

(Documento esplicativo per il recepimento delle direttive – modello non vincolante*)

Direttiva: 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 maggio 2024

Scadenza/e del recepimento: 14 dicembre 2025

Dettagli sul referente (Commissione + Stati membri):

Titolo completo delle misure nazionali di recepimento (+ citazioni usate di seguito e *link* diretto se esistente):

- Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 179 “Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele” (GU n.168 del 20-07-2004)
- Decreto Legislativo 19 febbraio 2014, n. 20 “Attuazione della direttiva 2012/12/UE, che modifica la direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana” (GU n.57 del 10-3-2014)
- Decreto Legislativo 20 febbraio 2004, n. 50 “Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana” (GU n.30 del 28-2-2004)
- Decreto Legislativo 8 ottobre 2011, n. 175 “Attuazione della direttiva 2007/61/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana” (GU n.257 del 04-11-2011)

Informazioni sul contesto generale relative al recepimento della direttiva nell'ordinamento Giuridico nazionale (se utile): Mediante un decreto legislativo si procederà all'aggiornamento delle disposizioni contenute nei quattro decreti legislativi attualmente in vigore

Tabella di concordanza:

Aggiornata il:

Direttiva		Misure nazionali di recepimento**		Informazioni aggiuntive fornite dai servizi della Commissione	Commenti/spiegazioni da parte dello Stato membro/ <i>Link</i> alla versione consolidate se disponibile
Articolo/i/Paragrafo/i	Disposizione/i/ Descrizione dell'obbligo	Articolo/i/Comma/i	Testo della/delle disposizione/i		



1.1 lett. a) Modifiche della direttiva 2001/110/CE	Aggiornamento riferimento al reg. UE 1169/2011	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, art. 3 comma 1	b) all'articolo 3: 1) il comma 1 è sostituito dal seguente: «1. Al miele si applica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, nonché le disposizioni indicate ai commi 2 e 3.».		
1.1 lett. b) Modifiche della direttiva 2001/110/CE	Eliminazione della categoria di "miele filtrato"	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, art. 3, comma 2, lett. b)	2) al comma 2: 2.1) alla lettera b) le parole: «del miele filtrato,» sono soppresse;		
1.1 lett. b) Modifiche della direttiva 2001/110/CE	Introduzione della dicitura "unicamente ad uso culinario" per la categoria di miele industriale.	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, art. 3, comma 2, lett. c)	«il miele per uso industriale deve riportare, nell' immediata prossimità della denominazione del prodotto, la menzione "unicamente ad uso culinario"»		
1.1 lett. b) Modifiche della direttiva 2001/110/CE	Eliminazione della categoria di "miele filtrato"	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, art. 3, comma 2, lett. d)	2.3) lettera d), è così modificato: «ad esclusione del miele per uso industriale, le denominazioni possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento: 1) 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; 2) all'origine regionale, territoriale o topografica, se il prodotto proviene interamente dall'origine indicata; 3) a criteri di qualità specifici, previsti dalla normativa europea.»;		
1.1 lett. c) Modifiche della direttiva 2001/110/CE	Introduzione delle nuove regole per l'indicazione dell'origine del miele	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, art. 3, comma 2, lett. f)	sull'etichetta deve essere indicato il Paese d'origine in cui il miele è stato raccolto. 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		L'Italia ha introdotto la facoltà, riconosciuta dall'articolo 1, paragrafo 1, lettera c), secondo paragrafo, della direttiva, di poter temperare l'obiettivo dell'informazione completa ai consumatori con quella di semplificazione dell'etichettatura, riconoscendo la possibilità, per il miele immesso sul mercato e composto da una miscela in cui i paesi d'origine del miele in sono superiori a quattro e le quattro quote maggiori rappresentano più del 60% dell'intera miscela, di permettere l'indicazione con la percentuale solo delle quattro quote maggiori.



			ammessa una tolleranza del 5 per cento, calcolata sulla base della documentazione relativa alla tracciabilità dell'operatore. Quando in una miscela il numero di Paesi d'origine del miele è superiore a quattro e le quattro quote maggiori rappresentano oltre il 60 per cento della miscela, è consentito indicare con la percentuale solo tali quattro quote maggiori e gli altri Paesi d'origine in ordine decrescente senza percentuale.».		lasciando che i rimanenti Paesi d'origine siano indicati in ordine decrescente senza percentuale.
1.1 lett. c) Modifiche della direttiva 2001/110/CE	Introduzione delle nuove regole per l'indicazione dell'origine del miele	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, art. 3, comma 2, lett. f-bis)	2.5) dopo la lettera f) è inserita la seguente: «f-bis) 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;»;		
1.2 Modifiche della direttiva 2001/110/CE	Eliminazione delle previsioni per la categoria di "miele filtrato"	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, art. 3, comma 2, lett. g)	2.6) la lettera g) è sostituita dalla seguente: «g) 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'articolo 1, comma 3.»;		
1.2 Modifiche della direttiva 2001/110/CE	Eliminazione delle previsioni per la categoria di "miele filtrato"	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, art. 4, comma 4	c) all'articolo 4, il comma 4, è sostituito dal seguente: «4. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 1, comma 3, lettera d), è vietato estrarre polline o qualsiasi altra componente specifica del miele, a meno che ciò sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche.»;		
1.2 Modifiche della direttiva 2001/110/CE	Indicazione di metodi di analisi convalidati internazionalmente riconosciuti per verificare il rispetto della direttiva	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, art. 5	d) l'articolo 5 è sostituito dal seguente: «1. Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, d'intesa con il Ministero della salute e il Ministero delle imprese e del made in Italy, adotta i metodi di analisi per la verifica della rispondenza del miele alle		Si è ritenuto opportuno di aggiornare a quanto contenuti nella direttiva in recepimento l'indicazione di utilizzo di metodi di analisi e di verifica del miele internazionalmente riconosciuti fino all'adozione dei pertinenti atti da parte della Commissione europea.



			disposizioni del presente decreto legislativo in conformità alle decisioni della Commissione europea. Sino all'adozione di tali metodi ci si avvale, ove possibile, di metodi di analisi convalidati internazionalmente riconosciuti, come i metodi approvati del Codex Alimentarius.»;		
1.4 Modifiche della direttiva 2001/110/CE	Aggiornamento delle definizioni per la categoria di "miele ad uso industriale"	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, art. 1, comma 3			
1.3 Modifiche della direttiva 2001/110/CE	conferimento del potere alla Commissione di adottare atti delegati	//	//		
1.4 Modifiche della direttiva 2001/110/CE	Eliminazione delle previsioni per la categoria di "miele filtrato"	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, art. 1, comma 2, punto 6)	a) all'articolo 1: 1) al comma 2, alla lettera b), il punto 6) è soppresso		
1.4 Modifiche della direttiva 2001/110/CE	Aggiornamento delle definizioni per la categoria di "miele ad uso industriale"	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, art. 1, comma 3	2) al comma 3 è aggiunta la seguente lettera: «c-bis) essere stato ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini.»;		
2.1 Modifiche della direttiva 2001/112/CE	Aggiornamento riferimento al reg. UE 1169/2011	D.Lgs. 21 maggio 2004 n. 151, art. 4, comma 1	a) all'articolo 4: 1) il comma 1 è sostituito dal seguente: «1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, si applica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.»;		
2.1.b Modifiche della direttiva 2001/112/CE	Facoltà agli Stati Membri di stabilire che le denominazioni specifiche di cui all'Allegato III siano usate in una o più lingue ufficiali dell'Unione	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 151, Allegato III par. II	//		L'Italia ha scelto di non avvalersi della facoltà di prevedere l'indicazione di denominazioni specifiche anche in altre lingue ufficiali dell'Unione ritenendo sufficiente l'indicazione in lingua italiana già prevista nella Direttiva.
2.1.c Modifiche della direttiva 2001/112/CE	Introduzione della dicitura "i succhi di frutta contengono solo zuccheri naturalmente presenti"	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 151, art. 4, comma 6-ter	4) dopo il comma 6-bis è aggiunto il seguente: «6-ter. Qualora venga utilizzata la dicitura: "i succhi di frutta contengono solo zuccheri naturalmente presenti", questa deve essere riportata nello stesso campo visivo della denominazione di		



			vendita dei prodotti di cui all'allegato I, parte I, punto I.»;		
2.1.d Modifiche della direttiva 2001/112/CE	Modifiche alle indicazioni per i succhi di frutta da concentrato	D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 151, art. 4, comma 2, lett. b-bis)	2) al comma 2, dopo la lettera b), è inserita la seguente: «b-bis) 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, nell'etichettatura figura 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.»;		
2.2 Modifiche della direttiva 2001/112/CE	Aggiornamento riferimenti normativi sugli additivi autorizzati	D.Lgs. 21 maggio 2004 n. 151, art. 4, comma 6-bis	3) il comma 6-bis è sostituito dal seguente: «6-bis. La fabbricazione dei prodotti elencati nell'allegato I, parte I, è consentita esclusivamente mediante l'impiego dei trattamenti e l'utilizzo delle sostanze indicati nell'allegato I, parte II, e delle materie prime conformi all' allegato II. I nettari di frutta devono essere conformi ai criteri specifici previsti nell'allegato IV.»;		
2.3 Modifiche della direttiva 2001/112/CE	conferimento del potere alla Commissione di adottare atti delegati	//	//		
2.4 Modifiche della direttiva 2001/112/CE	conferimento del potere alla Commissione di adottare atti delegati	//	//		
2.5 Modifiche della direttiva 2001/112/CE	conferimento del potere alla Commissione di adottare atti delegati	//	//		
2.6 Modifiche della direttiva 2001/112/CE	gli allegati I e III sono modificati conformemente all'allegato I della presente direttiva	<u>Vedi allegato I a seguire</u>	b) l'allegato I è sostituito dall'Allegato A del presente decreto;		
2.6 Modifiche della direttiva 2001/112/CE	gli allegati I e III sono modificati conformemente all'allegato I della presente direttiva	<u>Vedi allegato III a seguire</u>	c) l'allegato III è sostituito dall'Allegato B del presente decreto;		



2.7 Modifiche della direttiva 2001/112/CE	Modifica definizione all'allegato IV	D.Lgs. 21 maggio 2004 n. 151, allegato IV: Disposizioni specifiche relative ai nettari di frutta	d) all'allegato IV, parte I, la ventiquattresima riga è così modificata: Cotogne (Cydonia oblonga L.) 50 « ».		
2.8 Modifiche della direttiva 2001/112/CE	aggiunta definizione all'allegato V	D.Lgs. 21 maggio 2004 n. 151, allegato V: Valori Brix minimi per succo di frutta ricostituito e per purea di frutta ricostituita	e) all'allegato V dopo la riga: «ribes nero» e prima della riga: «uva», è inserita la seguente: Cocco (*) Cocos nucifera L. 4,5 « ».		
3.1.a Modifiche della direttiva 2001/113/CE	Aggiornamento riferimento al reg. UE 1169/2011	D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, art. 2, comma 1	1. Al decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 50, sono apportate le seguenti modificazioni: a) all'articolo 2: 1) il comma 1 è sostituito dal seguente: «1. Fatte salve le disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, e del regolamento di cui al decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, per la fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere utilizzati soltanto gli ingredienti di cui all'allegato IV e le materie prime conformi alle previsioni dell'allegato II.»;		
3.1.a Modifiche della direttiva 2001/113/CE	Aggiornamento riferimento al reg. UE 1169/2011	D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, art. 3, comma 1	b) all'articolo 3: 1) il comma 1 è sostituito dal seguente: «1. Ai prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, si applicano le disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, e le disposizioni di cui al presente articolo.»;		
3.1.b Modifiche della direttiva 2001/113/CE	Facoltà, per gli Stati membri che non autorizzano l'utilizzo dei termini "marmellata" e "marmellata extra" per le denominazioni di vendita "confettura" e "confettura extra" di autorizzare l'uso dell'indicazione "marmellata di frutta mista" o "marmellata di [x] frutti"	D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, Allegato I	//		L'Italia ha scelto di non avvalersi della facoltà di autorizzare l'utilizzo dei termini "marmellata" e "marmellata extra" per le denominazioni di vendita "confettura" e "confettura extra". Parimenti si è scelto di non autorizzare la denominazione "marmellata di frutta mista" o "marmellata di [x] frutti" per le marmellate di agrumi composte da più frutti per



					non alterare l'attuale assetto normativo nazionale.
3.1.c Modifiche della direttiva 2001/113/CE	Soppressione indicazione tenore di zuccheri totale	D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, art. 3, comma 2, lett. b)	2) al comma 2, la lettera b) è abrogata;		
3.1.d Modifiche della direttiva 2001/113/CE	Soppressione indicazione tenore di zuccheri totale – aggiornamenti obblighi di etichettatura	D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, art. 3, comma 3	3) il comma 3 è sostituito dal seguente: «3. Le indicazioni di cui al comma 2 figurano, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione del prodotto.»;		
3.1.e Modifiche della direttiva 2001/113/CE	Soppressione indicazione contenuto anidride solforosa	D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, art. 3, comma 4	4) il comma 4 è abrogato;		
3.2 Modifiche della direttiva 2001/113/CE	Aggiornamento riferimenti normativi	D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, art. 2, comma 1	1. Al decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 50, sono apportate le seguenti modificazioni: a) all'articolo 2: 1) il comma 1 è sostituito dal seguente: «1. Fatte salve le disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, e del regolamento di cui al decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, per la fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere utilizzati soltanto gli ingredienti di cui all'allegato IV e le materie prime conformi alle previsioni dell'allegato II.»;		
3.3 Modifiche della direttiva 2001/113/CE	Incarico alla Commissione di presentare al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione contenente una valutazione della fattibilità delle diverse possibilità di etichettatura	//	//		
3.4 Modifiche della direttiva 2001/113/CE	l'allegato I è modificato conformemente all'allegato II della direttiva	<i>Vedi allegato II a seguire</i>			
3.5 Modifiche della direttiva 2001/113/CE	aggiunta definizioni all'allegato II	D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, allegato IV: Ingredienti facoltativi ai prodotti definiti nell'allegato I	e) l'allegato IV, è sostituito dall'allegato C del presente decreto. Allegato C *Allegato IV (Art. 2) Ingredienti facoltativi ai prodotti definiti nell'allegato I - Miele: in tutti i prodotti in sostituzione totale o parziale degli zuccheri.		



			<ul style="list-style-type: none"> - 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, - oli e grassi commestibili in quanto agenti antischiumogeni: in tutti i prodotti, - pectina liquida: in tutti i prodotti, - scorze di agrumi: nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra, - foglie di Pelargonium odoratissimum: nella confettura, confettura extra, gelatina e gelatina extra, quando sono ottenute da cotoigne, - sostanze alcoliche, vino e vino liquoroso: in tutti i prodotti, - noci, nocciole e mandorle: in tutti i prodotti, - erbe aromatiche, spezie: in tutti i prodotti, - vaniglia, estratti di vaniglia, vanillina: in tutti i prodotti, - additivi alimentari autorizzati in conformità al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008.». 		
3.6 Modifiche della direttiva 2001/113/CE	Soppressione indicazione contenuto anidride solforosa	D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, allegato III, punto 1. , lett. d)	d) all'allegato III, al comma 1, la lettera d) è soppressa;		
4.1 Modifiche della direttiva 2001/114/CE	Aggiornamento riferimento al reg. UE 1169/2011	D.Lgs. 8 ottobre 2011, n. 175, art. 5, comma 1	c) all'articolo 5, il comma 1 è sostituito dal seguente: «1. Ai prodotti di cui all'articolo 1 si applica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011.»;		
4.2.a Modifiche della direttiva 2001/114/CE	Aggiornamento Allegato I, 3. Trattamenti	D.Lgs. 8 ottobre 2011, n. 175, art. 3, comma 2	b) all'articolo 3, dopo il comma 2, è aggiunto il seguente: «2-bis. È autorizzato, altresì, il trattamento di 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.»;		
4.2.a (ultimo periodo) Modifiche della direttiva 2001/114/CE	Aggiornamento Allegato I, 3. Trattamenti	D.Lgs. 8 ottobre 2011, n. 175, art. 3, comma 2			L'Italia non si è avvalsa della facoltà prevista dalla direttiva di poter limitare o vietare le modifiche della composizione delle tipologie di latte disciplinate dal D.Lgs. 8 ottobre 2011, n. 175.
4.2.b Modifiche della direttiva 2001/114/CE	Aggiornamento Allegato I, 4. Aggiunte e materie prime autorizzate	D.Lgs. 8 ottobre 2011, n. 175, art. 2	<p>1. Al decreto legislativo 8 ottobre 2011, n. 175, sono apportate le seguenti modificazioni:</p> <p>a) l'articolo 2, è sostituito dal seguente:</p> <p>«Art. 2. - Aggiunte e materie prime autorizzate. -</p> <p>1. Ai prodotti di cui all'allegato I possono essere aggiunte le seguenti materie prime e prodotti:</p> <p>a) vitamine e minerali conformemente al regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006;</p> <p>b) ai fini della correzione del tenore proteico del latte, di cui all'articolo 4:</p> <p>1) retentato di latte: prodotto ottenuto dalla concentrazione delle proteine del latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o del latte scremato;</p> <p>2) permeato di latte: prodotto ottenuto estraendo le proteine e la materia grassa dal latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o del latte scremato;</p> <p>3) lattosio: componente naturale del latte, normalmente ottenuto da siero avente un tenore di lattosio anidro non inferiore al 99,0 per cento m/m su sostanza secca; può essere anidro o contenere una molecola di acqua di cristallizzazione o essere costituito da un miscuglio di entrambi;</p> <p>c) enzimi alimentari autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento</p>		



			europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008; d) additivi alimentari autorizzati in conformità del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008.»;		
4.3 Modifiche della direttiva 2001/114/CE	Aggiornamento Allegato II: Denominazioni specifiche per taluni prodotti figuranti nell'allegato I	D.Lgs. 8 ottobre 2011, n. 175, allegato II	d) all'allegato II, alla lettera a), le parole: «, contenente, in peso, non meno del 9% di materia grassa e del 31% di estratto secco totale ottenuto dal latte» sono soppresse.		
5 Recepimento	Termine per il recepimento delle disposizioni contenute nella direttiva	SCHEMA DI DECRETO LEGISLATIVO Attuazione della direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 maggio 2024 che modifica... , art. 7	Art. 7 Entrata in vigore 1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.		
6 Misure transitorie		SCHEMA DI DECRETO LEGISLATIVO Attuazione della direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 maggio 2024 che modifica... , art. 5	1. Le disposizioni del presente decreto si applicano a decorrere dal 14 giugno 2026. 2. I prodotti immessi sul mercato o etichettati anteriormente al 14 giugno 2026, in conformità alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.		
7 Entrata in vigore					
8 Destinatari					
ALLEGATO I – I.a Modifiche agli allegati I e III della direttiva 2001/112/CE	Aggiornamento definizione di succo di frutta da concentrato	D.Lgs. 21 maggio 2004 n. 151, allegato I, parte I: Definizioni	Allegato A “Allegato I DENOMINAZIONI, DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI I. Definizioni.: [...] succo di frutta da concentrato: 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.		
ALLEGATO I – 1.b Modifiche agli allegati I e III della direttiva 2001/112/CE	Introduzione delle nuove categorie di succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri	D.Lgs. 21 maggio 2004 n. 151, allegato I, parte I: Definizioni	<p>Allegato A</p> <p>“Allegato I</p> <p>DENOMINAZIONI, DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI</p> <p>I. Definizioni.:</p> <p>[...] 6. a) Succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri:</p> <p>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.</p> <p>b) Succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri:</p> <p>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.</p>		



			<p>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.</p> <p>7. Succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri:</p> <p>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.».</p>		
ALLEGATO I – I.c Modifiche agli allegati I e III della direttiva 2001/112/CE	Aggiornamenti relativi a ingredienti, trattamenti e sostanze autorizzati	D.Lgs. 21 maggio 2004 n. 151, allegato I, parte II, 2: Ingredienti autorizzati	<p>Allegato A</p> <p>“Allegato I</p> <p>DENOMINAZIONI, DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI</p> <p>[...] II. Ingredienti, trattamenti e sostanze autorizzati.</p> <p>1. Composizione: nella preparazione di succhi di frutta, puree di frutta e nettari di frutta in cui sono utilizzate le specie corrispondenti ai nomi botanici che figurano nell'allegato V, la denominazione di vendita reca il nome del frutto impiegato o il nome comune del prodotto. Per le specie</p>		



			<p>di frutta non incluse nell'allegato V si applica il nome botanico o comune corretto.</p> <p>Per i succhi di frutta il valore Brix è quello del succo quale estratto dal frutto e non può essere modificato, salvo nel caso di miscelazione con il succo di frutti della stessa specie. Il valore Brix minimo stabilito nell'allegato V per i succhi di frutta ricostituiti e la purea di frutta ricostituita non tiene conto dei solidi solubili di ogni altro ingrediente e additivo facoltativo.</p> <p>2. Ingredienti autorizzati: ai prodotti di cui alla parte I possono essere aggiunti solo gli ingredienti elencati in appresso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vitamine e minerali autorizzati dal regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti; - 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; - per i succhi di frutta, i succhi di frutta da concentrato, e 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; - per i succhi di uva: i sali di acido tartarico restituiti; - 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 		
--	--	--	--	--	--



			<p>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";</p> <ul style="list-style-type: none"> - per i prodotti di cui all'allegato III, lettera a), lettera b), primo trattino, lettera c), lettera e), secondo trattino, e lettera h): zuccheri e/o miele; - 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; - per il succo di pomodoro e il succo di pomodoro da concentrato: sale, spezie ed erbe aromatiche; - 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. 		
ALLEGATO I – 1.c Modifiche agli allegati I e III della direttiva 2001/112/CE	Aggiornamenti relativi a ingredienti, trattamenti e sostanze autorizzati	D.Lgs. 21 maggio 2004 n. 151, allegato I, parte II, 3: Trattamenti e sostanze autorizzati	<p>Allegato A "Allegato I DENOMINAZIONI, DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI [...]3. Trattamenti e sostanze autorizzati: ai prodotti di cui alla parte I possono essere applicati solo i seguenti trattamenti e</p>		



			<p>possono essere aggiunte solo le seguenti sostanze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - processi meccanici di estrazione; - gli abituali processi fisici, compresi i processi di estrazione con acqua (processo «in line») della parte commestibile dei frutti diversi dall'uva destinati alla fabbricazione di succhi di frutta, purché i succhi di frutta concentrati ottenuti soddisfino quanto disposto alla parte I, punto 1; - per i succhi di uva, se è stata utilizzata la solfitazione dell'uva mediante biossido di zolfo, la desolfitazione tramite processi fisici è autorizzata purché la quantità totale di SO₂ presente nel prodotto finito non superi i 10 mg/l; - preparati enzimatici: pectinasi (per la scissione della pectina), proteinasi (per la scissione delle proteine) e amilasi (per la scissione degli amidi) conformi ai requisiti del regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari; - gelatina alimentare; - tannini; - silice colloidale; - carbone vegetale; - azoto; - bentonite come argilla assorbente; - coadiuvanti di filtrazione e agenti precipitanti chimicamente inerti (compresi perlite, diatomite lavata, cellulosa, poliammide insolubile, polivinilpolipirrolidone, polistirene), conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari; - coadiuvanti di assorbimento chimicamente inerti conformi al regolamento (CE) n. 1935/2004, utilizzati per ridurre il tenore di 		
--	--	--	---	--	--



			<p>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.))</p> <p>- proteine vegetali derivate da frumento, piselli, patate o semi di girasole a fini di chiarificazione;</p> <p>- 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 mantengano 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.</p>		
ALLEGATO I – 2 Modifiche agli allegati I e III della direttiva 2001/112/CE	aggiornamenti relativi a denominazioni specifiche di taluni prodotti elencati nell'Allegato I	D.Lgs. 21 maggio 2004 n. 151, allegato III: Denominazioni specifiche di taluni prodotti elencati nell'Allegato I	<p>Allegato B "Allegato III DENOMINAZIONI SPECIFICHE DI TALUNI PRODOTTI ELENCATI NELL'ALLEGATO I</p> <p>I. Denominazioni specifiche che possono essere utilizzate solo nella lingua della denominazione</p> <p>a) «vruchtendrank», per i nettari di frutta;</p> <p>b) «Süßmost» è utilizzata solo in concomitanza con le denominazioni «Fruchtsaft» o «Fruchtnektar»:</p> <p>1) 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;</p> <p>2) per i succhi di frutta ottenuti da mele o pere, con aggiunta di mele se del caso, ma senza aggiunta di zuccheri;</p> <p>c) «succo e polpa» o «sumo e polpa», per i nettari di frutta ottenuti</p>		



			<p>esclusivamente da purea di frutta, anche concentrata;</p> <p>d) «æblemost», sinonimo di succo di mela;</p> <p>e) «æblemost fra koncentrat», sinonimo di succo di mela da concentrato;</p> <p>f) «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,</p> <p>g) «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;</p> <p>h) «äppelmust/äpplemust», sinonimo di succo di mela;</p> <p>i) «mosto», sinonimo di succo di uva;</p> <p>l) «smiltsērķšku 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.</p> <p>II. Denominazioni specifiche che possono essere utilizzate in una o più lingue ufficiali dell'Unione</p> <p>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.»;</p>		
ALLEGATO II – 1.a Modifiche all'allegato I della direttiva 2001/113/CE	Aggiornamento della denominazione di vendita e delle definizioni di alcuni prodotti	D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, allegato I punti 1 e 2: Denominazione di vendita e definizione dei prodotti “confettura” e “confettura extra”	<p>c) all'allegato I:</p> <p>1) la definizione «I Confettura», è sostituita dalla seguente:</p> <p>«I. Confettura</p> <p>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</p>		<p>L'Italia ha scelto di non avvalersi della facoltà prevista dall'allegato II, punto 1), lettera a), concernente la possibilità di estendere l'utilizzo delle denominazioni “marmellata” e “marmellata extra” anche ai prodotti denominati “confettura” e “confettura extra”. La scelta di non recepire tali previsioni è motivata dall'esigenza di non alterare l'attuale assetto normativo nazionale.</p>



			<p>essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.</p> <p>La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a:</p> <p>a) 450 grammi in generale;</p> <p>b) 350 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;</p> <p>c) 180 grammi per lo zenzero;</p> <p>d) 230 grammi per il pomo di acagiù;</p> <p>e) 80 grammi per il frutto di granadiglia.»;</p> <p>2) la definizione «2.Confettura extra», è sostituita dalla seguente:</p> <p>«2. Confettura extra</p> <p>È la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. Tuttavia, la confettura extra di cinorrodi e la confettura extra senza semi di lamponi, 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.</p> <p>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.</p> <p>La quantità di polpa utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a:</p> <p>a) 500 grammi in generale;</p> <p>b) 450 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;</p> <p>c) 280 grammi per lo zenzero;</p> <p>d) 290 grammi per il pomo di acagiù;</p> <p>e) 100 grammi per la granadiglia.»;</p>		
--	--	--	--	--	--



ALLEGATO II – 1.b Modifiche all'allegato I della direttiva 2001/113/CE	Aggiornamento della denominazione di vendita e delle definizioni di alcuni prodotti	D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, allegato I, punti 5 e 6: Denominazione di vendita e definizione dei prodotti "marmellata di agrumi" e "marmellata-gelatina"	<p>3) la definizione «5. Marmellata», è sostituita dalla seguente: «5. 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'agrumo utilizzato. La quantità di agrumi utilizzata nella fabbricazione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 grammi, di cui almeno 75 grammi ottenuti dall'endocarpo.»;</p> <p>4) la definizione «6. Marmellata gelatina», è sostituita dalla seguente: «6. Marmellata gelatina È una marmellata di agrumi esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza finemente tagliata.»;</p>		
ALLEGATO II – 2 Modifiche all'allegato I della direttiva 2001/113/CE	Aggiornamento dei requisiti relativi al tenore di sostanza secca solubile e relativa denominazione riservata	D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, art. 2, comma 4	<p>2) al comma 4, il primo periodo è sostituito dal seguente: «I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1 devono presentare un tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, uguale o superiore al 60 per cento, eccettuati i prodotti che soddisfano i requisiti del regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, per quanto riguarda lo zucchero ridotto, e dei prodotti nei quali gli zuccheri sono stati totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti.»;</p>		L'Italia ha scelto di non avvalersi della facoltà di autorizzare, in taluni casi particolari, le denominazioni riservate per i prodotti definiti nella parte I, che presentano un tenore di sostanza secca solubile inferiore al 60 %, mantenendo invariata la denominazione riservata prevista per tali prodotti. Pertanto, l'articolo 2, comma 4, secondo periodo, del D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, è rimasto invariato prevedendo che i prodotti con un tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, inferiore al 60 per cento, ma non inferiore al 45 per cento, riportino la dicitura «da conservare in frigorifero dopo l'apertura».



(Bianco: Articoli/paragrafi il cui recepimento è richiesto)
(Giallo: Articoli/paragrafi il cui recepimento è facoltativo; se uno SM decide di recepire tali disposizioni (spesso esenzioni o misure volontarie), gli Stati membri devono assicurare il corretto recepimento.)
(Blu: Articoli/paragrafi il cui recepimento non è richiesto)

*Questo intende essere un modello generale adattabile alla direttiva interessata e alle sue specifiche esigenze. Le categorie possono rimanere vuote se non applicabili (per esempio le colonne “disposizioni” se gli articoli/paragrafi sono stati già sufficientemente citati). Questa tabella può anche essere completata/sostituita con altri documenti esplicativi. Possono essere prodotti più di una tabella o di un documento esplicativo. Gli orientamenti espressi in questa guida, inclusi i colori, riflettono solo l’interpretazione dei servizi della Commissione e non pregiudicano alcuna azione o posizione della Commissione sulla materia. Le informazioni fornite non pregiudicano la valutazione della Commissione sulla completezza o conformità delle misure nazionali di recepimento, né la loro idoneità a soddisfare i requisiti di certezza giuridica imposti dalla Corte di giustizia dell’Unione europea, la quale è la sola fonte di interpretazione definitiva del diritto UE.

** Questa colonna dovrebbe includere le misure pre-vigenti la direttiva o le misure generali, che servono a incorporare la direttiva nella legislazione nazionale e che potrebbero avere un impatto sul suo recepimento. In questo caso, deve essere chiaramente spiegato il rapporto di tali misure con le disposizioni della direttiva.

