

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**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

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

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

considerando quanto segue:

(1) Occorre semplificare talune direttive verticali nel settore dei prodotti alimentari per tener conto 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'11-12 dicembre 1992, confermate dal Consiglio europeo di Bruxelles del 10-11 dicembre 1993.

(2) La direttiva 79/693/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 ⁽⁴⁾, 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.

(3) Con detta direttiva si è mirato quindi 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.

(4) La direttiva 79/693/CEE dovrebbe essere adeguata alla legislazione comunitaria generale applicabile a tutti i prodotti alimentari, in particolare a quella relativa all'etichettatura, ai coloranti, agli edulcoranti e agli altri additivi autorizzati e, per motivi di chiarezza, dovrebbe essere rifusa in un nuovo testo al fine di rendere più accessibili le norme relative alle condizioni di produ-

zione e di immissione in commercio delle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni.

(5) Le regole generali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, enunciate dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁵⁾, dovrebbero applicarsi fatte salve alcune condizioni.

(6) 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.

(7) Secondo i principi di sussidiarietà e di proporzionalità definiti dall'articolo 5 del trattato, l'obiettivo di stabilire definizioni e regole comuni per i prodotti interessati e di allineare le disposizioni alla normativa comunitaria generale sui prodotti alimentari non può essere sufficientemente realizzato dagli Stati membri e può dunque, data la natura della presente direttiva, essere realizzato meglio a livello comunitario. La presente direttiva non va al di là di quanto necessario per il raggiungimento di tale obiettivo.

(8) Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva sono adottate in base alla decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ⁽⁶⁾.

(9) Per evitare che si creino nuovi ostacoli alla libera circolazione, occorre che gli Stati membri non adottino, per i prodotti indicati, disposizioni nazionali 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 da forno fini, pasticceria o biscotteria.

⁽¹⁾ GU C 231 del 9.8.1996, pag. 27.

⁽²⁾ GU C 279 dell'1.10.1999, pag. 95.

⁽³⁾ GU C 56 del 24.2.1997, pag. 20.

⁽⁴⁾ GU L 205 del 13.8.1979, pag. 5. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 88/593/CEE (GU L 318 del 25.11.1988, pag. 44).

⁽⁵⁾ GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.

⁽⁶⁾ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

Articolo 2

La direttiva 2000/13/CE si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, alle condizioni in appresso:

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

Tuttavia le denominazioni di cui all'allegato I possono essere utilizzate a titolo complementare e conformemente agli usi per designare altri prodotti che non possono essere confusi con i prodotti definiti nell'allegato I.

- 2) La denominazione di vendita è completata dall'indicazione del frutto o dei frutti utilizzati in ordine decrescente rispetto al peso delle materie prime utilizzate. Tuttavia, per i prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti utilizzati può essere sostituita dalla dicitura «frutti misti», da un'indicazione simile o da quella del numero di frutti utilizzati.
- 3) L'etichettatura indica il contenuto di frutta mediante la dicitura «... grammi di frutta per 100 grammi» di prodotto finito, se del caso previa detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi.
- 4) L'etichettatura indica il tenore totale di zuccheri mediante la dicitura «zuccheri ... grammi per 100 grammi»; la cifra indicata rappresenta il valore rifratto metrico del prodotto finito, determinato a 20 °C, con una tolleranza di ± 3 gradi rifratto metrici.

Tuttavia, tale indicazione non deve essere riportata allorché un'informazione nutrizionale sugli zuccheri figura nell'etichettatura in applicazione della direttiva 90/496/CEE ⁽¹⁾.

- 5) Le indicazioni di cui al punto 3 e al punto 4, primo comma, figurano, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.
- 6) Allorché il tenore residuo di anidride solforosa è superiore a 10 mg/kg, la sua presenza deve essere menzionata nell'elenco degli ingredienti in deroga all'articolo 6, paragrafo 4, della direttiva 2000/13/CE.

Articolo 3

Per i prodotti di cui all'allegato I, gli Stati membri si astengono dall'adottare disposizioni nazionali non previste dalla presente direttiva.

Articolo 4

Fatte salve la direttiva 89/107/CEE ⁽²⁾ o le disposizioni adottate ai fini della sua attuazione, per la fabbricazione dei prodotti definiti nell'allegato I possono essere utilizzati soltanto gli ingredienti di cui all'allegato II e le materie prime conformi all'allegato III.

⁽¹⁾ GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40.

⁽²⁾ GU L 40 dell'11.12.1989, pag. 27. Direttiva modificata dalla direttiva 94/34/CE (GU L 237 del 10.9.1994, pag. 1).

Articolo 5

Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva concernenti i punti citati in seguito sono adottate conformemente alla procedura di regolamentazione di cui all'articolo 6, paragrafo 2:

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

Articolo 6

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per i prodotti alimentari (in seguito denominato «il comitato») istituito dall'articolo 1 della decisione 69/414/CEE ⁽³⁾.

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

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

3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 7

La direttiva 79/693/CEE è abrogata a decorrere dal 12 luglio 2003.

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 12 luglio 2003. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Le 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 12 luglio 2003,
- vietare l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva, a decorrere dal 12 luglio 2004.

Tuttavia, l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva, ma etichettati anteriormente al 12 luglio 2004 in conformità della direttiva 79/693/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 di un siffatto riferimento al momento della loro pubblicazione ufficiale. La procedura da seguire per il riferimento è adottata dagli Stati membri.

⁽³⁾ GU L 291 del 19.11.1969, pag. 9.

Articolo 9

La presente direttiva entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 10

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 20 dicembre 2001.

Per il Consiglio

Il Presidente

C. PICQUÉ

ALLEGATO I

DENOMINAZIONI E DEFINIZIONI DEI PRODOTTI

I. DEFINIZIONI

- 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.

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

- 350 g in generale,
- 250 g per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne,
- 150 g per lo zenzero,
- 160 g per il pomo di acagiù,
- 60 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, mirtili 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.

I frutti seguenti mescolati ad altri non possono essere impiegati per la produzione di confetture 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:

- 450 g in generale,
- 350 g per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e cotogne,
- 250 g per lo zenzero,
- 230 g per il pomo di acagiù,
- 80 g per il frutto di granadiglia.

- La «gelatina» è la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri e del succo e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta.

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

- Tuttavia, nel caso della «gelatina extra», la quantità di succo di frutta e/o estratto acquoso utilizzata per la fabbricazione di 1 000 g di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra. Dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi. I frutti seguenti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione della gelatina extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori.

- La «marmellata» 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.

La quantità di agrumi impiegata 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» designa il prodotto esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza finemente tagliata.

- La «crema di marroni» è la mescolanza, portata alla consistenza appropriata, di acqua, zuccheri e non meno di 380 g di purea di marroni (di Castanea Sativa) per 1 000 g di prodotto finito.

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 nei quali gli zuccheri sono stati totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti.

Fatto salvo l'articolo 5, paragrafo 1, della direttiva 2000/13/CE, gli Stati membri possono, tuttavia, 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 %.

III. In caso di mescolanza, i tenori minimi fissati nella parte I, per le diverse specie di frutta sono ridotti in proporzione alle percentuali impiegate.

ALLEGATO II

Ai prodotti definiti nell'allegato I possono essere addizionati i seguente ingredienti:

- miele, come definito nella direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa al miele ⁽¹⁾: in tutti i prodotti in cui sostituisce totalmente o parzialmente gli zuccheri,
- succo di frutta: solo nella confettura,
- succo di agrumi: nei prodotti ottenuti da altri frutti: solo nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra,
- succo di piccoli frutti rossi: solo nella confettura e confettura extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi, prugne e rabarbaro,
- succo di barbabietole rosse: solo nella confettura e gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne,
- oli essenziali di agrumi: solo nelle marmellate e nelle marmellate-gelatine,
- oli e grassi commestibili in quanto agenti antischiumogeni: in tutti i prodotti,
- pectina liquida: in tutti i prodotti,
- scorze di agrumi: nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra,
- foglie di *Pelargonium odoratissimum*: nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra, quando sono ottenute da cotogne,
- sostanze alcoliche, vino e vino liquoroso, noci, erbe aromatiche, spezie, vaniglia ed estratti di vaniglia: in tutti i prodotti,
- vanillina: in tutti i prodotti.

⁽¹⁾ Vedi pagina 47 della presente Gazzetta ufficiale.

ALLEGATO III

A. DEFINIZIONI

Ai fini della presente direttiva si applicano le seguenti definizioni.

1) Frutto:

- freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione, non privati di alcuno dei suoi componenti essenziali, giunti al grado di maturazione adeguato, dopo pulitura, mondata e spuntatura,
- sono equiparati alla frutta, ai fini della presente direttiva, i pomodori, le parti commestibili dei fusti del rabarbaro, le carote, le patate dolci, i cetrioli, le zucche, i meloni e le angurie,
- il termine «zenzero» designa le radici commestibili dello zenzero, conservate o fresche. Lo zenzero può essere essiccato o conservato nello sciroppo.

2) Polpa (di frutta):

si intende la parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi; tale parte commestibile può essere tagliata in pezzi o schiacciata, ma non ridotta in purea.

3) Purea (di frutta):

si intende la parte commestibile del frutto intero, se necessario sbucciato o privato dei semi; tale parte commestibile è ridotta in purea mediante setacciatura o altro procedimento simile.

4) Estratto acquoso (di frutta):

si intende l'estratto acquoso di frutta che, fatte salve le perdite inevitabili dovute alle buone pratiche di fabbricazione, contiene tutti i costituenti solubili nell'acqua della frutta utilizzata.

5) Zuccheri

Sono autorizzati:

- 1) gli zuccheri definiti nella direttiva 2001/111/CE ⁽¹⁾;
- 2) lo sciroppo di fruttosio;
- 3) gli zuccheri estratti dalla frutta;
- 4) lo zucchero bruno.

B. TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME

1. I prodotti definiti nella parte A, punti da 1 a 4, possono subire i trattamenti seguenti:

- trattamenti mediante il calore o il freddo,
- liofilizzazione,
- concentrazione, sempreché vi si prestino tecnicamente,
- eccettuate le materie prime utilizzate per la fabbricazione di prodotti «extra»: uso di anidride solforosa (E 220) o di sali (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227) come ausilio per la fabbricazione, purché il tenore massimo di anidride solforosa fissato nella direttiva 95/2/CE non sia superato nei prodotti definiti nell'allegato I, parte I (Definizioni).

2. Le albicocche e le prugne destinate alla fabbricazione di confettura possono anche subire trattamenti di disidratazione diversi dalla liofilizzazione.

3. Le scorze di agrumi possono essere conservate in salamoia.

⁽¹⁾ Vedi pagina 53 della presente Gazzetta ufficiale.