivamente:

a) i trattamenti ed i procedimenti di cui all'articolo 4, ad esclusione del paragrafo 2, lettera a). Tuttavia, l'aggiunta di zuccheri di cui alla detta lettera a) è autorizzata soltanto per i succhi di frutta concentrati preconfezionati, destinati al consumatore finale ed a condizione che sia indicata nella denominazione; in tal caso, la quantità complessiva di zuccheri aggiunti espressa rispetto al volume di succo «a base di … concentrato» non deve superare i valori indicati all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a).

▼B

Per un periodo di dieci anni a decorrere dal 14 giugno 1989, l'aggiunta di zuccheri nei succhi di arancia concentrati non destinati al consumatore finale è ammessa in quantità, espressa in sostanza secca, non superiore a 15 g per litro di succo, a fini di correzione.

Nella fattispecie di cui al secondo comma, il trasformatore deve essere informato dell'aggiunta di zuccheri, conformemente agli usi commerciali.

Alla scadenza del termine di cui al secondo comma, il Consiglio decide, su proposta della Commissione, se mantenere la deroga ivi prevista;

b) la disidratazione parziale del succo di frutta mediante trattamenti o processi fisici, ad esclusione del fuoco diretto; l'utilizzazione di determinati trattamenti o processi può essere limitata o vietata dal Consiglio, che delibera all'unanimità su proposta della Commissione;

c) la restituzione degli aromi mediante sostanze aromatizzanti recuperate all'atto della concentrazione del succo di frutta di base o di succhi di frutta della stessa specie; tale aggiunta è obbligatoria per i succhi di frutta concentrati destinati al consumo diretto.

Articolo 8

Per la fabbricazione dei succhi di frutta disidratati è inoltre autorizzata la disidratazione quasi totale del succo di frutta mediante trattamenti o processi fisici ad esclusione del fuoco diretto ed è obbligatoria la restituzione dei componenti aromatici essenziali provenienti dalla stessa specie di frutta o eventualmente recuperati nel corso della disidratazione.

Articolo 9

I trattamenti e processi previsti agli articoli 4, 6, 7 e 8 non debbono lasciare nei prodotti trattati residui di qualsiasi sostanza in quantità tale da poter presentare un pericolo per la salute umana.

Articolo 10

1. La direttiva 79/112/CEE si applica ai prodotti di cui all'articolo 1, punti da 5 a 8, alle condizioni stabilite al presente articolo.

2. a) La denominazione di vendita dei prodotti di cui all'articolo 1, punti da 5 a 8, corrisponde alla denominazione loro riservata in conformità dell'articolo 3, paragrafi 1, 2 e 3.

Tuttavia:

i) gli Stati membri possono rendere facoltativa la denominazione «nettare di frutta» per uno o più prodotti di cui all'articolo 3, paragrafo 2, quando le denominazioni ivi elencate vengono impiegate per designare tali prodotti;

ii) per i prodotti di cui all'articolo 1, punto 8, la menzione «disidratato» può essere sostituita dalla menzione «in polvere» e può essere accompagnata o sostituita dall'indicazione del trattamento specifico impiegato (per esempio: liofilizzato o qualsiasi altra indicazione analoga);

b) la denominazione di vendita è completata:

i) per i prodotti provenienti da due o più specie di frutta, tranne nel caso d'impiego di succo di limone alle condizioni di cui all'articolo 6, paragrafo 2, lettera d), dall'enumerazione dei frutti utilizzati, in ordine decrescente secondo le quantità presenti dei succhi o della purea di frutta utilizzati, eventualmente previa ricostituzione; l'impiego del termine «frutta» è in questo caso facoltativo;

ii) per i prodotti con aggiunta di zuccheri nei limiti previsti dall'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), punto ii), dalla menzione «zuccherato», seguita dall'indicazione della quantità massima di zuccheri aggiunti, calcolati in materia secca ed espressi in grammi per litro, senza che la quantità indicata

▼B

possa superare di oltre il 15 % la quantità effettivamente aggiunta;

iii) per i nettari di frutta di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c), non designati unicamente dall'indicazione «succo e polpa» in conformità delle disposizioni nazionali di cui alla lettera a), punto i), dalla menzione «con polpa» o altra equivalente.

3. All'obbligo di citare l'elenco degli ingredienti si applicano le seguenti deroghe:

a) i) la ricostituzione nello stato naturale mediante sostanze strettamente necessarie a tale scopo:
— di un succo di frutta ottenuto da succo di frutta concentrato,
— di una purea di frutta ottenuta da una purea di frutta concentrata;

ii) la restituzione dell'aroma
— al succo di frutta concentrato,
— al succo di frutta disidratato,

non comportano l'obbligo di citare l'elenco degli ingredienti a tal fine utilizzati;

b) le sostanze di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera b), primo trattino, non vengono considerate ingredienti di uno dei prodotti elencati all'articolo 1, punti da 5 a 8, quando il tenore di detti prodotti in anidride solforosa, accertato nell'analisi, non supera i 10 mg per litro.

4. L'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 1, punti da 5 a 8, comporta anche le seguenti menzioni obbligatorie:

a) per i succhi e i nettari di frutta ottenuti esclusivamente o parzialmente da un prodotto concentrato, la menzione «a base di … concentrato», completata dall'indicazione del prodotto concentrato impiegato; tale menzione figura in immediata prossimità della denominazione, nella massima evidenza rispetto a ogni contesto e in caratteri ben visibili;

b) per i prodotti di cui all'articolo 1, punti 5, 6 e 7, il cui tenore in anidride carbonica è superiore a 2 g per litro, la menzione «gassato»;

c) per i succhi di frutta concentrati ed i succhi di frutta disidratati, la quantità d'acqua necessaria per ricostituire il prodotto;

d) per il nettare di frutta l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo di frutta, di purea di frutta o di miscuglio di detti ingredienti mediante la menzione «frutta … % minimo».

5. Le indicazioni di cui al paragrafo 4, lettere a), b) e d), rientrano nello stesso campo visivo di quelle dell' articolo 11, paragrafo 3, lettera a), della direttiva 79/112/CEE.

6. L'aggiunta di acido L-ascorbico ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 1, lettera b), non autorizza alcun riferimento alla vitamina C.

Articolo 11

Salve le disposizioni che la Comunità deve approvare in tale materia, gli Stati membri rimangono liberi di determinare le norme relative all'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 2, paragrafo 2, non destinati tal quali al consumatore finale ed alle collettività.

Articolo 12

Le modifiche necessarie per adattare all'evoluzione tecnica gli articoli 4, 6, 7 e 8 nonché l'allegato I, eccettuate quelle relative agli additivi, sono adottate secondo la procedura prevista all'articolo 15.

Articolo 13

1. Gli Stati membri adottano ogni disposizione utile affinché il commercio dei prodotti definiti all'articolo 1, punti da 5 a 8, conformi alle norme previste nella presente direttiva, non possa essere ostacolato

▼B

dall'applicazione delle disposizioni nazionali non armonizzate che disciplinano la composizione, le caratteristiche di fabbricazione, il condizionamento o l'etichettatura di questi prodotti in particolare o dei prodotti alimentari in generale.

2. Il paragrafo 1 non si applica alle disposizioni non armonizzate giustificate da motivi:

— di tutela della salute pubblica,

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

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

Articolo 14

I criteri di identità e di purezza dei prodotti addizionati e di trattamento di cui agli articoli 4 e 6 sono stabiliti, per quanto è necessario, secondo la procedura prevista all'articolo 15.

Articolo 15

1. Nei casi in cui si fa riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato permanente per i prodotti alimentari è adito dal suo presidente, su iniziativa di quest'ultimo o a richiesta di un rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2, del trattato per l'adozione delle decisioni che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. Nelle votazioni al comitato viene attribuita ai voti dei rappresentanti degli Stati membri la ponderazione definita all'articolo precitato. Il presidente non partecipa al voto.

3. a) La Commissione adotta le misure previste qualora siano conformi al parere del comitato.

b) Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato, o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro un termine di tre mesi a decorrere dalla data in cui gli è stata sottoposta la proposta, la Commissione adotta le misure proposte.

Articolo 16

1. La presente direttiva non pregiudica le disposizioni legislative nazionali in forza delle quali:

a) è autorizzata la vitaminizzazione dei prodotti contemplati dalla presente direttiva;

b) possono essere autorizzati procedimenti di diffusione per la fabbricazione di succhi di frutta diversi dal succo d'uva, di agrumi, di ananassi, di pere, di pesche e di albicocche destinati alla fabbricazione di succhi di frutta concentrati, purché i succhi concentrati così ottenuti siano conformi all'articolo 1, punto 5, per quanto riguarda i succhi di frutta ottenuti da succhi di frutta concentrati e che presentino caratteristiche organolettiche e analitiche per lo meno equivalenti a quelle dei succhi concentrati ottenuti con procedimenti che fanno uso di mezzi meccanici;

c) — ai succhi di ananasso, di mela, d'arancia e di pompelmo possono essere aggiunte le sostanze previste all'articolo 4, paragrafo 2, lettera b), primo trattino, purché la quantità totale aggiunta, espressa in anidride solforosa, non superi 50 mg/l;

▼B

— al succo di limone di limetta possono essere aggiunte le sostanze previste all'articolo 4, paragrafo 2, lettera b), primo trattino, purché la quantità totale aggiunta, espressa in anidride solforosa, non superi 350 mg/l;

d) il dimetilpolisilossano può essere usato nei succhi di ananasso, fino a un limite di 10 mg/l;

e) l'acido lattico può essere aggiunto fino a un limite di 5 g/l ai nettari di frutta di cui all'articolo 1, punto 7, quando sono ottenuti da mele, da pere o da un miscuglio di questi frutti;

f) l'acido citrico può essere aggiunto fino ad un limite di 3 g/l:

— al succo d'uva, sempreché tale aggiunta fosse autorizzata prima del 19 novembre 1975;

— al succo di mele;

g) gli acidi L-malico e DL-malico possono essere aggiunti, singolarmente o in combinazione tra loro, sino a un limite di 3 g/l al succo di ananasso e ai nettari di frutta di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c), quando sono ottenuti da pere o da pesche, sempreché tale aggiunta fosse autorizzata prima del 19 novembre 1975.

2. Le deroghe relative agli additivi previste al paragrafo 1, lettere c), d), e), f) e g), cessano al momento in cui le regolamentazioni in materia diventano applicabili a livello della Comunità.

Articolo 17

La presente direttiva non si applica:

a) ai prodotti destinati ad essere esportati fuori della Comunità;

b) ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.

Articolo 18

Gli Stati membri possono differire l'applicazione dell'articolo 4, paragrafo 1, lettera b), e paragrafo 2, lettera b), ultimo trattino, e dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), fino all'adozione dei criteri di identità e di purezza di cui all'articolo 14.

Articolo 19

1. La direttiva 75/726/CEE, comprese le direttive che l'hanno modificata ([1]), è abrogata salvi gli obblighi degli Stati membri relativi ai termini d'attuazione indicati nell'allegato II.

2. I riferimenti alla direttiva abrogata s'intendono fatti alla presente direttiva e si leggono secondo la tabella di concordanza contenuta nell'allegato III.

Articolo 20

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

([1]) Direttive 79/168/CEE, 81/487/CEE e 89/394/CEE.

▼B

ALLEGATO I

DISPOSIZIONI PARTICOLARI RELATIVE AI NETTARI DI FRUTTA

Nettari	Acidità minima espressa in grammi di acido tartarico per l di prodotto finito	Tenore minimo in succo ed eventualmente in purea, espresso in % del peso del prodotto finito
I. Frutti dal succo acido, non consumabile allo stato naturale		
Frutti di passiflora (Passiflora edulis)	8	25
Solano di Quito (Solanum Quitoense)	5	25
Ribes nero	8	25
Ribes bianco	8	25
Ribes rosso	8	25
Uva spina	9	30
Frutti di olivello spinoso	9	25
Prugnole	8	30
Prugne	6	30
Susine	6	30
Bacche di sorbe	8	30
Cinorroidi (Frutti di Rosa sp.)	8	40
Ciliegie acide (Marasche)	8	35
Altre ciliegie	6 (1)	40
Mirtilli neri	4	40
Bacche di sambuco	7	50
Lamponi	7	40
Albicocche	3 (1)	40
Fragole	5 (1)	40
More	6	40
Mirtilli	9	30
Cotogne	7	50
Limoni e limette	—	25
Altri frutti appartenenti a questa categoria	—	25
II. Frutti poco acidi o ricchi di polpa, o molto aromatici, dal succo non consumabile allo stato naturale		
Manghi	—	35
Banane	—	25
Guaiave	—	25
Papaie	—	25
Litchi	—	25
Lazzeruole	—	25
Anone (Annona muricata)	—	25
Anone reticolare (Annona reticulata)	—	25
Cerimolie	—	25
Melograni	—	25
Noci di acagiù o di anacardio	—	25
Spondiadi (Spondia purpurea)	—	25
Imbù (Spondia Tuberosa Aroda)	—	30
Altri frutti appartenenti a questa categoria	—	25
III. Frutti dal succo consumabile allo stato naturale		
Mele	3 (1)	50
Pere	3 (1)	50
Pesche	3 (1)	45
Agrumi, esclusi limoni e limette	5	50
Ananas	4	50
Altri frutti appartenenti a questa categoria	—	50

(1) Limite non applicabile nel caso di prodotti di cui all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c).

▼B

ALLEGATO II

TERMINI D'ATTUAZIONE

Direttiva	Termini	
	Ammissione del commercio dei prodotti conformi alla presente direttiva	Divieto del commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva
75/726/CEE (GU n. L 311 dell'1. 12. 1975, pag. 40)	18 novembre 1977	19 novembre 1978
79/168/CEE (GU n. L 37 del 13. 2. 1979, pag. 27)		19 novembre 1981 (1)
81/487/CEE (GU n. L 189 dell'11. 7. 1981, pag. 43)	1º luglio 1983	1º luglio 1984
89/394/CEE (GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 14)	14 giugno 1990	14 giugno 1991

(1) Questo termine può essere portato a quattro anni dagli Stati membri (19 novembre 1982).

▼B

ALLEGATO III

TABELLA DI CONCORDANZA

Presente direttiva	Direttiva 75/726/CEE
Articolo 1	Articolo 1
Articolo 2	Articolo 2
Articolo 3	Articolo 3
Articolo 4	Articolo 4
—	Articolo 5
Articolo 5	Articolo 6, primo comma
—	Articolo 6, secundo comma
Articolo 6	Articolo 7
Articolo 7	Articolo 8
Articolo 8	Articolo 9
Articolo 9	Articolo 10
Articolo 10	Articolo 11
Articolo 11	Articolo 11 bis
Articolo 12	Articolo 11 ter
Articolo 13	Articolo 12
Articolo 14	Articolo 13
Articolo 15	Articolo 14
Articolo 16, paragrafo 1, lettera f)	Articolo 16, paragrafo 1, lettera g)
Articolo 16, paragrafo 1, lettera g)	Articolo 16, paragrafo 1, lettera h)
Articolo 17	Articolo 17
—	Articolo 18, paragrafi 1 e 2
Articolo 18	Articolo 18, paragrafo 3
Articolo 19	—
Articolo 20	Articolo 19
Allegato I	Allegato