

Gazzetta ufficiale

delle Comunità europee

ISSN 0378-701X

C 231

39° anno

9 agosto 1996

Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni ed informazioni

Numero d'informazione

Sommario

Pagina

I *Comunicazioni*

.....

II *Atti preparatori*

Commissione

96/C 231/01	Proposta di direttiva Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana	1
96/C 231/02	Proposta di direttiva del Consiglio relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana	6
96/C 231/03	Proposta di direttiva del Consiglio relativa al miele	10
96/C 231/04	Proposta di direttiva del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana	14
96/C 231/05	Proposta di direttiva del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana	20
96/C 231/06	Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria	24
96/C 231/07	Proposta di direttiva del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana	27

IT

1

Spedizione in abbonamento postale gruppo I / 70 % — Milano.

II

(Atti preparatori)

COMMISSIONE

Proposta di direttiva Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana

(96/C 231/01)

COM(95) 722 def. — 96/0112(COD)

(Presentata dalla Commissione il 30 maggio 1996)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 100 A

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

deliberando conformemente alla procedura di cui all'articolo 189 B del trattato,

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 la direttiva 73/241/CEE del Consiglio, del 24 luglio 1973, relativa al ravvicinamento della legislazione degli Stati membri concernenti i prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana⁽²⁾

modificata da ultimo dalla direttiva 89/344/CEE⁽³⁾ è stata motivata dal fatto che disparità tra le legislazioni nazionali concernenti vari tipi di prodotti di cacao e di cioccolato potevano ostacolare la libera circolazione di questi prodotti e avevano quindi un'incidenza diretta sull'instaurazione e il funzionamento del mercato comune;

considerando che la direttiva 73/241/CEE ha avuto pertanto lo scopo di fissare definizioni e norme comuni per la composizione, le caratteristiche di fabbricazione, il confezionamento e l'etichettatura di detti prodotti, al fine di garantirne la libera circolazione all'interno della Comunità;

considerando che dette definizioni e norme devono essere modificate per tener conto del progresso tecnologico e dei mutati gusti dei consumatori e per adeguarle alla legislazione comunitaria generale relativa a tutti i prodotti alimentari, in particolare a quella relativa all'etichettatura, agli edulcoranti e agli altri additivi autorizzati, ai solventi d'estrazione e ai metodi d'analisi;

considerando che, per motivi di chiarezza, occorre, pertanto procedere alla rifusione in un nuovo testo della direttiva 73/241/CEE;

considerando che l'impiego, nei prodotti di cioccolato, di grassi vegetali diversi dal burro di cacao è ammesso in alcuni Stati membri in misura non eccedente il 5%;

considerando che, in applicazione del principio di proporzionalità sancito dall'articolo 3 B, terzo comma del trattato e al fine di tener conto delle diverse tradizioni nazionali di fabbricazione, gli Stati membri devono avere

⁽¹⁾ GU n. C 166 del 17. 6. 1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 228 del 16. 8. 1973, pag. 23.

⁽³⁾ GU n. L 142 del 25. 5. 1989, pag. 19.

la facoltà di decidere in merito all'impiego di tali grassi vegetali nelle loro produzioni nazionali, secondo le condizioni fissate dalla presente direttiva;

considerando che, al fine di garantire l'unicità del mercato interno unico, tutti i prodotti di cioccolato contemplati dalla presente direttiva devono poter circolare all'interno della Comunità con le denominazioni di vendita indicate dall'allegato della presente direttiva;

considerando che, secondo regole generali sull'etichettatura dei prodotti alimentari previste dalla direttiva 79/112/CEE del Consiglio⁽¹⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 93/102/CE della Commissione⁽²⁾, in particolare all'articolo 6, la menzione dell'elenco degli ingredienti del cioccolato è obbligatoria e deve informare correttamente il consumatore;

considerando che in forza della predetta direttiva, è possibile far riferimento all'omesso impiego di grassi, a condizione di non indurre in errore il consumatore;

considerando che, per i prodotti di cioccolato contenenti grassi vegetali, è opportuno garantire ai consumatori un'informazione corretta, neutrale ed obiettiva, mediante informazioni complementari sull'etichettatura, in aggiunta all'elenco degli ingredienti;

considerando che lo sviluppo del mercato interno dopo l'adozione della direttiva 73/241/CEE consente di assimilare il «cioccolato comune» al «cioccolato»;

considerando che è opportuno confermare la deroga prevista dalla direttiva 73/241/CEE e permettere al Regno Unito e all'Irlanda di autorizzare l'uso sui loro territori della denominazione «cioccolato al latte» per designare il «cioccolato comune al latte»;

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

considerando che, per evitare che si creino nuovi ostacoli alla libera circolazione, gli Stati membri devono astenersi dall'adottare, per i prodotti contemplati dalla presente direttiva, norme più dettagliate o non previste dalla presente direttiva,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva si applica ai prodotti di cacao e di cioccolato destinato all'alimentazione umana definiti in allegato.

⁽¹⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 291 del 25. 11. 1993, pag. 14.

Articolo 2

Gli Stati membri possono autorizzare l'aggiunta di grassi vegetali diversi dal burro di cacao nei prodotti di cioccolato di cui alla parte A, punti 2, 3, 4, 5, 7 e 8 dell'allegato. Tale aggiunta non può eccedere il 5 % del prodotto finito dopo la sottrazione del peso totale delle altre eventuali sostanze commestibili impiegate in conformità della parte B dell'allegato, senza che sia ridotto il tenore minimo di burro di cacao o di sostanza secca totale di cacao.

I prodotti di cioccolato che, in virtù del primo comma, contengono grassi vegetali diversi dal burro di cacao, possono esser immessi in commercio in tutti gli Stati membri, a condizione che la loro etichettatura, conforme al disposto dell'articolo 3, sia completata, in aggiunta alla lista degli ingredienti, con la menzione chiara, neutrale e obiettiva della presenza di tali sostanze nel prodotto finito.

Articolo 3

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

- 1) Le denominazioni di vendita di cui all'allegato sono riservate ai prodotti in esso definiti e devono essere utilizzate nel commercio per designarli.

Tuttavia, a titolo complementare e conforme all'uso, delle denominazioni di vendita possano designare altri prodotti che non possono essere confusi con quelli definiti in allegato.

- 2) Quando i prodotti definiti alla parte A, punti 2, 3, 4, 5, 6 e 9 dell'allegato sono venduti in assortimento, le denominazioni di vendita possono essere sostituite dalla denominazione «cioccolatini assortiti» oppure «cioccolatini ripieni assortiti» o da una denominazione simile. In tal caso l'elenco degli ingredienti è unico per tutti i prodotti che costituiscono l'assortimento.
- 3) L'etichettatura dei prodotti di cacao e di cioccolato definiti alla parte A, punti 1, 2, 3 e 4 dell'allegato indica il tenore di sostanza secca totale di cacao con i termini «cacao ... % min.».
- 4) Nel caso di cui all'allegato, parte A, punto 1, lettera b), l'etichettatura indica la quantità di zuccheri aggiunta e/o il tenore di burro di cacao.
- 5) Le denominazioni di vendita «cioccolato», «cioccolato al latte» e «cioccolato di copertura» previste in allegato possono essere completate da diciture o aggettivi relativi a criteri di qualità, sempreché i prodotti in questione contengano:

- nel caso del cioccolato, non meno del 43 % di sostanza secca di cacao, di cui almeno il 26 % di burro di cacao;
- nel caso del cioccolato al latte, non meno del 30 % di sostanza secca di cacao e del 18 % di latte o sostanza ottenuta dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte di cui almeno il 4,5 % di grassi del latte;
- nel caso del cioccolato di copertura, non meno del 16 % di cacao secco sgrassato.

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 figurì 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 73/241/CEE è abrogata con decorrenza 1° gennaio 1998.

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° gennaio 1998. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Dette disposizioni si applicano in modo da:

- autorizzare l'immissione in commercio dei prodotti definiti in allegato se rispondono alle definizioni e alle norme previste dalla presente direttiva a decorrere dal 1° gennaio 1998;
- vietare l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva a decorrere dal 1° luglio 1998.

Tuttavia, l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva, etichettati anteriormente al 1° gennaio 1998 in conformità della direttiva 73/241/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 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

DENOMINAZIONI, DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

A. DEFINIZIONI E DENOMINAZIONI

1. Cacao in polvere, cacao

- a) Designa il prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che, con riserva di quanto disposto alla lettera b), presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20 %, percentuale calcolata in base al peso della sostanza secca, e un tenore massimo di acqua del 9 %.
- b) Tale denominazione può essere tuttavia utilizzata, completata da aggettivi che fanno riferimento alla presenza di zuccheri e/o di edulcoranti e/o al tenore ridotto di burro di cacao.

2. Cioccolato

- a) Designa il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e/o sostanze edulcoranti e che, con riserva di quanto disposto alla lettera b), presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 %, di cui almeno il 18 % di burro di cacao e il 14 % di cacao secco sgrassato.
- b) Tuttavia, quando la suddetta denominazione è completata dalla dicitura:
- «*vermicelli*» — «*in fiocchi*», il prodotto presentato sotto forma di granelli o di fiocchi deve contenere non meno del 32 % di sostanza secca totale di cacao, di cui almeno il 12 % di burro di cacao, e non meno del 14 % di cacao secco sgrassato;
 - «*di copertura*», il prodotto deve contenere non meno del 35 % di sostanza secca di cacao, di cui non meno del 31 % di burro di cacao e non meno del 2,5 % di cacao secco sgrassato;
 - «*gianduia*», il prodotto deve presentare un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 32 %, di cui non meno del 18 % di burro di cacao, un tenore minimo di cacao secco sgrassato dell'8 % e di nocchie finemente macinate del 20 %;
 - «*in polvere*», il prodotto consiste in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri e/o edulcoranti, contenente non meno del 32 % di cacao in polvere;
 - «*da bere*», il prodotto consiste in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri e/o edulcoranti, contenente non meno del 25 % di cacao in polvere.

3. Cioccolato al latte

- a) Designa il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e/o edulcoranti e da latte o prodotti a base di latte e che, con riserva di quanto disposto alla lettera b), presenta un tenore minimo:
- di sostanza secca totale di cacao del 25 %;
 - di latte o di sostanza ottenuta dalla disidratazione parziale o totale del latte intero, del latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 14 %;
 - di cacao secco sgrassato del 2,5 %;
 - di grassi del latte del 3,5 %;
 - di grassi totali del 25 %.
- b) Tuttavia, quando la suddetta denominazione è utilizzata e completata dalla dicitura:
- «*vermicelli*» — «*in fiocchi*», il prodotto presentato sotto forma di granelli o di fiocchi deve contenere non meno del 20 % di sostanza secca totale di cacao, non meno del 12 % di latte o di sostanza ottenuta dalla disidratazione parziale o totale del latte intero, del latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte, e non meno del 12 % di grassi in totale;
 - «*di copertura*», il prodotto deve presentare un tenore minimo di grassi totali del 31 %;
 - «*gianduia*», il prodotto deve contenere non meno del 10 % di latte o di sostanza ottenuta dalla disidratazione parziale o totale del latte intero, del latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte, nonché contenere non meno del 15 % di nocchie finemente triturate.

Quando, in questa denominazione, la dicitura «al latte» è sostituita da:

- «*alla panna*», il prodotto deve presentare un tenore minimo di grassi del latte del 5,5 %;
- «*al latte scremato*», il prodotto non deve contenere più dell'1 % di grassi del latte.

- c) Il Regno Unito e l'Irlanda possono autorizzare l'uso sui loro territori della denominazione «cioccolato al latte» per designare il prodotto di cui al punto 4.

4. Cioccolato comune al latte

Designa il prodotto ottenuto da cacao, zuccheri e/o edulcoranti e dal latte o da prodotti a base di latte, che presenta un tenore minimo:

- di sostanza secca totale di cacao del 20 %;
- di latte o di sostanza ottenuta dalla disidratazione parziale o totale del latte intero, del latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 20 %;
- di cacao secco sgrassato del 2,5 %;
- di grassi del latte del 5 %;
- di grassi totali del 25 %.

5. Cioccolato bianco

Designa il prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o da un prodotto a base di latte e da zuccheri e/o edulcoranti, e che contiene non meno del 20 % di burro di cacao e del 14 % di latte o di sostanza ottenuta dalla disidratazione parziale o totale del latte intero, del latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte; questi ultimi devono essere presenti in quantità pari almeno al 3,5 %.

6. Cioccolato ripieno

Designa il prodotto ripieno la cui parte esterna è costituita da uno dei prodotti definiti ai punti 2, 3, 4 o 5 e rappresenta almeno il 25 % del peso totale del prodotto.

Questa disposizione non riguarda tuttavia le farciture interne dei prodotti ripieni, né i prodotti il cui ripieno è costituito da un prodotto di panetteria, pasticceria, biscotteria o da gelato.

7. Chocolate a la taza

Designa il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e/o edulcoranti e da farina o amido di frumento, riso o granoturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale del cacao del 35 %, di cui almeno il 14 % di cacao secco sgrassato e almeno il 18 % di burro di cacao, e un tenore massimo di farina o di amido dell'8 %.

8. Chocolate familiar a la taza

Designa il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e/o edulcoranti e da farina o amido di frumento, riso o granoturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale del cacao del 30 %, di cui almeno il 12 % di cacao secco sgrassato e almeno il 18 % di burro di cacao, e un tenore massimo di farina o di amido del 18 %.

9. Cioccolatino — pralina

Designa il prodotto delle dimensioni di un boccone costituito da:

- cioccolato ripieno, oppure
- una sovrapposizione o un miscuglio di cioccolato ai sensi delle definizioni dei punti 2, 3, 4 o 5 e di altre sostanze commestibili, sempreché il cioccolato rappresenti almeno il 25 % del peso totale del prodotto.

B. INGREDIENTI FACOLTATIVI AUTORIZZATI

Aggiunta di sostanze commestibili

Fatto salvo il disposto dell'articolo 2, ai prodotti di cioccolato definiti alla parte A, punti 2, 3, 4, 5, 7 e 8 possono essere aggiunte altre sostanze commestibili.

Tuttavia,

- sono vietate l'aggiunta di grassi animali o di preparati che ne contengano, qualora non siano ottenuti esclusivamente dal latte nonché le composizioni aromatiche che ricordano il sapore del cioccolato naturale o delle sostanze grasse del latte;
- è autorizzata l'aggiunta di farine, fecole o amidi solo ai prodotti di cui alla parte A, punti 7 e 8.

La quantità delle sostanze commestibili aggiunte non deve eccedere il 40 % del peso totale del prodotto finito.

C. CALCOLO DELLE PERCENTUALI

I tenori minimi fissati alla parte A, punti 2, 3, 4, 5, 7 e 8 sono calcolati dopo la sottrazione del peso delle sostanze aggiunte conformemente alla parte B.

Nel caso dei prodotti definiti alla parte A, punti 6 e 9, il tenore di cioccolato è calcolato in rapporto al peso totale del prodotto finito, compreso il ripieno.

Proposta di direttiva del Consiglio relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana

(96/231/02)

COM(95) 722 def. — 96/0113(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 tali direttive devono conformarsi, 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 stabilite nella risoluzione del Consiglio dell'8 giugno 1993, relativa alla qualità redazionale della legislazione comunitaria⁽¹⁾;

considerando che la direttiva 73/437/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1973, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana⁽²⁾, modificata da ultimo dall'atto di adesione della Spagna e del Portogallo, è stata motivata dal fatto che talune disparità tra le legislazioni nazionali relative a determinati tipi di zucchero potevano creare condizioni di concor-

renza 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 con la direttiva 73/437/CEE si è merito a fissare definizioni e norme comuni per le caratteristiche di composizione, il confezionamento e l'etichettatura di detti prodotti, al fine di garantirne la libera circolazione all'interno della Comunità;

considerando che è opportuno procedere alla sostituzione della direttiva 73/437/CEE al fine di adeguarla alla legislazione comunitaria generale applicabile a tutti i prodotti alimentari ed, in particolare, a quella relativa all'etichettatura, ai coloranti e agli altri additivi autorizzati, ai solventi di estrazione e ai metodi di analisi;

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, 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, per 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 o non previste dalla presente direttiva,

⁽¹⁾ GU n. C 166 del 17. 6. 1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 356 del 27. 12. 1993, pag. 71.

⁽³⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 291 del 25. 11. 1993, pag. 14.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva si applica ai prodotti definiti alla parte A dell'allegato.

Essa non si applica ai prodotti definiti alla parte A dell'allegato, qualora si tratti di zucchero impalpabile, zucchero candito e di zucchero in pani.

Articolo 2

La direttiva 79/112/CEE del Consiglio, si applica ai prodotti definiti alla parte A dell'allegato, fatte salve le seguenti deroghe:

- 1) Le denominazioni di vendita previste nella parte A dell'allegato sono riservate ai prodotti in esso definiti e devono essere utilizzate nel commercio per designarli.

La denominazione di vendita di cui alla parte A, punto 2 dell'allegato può essere altresì utilizzata per designare il prodotto di cui alla parte A, punto 3 dell'allegato.

Tuttavia:

- i prodotti definiti alla parte A dell'allegato possono recare, oltre alla denominazione di vendita obbligatoria, altre denominazioni abituali esistenti nei vari Stati membri;
- queste denominazioni di vendita possono essere utilizzate, a titolo complementare e conforme all'uso, in denominazioni di vendita elaborate per designare altri prodotti,

a condizione che le stesse non siano tali da indurre in errore il consumatore.

- 2) Per i prodotti di peso superiore a 50 g, l'etichettatura deve indicare il peso netto.
- 3) L'etichettatura deve indicare i contenuti reali di sostanza secca e di zucchero invertito per lo zucchero liquido, lo zucchero liquido invertito e lo sciroppo di zucchero invertito.
- 4) L'etichettatura deve recare l'aggettivo «cristallizzato» per lo sciroppo di zucchero invertito che contiene cristalli nella soluzione.

Articolo 3

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 4

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 5.

Articolo 5

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 sua 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 6

La direttiva 73/437/CEE è abrogata, con decorrenza 1° ottobre 1997.

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

Articolo 7

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

Dette disposizioni sono applicate in modo da:

- autorizzare la commercializzazione dei prodotti definiti alla parte A dell'allegato, se corrispondono alle definizioni e alle norme previste dalla presente direttiva, a decorrere dal 1° ottobre 1997;
- vietare la commercializzazione dei prodotti non conformi alla presente direttiva, a decorrere dal 1° aprile 1998.

Tuttavia la commercializzazione dei prodotti non conformi alla presente direttiva, etichettati anteriormente al 1° ottobre 1997 in conformità della direttiva 73/437/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 siffatto riferimento all'atto della loro pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 8

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

Articolo 9

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

ALLEGATO

A. DENOMINAZIONI E DEFINIZIONI DEI PRODOTTI

1. Zucchero di fabbrica

Il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|---|-----------------------------|
| a) polarizzazione | non meno di 99,5° |
| b) tenore di zucchero invertito | non più dello 0,1 % in peso |
| c) perdita all'essiccazione | non più dello 0,1 % in peso |
| d) tenore residuo di anidride solforosa | non più di 10 mg/kg |

2. Zucchero o zucchero bianco

Il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|---|--|
| a) polarizzazione | non meno di 99,7° |
| b) tenore di zucchero invertito | non più dello 0,04 % in peso |
| c) perdita all'essiccazione | non più dello 0,1 % in peso |
| d) tenore residuo di anidride solforosa | non più di 10 mg/kg |
| e) tipo di colore | non più di 12 punti determinati conformemente alla parte B, lettera a) |

3. Zucchero raffinato o zucchero bianco raffinato

Il prodotto rispondente alle caratteristiche di cui al punto 2, lettere da a) a d) e il cui numero di punti, determinato conformemente alle disposizioni della parte B, non supera 8 in totale né:

- 4, per il tipo di colore,
- 6, per il contenuto di ceneri,
- 3, per la colorazione della soluzione.

4. Zucchero liquido⁽¹⁾

La soluzione acquosa di saccarosio rispondente alle seguenti caratteristiche:

- | | |
|---|--|
| a) sostanza secca | non meno del 62 % in peso |
| b) tenore di zucchero
(quoziente del secca fruttosio per il destrosio: $1,0 \pm 0,2$) | non più del 3 % in peso sulla sostanza secca |

⁽¹⁾ L'aggettivo «bianco» è riservato:

- a) allo zucchero liquido il cui colore della soluzione non superi le 25 unità ICUMSA;
- b) allo zucchero liquido invertito ed allo sciroppo di zucchero invertito:
 - il cui contenuto di ceneri non sia superiore allo 0,1 %,
 - la cui colorazione della soluzione non superi le 25 unità ICUMSA.

- | | |
|---|--|
| c) ceneri conduttimetriche | non più dello 0,1 % in peso sulla sostanza secca, determinate conformemente alla parte B, lettera b) |
| d) colorazione della soluzione | non più di 45 unità ICUMSA |
| e) tenore residuo di anidride solforica | non più di 15 mg/kg sulla sostanza secca |

5. Zucchero liquido invertito⁽¹⁾

La soluzione acquosa di saccarosio parzialmente invertito mediante idrolisi, nella quale la proporzione di zucchero invertito non è preponderante e che risponde alle seguenti caratteristiche:

- | | |
|--|---|
| a) sostanza secca | non meno del 62 % in peso |
| b) tenore di zucchero
(quoziente di fruttosio per il destrosio: $1,0 \pm 0,1$) | non meno del 3 % ma non più del 50 % in peso sulla materia secca |
| c) ceneri conduttimetriche | non più dello 0,4 % in peso sulla sostanza alla parte B, lettera b) |
| d) tenore residuo di anidride solforosa | non più di 15 mg/kg sulla sostanza secca |

6. Sciroppo di zucchero invertito⁽¹⁾

La soluzione acquosa, eventualmente cristallizzata, di saccarosio parzialmente invertito mediante idrolisi, nella quale il tenore di zucchero invertito (quoziente del fruttosio per il destrosio: $1,0 \pm 0,1$) deve essere superiore al 50 % in peso in rapporto alla sostanza secca e che soddisfa inoltre i requisiti di cui al punto 5, lettere a), c) e d).

7. Sciroppo di glucosio

La soluzione acquosa depurata e concentrata di saccaridi alimentari, ottenuta da amido e/o da fecola e che risponde alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|------------------------------|--|
| a) sostanza secca | non meno del 70 % in peso |
| b) equivalente in destrosio | non meno del 20 % in peso sulla sostanza secca, espresso in D-glucosio |
| c) ceneri solfatate | non più dell'1,0 % in peso sulla sostanza secca |
| d) anidride solforosa totale | non più di 20 mg/kg |

8. Sciroppo di glucosio disidratato

Lo sciroppo di glucosio parzialmente essiccato con un tenore minimo di sostanza secca del 93 % in peso e che soddisfa i requisiti di cui al punto 7, lettere da b) a d).

9. Destrosio, destrosio monoidrato

Il D-glucosio depurato e cristallizzato contenente una molecola d'acqua di cristallizzazione e rispondente alle caratteristiche seguenti:

- | | |
|------------------------------|---|
| a) destrosio (D-glucosio) | non meno del 99,5 % in peso sulla sostanza secca |
| b) sostanza secca | non meno del 90 % in peso |
| c) ceneri solfatate | non più dello 0,25 % in peso sulla sostanza secca |
| d) anidride solforosa totale | non più di 15 mg/kg |

10. Destrosio, destrosio anidro

Il D-glucosio depurato e cristallizzato non contenente acqua di cristallizzazione, con un tenore minimo di sostanza secca del 98 % in peso e che soddisfa i requisiti di cui al punto 9, lettere a), c) e d).

⁽¹⁾ L'aggettivo «bianco» è riservato:

- a) allo zucchero liquido il cui colore della soluzione non superi le 25 unità ICUMSA;
- b) allo zucchero liquido invertito ed allo sciroppo di zucchero invertito:
 - il cui contenuto di ceneri non sia superiore allo 0,1 %;
 - la cui colorazione della soluzione non superi le 25 unità ICUMSA.

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 legi-

slazioni 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 è opportuno procedere alla riforma 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, fisicochimiche 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 figure 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 diastatico 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 (<i>Lavandula</i>), di <i>Banksia menziesii</i> , 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) Acidità

non più di 40 milliequivalenti per kg

7) Indice diastatico e tenore di idrossimetilfurale (HMF), determinati dopo trattamento e miscela:

a) indice diastatico (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.

membri, ma che non si può estendere tale possibilità a tutta la Comunità; che pertanto gli Stati membri devono poter autorizzare o vietare l'aggiunta di vitamine nelle loro produzioni nazionali, ma che, in ogni caso, devono garantire la libera circolazione delle merci all'interno della Comunità, conformemente alle norme e ai principi derivanti dal trattato;

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, per evitare che si creino nuovi ostacoli alla libera circolazione, gli Stati membri devono astenersi dall'adottare, per i prodotti contemplati dalla presente direttiva, norme più dettagliate o 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

Gli Stati membri possono autorizzare l'aggiunta di vitamine ai prodotti definiti nell'allegato I.

Articolo 3

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

- 1) Le denominazioni di vendita previste nell'allegato I sono riservate ai prodotti in esso definiti e devono essere utilizzate nel commercio per designarli.

Inoltre, possono essere riservate, dagli Stati membri interessati, le denominazioni previste nell'allegato III.

- 2) Se il prodotto è fabbricato con una sola specie di frutta, l'indicazione della specie sostituisce il termine «frutta».
- 3) Se il prodotto è fabbricato con due o più specie di frutta, la denominazione di vendita è completata dall'indicazione della frutta utilizzata, in ordine decrescente di peso dei succhi o delle puree di frutta. Tuttavia, nel caso di prodotti fabbricati con tre specie di frutta o più, 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, l'etichettatura deve contenere la dicitura «zuccherato» o «con aggiunta di zuccheri», seguita dall'indicazione del tenore massimo degli zuccheri aggiunti, calcolato in materia secca e espresso in grammi per litro.

- 5) La ricostituzione dello stato di origine, mediante sostanze a ciò strettamente necessarie:

— di un succo di frutta a partire da un succo di frutta concentrato,

— di una purea di frutta a partire da una purea di frutta concentrata,

e la restituzione degli aromi e dei minerali:

— al succo di frutta concentrato, al succo di frutta disidratato e al nettare,

non comporta l'obbligo di citare sull'etichettatura l'elenco degli ingredienti utilizzati per dette operazioni.

- 6) Nel caso di succo o nettare di frutta ottenuti interamente o parzialmente a partire da un prodotto concentrato, l'etichettatura deve comportare la dicitura «a base di ... concentrato», completata dall'indicazione del prodotto concentrato utilizzato. Questa dicitura deve figurare immediatamente accanto alla denominazione di vendita, bene in evidenza rispetto all'intero contesto e a caratteri molto visibili.

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

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

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 II e alle materie prime conformi all'allegato II. Inoltre i nettari di frutta devono essere conformi al disposto dell'allegato IV.

Articolo 6

Gli adeguamenti della presente direttiva alle disposizioni comunitarie generali in materia di prodotti alimentari, nonché al progresso tecnico sono decisi secondo la procedura di cui all'articolo 7.

Articolo 7

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 8

La direttiva 93/77/CEE con decorrenza 1° ottobre 1997, è abrogata.

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

Articolo 9

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per con-

formarsi alla presente direttiva, anteriormente al 1° ottobre 1997. 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 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 93/77/CEE, è autorizzata fino allo smaltimento delle scorte.

Quanto gli Stati membri adottano tali 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 10

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

Articolo 11

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

*ALLEGATO I**DENOMINAZIONI, DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI**I. DEFINIZIONI**1. Succo di frutta*

- a) 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.

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

- b) Designa altresì il prodotto ottenuto, restituendo al succo di frutta concentrato sia la proporzione di acqua estratta dal succo al momento della concentrazione sia l'aroma ottenuto mediante sostanze aromatizzanti recuperate al momento della concentrazione 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 equivalenti a quelle del succo ottenuto a partire da frutta della stessa specie ai sensi del punto 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 appartenente ad 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 10 % in peso rispetto al peso totale del prodotto finito.

Nella fabbricazione di nettari di frutta senza zuccheri o con debole apporto energetico, gli zuccheri sono sostituiti totalmente o parzialmente da edulcoranti, conformemente al disposto della direttiva 94/35/CEE⁽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 edulcorante.

II. AGGIUNTE, TRATTAMENTI E SOSTANZE AUTORIZZATE

1. Aggiunte autorizzate

- Ai prodotti di cui ai punti 1, lettera b), 2, 3 e 4 devono essere restituiti gli aromi e i minerali dei succhi di frutta mediante sostanze aromatiche e minerali volatili, recuperate dalla concentrazione e dalla disidratazione del succo di frutta originario o dal succo di frutta appartenente alla stessa specie.
- È autorizzata l'aggiunta di zuccheri ai prodotti di cui ai punti 1, 2 e 3 diversi dai succhi di pera e di uva.
 - Per correggere il grado di acidità, la quantità di zuccheri addizionata, espressa in sostanza secca, non può eccedere i 15 g per litro di succo.
 - Per conferire al prodotto il gusto zuccherato, la quantità di zuccheri addizionata non può eccedere i 150 g per litro di succo.
- Per i prodotti di cui ai punti 1, 2, 3 e 4, al fine di correggerne il grado di acidità, 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 vietata l'aggiunta di zuccheri e di succo di limone o di succo concentrato di limone ad uno stesso succo di frutta.

2. Trattamenti e sostanze autorizzati

- I processi meccanici d'estrazione.
- I processi e trattamenti fisici. L'utilizzazione di determinati processi e trattamenti può essere limitata o vietata secondo la procedura stabilita all'articolo 5.
- I processi di diffusione per la produzione di succhi di frutta diversi dai succhi di uva, di agrumi, di ananas, di pera, di pesca, di albicocca, destinati alla fabbricazione di succhi di frutta concentrati, purché i succhi concentrati ottenuti soddisfino quanto disposto al punto 1.1 dell'allegato I, relativamente ai succhi di frutta ottenuti da succhi di frutta concentrati:
 - enzimi pectolitici,

⁽¹⁾ GU n. L 237 del 10. 9. 1994, pag. 3.

- enzimi proteolitici,
- enzimi amilolitici,
- additivi assorbenti chimicamente inerti, conformi alle direttive comunitarie relative ai materiali e agli oggetti a contatto con i prodotti alimentari.

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*

a) Designa, relativamente alla produzione di succhi e nettari di frutta:

- gli zuccheri definiti dalla direttiva 73/437/CEE,
- il fruttosio,
- gli zuccheri derivati dalla frutta.

b) Designa, relativamente alla produzione di succhi da succhi non concentrati, gli zuccheri di cui alla lettera a) con un contenuto massimo di acqua del 2 %.

ALLEGATO III

DENOMINAZIONI SPECIFICHE

- a) «vruchtendrank», ai nettari di frutta;
- b) «Süssmost», ai nettari di frutta ottenuti esclusivamente da succhi di frutta, da succhi concentrati di frutta o da un miscuglio di questi due prodotti, non commestibili tal quali a causa del loro elevato grado di acidità naturale;
- c) — «succo e polpa», ai nettari di frutta ottenuti esclusivamente da purea di frutta, anche concentrata;
— «sumo e polpa», ai nettari ottenuti da succo e polpa di frutta, anche concentrata;
- d) «Ablemost», ai 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 ciliege, 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 questi stessi frutti, addizionati con più di 200 gr di zuccheri per litro.

ALLEGATO IV

DISPOSIZIONI SPECIFICHE RELATIVE AI NETTARI DI FRUTTA

Nettari di frutta	Acidità minima espressa in grammi di acido tartarico per litro di prodotto finito	Tenore minimo, anche di purea, espresso in percentuale del peso del prodotto finito
I. Frutta dal succo acido non idonea al consumo allo stato naturale		
Frutto di passiflora	8	25
Morelle di Quito (<i>Solanum quitoense</i>)	5	25
Ribes nero	8	25
Ribes bianco	8	25
Ribes rosso	8	25
Uva spina	9	30
Frutti di olivello spinoso (<i>Hippophae</i>)	9	25
Prugnone	8	30
Prugne	6	30
Susine	6	30
Sorbe	8	30
Cinorrodi	8	40
Marasche	8	35
Altre ciliege	6	40
Mirtilli	4	40
Bacche di sambuco	7	50
Lamponi	7	40
Albicocche	3	40
Fragole	5	40
More	6	40
Mirtilli rossi	9	30
Cotogne	7	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 idonea al consumo allo stato naturale		
Manghi	—	35
Banane	—	25
Guaiaive	—	25
Papaie	—	25
Litchi	—	25
Azzerruoli	—	25
Crossoli (<i>Annona muricata</i>)	—	25
Cachirmani o cuori di bue (<i>Annona reticulata</i>)	—	25
Cerimolie	—	25
Melegrane	—	25
Anacardi o noci di acagiù	—	25
Frutti di caja (<i>Spondia purpurea</i>)	—	25
Frutti di imbu (<i>Spondia tuberosa aroda</i>)	—	30
Altra frutta appartenente a questa categoria	—	25
III. Frutta con un succo idonea al consumo allo stato naturale		
Pesche	3	45
Mele	3	50
Pere	3	50
Agrumi, esclusi limoni e limette	5	50
Ananas	4	50
Altra frutta appartenente a questa categoria	—	50

Proposta di direttiva del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(96/231/05)

COM(95) 722 def. — 96/0116(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 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 stabilite nella risoluzione del Consiglio, dell'8 giugno 1993, relativa alla qualità redazionale della legislazione comunitaria⁽¹⁾;

considerando che la direttiva 76/118/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1975, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana⁽²⁾, modificata da ultimo dall'atto di adesione della Spagna e del Portogallo, è stata motivata dal fatto che disparità tra le legislazioni nazionali concernenti taluni tipi di latte conservato 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 76/118/CEE e successive modifiche, è stata concepita per definire taluni tipi di latte conservato e per stabilire norme comuni per la composizione, le caratteristiche di fabbricazione e l'eti-

chettatura di detti prodotti, al fine di garantirne la libera circolazione all'interno della Comunità europea;

considerando che detta direttiva deve essere adeguata alla legislazione comunitaria generale relativa a tutti i prodotti alimentari, in particolare a quella sull'etichettatura, gli additivi autorizzati, le regole igieniche e le norme sanitarie fissate dalla direttiva 92/46/CEE del Consiglio⁽³⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 94/71/CE⁽⁴⁾;

considerando che, per motivi di chiarezza, occorre procedere alla rifusione della direttiva 76/118/CEE in un nuovo testo;

considerando che le regole generali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, enunciate dalla direttiva 79/112/CEE del Consiglio⁽⁵⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 93/102/CE della Commissione⁽⁶⁾, devono applicarsi salve talune deroghe;

considerando che l'aggiunta di vitamine ai prodotti di cui alla presente direttiva è autorizzata in alcuni Stati membri, ma che non si può decidere di estendere tale possibilità a tutta la Comunità; che pertanto gli Stati membri devono poter autorizzare o vietare l'aggiunta di vitamine nelle loro produzioni nazionali, garantendo in ogni caso, la libera circolazione delle merci all'interno della Comunità, conformemente alle norme e ai principi derivanti dal trattato;

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 o non previste dalla presente direttiva,

⁽¹⁾ GU n. C 166 del 17. 6. 1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 24 del 30. 1. 1976, pag. 49.

⁽³⁾ GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 368 del 31. 12. 1994, pag. 33.

⁽⁵⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

⁽⁶⁾ GU n. L 291 del 25. 11. 1993, pag. 14.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 5

Articolo 1

La presente direttiva si applica ai tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato definiti nell'allegato I.

Articolo 2

Gli Stati membri possono autorizzare l'aggiunta di vitamine ai prodotti definiti nell'allegato I.

Articolo 3

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.

Inoltre gli Stati membri interessati possono riservare le denominazioni che figurano nell'allegato II.

- 2) Il quantitativo netto dei prodotti definiti nell'allegato I è espresso in unità di massa, nonché in unità di massa e di volume per i prodotti definiti nell'allegato I, punto 1, lettere da a) a d), condizionati in recipienti diversi dalle scatole metalliche e dai tubi.
- 3) L'etichettatura indica la percentuale di grassi del latte espresso in peso in rapporto al prodotto finito, esclusi i prodotti definiti nell'allegato I, punto 1, lettere b) e f) e punto 2, lettera b), nonché la percentuale di estratto secco senza grassi ottenuto dal latte per i prodotti definiti nell'allegato I, punto 1. Questa indicazione figura, a caratteri ben leggibili, accanto alla denominazione di vendita.
- 4) Per i prodotti definiti nell'allegato I, punto 2, sull'etichettatura figurano le raccomandazioni concernenti il metodo di diluizione o di ricostituzione, ivi compresa l'indicazione del tenore di grassi del prodotto diluito o ricostituito.
- 5) Nel caso in cui prodotti di peso unitario inferiore a 20 g siano condizionati in un imballaggio esterno, le indicazioni richieste dal presente articolo possono figurare solo su detto imballaggio esterno, ad eccezione della denominazione di vendita di cui al punto 1, primo comma.

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 direttiva stessa.

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 76/118/CEE è abrogata con decorrenza 1° ottobre 1997.

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 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 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 76/118/CEE, è autorizzata fino allo smaltimento delle scorte.

Quanto gli Stati membri adottano le disposizioni di cui al primo comma, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da 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

1. Latte parzialmente disidratato

Designa il prodotto liquido, con o senza aggiunta di zuccheri, ottenuto direttamente, mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato o da un miscuglio di tali prodotti, eventualmente con aggiunta di panna, di latte totalmente disidratato o di questi due prodotti; nel prodotto finito, l'aggiunta di latte totalmente disidratato non deve eccedere il 25 % dell'estratto secco totale ottenuto dal latte. Esso può contenere diverse quantità di grassi.

— Tipi di latte concentrato senza aggiunta di zuccheri:

a) *Latte concentrato o latte intero concentrato*

Latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non meno del 7,5 % di grassi e non meno del 25 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

b) *Latte scremato concentrato*

Latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non più dell'1 % di grassi e non meno del 20 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

c) *Latte parzialmente scremato concentrato, latte semiscremato concentrato*

Latte parzialmente disidratato con un tenore di grassi, in peso, compreso fra l'1 % e il 7,5 % e con un tenore minimo di estratto secco totale ottenuto dal latte del 20 %. L'unico tipo di latte che può essere venduto al minuto sotto tale denominazione è il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, dal 4 al 4,5 % di grassi e non meno del 24 % di estratto secco ottenuto dal latte.

d) *Latte concentrato ricco di materia grassa*

Latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non meno del 15 % di grassi e del 26,5 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

— Tipi di latte concentrato con aggiunta di zuccheri

e) *Latte concentrato zuccherato o latte intero concentrato zuccherato*

Latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) e contenente, in peso, non meno dell'8 % di grassi e del 28 % di estratto secco totale ottenuto dal latte. L'unico tipo di latte che può essere venduto al minuto sotto questa denominazione è il latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio e contenente, in peso, non meno del 9 % di grassi e del 31 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

f) *Latte scremato concentrato zuccherato*

Latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato), e contenente, in peso, non più dell'1 % di materia grassa e non meno del 24 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

g) *Latte parzialmente scremato concentrato zuccherato, latte semiscremato concentrato zuccherato*

Latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) e con un tenore, in peso, di grassi compreso tra l'1 % e l'8 % e di estratto secco totale ottenuto dal latte superiore al 24 %. L'unico tipo di latte che può essere venduto al minuto sotto questa denominazione è il latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato), con un tenore di grassi, in peso, compreso tra il 4 % e il 4,5 % e di estratto secco totale ottenuto dal latte del 28 %.

2. **Latte totalmente disidratato**

Designa il prodotto solido ottenuto direttamente mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla panna o da un miscuglio di tali prodotti e il cui tenore di acqua è inferiore o uguale al 5 % in peso del prodotto finito. Esso può contenere diverse quantità di grassi.

a) *Latte in polvere, latte intero in polvere, polvere di latte o polvere di latte intero*

Latte disidratato con un tenore minimo di grassi del 26 % in peso.

b) *Latte scremato in polvere o polvere di latte scremato*

Latte disidratato con un tenore massimo di grassi dell'1,5 % in peso.

c) *Latte parzialmente scremato in polvere o polvere di latte parzialmente scremato*

Latte disidratato il cui tenore di grassi è superiore all'1,5 % e inferiore al 26 % in peso.

d) *Latte in polvere ricco di grassi o polvere di latte ricco di grassi*

Latte disidratato con un tenore minimo di grassi del 42 % in peso.

3. Per la fabbricazione dei prodotti di cui al punto 1, lettere da e) a g), è autorizzato il trattamento mediante lattosio in quantità non eccedenti lo 0,02 % in peso e, se necessario, con aggiunta di fosfato tricalcico in quantità non superiore al 10 % del lattosio addizionato.

4. Fatte salve le disposizioni della direttiva 92/46/CEE⁽¹⁾ del 16 giugno 1992, che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e l'immissione sul mercato di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte, la conservazione dei prodotti di cui ai punti 1 e 2 si ottiene:

- mediante sterilizzazione, per i prodotti di cui al punto 1, lettere da a) a d);
- mediante aggiunta di saccarosio, per i prodotti di cui al punto 1, lettere da e) a g);
- mediante disidratazione per i prodotti di cui al punto 2.

⁽¹⁾ GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 1.

ALLEGATO II

DENOMINAZIONI SPECIFICHE

- In lingua inglese l'espressione «evaporated milk» designa un latte concentrato contenente, in peso, non meno del 9 % di grassi e del 31 % di estratto secco totale ottenuto dal latte;
- in lingua francese le espressioni «lait demi-écrémé concentré» e «lait demi-écrémé concentré non sucré» e in lingua olandese l'espressione «geëvaporeerde halfvolle melk» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera c);
- in lingua danese l'espressione «Kondenseret Kaffefløde» e in lingua tedesca l'espressione «kondensierte Kaffeesahne» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera d);
- in lingua danese l'espressione «flødepulver», in lingua tedesca le espressioni «Rahmpulver» e «Sahnepulver» e in lingua francese l'espressione «crème en poudre» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera d);

- in lingua francese l'espressione «lait demi-écrémé concentré sucré» e in lingua olandese l'espressione «gecondenseerde halfvolle melk met suiker» designano in prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera g);
- in lingua francese l'espressione «lait demi-écrémé en poudre» e in lingua olandese l'espressione «halfvolle-melkpoeder» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera c), il cui tenore di grassi è compreso tra il 14 % e il 16 %;
- in portoghese l'espressione «leite em pó meio gordo» designa il latte disidratato il cui tenore di grassi è compreso tra il 13 % e il 26 %.

Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio relativa agli estratti di caffè e agli estratti di cicoria

(96/231/06)

COM(95) 722 def. — 96/0117(COD)

(Presentata dalla Commissione il 30 maggio 1996)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 100 A,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo,

visto il parere del Comitato economico e sociale,

deliberando conformemente alla procedura di cui all'articolo 189 B del trattato,

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 conclusioni del Consiglio dell'8 giugno 1993, relativa alla qualità redazionale della legislazione comunitaria⁽¹⁾;

considerando che la direttiva 77/436/CEE del Consiglio, del 27 giugno 1977, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di estratti di caffè e di cicoria⁽²⁾, modificata da ultimo dall'atto di adesione della Spagna e del Portogallo, è stata motivata dal fatto che disparità tra le legislazioni nazionali in materia di estratti di caffè e di estratti di cicoria potevano creare condizioni di concorrenza sleale con la conse-

guenza di trarre in inganno il consumatore e avevano quindi un'incidenza diretta sull'instaurazione e il funzionamento del mercato comune;

considerando che pertanto con la direttiva 77/436/CEE e successive modificazioni si è mirato a definire gli estratti di caffè e gli estratti di cicoria, per stabilire le sostanze che possono essere aggiunte in fase di fabbricazione e norme comuni per il condizionamento e l'etichettatura, nonché a specificare le condizioni alle quali possono essere utilizzate denominazioni particolari per taluni di questi prodotti, al fine di garantirne la libera circolazione all'interno della Comunità;

considerando che detta direttiva 77/436/CEE deve essere adeguata alla legislazione comunitaria generale applicabile a tutti i prodotti alimentari, in particolare a quella relativa sull'etichettatura ed i metodi di analisi;

considerando che, per motivi di chiarezza, occorre procedere alla rifusione della direttiva 77/436/CEE in un nuovo testo;

considerando che, le regole generali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, enunciata 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, 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 consultazioni in seno al comitato permanente per i prodotti alimentari;

⁽¹⁾ GU n. C 166 del 17. 6. 1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 172 del 12. 7. 1977, pag. 20.

⁽³⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 291 del 25. 11. 1993, pag. 14.

considerando che, per evitare che si creino nuovi ostacoli alla libera circolazione, gli Stati membri devono astenersi dall'adottare, per i prodotti contemplati dalla presente direttiva, norme più dettagliate o non previste dalla presente direttiva,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva si applica agli estratti di caffè ed agli estratti di cicoria definiti nell'allegato.

Articolo 2

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

- 1) Le denominazioni di vendita previste nell'allegato sono riservate ai prodotti in esso definiti e devono essere utilizzate nel commercio per designarli.

Tuttavia, le denominazioni di vendita possono essere completate dall'aggettivo «concentrato»:

- nel caso del prodotto definito al punto 1, lettera c) dell'allegato, purché il tenore di sostanza secca ottenuta dal caffè sia superiore al 25 % in peso;
- nel caso del prodotto definito al punto 2, lettera c) dell'allegato, purché il tenore di sostanza secca ottenuta dalla cicoria sia superiore al 45 % in peso.

- 2) L'etichettatura reca la dicitura «decaffeinato» per i prodotti di cui al punto 1 dell'allegato, il cui tenore di caffeina anidra non sia superiore, in peso, allo 0,3 % della sostanza secca ottenuta dal caffè. Detta dicitura figura, a caratteri ben leggibili, accanto alla denominazione di vendita.

- 3) Per i prodotti di cui al punto 1, lettera c) e al punto 2, lettera c) dell'allegato, l'etichettatura reca:

- la dicitura «torrefatto allo zucchero», se l'estratto è ottenuto da materia prima torrefatta allo zucchero;
- la dicitura «zuccherato» o «conservato con lo zucchero» o «con aggiunta di zucchero», se lo zucchero è stato aggiunto alla materia prima dopo la torrefazione.

Tali diciture figurano nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

Qualora venga utilizzato un tipo di zucchero diverso dal saccarosio, questo viene specificato in luogo della denominazione generica «zucchero».

- 4) Per i prodotti definiti al punto 1, lettere b) e c) dell'allegato, l'etichettatura indica il tenore minimo di sostanza secca ottenuta dal caffè; ovvero, per i prodotti definiti al punto 2, lettere b) e c) dell'allegato, essa indica il tenore minimo di sostanza secca ottenuta dalla cicoria. Tali tenori sono espressi in percentuale del peso del prodotto finito.

Articolo 3

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 4

Gli adeguamenti della presente direttiva alle disposizioni comunitarie generali in materia di prodotti alimentari, nonché al progresso tecnico sono decisi secondo la procedura di cui all'articolo 5.

Articolo 5

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 6

La direttiva 77/436/CEE è abrogata con decorrenza 1° gennaio 1998.

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

Articolo 7

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1° gennaio 1998. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Dette disposizioni sono applicate in modo da:

- autorizzare l'immissione in commercio dei prodotti definiti nell'allegato se conformi alle definizioni e alle norme previste dalla presente direttiva, a decorrere dal 1° gennaio 1998;
- vietare l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva, a decorrere dal 1° luglio 1998.

Tuttavia l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva, etichettati anteriormente al 1° gennaio 1998, in conformità della direttiva 77/436/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 siffatto riferimento all'atto della loro pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 8

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

Articolo 9

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

ALLEGATO

DENOMINAZIONI, DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

1. Estratto di caffè

Designa il prodotto, più o meno concentrato, ottenuto mediante estrazione dai grani di caffè torrefatti, utilizzando l'acqua come unico agente di estrazione, ad esclusione di qualsiasi procedimento di idrolisi con aggiunta di acido o di base. Oltre alle sostanze insolubili, inevitabili per i procedimenti tecnologici, esso deve contenere esclusivamente i principi solubili e aromatici del caffè.

Il tenore di sostanza secca ottenuta dal caffè deve essere:

- a) uguale o superiore al 95 % in peso per l'estratto di caffè, l'estratto di caffè solubile, il caffè solubile e il caffè istantaneo;
- b) compreso tra il 70 e l'80 % in peso per l'estratto di caffè in pasta;
- c) compreso tra il 15 e il 55 % in peso per l'estratto di caffè liquido.

L'estratto di caffè solido o in pasta non deve contenere altre sostanze se non quelle ottenute dall'estrazione del caffè. L'estratto di caffè liquido può contenere zuccheri alimentari, torrefatti o meno, in quantità non eccedente il 12 % in peso.

2. Estratto di cicoria

Designa il prodotto, più o meno concentrato, ottenuto mediante estrazione dalla cicoria torrefatta, utilizzando l'acqua come unico agente di estrazione, ad esclusione di qualsiasi procedimento di idrolisi con aggiunta di acido o di base.

Per cicoria s'intendono le radici di *Cichorium intybus L.*, non utilizzato per la produzione di cicoria *witloof*, opportunamente pulite per essere essiccate e torrefatte in vista della preparazione di bevande.

Il tenore di sostanza secca ottenuto dalla cicoria deve essere:

- a) uguale o superiore al 95 % in peso per l'estratto di cicoria, la cicoria solubile e la cicoria istantanea;
- b) compreso tra il 70 e l'85 % in peso per l'estratto di cicoria in pasta;
- c) compreso tra il 25 e il 55 % in peso per l'estratto di cicoria liquido.

L'estratto di cicoria solido o in pasta non può contenere quantità eccedenti l'1 % di sostanze non ottenute dalla cicoria.

L'estratto di cicoria liquido può contenere zuccheri alimentari, torrefatti o non, in quantità non eccedenti il 35 % in peso.

**Proposta di direttiva del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla
crema di marroni destinate all'alimentazione umana**

(96/231/07)

COM(95) 722 def. — 96/0118(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 e tener conto unicamente dei requisiti fondamentali cui devono rispondere i prodotti disciplinati da tali direttive, affinché essi possano circolare liberamente nel mercato interno, conformemente alle conclusioni elaborate dal Consiglio europeo di Edimburgo dell'11 e 12 dicembre 1992 e confermate dal Consiglio europeo di Bruxelles del 10 e 11 dicembre 1993;

considerando che è auspicabile curare la qualità redazionale della normativa comunitaria onde 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 76/693/CEE del Consiglio, del 24 luglio 1979, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti le confetture, gelatine e marmellate di frutta nonché la crema di marroni⁽²⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 88/593/CEE⁽³⁾, è stata motivata dal fatto che disparità tra le legislazioni nazionali concernenti detti prodotti 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 con detta direttiva si è mirato a fissare definizioni e norme comuni per la composizione, le caratteristiche di fabbricazione e l'etichettatura di detti prodotti, al fine di garantirne la libera circolazione all'interno della Comunità;

considerando che detta direttiva 79/639/CEE deve essere adeguata alla legislazione comunitaria generale applica-

bile a tutti i prodotti alimentari, in particolare a quella relativa all'etichettatura, ai coloranti, agli edulcoranti e agli altri additivi autorizzati;

considerando che, per motivi di chiarezza, occorre procedere alla rifusione di detta direttiva in un nuovo testo;

considerando che le regole generali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, enunciate dalla direttiva 79/112/CEE del Consiglio⁽⁴⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 93/102/CE della Commissione⁽⁵⁾, devono applicarsi salve talune deroghe;

considerando che, onde tener conto delle diverse tradizioni nazionali esistenti nella fabbricazione delle confetture, gelatine e marmellate, nonché della crema di marroni, è opportuno mantenere le disposizioni nazionali esistenti, che autorizzano l'immissione in commercio dei prodotti che presentano un tenore ridotto di zucchero;

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 o non previste dalla presente direttiva,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

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

Essa non si applica ai prodotti destinati alla fabbricazione dei prodotti di panetteria fine, pasticceria, biscotteria, né ai preparati di frutta destinati ai prodotti lattiero-caseari.

⁽¹⁾ GU n. C 166 del 17. 6. 1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU n. L 205 del 13. 8. 1979, pag. 5.

⁽³⁾ GU n. L 318 del 25. 11. 1988, pag. 44.

⁽⁴⁾ GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU n. L 291 del 25. 11. 1993, pag. 14.

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 previste dall'allegato I sono riservate ai prodotti in esso definiti e devono essere utilizzate nel commercio per designarli.
- 2) La denominazione di vendita è completata dall'indicazione del frutto o dei frutti utilizzati, in ordine decrescente di peso delle materie prime impiegate. Tuttavia, per i prodotti fabbricati con tre specie di frutta o più, 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.
- 3) L'etichettatura indica il contenuto effettivo di frutta mediante la dicitura «preparato con ... grammi di frutta per 100 grammi», se del caso previa sottrazione del peso dell'acqua utilizzata nella preparazione degli estratti acquosi.
- 4) L'etichettatura indica il tenore totale di zuccheri mediante la dicitura «... grammi per 100 grammi»; la cifra indicata rappresenta il valore refrattometrico del prodotto finito, determinato a 20 gradi Celsius, con una tolleranza di più o meno 3 gradi refrattometrici.

Tuttavia, tale indicazione non deve essere riportata qualora la quantità di zuccheri figurì sull'etichettatura in applicazione della direttiva 90/496/CEE del Consiglio⁽¹⁾.

- 5) Le indicazioni di cui ai punti 3 e 4 devono figurare, a caratteri ben leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

Articolo 3

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 4

Per la fabbricazione dei prodotti definiti nell'allegato I si può ricorrere esclusivamente agli ingredienti di cui all'allegato II e alle materie prime conformi all'allegato III.

Articolo 5

Gli adeguamenti della presente direttiva alle disposizioni comunitarie generali 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 figurì 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 76/693/CEE è abrogata, con decorrenza dal 1° ottobre 1997.

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

Articolo 8

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed 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 l'immissione in commercio dei prodotti definiti nell'allegato I se rispondono alle definizioni e alle norme previste dalla presente direttiva, a decorrere 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

⁽¹⁾ GU n. L 276 del 6. 10. 1990, pag. 40.

al 1° ottobre 1997 in conformità della direttiva 76/693/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 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

I. DEFINIZIONI

1. Confettura

- La *confettura* è il miscuglio, portato alla dovuta consistenza gelificata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua.

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

- 350 grammi — in genere,
- 250 grammi — per i ribes neri, i cinorrodi, le cotogne,
- 150 grammi — per lo zenzero,
- 160 grammi — per gli anacardi,
- 60 grammi — per i frutti della passiflora.

- La *confettura extra* è il miscuglio, portato alla dovuta consistenza gelificata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. Tuttavia, la confettura extra di cinorrodi e la confettura extra senza semi di lamponi e more possono essere ottenute parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di queste specie di frutta. I frutti seguenti non possono essere impiegati in mescolanza per la produzione di confetture extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

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

- 450 grammi — in genere,
- 350 grammi — per i ribes neri, i cinorrodi, le cotogne,
- 250 grammi — per lo zenzero,
- 230 grammi — per gli anacardi,
- 80 grammi — per i frutti della passiflora.

2. Gelatina

- La *gelatina* è il miscuglio, sufficientemente gelificato, di zuccheri e succo e/o estratto acquoso di uno o più specie di frutta.

La quantità di succo e/o estratto acquoso utilizzata per la fabbricazione di 1 000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura. Dette quantità sono calcolate dopo sottrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi.

- Tuttavia, nel caso della *gelatina extra*, la quantità di succo e/o estratto acquoso utilizzati per la fabbricazione di 1 000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra. Dette quantità sono calcolate dopo sottrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi. I frutti seguenti non possono essere utilizzati in mescolanza per la produzione della gelatina extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

3. Marmellata

- La *marmellata* è il miscuglio, portato alla dovuta consistenza gelificata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti, ottenuti a partire dagli agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze.

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

- Tuttavia, nel caso della *marmellata extra*, la quantità di agrumi utilizzata per la fabbricazione di 1 000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 350 grammi, di cui almeno 130 ottenuti dall'endocarpo.
- La denominazione *marmellata-gelatina* o *marmellata-gelatina extra* designa il prodotto esente da ogni sostanza non solubile, con esclusione di eventuali, limitate quantità di scorza finemente tagliuzzata.

4. Crema di marroni

La *crema di marroni* è il miscuglio, portato alla dovuta consistenza, di acqua, zuccheri e non meno di 380 grammi di purea di marroni (di *Castanea Sativa*) per 1 000 grammi di prodotto finito.

- II. Gli zuccheri possono essere parzialmente o totalmente sostituiti da edulcoranti conformemente alla direttiva 94/35/CE⁽¹⁾.
- III. I prodotti definiti ai punti da 1 a 4 devono presentare un tenore di sostanza secca solubile, determinata al refrattometro, uguale o superiore al 60 %.

Tuttavia, gli Stati membri possono autorizzare le denominazioni riservate ai prodotti definiti ai punti da 1 a 4, che presentino un tenore di sostanza secca solubile inferiore al 60 %.
- IV. La disposizione di cui al punto III non si applica ai prodotti nei quali gli zuccheri sono stati totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti.
- V. In caso di mescolanza, i tenori minimi fissati al punto I per le diverse specie di frutta sono ridotti in proporzione alla percentuali impiegate.

⁽¹⁾ GU n. L 237 del 10. 9. 1994, pag. 3.

ALLEGATO II

I prodotti definiti nell'allegato I possono essere addizionati con i seguenti ingredienti:

- miele, zucchero bruno, in tutti i prodotti in cui sostituiscano totalmente o parzialmente gli zuccheri,
- succo di frutta, solo nella confettura, gelatina e gelatina extra,
- succo di agrumi nei prodotti ottenuti da altre specie di frutta, solo nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatine extra,
- succo di piccoli frutti rossi, solo nella confettura e confettura extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne,
- succo di barbabietole rosse, solamente nella confettura e gelatina prodotte con fragole, uva spina, ribes rossi e prugne,
- oli essenziali di agrumi, solamente nei prodotti definiti al punto 3 dell'allegato I,
- oli e grassi commestibili utilizzati come additivi antischiuma, in tutti i prodotti definiti nell'allegato I,
- pectina liquida, in tutti i prodotti definiti nell'allegato I,
- scorze di agrumi e foglie di *Pelargonium odoratissimum*, nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra, se prodotte con cotogne,
- alcolici, vino e vino liquoroso, noci, nocciole, mandorle, erbe aromatiche, spezie, vaniglia ed estratti di vaniglia, in tutti i prodotti definiti nell'allegato I.

ALLEGATO III

A. DEFINIZIONI

Ai fini della presente direttiva, per:

1. *Frutto*

- si intende il frutto fresco, sano, esente da qualsiasi alterazione, con tutte le sue componenti essenziali e giunto ad un adeguato grado di maturazione, dopo pulitura, mondata e spuntatura.
- Per l'applicazione della presente direttiva, sono assimilati ai frutti i pomodori, le parti commestibili dei gambi di rabarbaro, le carote e le patate dolci.
- Il termine «zenzero» designa le radici commestibili della pianta di zenzero, conservate o fresche.

2. *Polpa di frutta*

Si intende la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o senza semi, la quale può essere tagliata in pezzi o schiacciata, ma non ridotta in purea.

3. *Purea di frutta*

Si intende la parte commestibile del frutto intero, sbucciato o senza semi, la quale è trasformata in purea mediante setacciatura o altro processo analogo.

4. *Estratto acquoso di frutta*

Si intende l'estratto acquoso di frutta che, a parte le perdite inevitabili secondo la buona pratica di fabbricazione, contiene tutti i costituenti solubili nell'acqua della frutta utilizzata.

5. *Zuccheri*

Sono autorizzati:

1. gli zuccheri definiti nella direttiva 73/437/CEE;
2. il fruttosio;
3. gli zuccheri ottenuti dalla frutta.

B. TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME

1. a) I prodotti definiti nella parte A, punti 1, 2, 3 e 4 possono essere sottoposti ai trattamenti seguenti:

- trattamenti mediante riscaldamento e raffreddamento;
- liofilizzazione;
- concentrazione, se tecnicamente possibile.

- b) Qualora essi siano destinati alla produzione delle confetture, gelatine e marmellate, i prodotti possono essere addizionati con anidride solforosa (E 220) o con i suoi sali (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227).

2. Lo zenzero può essere essiccato o conservato sotto sciroppo.
 3. Le albicocche destinate alla produzione della confettura possono essere sottoposte a trattamenti di disidratanti diversi dalla liofilizzazione.
 4. I marroni possono essere immersi per un breve periodo in una soluzione acquosa di anidride solforosa o dei suoi sali (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227).
 5. Le scorze di agrumi possono essere conservate in salamoia.
-