B. METODO DI DETERMINAZIONE DEL TIPO DI COLORE, DEL CONTENUTO DI CENERI E DELLA COLORAZIONE DELLA SOLUZIONE DELLO ZUCCHERO (BIANCO) E DELLO ZUCCHERO (BIANCO) RAFFINATO DEFINITI NELLA PARTE A, PUNTI 2 E 3

Un «punto» corrisponde:

a) per quanto riguarda il tipo di colore, a 0,5 unità, determinate secondo il metodo dell'Istituto per la tecnologia agraria e l'industria saccarifera di Brunswick, di cui alla parte A, punto 2 dell'allegato del regolamento (CEE) n. 1265/69 della Commissione, del 1° luglio 1969, relativo ai metodi di determinazione di qualità applicabili allo zucchero acquistato dagli organismi d'intervento [1];

b) per quanto riguarda il contenuto di ceneri, allo 0,0018 % determinato secondo il metodo dell'International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses (ICUMSA), di cui alla parte A, punto 1 dell'allegato del suddetto regolamento;

c) per quanto riguarda la colorazione della soluzione a 7,5 unità determinate secondo il metodo ICUMSA di cui alla parte A, punto 3 dell'allegato del suddetto regolamento.

[1] GU n. L 163 del 4. 7. 1969, pag. 3.

Proposta di direttiva del Consiglio relativa al miele

(96/231/03)

COM(95) 722 def. — 96/0114(CNS)

(Presentata dalla Commissione il 30 maggio 1996)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

considerando che occorre semplificare talune direttive verticali nel settore dei prodotti alimentari per tener conto soltanto dei requisiti essenziali ai quali devono confermarsi i prodotti disciplinati da tali direttive, affinché essi possano circolare liberamente nel mercato interno, conformemente alle conclusioni del Consiglio europeo di Edimburgo dell'11 e 12 dicembre 1992, confermate dal Consiglio europeo di Bruxelles del 10 e 11 dicembre 1993;

considerando che è auspicabile curare la qualità redazionale della normativa comunitaria per renderla più accessibile, conformemente alle linee direttrici risultanti dalla risoluzione del Consiglio, dell'8 giugno 1993, relativa alla qualità redazionale della legislazione comunitaria [1];

considerando che la direttiva 74/409/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1974, relativa all'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri concernenti il miele [2], modificata da ultimo dall'atto di adesione della Spagna e del Portogallo, è stata motivata dal fatto che disparità tra le legislazioni nazionali relativamente alla nozione di miele, alle sue varietà e alle caratteristiche che esso deve avere, potevano creare condizioni di concorrenza sleale con la conseguenza di trarre in inganno il consumatore, e avevano quindi un'incidenza diretta sull'instaurazione e il funzionamento del mercato comune;

considerando che la direttiva 74/409/CEE ha avuto pertanto lo scopo di fissare definizioni, prevedere le diverse varietà di miele che possono essere immesse sul mercato con adeguate denominazioni, stabilire norme comuni per la composizione e determinare le principali diciture che devono figurare sull'etichettatura, al fine di garantirne la libera circolazione all'interno della Comunità;

considerando che che è opportuno procedere alla rifusione della direttiva 74/409/CEE in un nuovo testo, per adeguarla alla normativa comunitaria generale relativa a tutti i prodotti alimentari, in particolare a quella sull'etichettatura, gli agenti patogeni e i metodi di analisi;

considerando che le regole generali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, enunciate dalla direttiva 79/112/CE del Consiglio [3], modificata da ultimo dalla direttiva

[1] GU n. C 166 del 17. 6. 1993, pag. 1.

[2] GU n. L 221 del 12. 8. 1974, pag. 10.

[3] GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

93/102/CEE della Commissione([1]), devono applicarsi salve talune deroghe;

considerando che, come segnalato nella comunicazione al Parlamento europeo e al Consiglio, del 24 giugno 1994, sulla situazione dell'apicoltura europea, la Commissione incoraggia l'elaborazione di metodi di analisi armonizzati che permettano di verificare il rispetto dei requisiti di qualità dei vari tipi di miele, a seconda della loro origine botanica o geografica, allo scopo di prevenire e reprimere le frodi; che lavori al riguardo sono condotti dal Centro comune di ricerca di Ispra e dai settori professionali interessati;

considerando che, secondo il principio di proporzionalità, la presente direttiva non va al di là di quanto è necessario per il raggiungimento delle sue finalità, conformemente all'articolo 3 B, terzo comma del trattato;

considerando che è opportuno conferire alla Commissione la competenza per decidere i futuri adeguamenti della presente direttiva, secondo una procedura di consultazione in seno al comitato permanente per i prodotti alimentari;

considerando che, onde evitare la creazione di nuovi ostacoli alla libera circolazione, gli Stati membri devono astenersi dall'adottare, per i prodotti contemplati dalla presente direttiva, norme più dettagliate e non previste dalla presente direttiva,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva si applica ai prodotti definiti nell'allegato I. Questi prodotti devono soddisfare i requisiti di cui all'allegato II.

Articolo 2

La direttiva 79/112/CEE, si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, fatte salve le seguenti deroghe:

1) Le denominazioni di vendita di cui all'allegato I sono riservate ai prodotti in esso definiti e devono essere utilizzate nel commercio per designarli. Queste denominazioni possono essere sostituite dalla semplice denominazione di vendita «miele», ad eccezione del «miele per pasticceria» e del «miele per l'industria».

   Tuttavia, ad esclusione del miele per l'industria e di quello per pasticceria, dette denominazioni possano essere completate da indicazioni che fanno riferimento:

   — all'origine floreale o vegetale, se il prodotto è essenzialmente ottenuto dal fiore o dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisicochemiche e microscopiche,

   — all'origine regionale, territoriale o topografica, se il prodotto proviene interamente dal luogo di origine indicato,

   — a criteri di qualità specifici.

2) Per il miele non originario della Comunità, gli Stati membri possono prevedere la menzione dell'indicazione del paese d'origine.

Articolo 3

La Commissione incoraggia l'elaborazione di metodi di analisi convalidati, sotto forma di norme europee, che permettano di verificare il rispetto delle specifiche di qualità dei vari tipi di miele, a seconda della loro origine botanica o geografica.

Articolo 4

Per i prodotti di cui alla presente direttiva, gli Stati membri si astengono dall'adottare disposizioni nazionali più dettagliate o non previste dalla medesima.

Articolo 5

Gli adeguamenti della presente direttiva alle disposizioni comunitarie generali applicabili in materia di prodotti alimentari, nonché al progresso tecnico, sono decisi secondo la procedura di cui all'articolo 6.

Articolo 6

La Commissione è assistita dal comitato permanente per i prodotti alimentari in seguito denominato «il comitato», composto dai rappresentanti degli Stati membri e presieduto dal rappresentante della Commissione.

Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato, entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame, formula il parere sul progetto, eventualmente procedendo a votazione.

Il parere è iscritto a verbale; inoltre ciascuno Stato membro ha il diritto di chiedere che la propria posizione figuri a verbale.

La Commissione tiene in massima considerazione il parere formulato dal comitato. Essa lo informa del modo in cui ha tenuto conto del suo parere.

Articolo 7

La direttiva 74/409/CEE è abrogata con decorrenza 1° ottobre 1997.

([1]) GU n. L 291 del 25. 11. 1993, pag. 14.

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

Articolo 8

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva, anteriormente al 1° ottobre 1997. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Dette disposizioni sono applicate in modo da:

— autorizzare la commercializzazione dei prodotti di cui all'allegato I, conformi alle definizioni e alle norme previste dalla presente direttiva, a partire dal 1° ottobre 1997;

— vietare l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva, a decorrere dal 1° aprile 1998.

Tuttavia, l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva, etichettati anteriormente al 1° ottobre 1997 in conformità della direttiva 74/409/CEE, è autorizzata fino allo smaltimento delle scorte.

Quanto gli Stati membri adottano tali disposizioni, 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 9

La presente direttiva entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 10

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

ALLEGATO I

DENOMINAZIONI E DEFINIZIONI DEI PRODOTTI

Il miele è il prodotto alimentare che le api mellifere fabbricano dal nettare dei fiori o dalle sostanze secrete da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie ed immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

Le principali varietà di miele sono:

a) **Secondo l'origine:**

1) *miele di nettare:*

il miele ottenuto principalmente dal nettare dei fiori;

2) *miele di melata:*

il miele ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse.

b) **Secondo il metodo di estrazione:**

3) *miele di favo:*

il miele immagazzinato dalle api negli alveoli opercolati di favi da esse appena costruiti, non contenenti covata e venduto in favi interi o meno;

4) *miele con pezzi di favo:*

il miele che contiene uno o più pezzi di miele in favi;

5) *miele scolato:*

il miele ottenuto mediante scolatura dei favi disopercolati non contenenti covata;

6) *miele centrifugato:*

il miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata;

7) *miele pressato:*

il miele ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato;

8) *miele per pasticceria — miele per l'industria:*

il miele che, pur essendo adatto al consumo umano, ha un gusto e un odore anomali, ha iniziato un processo di fermentazione, è effervescente o è stato riscaldato e il cui indice diastasico o il cui tenore di idrossimetilfurfurale non corrisponde alle caratteristiche stabilite nell'allegato II.

ALLEGATO II

CARATTERISTICHE DI COMPOSIZIONE DEL MIELE

Il miele è essenzialmente composto da diversi zuccheri, ma soprattutto glucosio e fruttosio. Il colore del miele può variare da una tinta quasi incolore al marrone scuro. Esso può avere una consistenza fluida, densa o cristallizzata (totalmente o parzialmente).

Nei limiti del possibile, il miele deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione, se immesso sul mercato in quanto tale o se utilizzato quale ingrediente di un qualsiasi prodotto destinato al consumo umano. Fatto salvo il punto 8 dell'allegato I, esso non deve avere un sapore od odore anomali, né avere iniziato un processo di fermentazione, né presentare un grado di acidità modificato artificialmente, né essere stato riscaldato in modo da distruggerne o inattivarne sensibilmente gli enzimi naturali.

È vietato aggiungere sostanze al miele o estrarne le componenti.

Al momento dell'immissione sul mercato, il miele deve presentare le seguenti caratteristiche di composizione:

1) **Tenore apparente di zuccheri riduttori, espresso in zucchero invertito:**	
— miele di nettare	non meno del 65 %
— miele di melata, puro o in miscela con il miele di nettare	non meno 60 %
2) **Tenore d'acqua**	
— in genere	non più del 21 %
— miele di brughiera (Calluna)	non più del 23 %
— miele per l'industria o per pasticceria	non più del 25 %
3) **Tenore apparente di saccarosio:**	
— in genere	non più del 5 %
— miele di melata, puro o in miscela con miele di nettare di acacia, di lavanda (Lavandula), di Banksia menziesii, di fiori di agrumi	non più del 10 %
4) **Tenore di sostanze insolubili nell'acqua:**	
— in genere	non più dello 0,1 %
— miele pressato	non più dello 0,5 %
5) **Tenore di sostanze minerali (ceneri):**	
— in genere	non più dello 0,6 %
— miele di melata, puro o in miscela con il miele di nettare, miele di fiori di castagno	non più dell'1,2 %
6) **Acidita**	non più di 40 milliequivalenti per kg

7) **Indice diastasico e tenore di idrossimetilfurfurale (HMF), determinati dopo trattamento e miscela:**

a) indice diastasico (scala di Schade):	
— in genere	non meno di 8
— miele con basso tenore naturale di enzimi (ad esempio miele di agrumi) e tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg	non meno di 3
b) HMF	non più di 40 mg/kg [fatte salve le disposizioni di cui alla lettera a), secondo trattino]

Proposta di direttiva del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana

(96/231/04)

COM(95) 722 def. — 96/0115(CNS)

(Presentata dalla Commissione il 30 maggio 1996)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 43,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

considerando che occorre semplificare talune direttive verticali nel settore dei prodotti alimentari per tener conto soltanto dei requisiti essenziali ai quali i prodotti contemplati da queste direttive devono conformarsi affinché possano circolare liberamente nel mercato interno, conformemente alle conclusioni del Consiglio europeo di Edimburgo dell'11 e 12 dicembre 1992, confermate da quelle del Consiglio europeo di Bruxelles del 10 e 11 dicembre 1993;

considerando che è auspicabile curare la qualità redazionale della legislazione comunitaria per renderla più accessibile, conformemente alle linee direttrici stabilite nella risoluzione del Consiglio, dell'8 giugno 1993, relativa alla qualità redazionale della legislazione comunitaria [1];

considerando che, con la direttiva 93/77/CEE del Consiglio, del 21 settembre 1993, relativa ai succhi di frutta e a taluni prodotti simili [2] si è proceduto alla codificazione della direttiva 75/726/CEE, modificata dall'atto di adesione dell'Austria, della Finlandia e della Svezia;

considerando che la direttiva 75/726/CEE era stata motivata dal fatto che disparità tra le legislazioni nazionali concernenti i succhi di frutta e i nettari destinati all'alimentazione umana potevano creare condizioni di concorrenza sleale con la conseguenza di trarre in inganno il consumatore e avevano quindi un'incidenza diretta sull'instaurazione e il funzionamento del mercato comune;

considerando che detta direttiva aveva pertanto stabilito norme comuni per la composizione, l'impiego di denominazioni riservate, le caratteristiche di fabbricazione e l'etichettatura di detti prodotti, al fine di consentirne la libera circolazione all'interno della Comunità;

considerando che è opportuno procedere alla rifusione della direttiva 93/77/CEE in un nuovo testo, al fine di adeguarla alla normativa comunitaria generale relativa a tutti i prodotti alimentari, in particolare a quella sui coloranti, gli edulcoranti e gli altri additivi autorizzati;

considerando che le regole generali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, enunciate dalla direttiva 79/112/CEE del Consiglio [3], modificata da ultimo dalla direttiva 93/102/CE della Commissione [4], devono applicarsi salve talune deroghe;

considerando che l'aggiunta di vitamine ai prodotti definiti dalla presente direttiva è autorizzata in alcuni Stati

(1) GU n. C 166 del 17. 6. 1993, pag. 1.
(2) GU n. L 244 del 30. 9. 1993, pag. 23.
(3) GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.
(4) GU n. L 291 del 25. 11. 1993, pag. 14.