



AREA AZIONE ECONOMICA

Ortofrutta

Protocollo: 113_24AE

*Ai Direttori delle Federazioni
Regionali e Provinciali
Coldiretti*

Roma, 29 Maggio 2024

Oggetto: Pubblicazione in Gazzetta Ufficiale della Direttiva “Breakfast”, novità per succhi e confetture di frutta

Si trasmette la cosiddetta Direttiva “Breakfast”, “Breakfast” per il fatto che si occupa di prodotti accumulati dall’utilizzo soprattutto a colazione, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale UE del 24 maggio, con entrata in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione. La Direttiva modifica, tra l’altro, le direttive 112 e 113/2001 che disciplinano i succhi e i nettari di frutta, le confetture, le gelatine, le marmellate di frutta, etc. In particolare sono modificate alcune denominazioni di vendita, ma fatto più importante, fortemente richiesto da Coldiretti, viene aumentata la quantità minima di frutta utilizzata nelle confetture che, ad esempio, passa da un minimo di 350 a 450 grammi per 1000 grammi di prodotto finito nelle confetture e da un minimo di 450 a 500 grammi per 1000 grammi di prodotto finito nelle confetture extra. Non si è purtroppo concretizzata la richiesta di un sistema obbligatorio di etichettatura di origine (luogo di coltivazione della frutta) per succhi e confetture, richiesta che non era nella proposta iniziale della Commissione, ma era stata sollecitata da Coldiretti. La nostra azione ha però trovato una risposta nell’impegno per la Commissione, sancito dalla Direttiva, a presentare, entro 36 mesi dall’entrata in vigore, una relazione sulla valutazione di fattibilità delle diverse possibilità di etichettatura di questi prodotti ed eventualmente una specifica proposta legislativa.

Cordiali saluti.

Dr. Lorenzo Bazzana



2024/1438

24.5.2024

DIRETTIVA (UE) 2024/1438 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 14 maggio 2024

che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 43, paragrafo 2,

vista la proposta della Commissione europea,

previa trasmissione del progetto di atto legislativo ai parlamenti nazionali,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ⁽¹⁾,

previa consultazione del Comitato delle regioni,

deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria ⁽²⁾,

considerando quanto segue:

- (1) In linea con gli obiettivi stabiliti nella comunicazione della Commissione dell'11 dicembre 2019 sul «Green Deal europeo», la Commissione ha adottato la comunicazione del 20 maggio 2020 intitolata «Una strategia “Dal produttore al consumatore” per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente» («strategia dal produttore al consumatore»), nella quale ha annunciato misure per un sistema alimentare dell'Unione più sano e sostenibile. Mediante tali misure la Commissione cerca, tra l'altro, di stimolare la riformulazione nel caso di prodotti alimentari ad alto tenore di zuccheri e di agevolare il passaggio a regimi alimentari sani e sostenibili. Inoltre, al fine di consentire ai consumatori di operare scelte alimentari informate, sane e sostenibili, la Commissione ha annunciato una possibile estensione a determinati prodotti dell'indicazione obbligatoria dell'origine o della provenienza, tenendo pienamente conto degli effetti sul mercato interno.
- (2) La Direttiva 2001/110/CE del Consiglio ⁽³⁾ stabilisce definizioni, denominazioni e regole comuni sulla composizione, e i requisiti di qualità e di etichettatura del miele.
- (3) Alla luce dello stretto legame tra la qualità del miele e la sua origine e della necessità di evitare che i consumatori siano indotti in errore per quanto riguarda la qualità del prodotto, la direttiva 2001/110/CE stabilisce regole per l'etichettatura del luogo d'origine ai fini di indicare dove il miele è stato raccolto. In particolare, l'articolo 2, punto 4, di tale direttiva dispone che il paese o i paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto siano indicati sull'etichetta e prevede che, se il miele è originario di più Stati membri o paesi terzi, l'indicazione obbligatoria dei paesi d'origine possa essere sostituita da una delle seguenti, a seconda dei casi: «miscela di mieli originari dell'UE», «miscela di mieli non originari dell'UE», «miscela di mieli originari e non originari dell'UE». Le diverse regole adottate su tale base dagli Stati membri potrebbero aver indotto in errore i consumatori e avrebbe potuto ostacolare il funzionamento del mercato interno.
- (4) Dato il particolare interesse dimostrato dai consumatori per l'origine geografica del miele, alla luce dell'obiettivo della strategia «Dal produttore al consumatore» di fornire ai consumatori la possibilità di operare scelte informate, anche per quanto riguarda l'origine degli alimenti, e nell'interesse di preservare l'efficiente funzionamento del mercato interno in tutta l'Unione tramite l'armonizzazione delle regole di etichettatura, è opportuno rivedere le regole per l'etichettatura dell'origine del miele. È opportuno che la presente direttiva preveda, come regola generale, che il paese o i paesi d'origine siano indicati sull'etichetta in ordine decrescente unitamente alla percentuale di ciascuna origine, nel caso di miscele, con una tolleranza del 5 % per ogni singola quota della miscela, calcolata sulla base della documentazione relativa alla tracciabilità dell'operatore.

⁽¹⁾ GU C, C/2023/881, 8.12.2023, ELI: <http://data.europa.eu/eli/C/2023/881/oj>.

⁽²⁾ Posizione del Parlamento europeo del 10 aprile 2024 (non ancora pubblicata nella Gazzetta ufficiale) e decisione del Consiglio del 24 aprile 2024.

⁽³⁾ Direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47).

- (5) Tuttavia, al fine di garantire un certo livello di flessibilità, gli Stati membri dovrebbero poter prevedere che, nel caso di miscele di miele con più di quattro diversi paesi d'origine, sia consentito indicare in termini di percentuale solo le quattro quote maggiori, purché costituiscano insieme oltre il 50 % del totale. Altri paesi d'origine dovrebbero essere indicati in ordine decrescente, come nel caso in cui si applica la regola generale. Tale flessibilità non interferisce con la libera circolazione del miele etichettato conformemente alla regola generale, in quanto la regola generale richiede di fornire informazioni più complete ai consumatori. Si evince dal rapporto tra regola generale e tale flessibilità che, nel caso di più di quattro paesi d'origine, se le quote del quinto o di altri paesi di origine sono identiche al quarto, non è possibile indicare solo le quattro quote maggiori e si dovrebbe applicare pertanto la regola generale.
- (6) Alla luce delle dimensioni ridotte delle confezioni di peso pari o inferiore a 30 g contenenti una sola porzione di miele e delle difficoltà tecniche derivanti, è opportuno prevedere che, nel caso delle miscele di miele, anziché il nome completo dei paesi d'origine possa essere utilizzato un codice standardizzato e noto a livello internazionale, vale a dire la norma internazionale ISO 3166 che definisce codici di lettere riconosciuti a livello internazionale ai fini dell'identificazione dei paesi. In particolare, l'uso del codice a due lettere alpha-2 raccomandato dall'Organizzazione internazionale per la standardizzazione come codice generale si rivela adeguato per ovviare alle difficoltà tecniche derivanti dalle dimensioni ridotte delle confezioni.
- (7) Il piano coordinato di controllo dell'autenticità del miele (2015-2017) elaborato dalla Commissione e l'azione coordinata della Commissione «From the hives» (Dagli alveari) (2021-2022) evidenziano il sospetto che un'elevata percentuale del miele immesso sul mercato dell'Unione sia adulterata. È necessario garantire la disponibilità di metodi di analisi armonizzati per identificare le adulterazioni del miele prodotto e commercializzato nell'Unione. È pertanto opportuno attribuire alla Commissione competenze di esecuzione per lo sviluppo di tali metodi uniformi, oltre alle competenze di esecuzione esistenti di cui all'articolo 4, paragrafo 1, della direttiva 2001/110/CE. È altresì opportuno che tali competenze siano esercitate conformemente al regolamento (UE) n. 182/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio (*). È opportuno fissare un termine specifico per l'esercizio di dette competenze.
- (8) Alcuni trattamenti termici possono provocare la degradazione delle componenti del miele, in particolare degli enzimi. Il polline, che è una componente fondamentale del miele e fornisce un collegamento con la sua origine botanica, può fornire indicazioni sull'origine geografica del miele. Al fine di garantire pratiche commerciali leali e tutelare gli interessi dei consumatori, dovrebbe essere delegato alla Commissione il potere di adottare atti conformemente all'articolo 290 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE) riguardo ai criteri per determinare l'origine floreale, vegetale o geografica del miele e assicurare che il miele immesso sul mercato sia conforme alla direttiva 2001/110/CE, in particolare al fine di evitare la disattivazione degli enzimi e garantire che il polline non sia eliminato in modo significativo.
- (9) Al fine di tutelare gli interessi dei consumatori, limitare il più possibile le frodi connesse a prodotti adulterati che non corrispondono alla denominazione di «miele», consentire la convalida delle informazioni fornite sull'origine e la qualità del miele e assicurare la massima trasparenza, è opportuno delegare alla Commissione il potere di adottare atti conformemente all'articolo 290 TFUE riguardo all'introduzione di requisiti di tracciabilità che garantiscano la disponibilità di informazioni essenziali, e l'accesso alle stesse, relativamente all'origine del miele, compreso il paese d'origine lungo la catena di approvvigionamento dell'Unione, dal produttore che effettua la raccolta o dall'importatore al consumatore. Sono necessarie norme armonizzate in materia di tracciabilità per i mieli prodotti e importati nell'Unione al fine di permettere alle autorità competenti degli Stati membri di risalire l'intera catena di approvvigionamento almeno fino alla prima tappa all'interno dei confini dell'Unione. Tali norme non dovrebbero incrementare l'onere amministrativo a carico dei produttori, ma dovrebbero rendere più semplice per i consumatori e le autorità di controllo tenere traccia dell'intero percorso di un miele, dalla raccolta all'imbottigliamento nell'Unione. Pertanto, attraverso i nuovi requisiti di tracciabilità del miele dovrebbero essere garantite informazioni accurate sull'origine di un miele e sulla sua autenticità lungo la sua catena di approvvigionamento. In vista della messa a punto di un sistema di tracciabilità e al fine di formulare le disposizioni più adeguate, relative, tra l'altro, all'analisi delle soluzioni o dei metodi digitali disponibili, compreso, se del caso, un codice di identificazione univoco o tecniche analoghe, la Commissione dovrebbe effettuare uno studio di fattibilità.

(*) Regolamento (UE) n. 182/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 febbraio 2011, che stabilisce le regole e i principi generali relativi alle modalità di controllo da parte degli Stati membri dell'esercizio delle competenze di esecuzione attribuite alla Commissione (GU L 55 del 28.2.2011, pag. 13).

- (10) È di particolare importanza che durante i lavori preparatori la Commissione svolga adeguate consultazioni, anche a livello di esperti, nel rispetto dei principi stabiliti nell'accordo interistituzionale «Legiferare meglio» del 13 aprile 2016⁽⁵⁾. In particolare, al fine di garantire la parità di partecipazione alla preparazione degli atti delegati, il Parlamento europeo e il Consiglio ricevono tutti i documenti contemporaneamente agli esperti degli Stati membri, e i loro esperti hanno sistematicamente accesso alle riunioni dei gruppi di esperti della Commissione incaricati della preparazione di tali atti delegati.
- (11) (Per supportare la Commissione con le migliori competenze tecniche disponibili, è opportuno istituire una piattaforma. Tale piattaforma dovrebbe, tra l'altro, formulare raccomandazioni per un sistema di tracciabilità dell'Unione che garantisca la disponibilità di informazioni essenziali, e l'accesso alle stesse, relativamente all'origine del miele compresi, se del caso, il paese d'origine, l'anno di produzione e un identificativo unico del produttore, lungo la catena di approvvigionamento dell'Unione, dal produttore che effettua la raccolta o dall'importatore al consumatore. La piattaforma dovrebbe inoltre contribuire alla futura istituzione di un laboratorio di riferimento dell'Unione per il miele al fine di migliorare i controlli e individuare i casi di adulterazione attraverso metodi armonizzati e di analizzare sistematicamente il miele avvalendosi dei metodi di prova più recenti per accertare l'autenticità e la qualità del miele.
- (12) La direttiva 2001/112/CE del Consiglio⁽⁶⁾ stabilisce i requisiti essenziali da rispettare per quanto riguarda la produzione, la composizione e l'etichettatura dei succhi di frutta e di alcuni prodotti analoghi destinati al consumo umano, al fine di tutelare gli interessi dei consumatori e di migliorare la libera circolazione di tali prodotti.
- (13) Nel 2012, la direttiva 2001/112/CE è stata modificata dalla direttiva 2012/12/UE del Parlamento europeo e del Consiglio⁽⁷⁾ per riflettere le nuove regole sugli ingredienti autorizzati, in particolare per quanto riguarda l'aggiunta di zuccheri, che non erano più autorizzati nei succhi di frutta. Alla luce di tale modifica dei requisiti di composizione dei succhi di frutta, l'industria dei succhi di frutta ha potuto utilizzare, solo per un anno, una dichiarazione per indicare che i succhi di frutta non possono contenere zuccheri aggiunti, al fine di informare i consumatori e consentire loro di fare una distinzione chiara e immediata tra i succhi di frutta e certi altri prodotti analoghi in termini di aggiunta di zuccheri nei prodotti. Tale breve lasso di tempo si è rivelato insufficiente per informare i consumatori del fatto che, in seguito alle nuove regole sugli ingredienti autorizzati, l'aggiunta di zuccheri non è più autorizzata nei succhi di frutta. Conformemente all'allegato I, parte II, punto 2, quinto trattino, della direttiva 2001/112/CE, i nettari di frutta che non contengono zuccheri aggiunti né edulcoranti possono riportare l'indicazione nutrizionale «senza zuccheri aggiunti» o qualsiasi altra indicazione che possa avere lo stesso significato per il consumatore, accompagnata dall'indicazione «contiene naturalmente zuccheri». Di conseguenza, per alcuni consumatori e operatori sanitari non è ancora chiaro che i succhi di frutta, contrariamente ai nettari di frutta, non possono contenere zuccheri aggiunti. Ciò potrebbe aver indotto in errore i consumatori, in quanto la ricerca ha dimostrato che, laddove si debba compiere una scelta tra diversi prodotti con una composizione nutrizionale identica o molto simile, sarebbe preferito il prodotto recante un'indicazione nutrizionale.
- (14) Pertanto, considerando in particolare che i consumatori sono sempre più consapevoli delle preoccupazioni per la salute legate al consumo di zuccheri, è opportuno rivedere le regole sull'uso delle dichiarazioni sugli zuccheri per i succhi di frutta, per consentire ai consumatori di operare scelte informate. È quindi opportuno introdurre una norma speciale per l'utilizzo volontario di una dichiarazione che indichi che i succhi di frutta contengono solo zuccheri naturalmente presenti. Tale dichiarazione ha lo scopo di fare riferimento alle caratteristiche derivanti dalla definizione dei succhi di frutta di cui alla direttiva 2001/112/CE e dagli ingredienti autorizzati per i succhi di frutta ivi individuati. L'introduzione di tale dichiarazione fornisce ai consumatori informazioni veritiere e accurate in linea con gli obiettivi di informarli circa le caratteristiche nutrizionali dei prodotti, di facilitare la distinzione tra succhi di frutta, da un lato, e nettari di frutta, dall'altro, e di consentire ai consumatori di compiere scelte informate.
- (15) Grazie ai progressi tecnici sono state sviluppate o si stanno sviluppando nuove tecniche di trasformazione per eliminare, del tutto o in parte, gli zuccheri naturalmente presenti nei succhi di frutta e nei succhi di frutta da concentrati, per rispondere alla crescente domanda dei consumatori di prodotti con un minore tenore di zucchero. Tali prodotti possono essere commercializzati nell'Unione nella misura in cui sono conformi a tutta la legislazione pertinente. Tuttavia sono ottenuti applicando un trattamento che non rientra tra i trattamenti autorizzati elencati nell'allegato I, parte II, punto 3, della direttiva 2001/112/CE, e il loro tenore totale di zucchero è inferiore a quello del succo estratto dalla frutta. Di conseguenza, non possono recare la denominazione di vendita «succo di frutta», «succo di frutta concentrato» o «succo di frutta da concentrato».

⁽⁵⁾ GU L 123 del 12.5.2016, pag. 1.

⁽⁶⁾ Direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58).

⁽⁷⁾ Direttiva 2012/12/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 aprile 2012, che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana (GU L 115 del 27.4.2012, pag. 1).

- (16) Tali prodotti sono sempre più disponibili sul mercato dell'Unione. Al fine di facilitarne l'immissione sul mercato interno e consentire la riformulazione dei prodotti e l'innovazione, e fatto salvo il diritto dell'Unione applicabile, è opportuno creare una nuova categoria di prodotti per i succhi di frutta i cui zuccheri naturalmente presenti sono stati ridotti, mantenendo al tempo stesso le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto. Dovrebbe essere possibile che tali prodotti riportino la denominazione «succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri», «succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri» o «succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri». Per garantire la coerenza con il regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽⁸⁾, la riduzione del tenore di zucchero deve essere almeno del 30 % rispetto a un succo di tipo medio, a un succo di frutta da concentrato e a un succo di frutta concentrato da cui è ottenuto, rispettivamente. È pertanto opportuno includere queste nuove categorie di prodotti nell'allegato I, parte I, della direttiva 2001/112/CE, nonché stabilire norme sugli ingredienti autorizzati per tali prodotti come pure sui processi e sulle sostanze autorizzati in tale allegato I, parte II. Come nel caso di altri tipi di succhi di frutta, per tali nuove categorie di prodotti non dovrebbe essere consentito l'uso di edulcoranti o l'aggiunta di ingredienti con proprietà dolcificanti.
- (17) Conformemente all'allegato I della direttiva 2001/112/CE, i nettari di frutta possono contenere zuccheri aggiunti, miele o entrambi. Per sostenere la produzione e la commercializzazione della frutta, tenendo conto della necessità di stimolare la riformulazione dei prodotti per ridurre la quantità di zuccheri presenti nei nettari di frutta, è opportuno ridurre la percentuale di zuccheri o miele da poter aggiungere ai nettari di frutta che sono naturalmente a bassa acidità e gradevoli al palato.
- (18) Dopo il recepimento della presente direttiva, spetterà ai produttori delle nuove categorie di succhi di frutta, vale a dire succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri, succhi di frutta concentrati a tasso ridotto di zuccheri e succhi di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri, utilizzare i processi autorizzati in modo tale che il prodotto finale soddisfi le caratteristiche richieste dalla direttiva 2001/112/CE. Tuttavia, al fine di conseguire gli obiettivi della direttiva 2001/112/CE modificata dalla presente direttiva a tale proposito, è opportuno delegare alla Commissione il potere di adottare atti conformemente all'articolo 290 TFUE riguardo alla definizione di norme relative alle caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali dei prodotti a tasso ridotto di zuccheri interessati, nonché all'uso dei processi autorizzati per ridurre la quantità di zuccheri. È di particolare importanza che durante i lavori preparatori la Commissione svolga adeguate consultazioni, anche a livello di esperti, nel rispetto dei principi stabiliti nell'accordo interistituzionale «Legiferare meglio» del 13 aprile 2016. In particolare, al fine di garantire la parità di partecipazione alla preparazione degli atti delegati, il Parlamento europeo e il Consiglio ricevono tutti i documenti contemporaneamente agli esperti degli Stati membri, e i loro esperti hanno sistematicamente accesso alle riunioni dei gruppi di esperti della Commissione incaricati della preparazione di tali atti delegati.
- (19) Al fine di garantire condizioni uniformi di esecuzione della presente direttiva, è opportuno attribuire alla Commissione competenze di esecuzione per quanto riguarda i metodi di analisi volti a garantire il rispetto delle caratteristiche di composizione di alcuni tipi di succhi di frutta commercializzati nell'Unione. È altresì opportuno che tali competenze siano esercitate in conformità del regolamento (UE) n. 182/2011.
- (20) Alla luce del Green Deal e dell'obiettivo della strategia «Dal produttore al consumatore» di sostenere i consumatori nell'operare scelte informate, e in considerazione dell'elevato interesse dei consumatori per un'etichettatura che indichi l'origine degli alimenti, la Commissione dovrebbe, entro 36 mesi dall'entrata in vigore della presente direttiva, presentare al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione contenente una valutazione della fattibilità delle diverse possibilità di etichettatura che indichi il paese o i paesi d'origine in cui il frutto o i frutti utilizzati per la fabbricazione di succhi di frutta e puree di frutta sono stati raccolti, corredata, se del caso, di una proposta legislativa.
- (21) L'allegato I, parte II, punto 3, della direttiva 2001/112/CE disciplina i trattamenti e le sostanze autorizzati per i succhi di frutta e alcuni prodotti analoghi. Le proteine dei semi di girasole sono sempre più utilizzate per il consumo umano diretto e hanno dimostrato di essere uno strumento efficiente per la chiarificazione dei succhi di frutta. Per tenere conto di tali ulteriori progressi, le proteine di semi di girasole dovrebbero essere aggiunte all'elenco dei trattamenti e delle sostanze autorizzati.

⁽⁸⁾ Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (GU L 404 del 30.12.2006, pag. 9).

- (22) Il succo estratto dalle noci di cocco è sempre più commercializzato e consumato nell'Unione. Conformemente all'articolo 3, punto 2, della direttiva 2001/112/CE, la denominazione legale di questo prodotto è «succo di cocco». Tuttavia la norma internazionale che è ripresa nella norma generale del Codex relativa ai succhi e nettari di frutta (norma CXS 247-2005) indica che la denominazione «acqua di cocco» è un sinonimo di «succo di cocco», che viene estratto direttamente dalla noce di cocco senza spremerne la polpa. È pertanto opportuno aggiungere «acqua di cocco» come denominazione specifica nell'allegato III di tale direttiva. Per garantire che la denominazione specifica possa essere facilmente compresa da tutti i consumatori dell'Unione, è opportuno prevedere la possibilità di utilizzare «acqua di cocco» nelle lingue ufficiali dell'Unione. Inoltre, poiché il succo di cocco da concentrato può essere ottenuto ricostituendo il succo di cocco concentrato con acqua potabile, è opportuno definire un livello Brix minimo per tale prodotto nell'allegato V di tale direttiva.
- (23) La direttiva 2001/113/CE⁽⁹⁾ del Consiglio stabilisce i requisiti essenziali per la produzione, la composizione e l'etichettatura di confetture, gelatine e marmellate di frutta e della crema di marroni destinate all'alimentazione umana.
- (24) L'articolo 2, punto 4, della direttiva 2001/113/CE prevede l'indicazione obbligatoria del tenore di zucchero sull'etichetta, a meno che non sia presente un'indicazione nutrizionale sugli zuccheri. Tale obbligo va oltre le regole stabilite nella direttiva 90/496/CEE⁽¹⁰⁾ del Consiglio, che prevedeva che l'inclusione di informazioni nutrizionali sugli alimenti preconfezionati fosse facoltativa, a meno che non venisse inserita un'indicazione nutrizionale e che, nel caso in cui questa fosse inserita per gli zuccheri, dovesse includere la quantità di zuccheri. La direttiva 90/496/CEE è stata abrogata e sostituita dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹¹⁾. A norma di tale regolamento l'indicazione di informazioni nutrizionali sulle confezioni è ora obbligatoria. Pertanto una disposizione specifica sull'etichettatura relativa agli zuccheri non è più necessaria nella direttiva 2001/113/CE ed è opportuno sopprimerla.
- (25) Alla luce del Green Deal e dell'obiettivo della strategia «Dal produttore al consumatore» di sostenere i consumatori nell'operare scelte informate, e in considerazione dell'elevato interesse dei consumatori per un'etichettatura che indichi l'origine degli alimenti, la Commissione dovrebbe, entro 36 mesi dall'entrata in vigore della presente direttiva, presentare al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione contenente una valutazione della fattibilità delle diverse possibilità di etichettatura che indichi il paese o i paesi d'origine in cui il frutto o i frutti utilizzati per la fabbricazione di confetture, gelatine e marmellate di agrumi e crema di marroni sono stati raccolti, corredata, se del caso, di una proposta legislativa.
- (26) L'allegato I, parte I, della direttiva 2001/113/CE stabilisce la quantità minima di frutta da utilizzare per la produzione di confettura, gelatina, confettura extra o gelatina extra. L'uso dei termini «confettura extra» e «gelatina extra» è riservato ai prodotti fabbricati con una maggiore quantità di frutta in relazione, rispettivamente, alla «confettura» e alla «gelatina». La parte II di tale allegato stabilisce il contenuto minimo di sostanza secca solubile, ossia gli zuccheri naturalmente presenti nella frutta o aggiunti per tali prodotti e, per tenere conto delle tradizioni nazionali esistenti nella preparazione di confetture, gelatine e marmellate di frutta e della crema di marroni, consente agli Stati membri di autorizzare un contenuto minimo di sostanza secca solubile inferiore.
- (27) Qualora si aumenti la quantità di frutta utilizzata per produrre confetture e gelatine, si riduce la quantità di zucchero aggiunto necessaria per raggiungere il contenuto minimo di sostanza secca solubile in questi prodotti. Per motivare la produzione di confetture e gelatine con un maggior contenuto di frutta e sostenere così il mercato della frutta, tenendo conto al tempo stesso della necessità di ridurre la quantità di zuccheri liberi, è opportuno aumentare la quantità minima di frutta da utilizzare nella produzione di confetture e gelatine di cui all'allegato I della direttiva 2001/113/CE. Analogamente per aiutare i consumatori a operare scelte alimentari più informate e salutari, è opportuno autorizzare l'uso delle denominazioni riservate definite nella parte I di tale allegato per i prodotti che hanno un contenuto di sostanza secca solubile inferiore al 60 %, ma che soddisfano le condizioni applicabili all'indicazione nutrizionale «a tasso ridotto di zuccheri» di cui all'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006.

⁽⁹⁾ Direttiva 2001/113/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 67).

⁽¹⁰⁾ Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari (GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40).

⁽¹¹⁾ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

- (28) L'allegato I della direttiva 2001/113/CE limita il termine «marmellata» a una specifica miscela di agrumi. Tuttavia in diverse lingue ufficiali dell'Unione, sebbene le denominazioni legali stabilite in tale allegato siano state utilizzate nel commercio per designare i prodotti ivi menzionati, i consumatori utilizzano comunemente in modo intercambiabile i termini «marmellata» e «confettura» per riferirsi alle confetture di frutta diversa dagli agrumi. Al fine di tenere conto di tale uso comune da parte dei consumatori, se tale uso esiste, e considerando il fatto che la denominazione armonizzata rimane «confettura», gli Stati membri dovrebbero poter autorizzare, sul loro territorio, l'utilizzo del termine «marmellata» per la denominazione di vendita «confettura» nel caso di confetture di frutta diversa dagli agrumi. Di conseguenza, per evitare la confusione nei consumatori, il termine «marmellata di agrumi», laddove il termine «agrumi» possa essere sostituito con la denominazione dell'agrumo o degli agrumi utilizzati, dovrebbe essere utilizzato in tutta l'Unione per il prodotto finora definito come «marmellata», al fine di distinguere le due categorie di prodotti. È pertanto opportuno rivedere di conseguenza la direttiva 2001/113/CE per quanto riguarda le denominazioni di vendita «marmellata» e «marmellata di agrumi».
- (29) Tuttavia, in uno Stato membro che non si avvale della possibilità di fare riferimento alla «confettura» come «marmellata» in ragione del fatto che i consumatori non utilizzano tali termini in modo intercambiabile in tale Stato membro, dovrebbe continuare ad essere possibile autorizzare sul territorio di tale Stato membro, nel caso della marmellata di agrumi fabbricata con tre o più frutti, l'uso dell'indicazione «marmellata di frutta mista» o «marmellata ai [x] frutti», dove x indica il numero dei frutti utilizzati.
- (30) L'allegato II della direttiva 2001/113/CE elenca gli ingredienti aggiuntivi da poter utilizzare nella fabbricazione dei prodotti rientranti nella medesima. Il succo di agrumi può essere utilizzato come agente acidificante nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra ottenuta da altri tipi di frutta. Rispetto al succo non proveniente da concentrato, il succo di frutta nella sua forma concentrata è meno voluminoso, meno pesante da trasportare, più stabile, può essere conservato più a lungo e richiede un minor consumo di energia per far evaporare il contenuto di acqua durante la produzione della confettura o della gelatina finale. Il suo utilizzo nella produzione di confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra è quindi più sostenibile rispetto al succo di frutta fresca. È pertanto opportuno specificare in tale allegato che, laddove sia consentito l'uso di succhi specifici nelle diverse categorie di confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra, essi possono essere utilizzati in forma concentrata.
- (31) L'uso di additivi alimentari è attualmente disciplinato dal regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹²⁾, che contiene disposizioni specifiche riguardanti la confettura e la confettura extra. È pertanto opportuno sopprimere il quarto trattino dell'allegato III, parte B, punto 1, della direttiva 2001/113/CE e modificare di conseguenza l'allegato II della stessa.
- (32) La direttiva 2001/114/CE del Consiglio⁽¹³⁾ stabilisce le definizioni e le regole comuni che disciplinano la composizione, le specifiche di fabbricazione e l'etichettatura di taluni tipi di latte conservato.
- (33) L'allegato I, punto 3, della direttiva 2001/114/CE elenca i trattamenti autorizzati per disidratare parzialmente o totalmente il latte conservato. Per rispondere all'evoluzione delle esigenze dei consumatori è opportuno autorizzare un trattamento inteso a ridurre il livello di lattosio nei prodotti a base di latte. Inoltre la denominazione specifica del termine inglese «evaporated milk» di cui all'allegato II di tale direttiva dovrebbe essere reso coerente alle norme internazionali definite nella norma Codex per il latte evaporato (norma CXS 281-1971).
- (34) Le direttive 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE contengono riferimenti ad atti abrogati. La direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁴⁾ è stata abrogata e sostituita dal regolamento (UE) n. 1169/2011. La direttiva 89/107/CEE del Consiglio⁽¹⁵⁾ e la direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁶⁾ sono state abrogate e sostituite dal regolamento (CE) n. 1333/2008. La direttiva 98/83/CE del Consiglio⁽¹⁷⁾ è stata abrogata e sostituita dalla direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁸⁾. Tali riferimenti devono pertanto essere sostituiti da riferimenti alle disposizioni pertinenti del regolamento (UE) n. 1169/2011 e del regolamento (CE) n. 1333/2008 e della direttiva (UE) 2020/2184.

⁽¹²⁾ Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).

⁽¹³⁾ Direttiva 2001/114/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana (GU L 15 del 17.1.2002, pag. 19).

⁽¹⁴⁾ Direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità (GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29).

⁽¹⁵⁾ Direttiva 89/107/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano (GU L 40 dell'11.2.1989, pag. 27).

⁽¹⁶⁾ Direttiva n. 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 febbraio 1995, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti (GU L 61 del 18.3.1995, pag. 1).

⁽¹⁷⁾ Direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano (GU L 330 del 5.12.1998, pag. 32).

⁽¹⁸⁾ Direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano (GU L 435 del 23.12.2020, pag. 1).

- (35) È pertanto opportuno modificare di conseguenza le direttive 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE.
- (36) Per consentire agli Stati membri di adottare a livello nazionale le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva, è opportuno stabilire un periodo di recepimento di diciotto mesi. Per consentire agli operatori di avere il tempo sufficiente per adeguarsi ai nuovi requisiti, le disposizioni nazionali che recepiscono la presente direttiva dovrebbero essere applicate solo a decorrere da 24 mesi dall'entrata in vigore della presente direttiva.
- (37) Per tener conto degli interessi degli operatori economici che immettono sul mercato o etichettano i propri prodotti in conformità dei requisiti applicabili prima dell'entrata in vigore delle disposizioni nazionali di recepimento della presente direttiva, occorre stabilire misure transitorie adeguate. La presente direttiva dovrebbe consentire che tali prodotti siano commercializzati per un tempo limitato dopo il termine di recepimento.
- (38) Poiché l'obiettivo della presente direttiva, vale a dire modificare le norme dell'Unione relative alla composizione e all'etichettatura del miele, dei succhi di frutta, delle confetture, gelatine e marmellate di frutta, nonché di taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato, non può essere conseguito in misura sufficiente dagli Stati membri ma, a motivo della portata e degli effetti della presente direttiva, può essere conseguito meglio a livello di Unione, quest'ultima può intervenire in base al principio di sussidiarietà sancito dall'articolo 5 del trattato sull'Unione europea. La presente direttiva si limita a quanto è necessario per conseguire tali obiettivi in ottemperanza al principio di proporzionalità enunciato nello stesso articolo,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Modifiche della direttiva 2001/110/CE

La direttiva 2001/110/CE è così modificata:

1) l'articolo 2 è così modificato:

a) la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

«Il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio (*) si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, alle seguenti condizioni:

(*) Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).»;

b) il punto 2 è sostituito dal seguente:

«2. le denominazioni di vendita di cui all'allegato I, punti 2 e 3, sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate nel commercio per designarli. Queste denominazioni possono essere sostituite dalla semplice denominazione di vendita "miele", a eccezione del miele di favo, del miele in pezzi di favo o favo tagliato nel miele e del miele per uso industriale.

Tuttavia,

a) ove si tratti di miele per uso industriale, la menzione "unicamente ad uso culinario" deve essere riportata in immediata prossimità della denominazione del prodotto;

b) a esclusione del miele per uso industriale, le denominazioni possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento:

— all'origine floreale o vegetale, se il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e presenta le caratteristiche organolettiche, fisicochimiche e microscopiche dell'origine indicata;

- all'origine regionale, territoriale o topografica, se il prodotto proviene interamente dall'origine indicata;
- a criteri di qualità specifici»;

c) il punto 4 è sostituito dal seguente:

- «4) a) il paese d'origine in cui il miele è stato raccolto è indicato sull'etichetta. Se il miele è originario di più paesi, i paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto sono indicati sull'etichetta nel campo visivo principale, in ordine decrescente rispetto alla loro quota di peso, unitamente alla percentuale rappresentata da ciascuno di tali paesi di origine. Per ogni singola quota della miscela è ammessa una tolleranza del 5 %, calcolata sulla base della documentazione relativa alla tracciabilità dell'operatore.

Tuttavia, riguardo al miele immesso sul mercato nel loro territorio, gli Stati membri possono prevedere che, qualora il numero di paesi d'origine del miele in una miscela sia superiore a quattro e le quattro quote maggiori rappresentino oltre il 50 % della miscela, sia consentito indicare con la percentuale solo tali quattro quote maggiori e che gli altri paesi d'origine debbano essere indicati in ordine decrescente senza percentuale.

Per gli imballaggi contenenti quantità nette di miele di peso inferiore a 30 grammi, i nomi dei paesi d'origine possono essere sostituiti da un codice a due lettere conforme a quello dell'ultima versione della norma internazionale ISO 3166-1 (alfa-2) in vigore;

- b) i dettagli da fornire ai sensi della lettera a) del presente punto sono considerati obbligatori in conformità dell'articolo 9 del regolamento (UE) n. 1169/2011.»;

2) gli articoli 3 e 4 sono sostituiti dai seguenti:

«Articolo 3

Ove si tratti di miele per uso industriale, i contenitori per merce alla rinfusa, gli imballaggi e i documenti commerciali indicano chiaramente la denominazione completa del prodotto di cui all'allegato I, punto 3.

Articolo 4

La Commissione, tenendo conto delle norme internazionali e del progresso tecnico, può adottare atti di esecuzione che stabiliscano i metodi di analisi per verificare se il miele è conforme alla presente direttiva.

La Commissione, tenendo conto delle norme internazionali e del progresso tecnico, adotta, entro il 14 giugno 2028, atti di esecuzione che stabiliscono i metodi di analisi per individuare il miele adulterato.

Gli atti di esecuzione di cui al presente articolo sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 7, paragrafo 2.

Fino all'adozione degli atti di esecuzione pertinenti, gli Stati membri si avvalgono, ove possibile, di metodi di analisi convalidati internazionalmente riconosciuti, come i metodi approvati del Codex Alimentarius, per verificare il rispetto della presente direttiva.»;

3) sono inseriti gli articoli seguenti:

«Articolo 4 bis

1. Allo scopo di garantire prassi commerciali leali e tutelare gli interessi dei consumatori, alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati conformemente all'articolo 6, riguardo al completamento della presente direttiva stabilendo quanto segue:

- a) il criterio secondo cui un miele è "principalmente" di origine floreale o vegetale, come previsto dall'articolo 2, punto 2, secondo comma, lettera b), primo trattino;
- b) le caratteristiche di composizione, al fine di garantire che il miele, ad eccezione del "miele per uso industriale" di cui all'allegato I, punto 3, che viene immesso sul mercato come miele o utilizzato in un prodotto destinato al consumo umano, non sia stato riscaldato o trattato in modo da distruggerne o deattivarne sensibilmente gli enzimi naturali, tenendo conto dell'indice di invertasi;

- c) i criteri per garantire e verificare che nel miele immesso sul mercato come miele o utilizzato in un prodotto destinato al consumo umano, ad eccezione del “miele per uso industriale” definito all'allegato I, punto 3, il polline non sia stato eliminato e che il tenore assoluto di polline e lo spettro pollinico non siano modificati, tenendo conto del contenuto di polline, delle dimensioni minime del polline e delle dimensioni delle maglie dei filtri;
- d) il contenuto minimo di polline nel miele per uso industriale a seguito dell'eliminazione di sostanze organiche o inorganiche estranee;
- e) i metodi e i criteri per determinare il luogo di raccolta del miele e i requisiti di tracciabilità del miele a livello dell'Unione, dal produttore che effettua la raccolta o dall'importatore al consumatore.

La Commissione adotta gli atti delegati di cui alle lettere da b) a e) del primo comma entro il 14 giugno 2029.

Prima di adottare tali atti delegati la Commissione conduce studi di fattibilità. Nello studio di fattibilità che conduce con riguardo al primo comma, lettera e), la Commissione comprende un'analisi delle soluzioni o dei metodi digitali disponibili, compreso, se del caso, un codice di identificazione univoco o tecniche analoghe.

Negli atti delegati di cui al primo comma la Commissione prevede adeguate disposizioni transitorie per i prodotti immessi sul mercato prima della data di applicazione di tali atti delegati.

2. Alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati conformemente all'articolo 6 per modificare l'allegato II, adeguando le caratteristiche di composizione elencate nell'allegato ai criteri stabiliti negli atti delegati di cui al paragrafo 1, primo comma, lettera b), del presente articolo.

Articolo 4 ter

1. È istituita una piattaforma così composta:

- a) rappresentanti di Stati membri, autorità competenti e laboratori designati;
- b) esperti in rappresentanza dei portatori di interessi nella catena di approvvigionamento del miele;
- c) esperti in rappresentanza della società civile;
- d) esperti nominati a titolo personale, in possesso di comprovate conoscenze ed esperienza nei settori interessati dalla presente direttiva;
- e) esperti in rappresentanza del mondo accademico, compresi università, istituti di ricerca e altre organizzazioni scientifiche.

2. La piattaforma:

- a) raccoglie dati sui metodi per migliorare i controlli di autenticità del miele, in particolare i metodi per il rilevamento dell'adulterazione del miele, in vista di una loro eventuale armonizzazione;
- b) fornisce raccomandazioni relative a un sistema di tracciabilità dell'Unione, al fine di rintracciare il miele risalendo al produttore che ha effettuato la raccolta o all'importatore;
- c) fornisce raccomandazioni sull'eventuale necessità di aggiornare le caratteristiche di composizione e altri parametri di qualità stabiliti nella presente direttiva;
- d) fornisce raccomandazioni in vista dell'istituzione di un laboratorio di riferimento dell'Unione.

3. La piattaforma è presieduta dalla Commissione, la quale adotta norme in merito alla composizione e ai metodi di lavoro della piattaforma. La Commissione può invitare esperti con competenze specifiche su base ad hoc.;

4) l'allegato I è così modificato:

- a) al punto 2, lettera b), il punto viii) è soppresso;
- b) al punto 3, il terzo trattino è sostituito dai seguenti:

«— essere stato surriscaldato, o

- essere stato ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini.».

Articolo 2

Modifiche della direttiva 2001/112/CE

La direttiva 2001/112/CE è così modificata:

1) l'articolo 3 è così modificato:

a) la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

«Il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio(*) si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, alle seguenti condizioni:

(*) Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).»;

b) al punto 1, la lettera b) è sostituita dalla seguente:

«b) In alternativa alle denominazioni di vendita di cui alla lettera a), l'allegato III fornisce un elenco di denominazioni specifiche. Se un operatore usa le denominazioni di cui all'allegato III, parte I, queste sono usate nella lingua e alle condizioni ivi specificate. Per quanto riguarda le denominazioni di cui all'allegato III, parte II, gli Stati membri in cui il prodotto è immesso sul mercato possono stabilire che tali denominazioni siano usate in una o più lingue ufficiali dell'Unione.»;

c) è inserito il punto seguente:

«4. La dicitura "i succhi di frutta contengono solo zuccheri naturalmente presenti" può comparire sull'etichetta nello stesso campo visivo della denominazione dei prodotti di cui al punto 1 dell'allegato I, parte I.»;

d) il punto 6 è sostituito dal seguente:

«6. Fatto salvo l'articolo 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011, nel caso di miscugli di succo di frutta da concentrato o succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri con succo di frutta o con succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri, nonché di nettare di frutta ottenuti interamente o parzialmente a partire da uno o più concentrati, l'etichettatura comporta la dicitura "da concentrato/i" o "parzialmente da concentrato/i", a seconda dei casi. Questa dicitura figura immediatamente accanto alla denominazione di vendita, bene in evidenza rispetto all'intero contesto e a caratteri chiaramente visibili.»;

2) l'articolo 6 è sostituito dal seguente:

«Articolo 6

Per la fabbricazione dei prodotti definiti nell'allegato I, parte I, si può ricorrere esclusivamente ai trattamenti e alle sostanze di cui all'allegato I, parte II e alle materie prime conformi all'allegato II della presente direttiva. Inoltre i nettari di frutta sono conformi all'allegato IV.»;

3) l'articolo 7 è così modificato:

a) il comma unico diventa paragrafo 1;

b) sono aggiunti i paragrafi seguenti:

«2. Alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati conformemente all'articolo 7 bis al fine di integrare la presente direttiva stabilendo norme concernenti le caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali dei prodotti di cui al punto 6, lettere a) e b), e al punto 7 dell'allegato I, parte I e l'uso dei processi autorizzati per ridurre gli zuccheri di cui al punto 3 di tale allegato, parte II.

3. La Commissione può adottare atti di esecuzione al fine di stabilire i metodi di analisi, tenendo conto delle norme internazionali e del progresso tecnico, per verificare se i prodotti di cui al punto 1, lettere a) e b), al punto 2, al punto 6, lettere a) e b), e al punto 7 dell'allegato I, parte I, sono conformi alla presente direttiva.

Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 7 *ter*, paragrafo 2.

Fino all'adozione dei pertinenti atti di esecuzione gli Stati membri di avvalgono, ove possibile, di metodi di analisi convalidati internazionalmente riconosciuti, come i metodi approvati del Codex Alimentarius, per verificare il rispetto della presente direttiva.»;

4) l'articolo 7 *bis* è così modificato:

a) il paragrafo 2 è sostituito dal seguente:

«2. Il potere di adottare atti delegati di cui all'articolo 7, paragrafo 1, è conferito alla Commissione per un periodo di cinque anni a decorrere dal 28 ottobre 2013. La Commissione elabora una relazione sulla delega di potere al più tardi nove mesi prima della scadenza del periodo di cinque anni. La delega di potere è tacitamente prorogata per periodi di identica durata, a meno che il Parlamento europeo o il Consiglio non si oppongano a tale proroga al più tardi tre mesi prima della scadenza di ciascun periodo.

Il potere di adottare atti delegati di cui all'articolo 7, paragrafo 2, è conferito alla Commissione per un periodo di cinque anni a decorrere dal 13 giugno 2024. La Commissione elabora una relazione sulla delega di potere al più tardi nove mesi prima della scadenza del periodo di cinque anni. La delega di potere è tacitamente prorogata per periodi di identica durata, a meno che il Parlamento europeo o il Consiglio non si oppongano a tale proroga al più tardi tre mesi prima della scadenza di ciascun periodo.»;

b) al paragrafo 3, il termine «articolo 7» è sostituito dai termini «articolo 7, paragrafi 1 e 2»;

c) al paragrafo 5, il termine «articolo 7» è sostituito dai termini «articolo 7, paragrafi 1 e 2»;

5) sono inseriti gli articoli seguenti:

«Articolo 7 *ter*

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi istituito dall'articolo 58, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 178/2002 in relazione all'articolo 7, paragrafo 3, della presente direttiva. Tale comitato è un comitato ai sensi del regolamento (UE) n. 182/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio (*).

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applica l'articolo 5 del regolamento (UE) n. 182/2011.

Qualora il comitato non esprima alcun parere, la Commissione non adotta il progetto di atto di esecuzione e si applica l'articolo 5, paragrafo 4, terzo comma, del regolamento (UE) n. 182/2011.

Articolo 7 *quater*

Entro il 14 giugno 2027, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione contenente una valutazione della fattibilità delle diverse possibilità di etichettatura che indichi il paese o i paesi d'origine in cui il frutto o i frutti utilizzati per la fabbricazione di un succo di frutta o della purea di frutta sono stati raccolti. Tale relazione è corredata, se del caso, di una proposta legislativa.

(*) Regolamento (UE) n. 182/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 febbraio 2011, che stabilisce le regole e i principi generali relativi alle modalità di controllo da parte degli Stati membri dell'esercizio delle competenze di esecuzione attribuite alla Commissione (GU L 55 del 28.2.2011, pag. 13).»;

6) gli allegati I e III sono modificati conformemente all'allegato I della presente direttiva;

7) nell'allegato IV, sezione I, la ventiquattresima riga, «Cotogne», è sostituita dalla seguente: «Cotogne (*Cydonia oblonga* L.) 50»;

8) nell'allegato V tra la righe «ribes neri» e «uva» è inserita la riga seguente:

«Cocco (*)	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5».
------------	--------------------------	-------

Articolo 3

Modifiche della direttiva 2001/113/CE

La direttiva 2001/113/CE è così modificata:

1) l'articolo 2 è così modificato:

a) la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

«Il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio(*) si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, alle condizioni seguenti:

(*) Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).»;

b) al punto 2 è aggiunto il comma seguente:

«A titolo di deroga al primo comma, gli Stati membri che non autorizzano l'utilizzo dei termini "marmellata" e "marmellata extra" per le denominazioni di vendita "confettura" e "confettura extra" di cui al primo e secondo trattino dell'allegato I, parte I, possono autorizzare sul loro territorio l'uso dell'indicazione "marmellata di frutta mista" o "marmellata di [x] frutti", dove x indica il numero dei frutti per le marmellate di agrumi fabbricate con tre o più frutti.»;

c) il punto 4 è soppresso;

d) il punto 5 è sostituito dal seguente:

«5. Le indicazioni di cui al punto 3 figurano, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione del prodotto»;

e) il punto 6 è soppresso;

2) l'articolo 4 è sostituito dal seguente:

«Articolo 4

Per la fabbricazione dei prodotti definiti nell'allegato I si può possono essere utilizzati soltanto gli ingredienti di cui all'allegato II e le materie prime conformi all'allegato III.»;

3) è inserito l'articolo seguente:

«Articolo 6 bis

Entro il 14 giugno 2027, la Commissione presenta al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione contenente una valutazione della fattibilità delle diverse possibilità di etichettatura che indichi il paese o i paesi d'origine in cui il frutto o i frutti utilizzati per la fabbricazione di confetture, gelatine e marmellate di agrumi e crema di marroni sono stati raccolti. Tale relazione è corredata, se del caso, di una proposta legislativa.»;

4) l'allegato I è modificato conformemente all'allegato II della presente direttiva;

5) l'allegato II è così modificato:

a) i trattini dal secondo al sesto sono sostituiti dai seguenti:

«— succo di frutta, concentrato o meno: solo nella confettura,

- succo di agrumi, concentrato o meno: nei prodotti ottenuti da altri frutti: solo nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra,
- succo di piccoli frutti rossi, concentrato o meno: solo nella confettura e confettura extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi, prugne e rabarbaro,
- succo di barbabietole rosse, concentrato o meno: solo nella confettura e gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne,
- oli essenziali di agrumi: solo nelle marmellate di agrumi e nelle marmellate-gelatine,»;

b) è aggiunto il trattino seguente:

- «— additivi alimentari autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (*) .

(*) Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).»;

6) nell'allegato III, parte B, punto 1, il quarto trattino è soppresso.

Articolo 4

Modifiche della direttiva 2001/114/CE

La direttiva 2001/114/CE è così modificata:

1) all'articolo 3, la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

«Il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio (*) si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, alle condizioni seguenti:

(*) Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).»;

2) l'allegato I è così modificato:

a) al punto 3, è aggiunta la lettera seguente:

- «d) La riduzione del tenore di lattosio del latte, mediante conversione in glucosio e galattosio. Le modifiche della composizione del latte derivanti da tale trattamento sono ammesse soltanto a condizione che siano indicate sull'imballaggio, in modo chiaramente visibile e leggibile e in caratteri indelebili. Tale indicazione lascia impregiudicato l'obbligo di un'etichettatura nutrizionale stabilito dal regolamento (UE) n. 1169/2011. Gli Stati membri possono limitare o vietare le modifiche della composizione del latte di cui alla presente lettera.»;

b) al punto 4, sono aggiunte le lettere seguenti:

- «c) Enzimi alimentari autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (*) .
- d) Additivi alimentari autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (**) .

(*) Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97 (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 7).

(**) Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).»;

3) nell'allegato II, la lettera a) è sostituita dalla seguente:

«a) In lingua inglese l'espressione "evaporated milk" designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera b).».

Articolo 5

Recepimento

1. Gli Stati membri adottano e pubblicano entro il 14 dicembre 2025, le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva. Essi comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni.

Essi applicano tali disposizioni a decorrere dal 14 giugno 2026.

Le disposizioni adottate dagli Stati membri contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di tale riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono stabilite dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni principali di diritto interno che adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 6

Misure transitorie

I prodotti immessi sul mercato o etichettati prima del 14 giugno 2026, in conformità delle direttive 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE, possono continuare a essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Articolo 7

Entrata in vigore

La presente direttiva entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Articolo 8

Destinatari

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il 14 maggio 2024

Per il Parlamento europeo

La presidente

R. METSOLA

Per il Consiglio

Il presidente

H. LAHBIB

ALLEGATO I

Gli allegati I e III della direttiva 2001/112/CE sono così modificati:

1) l'allegato I è così modificato:

a) nella parte I, lettera b), il primo paragrafo è sostituito dal seguente:

«Designa il prodotto ottenuto mediante ricostituzione del succo di frutta concentrato quale definito al punto 2, con acqua potabile che soddisfa i criteri stabiliti dalla direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio (*)

.

(*) Direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano (GU L 435 del 23.12.2020, pag. 1).»;

b) nella parte I sono aggiunti i punti seguenti:

«6. a) Succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri

Il prodotto ottenuto dal succo di frutta quale definito al punto 1, lettera a), nel quale la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30 % mediante un processo autorizzato alle condizioni stabilite nell'allegato I, parte II, punto 3, che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto.

Il succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri può essere ottenuto tramite miscelazione di succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri con succo di frutta, purea di frutta o entrambe.

b) Succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri

Il prodotto ottenuto da succo di frutta da concentrato quale definito al punto 1, lettera b), nel quale la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30 % mediante un processo autorizzato alle condizioni stabilite nella parte II, al punto 3, che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto oppure il prodotto ottenuto ricostituendo il succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri, quale definito al punto 7 con acqua potabile che soddisfa i criteri di cui alla direttiva (UE) 2020/2184.

Il succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri può essere ottenuto tramite miscelazione di succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri di uno o più dei prodotti seguenti: succo di frutta, succo di frutta da concentrato, succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri, purea di frutta concentrata e purea di frutta.

7. Succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri

Il prodotto ottenuto dal succo di frutta concentrato quale definito al punto 2 nel quale la quantità di zuccheri naturalmente presenti sia stata ridotta almeno del 30 % mediante un processo autorizzato alle condizioni stabilite al punto 3, della parte II che mantiene tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un prodotto di tipo medio, oppure il prodotto ottenuto dal succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri, quale definito al punto 6, lettera a), mediante eliminazione fisica di una determinata parte d'acqua. Se il prodotto è destinato al consumo diretto, l'eliminazione deve essere almeno pari al 50 % della parte d'acqua.»;

c) la parte II è così modificata:

i) il punto 2 è così modificato:

— il secondo trattino è sostituito dai seguenti:

«— additivi alimentari autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 1333/2008; tuttavia, gli edulcoranti non sono consentiti nella fabbricazione dei prodotti elencati del presente allegato, parte I, ad eccezione dei nettari di frutta.»;

— il terzo trattino è sostituito dal seguente:

«— per i succhi di frutta, i succhi di frutta da concentrato, i succhi di frutta concentrati, i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri, i succhi di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri e i succhi di frutta concentrati a tasso ridotto di zuccheri: l'aroma, la polpa e le cellule restituiti.»;

— il quinto trattino è sostituito dal seguente:

«— per i nettari di frutta: l'aroma, la polpa e le cellule restituiti; zuccheri e/o miele fino a un massimo del 20 % del peso totale dei prodotti finiti di cui all'allegato IV, parte I, del 15 % del peso totale dei prodotti finiti di cui all'allegato IV, parte II, e del 10 % del peso totale dei prodotti finiti di cui all'allegato IV, parte III; e/o edulcoranti.

L'indicazione che al nettare di frutta non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti, inclusi gli edulcoranti quali definiti nel regolamento (CE) n. 1333/2008. Se è presente tale indicazione, sull'etichetta figura altresì l'indicazione seguente: "contiene naturalmente zuccheri";»

— il settimo trattino è sostituito dal seguente:

«— per i prodotti di cui alla parte I, punti da 1 a 7, al fine di correggerne il gusto acido: succo di limone e/o di limetta e/o succo concentrato di limone e/o di limetta in quantità non superiore ai 3 g per litro di succo, espresso in acido citrico anidro;»

— è aggiunto il trattino seguente:

«— per i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri e succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri da concentrato: acqua nella misura strettamente necessaria a ripristinare l'acqua persa come risultato del processo di riduzione dello zucchero.»;

ii) il punto 3 è così modificato:

— il tredicesimo trattino è sostituito dal seguente:

«— proteine vegetali derivate da frumento, piselli, patate o semi di girasole a fini di chiarificazione;»

— è aggiunto il trattino seguente:

«— solo per i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri, i succhi di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri e i succhi di frutta concentrati a tasso ridotto di zuccheri: i processi per ridurre la quantità di zuccheri presenti naturalmente, nella misura in cui mantengono tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto, ossia filtrazione su membrana e fermentazione mediante lievito.»;

2) l'allegato III è sostituito dal seguente:

«ALLEGATO III

DENOMINAZIONI SPECIFICHE DI TALUNI PRODOTTI ELENCATI NELL'ALLEGATO I

I. Denominazioni specifiche che possono essere utilizzate solo nella lingua della denominazione

a) "vruchtendrank", per i nettari di frutta;

b) "Süßmost" deve essere utilizzata solo in concomitanza con le denominazioni "Fruchtsaft" o "Fruchtnektar":

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

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

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

d) i) "æblemost", sinonimo di succo di mela;

ii) "æblemost fra koncentrat", sinonimo di succo di mela da concentrato;

- e) i) “sur ... saft”, completata dall’indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, per i succhi senza aggiunta di zuccheri, ottenuti dai ribes neri, dalle ciliegie, dai ribes rossi, dai ribes bianchi, dai lamponi, dalle fragole o dalle bacche di sambuco,
 - ii) “sød... saft” o “sødet... saft”, completata dall’indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, per i succhi di questa stessa frutta, addizionati con più di 200 g di zuccheri per litro;
 - f) “äppelmust/äpplemust”, sinonimo di succo di mela;
 - g) “mosto”, sinonimo di succo di uva;
 - h) “smiltsērķšķu sula ar cukuru” o “astelpaju mahl suhkruga” o “słodzony sok z rokitnika” per i succhi ottenuti dal frutto dell’olivello spinoso, addizionati con non più di 140 g di zuccheri per litro.
- II. Denominazioni specifiche che possono essere utilizzate in una o più lingue ufficiali dell’Unione
- a) “acqua di cocco”, per il prodotto che è estratto direttamente dalla noce di cocco senza spremere la polpa di cocco, come sinonimo di succo di cocco.».
-

ALLEGATO II

L'allegato I della direttiva 2001/113/CE è così modificato:

1) la parte I è così modificata:

a) il primo e il secondo trattino sono sostituiti dai seguenti:

«— La “confettura” è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, tuttavia, la confettura può essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

Per tenere conto dei termini comunemente utilizzati dai consumatori, gli Stati membri possono comunque autorizzare, sul loro territorio, l'utilizzo del termine “marmellata” per la denominazione di vendita “confettura”, salvo nel caso della confettura di agrumi.

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

— 450 g in generale,

— 350 g per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne,

— 180 g per lo zenzero,

— 230 g per il pomo di acagiù,

— 80 g per il frutto di granadiglia.

— La “confettura extra” è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di 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, more, ribes neri, mirtilli e ribes rossi può essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di queste specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

Per tenere conto dei termini comunemente utilizzati dai consumatori, gli Stati membri possono comunque autorizzare, sul loro territorio, l'utilizzo del termine “marmellata extra” per la denominazione di vendita “confettura extra”, salvo nel caso della confettura extra di agrumi.

I frutti seguenti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione di confettura extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

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

— 500 g in generale,

— 450 g per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne,

— 280 g per lo zenzero,

— 290 g per il pomo di acagiù,

— 100 g per il frutto di granadiglia.»;

b) il quinto e il sesto trattino sono sostituiti dai seguenti:

«— La “marmellata di agrumi” è la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti, ottenuti a partire da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze. Nella denominazione di vendita “marmellata di agrumi”, il termine “agrumi” può essere sostituito dal nome dell'agrume utilizzato.

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

— La denominazione “marmellata-gelatina” può essere utilizzata quando il prodotto definito “marmellata di agrumi” è esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza finemente tagliata.»;

2) la parte II è sostituita dalla seguente:

«II. I prodotti definiti nella parte I devono presentare un tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, uguale o superiore al 60 %, eccettuati i prodotti che soddisfano i requisiti del regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio (*) per quanto riguarda lo zucchero ridotto, e dei prodotti nei quali gli zuccheri sono stati totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti.

Fatto salvo l'articolo 17, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1169/2011, gli Stati membri possono autorizzare, per tener conto di taluni casi particolari, le denominazioni riservate per i prodotti definiti nella parte I, che presentano un tenore di sostanza secca solubile inferiore al 60 %.

(*) Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (GU L 404 del 30.12.2006, pag. 9).».