

## **DECRETO LEGISLATIVO 21 Maggio 2004, n. 151**

**Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.**

**Gazzetta Ufficiale n. 141 del 18-6-2004**

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 3 febbraio 2003, n. 14, ed in particolare gli articoli 1 e 2 e l'allegato B;

Vista la direttiva 2001/112/CE del Consiglio del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 9 gennaio 2004;

Considerato che la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano non ha espresso il prescritto parere nel termine di cui all'articolo 2, comma 3, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281;

Acquisiti i pareri delle competenti Commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 21 maggio 2004;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle attività produttive, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, della salute, delle politiche agricole e forestali e per gli affari regionali;

E m a n a

il seguente decreto legislativo:

### **Art. 1.**

#### **Campo di applicazione**

1. Il presente decreto si applica ai succhi di frutta e prodotti analoghi, destinati all'alimentazione umana e definiti all'allegato I.

2. Ai prodotti definiti all'allegato III si applicano le disposizioni previste dal presente decreto per i medesimi prodotti dell'allegato I a cui si riferiscono.

3. Il presente decreto non si applica ai succhi e ai nettari ottenuti da materie prime diverse dalla frutta.

### **Art. 2.**

#### **Aggiunte**

1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere aggiunti:

a) vitamine e sali minerali alle condizioni stabilite dal decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77;

b) la polpa e le cellule come definiti all'allegato II;

- c) sali di acido tartarico soltanto per i succhi di uva o mosto d'uva;
  - d) zuccheri, ai prodotti di cui all'allegato I, punti 1, 2, 3 e 4, diversi dai succhi di pera e di uva, per correggerne il gusto acido, in quantita', espressa in sostanza secca, non superiore a 15 grammi per litro di succo, o per dolcificare il prodotto, in quantita', espressa in sostanza secca, non superiore a 150 grammi per litro di succo;
  - e) nei prodotti di cui all'allegato I, punti 1, 2, 3, 4 e 5, al fine di correggerne il gusto acido, succo di limone o succo concentrato di limone o entrambi in quantita' non superiore a 3 grammi per litro di succo, espresso in acido citrico anidro;
  - f) biossido di carbonio come ingrediente;
  - g) gli additivi di cui al decreto del Ministro della sanita' 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modificazioni.
2. E' vietata l'aggiunta contestuale di zuccheri e di succo di limone, concentrato o non, o di sostanze acidificanti di cui al decreto del Ministro della sanita' 27 febbraio 1996, n. 209, ai prodotti di cui all'allegato I, punti 1, 2, 3 e 4.

### **Art. 3.**

#### **Trattamenti e sostanze in essi utilizzati**

1. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere sottoposti ai seguenti trattamenti nei quali possono essere utilizzate le sostanze indicate:
- a) processi meccanici di estrazione;
  - b) abituali processi fisici ed i processi di estrazione ad acqua (diffusione) della parte commestibile dei frutti, diversi dall'uva, destinati alla fabbricazione di succhi di frutta concentrati, purché i succhi di frutta concentrati ottenuti soddisfino quanto disposto all'allegato I, punti 1 e 2;
  - c) la desolfitazione tramite processi fisici, per i succhi di uva, qualora l'uva sia stata solfitata mediante biossido di zolfo, purché la quantita' totale di anidride solforosa nel prodotto finito non sia superiore a 10 mg/litro;
  - d) enzimi pectolitici;
  - e) enzimi proteolitici;
  - f) enzimi amilolitici;
  - g) gelatina alimentare;
  - h) tannino;
  - i) bentonite;
  - l) gel di silice;
  - m) carboni;
  - n) coadiuvanti di filtrazione e agenti precipitanti chimicamente inerti, cellulosa, perlite, diatomite lavata, poliamide insolubile, polistirene, polivinilpolipirrolidone), conformi alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, e successive modificazioni, relative ai materiali ed agli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari;
  - o) coadiuvanti di assorbimento chimicamente inerti conformi alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777, e successive modificazioni, relative ai materiali ed agli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari, utilizzati per ridurre il tenore di limonoidi e naringina

del succo di agrumi senza incidere in modo rilevante sul tenore di glucosidi dei limonoidi, di acido, di zuccheri, compresi gli oligosaccaridi, o di minerali.

#### **Art. 4.**

##### **Denominazioni di vendita e altre indicazioni**

1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, si applica il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, e le disposizioni di cui ai commi 2, 3, 4, 5 e 6.

2. Si applicano le seguenti particolari disposizioni:

a) la denominazione di vendita dei succhi di frutta ai quali sono stati aggiunti zuccheri, ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d), deve essere completata dalla dicitura «zuccherato» o «con aggiunta di zuccheri» seguita dall'indicazione del tenore massimo degli zuccheri aggiunti, calcolato in sostanza secca ed espresso in grammi per litro;

b) la dicitura «a base di succo concentrato» o «a base di succhi concentrati» ovvero «parzialmente a base di succo concentrato» o «parzialmente a base di succhi concentrati» a seconda dei casi, deve figurare nell'etichettatura delle miscele di succo di frutta e di succo di frutta ottenuto da concentrato, e di nettare di frutta ottenuto interamente o parzialmente da concentrato; questa dicitura figura immediatamente accanto alla denominazione di vendita, bene in evidenza rispetto all'intero contesto e a caratteri chiaramente visibili;

c) il contenuto minimo di succo di frutta, di purea di frutta o della miscela di tali ingredienti deve rispettare i contenuti minimi di frutta di cui all'allegato IV e deve figurare nell'etichettatura dei nettari di frutta con la dicitura «frutta...% minimo», nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

3. La ricomposizione dello stato d'origine, mediante sostanze a ciò strettamente necessarie, dei prodotti definiti nell'allegato I, punti 1 e 2, non comporta l'obbligo di indicare dette sostanze nell'elenco degli ingredienti. L'aggiunta di polpa e cellule ai succhi di frutta di cui all'allegato I deve figurare nell'etichettatura.

4. I succhi di frutta di cui all'allegato I, punto 3, non destinati al consumatore, riportano una dicitura indicante la presenza e la quantità di zuccheri aggiunti o di succo di limone o di sostanze acidificanti aggiunte ai sensi del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modificazioni; tale menzione è riportata sull'imballaggio oppure su un'etichetta appostavi oppure su un documento commerciale.

5. Le denominazioni di vendita indicate all'allegato I sono riservate ai prodotti definiti nel medesimo allegato e sono utilizzate nel commercio per designare i prodotti stessi; in alternativa, e con i medesimi effetti e obblighi, possono essere utilizzate le denominazioni di cui all'allegato III, alle condizioni e nelle lingue ivi indicate.

6. Agli effetti del comma 5, se il prodotto è fabbricato con una sola specie di frutto, l'indicazione della specie sostituisce il nome «frutta»; se il prodotto è fabbricato con due o più specie, salvo quando viene utilizzato il succo di limone alle condizioni stabilite dall'articolo 2, la denominazione di vendita è completata

dall'indicazione della frutta utilizzata, in ordine decrescente di volume dei succhi o delle puree di frutta; tuttavia nel caso di prodotti fabbricati con almeno tre frutti, l'indicazione della frutta utilizzata puo' essere sostituita dalla dicitura «piu' specie di frutta» o «piu' frutti», da un'indicazione simile o dal numero delle specie di frutta utilizzate.

#### **Art. 5.** **Abrogazione**

1. E' abrogato il decreto del Presidente della Repubblica 18 maggio 1982, n. 489, e successive modificazioni.

#### **Art. 6.** **Sanzioni**

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti definiti all'allegato I e all'allegato III per prodotti non conformi alle caratteristiche per essi stabilite dal presente decreto, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro tremila ad euro novemila.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque aggiunge ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, sostanze diverse da quelle consentite ai sensi dell'articolo 2, comma 1, o chiunque viola l'articolo 2, comma 2, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro tremila ad euro novemila.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque sottopone prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, a trattamenti diversi o utilizza sostanze diverse da quelli consentiti ai sensi dell'articolo 3, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro tremila ad euro novemila.

4. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 4, commi 2, 3 e 4, e' assoggettato alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro duemila ad euro seimila.

#### **Art. 7.** **Norme transitorie**

1. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, conformi alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto possono continuare ad essere commercializzati fino all'11 luglio 2004.

2. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, etichettati anteriormente al 12 luglio 2004 in conformita' alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto possono continuare ad essere commercializzati fino ad esaurimento.

#### **Art. 8.** **Entrata in vigore**

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della

Repubblica italiana.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

Dato a Roma, addì 21 maggio 2004

CIAMPI

Berlusconi, Presidente del Consiglio  
dei Ministri  
Buttiglione, Ministro per le politiche  
comunitarie  
Marzano, Ministro delle attività  
produttive  
Frattini, Ministro degli affari esteri  
Castelli, Ministro della giustizia  
Tremonti, Ministro dell'economia e  
delle finanze  
Sirchia, Ministro della salute  
Alemanno, Ministro delle politiche  
agricole e forestali  
La Loggia, Ministro per gli affari  
regionali

Visto, il Guardasigilli: Castelli

#### **Allegato I (previsto dall'articolo 1, comma 1)**

#### **DENOMINAZIONE DI VENDITA E DEFINIZIONE DEI PRODOTTI**

##### 1. Succo di frutta:

è il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene. L'aroma, la polpa e le cellule del succo che sono separati durante la lavorazione possono essere restituiti allo stesso succo.

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

##### 2. Succo di frutta da concentrato:

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

Il prodotto così ottenuto deve presentare le caratteristiche organolettiche e analitiche almeno equivalenti a quelle di un succo di tipo medio ottenuto a partire da frutta della stessa specie ai

sensi del punto 1.

3. Succo di frutta concentrato:

e' il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o piu' specie, mediante eliminazione fisica di una determinata quantita' d'acqua. Se il prodotto e' destinato al consumo diretto, questa eliminazione deve essere almeno pari al 50 per cento.

4. Succo di frutta disidratato o in polvere:

e' il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o piu' specie, mediante eliminazione fisica della quasi totalita' dell'acqua.

5. Nettare di frutta:

e' il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto con l'aggiunta d'acqua e di zuccheri, di miele o di entrambi ai prodotti definiti ai punti 1, 2, 3 e 4, alla purea di frutta o ad una miscela di questi prodotti e che e' conforme a quanto prescritto all'allegato IV.

L'aggiunta di zuccheri e' consentita nel limite massimo del 20 per cento in peso rispetto al peso totale del prodotto finito.

Nella produzione dei nettari senza zuccheri aggiunti o con debole apporto energetico, gli zuccheri sono sostituiti totalmente o parzialmente da edulcoranti, ai sensi del decreto del Ministro della sanita' 27 febbraio 1996, n. 209.

I frutti elencati nella seconda e terza parte dell'allegato IV, nonche' le albicocche possono costituire, singolarmente o in miscela, la base per la produzione di nettari di frutta senza aggiunta di zuccheri, miele e/o edulcoranti.

## **Allegato II (previsto dall'articolo 2, comma 1, lettera b)) DEFINIZIONI DELLE MATERIE PRIME**

Si intende per:

1. Frutto, tutte le specie di frutta. Il pomodoro non e' considerato frutta.

2. Purea di frutta, il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto mediante setacciatura della parte commestibile dei frutti interi o senza buccia, senza eliminazione di succo.

3. Purea concentrata di frutta, il prodotto ottenuto dalla purea di frutta mediante eliminazione di una determinata quantita' di acqua di costituzione.

4. Zuccheri:

a) per la produzione dei nettari: gli zuccheri definiti dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/111/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, lo sciroppo di fruttosio e gli zuccheri derivati dalla frutta;

b) per la produzione di succo di frutta concentrato: gli zuccheri destinati all'alimentazione umana definiti dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/111/CE e lo sciroppo di fruttosio;

c) per la produzione dei succhi di frutta: gli zuccheri di cui alla lettera b) con contenuto di acqua inferiore a 2 per cento;

d) ai fini dell'indicazione nell'elenco degli ingredienti lo zucchero estratto dall'uva puo' essere designato «zucchero d'uva».

5. Miele, il prodotto definito dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del

20 dicembre 2001.

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

**Allegato III (previsto dall'articolo 1, comma 2)**

**DENOMINAZIONI SPECIFICHE, ALTERNATIVE A QUELLE DI PRODOTTI DEFINITI ALL'ALLEGATO I, ALLE CONDIZIONI INDICATE**

1. Vruchtendrank per i nettari di frutta.
2. Sussmost utilizzata in concomitanza con le denominazioni «Fruchtsaft» o «Fruchtnektar»:
  - a) per i nettari di frutta ottenuti esclusivamente da succhi di frutta, da succhi concentrati di frutta o da una miscela di tali prodotti, non idonei al consumo tal quali per il loro elevato grado di acidità naturale;
  - b) per i succhi di frutta ottenuti da pere, con eventuale aggiunta di mele, ma senza aggiunta di zuccheri.
3. Succo e polpa o Sumo e polpa per i nettari di frutta ottenuti esclusivamente da purea di frutta, anche concentrata.
4. Ablemest, per i succhi di mela senza aggiunta di zuccheri.
5. Sur ... saft completata dall'indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, per i succhi senza aggiunta di zuccheri ottenuti da ciliegie, da ribes bianchi, rossi e neri, da lamponi, da fragole o da bacche di sambuco.
6. Sod ... saft o Sodet ... saft completata dall'indicazione in lingua danese della frutta utilizzata, di cui al punto 5, addizionati con più di 200 grammi di zuccheri per litro.
7. Applemust, per i succhi di mela senza aggiunta di zuccheri.
8. Mosto sinonimo di succo di uva.