

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

► **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
► <u>M1</u>	Regolamento (CE) n. 1182/2007 del Consiglio del 26 settembre 2007	L 273	1	17.10.2007
► <u>M2</u>	Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008	L 354	7	31.12.2008

**DIRETTIVA 2001/112/CE DEL CONSIGLIO****del 20 dicembre 2001****concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 37,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando quanto segue:

- (1) Occorre semplificare talune direttive verticali nel settore dei prodotti alimentari per tener conto soltanto dei requisiti essenziali ai quali i prodotti oggetto di 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.
- (2) Con la direttiva 93/77/CEE del Consiglio, del 21 settembre 1993, relativa ai succhi di frutta e a taluni prodotti simili ⁽⁴⁾, si è proceduto alla codificazione della direttiva 75/726/CEE ⁽⁵⁾ relativa alla stessa materia.
- (3) Le direttive 75/726/CEE e 93/77/CEE erano state motivate 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.
- (4) Tali direttive avevano 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.
- (5) È opportuno per maggiore chiarezza procedere alla rifusione della direttiva 93/77/CEE in un nuovo testo, al fine di rendere più accessibili le norme relative alle condizioni di produzione e di immissione in commercio dei succhi di frutta e altri prodotti analoghi.
- (6) Occorre altresì adeguare la direttiva 93/77/CEE alla normativa comunitaria generale relativa a tutti i prodotti alimentari, in particolare a quella sull'etichettatura, sui coloranti, sugli edulcoranti e sugli altri additivi autorizzati.
- (7) 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 ⁽⁶⁾, e in particolare l'articolo 7, paragrafi 2 e 5, dovrebbero applicarsi salve talune deroghe. Occorre indicare chiaramente quando un prodotto è un miscuglio di succo di frutta e di succo di frutta ottenuto da un succo concentrato e, nel caso del nettare di frutta, quando è

⁽¹⁾ GU C 231 del 9.8.1996, pag. 14.

⁽²⁾ GU C 279 dell'1.10.1999, pag. 92.

⁽³⁾ GU C 56 del 24.2.1997, pag. 20.

⁽⁴⁾ GU L 244 del 30.9.1993, pag. 23. Direttiva modificata da ultimo dall'atto di adesione del 1994.

⁽⁵⁾ GU L 311 dell'1.12.1975, pag. 40.

⁽⁶⁾ GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.

▼B

ottenuto interamente o parzialmente a partire da un prodotto concentrato. L'elenco degli ingredienti sull'etichetta riporta i nomi sia dei succhi di frutta, sia dei succhi di frutta ottenuti da un succo concentrato utilizzati.

- (8) Fatta salva la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari ⁽¹⁾, l'aggiunta di vitamine ai prodotti definiti dalla presente direttiva è autorizzata in alcuni Stati membri. Tuttavia tale possibilità non si può estendere a tutta la Comunità. Pertanto gli Stati membri sono liberi di autorizzare o vietare l'aggiunta di vitamine ed anche di minerali nelle loro produzioni nazionali. In ogni caso, la libera circolazione delle merci all'interno della Comunità dovrebbe essere garantita in conformità delle norme e dei principi derivanti dal trattato.
- (9) Secondo i principi di sussidiarietà e di proporzionalità definiti dall'articolo 5 del trattato, l'obiettivo di stabilire definizioni e regole comuni per i prodotti interessati e di allineare le disposizioni alla normativa comunitaria generale sui prodotti alimentari non può essere realizzato dagli Stati membri e può dunque, data la natura della presente direttiva, essere realizzato meglio a livello comunitario. La presente direttiva non va al di là di quanto è necessario per il raggiungimento di tale obiettivo.
- (10) Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva sono adottate in base alla decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ⁽²⁾.
- (11) Per evitare che si creino nuovi ostacoli alla libera circolazione, gli Stati membri dovrebbero astenersi dall'adottare, per i prodotti contemplati dalla presente direttiva, norme nazionali non previste dalla presente direttiva,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

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

Articolo 2

Fatta salva la direttiva 90/496/CEE, gli Stati membri possono autorizzare l'aggiunta di vitamine e di minerali ai prodotti definiti nell'allegato I, parte I.

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».

⁽¹⁾ GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40.

⁽²⁾ GU L 184 del 7.7.1999, pag. 23.

▼B

- 3) Se il prodotto è fabbricato con due o più specie di frutta, salvo quando viene utilizzato succo di limone, alle condizioni stabilite nell'allegato I, parte II, punto 1, la denominazione di vendita è completata dall'indicazione della frutta utilizzata, in ordine decrescente di volume dei succhi o delle puree di frutta. 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.
- 4) Nel caso di succhi di frutta ai quali siano stati aggiunti zuccheri allo scopo di conferire loro un gusto zuccherato, la denominazione commerciale contiene la dicitura «zuccherato» o «con aggiunta di zuccheri», seguita dall'indicazione del tenore massimo degli zuccheri aggiunti, calcolato in sostanza secca e espresso in grammi per litro.
- 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.
- 6) 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 un succo concentrato, e di nettare di frutta ottenuti interamente o parzialmente a partire da uno o più succhi concentrati, l'etichettatura comporta la dicitura «a base di succo/succhi concentrato/i» o «parzialmente a base di succo/succhi 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.

Articolo 4

L'etichettatura del succo di frutta concentrato di cui al punto all'allegato I, parte I, punto 2 non destinato al consumatore finale, contiene un riferimento indicante la presenza e la quantità di zuccheri aggiunti o di succo di limone o di sostanze acidificanti aggiunti consentiti dalla direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 febbraio 1995, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti ⁽¹⁾. Tale menzione è riportata sull'imballaggio, su un'etichetta apposta sull'imballaggio o su un documento di accompagnamento.

Articolo 5

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

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 ⁽²⁾ per la fabbricazione dei prodotti definiti nella parte I

⁽¹⁾ GU L 61 del 18.3.1995, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 98/72/CE (GU L 295 del 4.11.1998, pag. 18).

⁽²⁾ 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).

▼B

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.

Articolo 7

Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva concernenti i punti citati in seguito sono adottate conformemente alla procedura di regolamentazione di cui all'articolo 8, paragrafo 2:

- gli adeguamenti della presente direttiva alle disposizioni comunitarie generali in materia di prodotti alimentari,
- gli adeguamenti al progresso tecnico,

▼M1

- allineare la presente direttiva agli sviluppi delle norme internazionali pertinenti, se del caso.

▼B*Articolo 8*

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per i prodotti alimentari (in prosieguo: «il comitato») istituito dall'articolo 1 della decisione 69/414/CEE ⁽¹⁾.

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

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.

⁽¹⁾ GU L 291 del 19.11.1969, pag. 9.

▼B

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.



ALLEGATO I

**DENOMINAZIONI DEI PRODOTTI, DEFINIZIONI DEI PRODOTTI E
CARATTERISTICHE**

I. DEFINIZIONI

1. a) Succo di frutta

Designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, 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 del succo che sono separati durante la lavorazione possono essere restituiti allo stesso succo.

Nel caso degli agrumi il succo di frutta proviene dall'endocarpo. Tuttavia, il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero, secondo le buone prassi di fabbricazione in modo da ridurre al massimo la presenza, nel succo, di costituenti delle parti esterne del frutto.

b) Succo di frutta ottenuto da un succo concentrato

Designa il prodotto ottenuto, reinserendo nel succo di frutta concentrato l'acqua estratta dal succo al momento della concentrazione e ripristinando gli aromi e, se opportuno, la polpa e le cellule perduti dal succo ma recuperati al momento del processo produttivo del succo di frutta in questione o di succhi di frutta della stessa specie. L'acqua aggiunta deve presentare caratteristiche appropriate, in particolare dal punto di vista chimico, microbiologico e organolettico, in modo da garantire le qualità essenziali del succo.

Il prodotto così ottenuto deve presentare le caratteristiche organolettiche e analitiche per lo meno equivalenti a quelle di un succo di tipo medio ottenuto a partire da frutta della stessa specie ai sensi della lettera a).

2. Succo di frutta concentrato

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

3. Succo di frutta disidratato — in polvere

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

4. Nettare di frutta

a) Designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto con l'aggiunta di acqua e di zuccheri e/o miele ai prodotti definiti ai punti 1, 2 e 3, alla purea di frutta o ad un miscuglio di questi prodotti, e che è inoltre conforme a quanto disposto nell'allegato IV.

L'aggiunta di zuccheri e/o miele è autorizzata in quantità non superiore al 20 % in peso rispetto al peso totale del prodotto finito.

Nella fabbricazione di nettari di frutta senza zuccheri aggiunti o con debole apporto energetico, gli zuccheri sono sostituiti totalmente o parzialmente da edulcoranti, conformemente al disposto della direttiva 94/35/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari ⁽¹⁾.

b) In deroga alla lettera a), i frutti elencati nelle parti II e III dell'allegato IV nonché le albicocche possono costituire, singolarmente o mescolati tra loro, la base per la fabbricazione di nettari di frutta senza aggiunta di zuccheri, miele e/o edulcoranti.

⁽¹⁾ GU L 237 del 10.9.1994, pag. 3. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 96/83/CE (GU L 48 del 19.2.1997, pag. 16).

▼B**II. INGREDIENTI, TRATTAMENTI E SOSTANZE AUTORIZZATI****1. Ingredienti autorizzati**

— Ai sensi dell'articolo 2, per i prodotti di cui alla parte I del presente allegato, l'aggiunta di vitamine e minerali può essere autorizzata, fatte salve le disposizioni della direttiva 90/496/CEE.

— Gli aromi, la polpa e le cellule restituiti al succo di frutta devono essere stati separati da tale succo di frutta durante la lavorazione, mentre l'aroma, la polpa e le cellule restituiti al succo di frutta di cui alla parte I, punto 1, lettera b) possono provenire da succo di frutta dello stesso tipo.

La restituzione di sali di acido tartarico può essere effettuata soltanto per i succhi di uva.

— È autorizzata l'aggiunta di zuccheri ai prodotti di cui alla parte I, punti 1, 2 e 3 diversi dai succhi di pera e di uva:

— per correggere il gusto acido, la quantità di zuccheri addizionata, espressa in sostanza secca, non può eccedere i 15 g per litro di succo,

— per dolcificare il prodotto, la quantità di zuccheri addizionata, espressa in sostanza secca, non può eccedere i 150 g per litro di succo,

a condizione che la quantità di zuccheri addizionata per correggere il gusto acido e per dolcificare il prodotto non ecceda 150 g per litro.

— Per i prodotti di cui alla parte I, punti 1, 2, 3 e 4, al fine di correggerne il gusto acido, è autorizzata l'aggiunta di succo di limone e/o di succo concentrato di limone in quantità non superiore ai 3 g per litro di succo, espresso in anidride di acido citrico.

— È autorizzato l'utilizzo di biossido di carbonio come ingrediente.

È vietata l'aggiunta di zuccheri e di succo di limone, concentrato o no, o di sostanze acidificanti come consentito della direttiva 95/2/CE ad uno stesso succo di frutta.

2. Trattamenti e sostanze autorizzati

— Processi meccanici d'estrazione,

— gli abituali processi fisici ed i processi di estrazione ad acqua (processo «in line») della parte commestibile dei frutti diversi dall'uva destinati alla fabbricazione di succhi di frutta concentrati, purché i succhi di frutta concentrati ottenuti soddisfino quanto disposto alla parte I, punto 1. L'utilizzo di taluni processi e trattamenti può essere limitato o vietato conformemente alla procedura di cui all'articolo 8, paragrafo 2,

— 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 SO₂ presente nel prodotto finito non superi i 10 mg/l,

▼M2

— enzimi pectolitici rispondenti ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari ⁽¹⁾,

— enzimi proteolitici rispondenti ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 1332/2008,

— enzimi amilolitici rispondenti ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 1332/2008,

▼B

— gelatina alimentare,

— tannino,

— bentonite,

— gel di silice,

⁽¹⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 7.

▼B

- carboni,
- coadiuvanti di filtrazione e agenti precipitanti chimicamente inerti (perlite, diatomite lavata, cellulosa, poliamide insolubile, polivinilpolipirolidone, polistirene), conformi alle direttive comunitarie relative ai materiali e agli oggetti a contatto con i prodotti alimentari,
- coadiuvanti di assorbimento chimicamente inerti conformi alle direttive relative ai materiali e agli oggetti a contatto con i prodotti alimentari, utilizzati per ridurre il tenore di limonoidi e naringina del succo di agrumi senza incidere in modo rilevante sul tenore di glucosidi dei limonoidi, acido, zuccheri (compresi gli oligosaccaridi) o minerali.

*ALLEGATO II***DEFINIZIONI DELLE MATERIE PRIME**

Ai fini della presente direttiva

1) Frutto

designa tutte le specie di frutta. Ai fini della presente direttiva, il pomodoro non costituisce una specie di frutta.

2) Purea di frutta

designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto mediante staccatura della parte commestibile dei frutti interi o senza buccia, senza eliminazione di succo.

3) Purea concentrata di frutta

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

4) Zuccheri

Designa, relativamente alla produzione di

a) nettari di frutta:

— gli zuccheri definiti dalla direttiva 2001/111/CE del Consiglio del 20 dicembre 2001 relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana ⁽¹⁾,

— lo sciroppo di fruttosio,

— gli zuccheri derivati dalla frutta;

b) succo di frutta ottenuto da un succo concentrato:

— gli zuccheri definiti dalla direttiva 2001/111/CE,

— lo sciroppo di fruttosio;

c) succhi di frutta: gli zuccheri di cui alla lettera b) con un contenuto di acqua inferiore al 2 %.

5) Miele

designa il prodotto definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio del 20 dicembre 2001 relativa al miele ⁽²⁾

6) Polpa o cellule

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

⁽¹⁾ Vedi pagina 53 della presente Gazzetta ufficiale.

⁽²⁾ Vedi pagina 47 della presente Gazzetta ufficiale.

*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 un miscuglio di questi due prodotti, non idonei al consumo tal quali a causa del loro elevato grado di acidità naturale,
— per i succhi di frutta ottenuti da 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) «Äpplemust», per i succhi di mela senza aggiunta di zuccheri;
- g) «Mosto», sinonimo di succo di uva.

▼B

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 di passiflora	25
Morelle di Quito	25
Ribes nero	25
Ribes bianco	25
Ribes rosso	25
Uva spina	30
Frutti di olivello spinoso	25
Prugne	30
Prugne	30
Susine	30
Sorbe	30
Cinorrodi	40
Marasche	35
Altre ciliege	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	25
Papaie	25
Litchi	25
Azzeruoli	25
Crossoli	25

▼B

Nettari di frutta	Tenore minimo di succo e/o di purea, espresso in percentuale del volume del prodotto finito
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
Altra frutta appartenente a questa categoria	50