

**Denominazione di vendita e definizione 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° Z
- b) tenore di zucchero invertito non più dello 0,1 % in peso
- c) perdita all'essiccazione non più dello 0,1 % in peso.

**2. Zucchero o zucchero bianco**

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

- a) polarizzazione non meno del 99,7° Z
- b) tenore di zucchero invertito non più dello 0,04 % in peso
- c) perdita all'essiccazione non più dello 0,06 % in peso.
- d) tipo di colore non più di 9 punti determinati conformemente all'allegato II, lettera a).

**3. Zucchero raffinato o zucchero bianco raffinato**

Il prodotto rispondente alle caratteristiche di cui al punto 2, lettere a), b) e c) e il cui numero totale di punti, determinato conformemente alle disposizioni dell'allegato II non supera 8 né:

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

**4. Zucchero liquido**

la soluzione acquosa di saccarosio rispondente alle caratteristiche seguenti:

- a) sostanza secca non meno del 62 % in peso
- b) tenore di zucchero invertito (quoziente del fruttosio per il destrosio:  $1 \pm 0,2$ ) non più del 3 % in peso sulla sostanza secca
- c) ceneri conduttimetriche non più dello 0,1 % in peso sulla sostanza secca, determinate conformemente all'allegato II, lettera b)
- d) colorazione della soluzione non più di 45 unità ICUMSA.

**5. Zucchero liquido invertito**

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

- a) sostanza secca non meno del 62 % in peso

- b) tenore di zucchero invertito (quoziente di fruttosio per il destrosio:  $1 \pm 0,1$ ) non meno del 3 % ma non più del 50 % in peso sulla sostanza secca
- c) ceneri conduttimetriche non più dello 0,4 % in peso sulla sostanza secca, determinato conformemente all'allegato II, lettera b).

#### 6. Sciroppo di zucchero invertito

La soluzione acquosa, eventualmente cristallizzata, di saccarosio parzialmente invertito mediante idrolisi, nella quale il tenore di zucchero invertito (quoziente del fruttosio per il destrosio:  $1 \pm 0,1$ ) 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) e c).

#### 7. Sciroppo di glucosio

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

- a) sostanza secca non meno del 70 % in peso
- b) equivalente destrosio non meno del 20 % in peso sulla sostanza secca, espresso in D-glucosio
- c) ceneri solfatate non più dell'1 % in peso sulla sostanza secca.

#### 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 b) e c).

#### 9. Destrosio o 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.

#### 10. Destrosio o destrosio anidro

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) e c).

#### 11. Fruttosio

D-fruttosio depurato e cristallizzato rispondente alle caratteristiche seguenti:

- tenore di fruttosio min. 98 %
- tenore di glucosio max. 0,5 %
- perdita all'essiccazione non più dello 0,5 % in peso
- ceneri conduttimetriche non più dello 0,1 % in peso determinato conformemente all'allegato II, lettera b).

ALLEGATO II  
(articolo 3, comma 3, lettera a), e allegato I)

**Metodo di determinazione del tipo di colore, del contenuto di ceneri conduttimetriche e della colorazione della soluzione dello zucchero (bianco) e dello zucchero (bianco) raffinato.**

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 Braunschweig, di cui al capitolo 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;
- 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 al capitolo A, punto 1, dell'allegato del regolamento (CEE) n. 1265/69;
- c) per quanto riguarda la colorazione della soluzione, a 7,5 unità determinate secondo il metodo ICUMSA di cui al capitolo A, punto 3, dell'allegato del regolamento (CEE) n. 1265/69.