

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"

pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 49 del 28 febbraio 2004 - Supplemento Ordinario n. 30

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 A;

Vista la direttiva 2001/113/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta nonché la crema di marroni destinate 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;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 20 febbraio 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;

Emana

il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

Campo di applicazione

1. Il presente decreto si applica ai prodotti definiti all'allegato I, destinati all'alimentazione umana.
2. Il presente decreto non si applica ai prodotti destinati alla fabbricazione di prodotti da forno, da pasticceria e biscotteria, i quali, tuttavia, possono riportare le denominazioni di cui all'allegato I, nel rispetto dei requisiti ivi previsti.

Art. 2.

Composizione e lavorazione

1. Fatte salve le disposizioni di cui al decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77, e al decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, e successivi aggiornamenti, per la fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, possono essere utilizzati solo gli ingredienti elencati all'allegato IV e le materie prime di cui all'allegato II.
2. Le materie prime elencate all'allegato II, numeri 1, 2, 3, 4 e 5, possono essere sottoposte ai soli trattamenti indicati all'allegato III.
3. In caso di mescolanza, i tenori minimi fissati nell'allegato I per le diverse specie di frutta sono ridotti in proporzione alle percentuali impiegate.
4. I prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, devono presentare un tenore di sostanza secca solubile, pari o superiore al 60 per cento, eccettuati i prodotti nei quali gli zuccheri sono totalmente o parzialmente sostituiti da edulcoranti. Tuttavia, tale tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, può essere inferiore al 60 per cento, ma non inferiore al 45 per cento, se il prodotto riporta la dicitura «da conservare in frigorifero dopo l'apertura»; tale dicitura non è richiesta per i prodotti presentati in piccole confezioni monouso.

Art. 3.

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, 6 e 7.

2. Si applicano le seguenti particolari disposizioni:

a) la dicitura concernente il contenuto di frutta: «frutta utilizzata: ... grammi (g) per 100 grammi (g)» di prodotto finito, se del caso previa detrazione del peso dell'acqua utilizzata per la preparazione degli estratti acquosi;

b) la dicitura concernente il tenore di zuccheri: «zuccheri totali: ... grammi (g) per 100 grammi (g)»; la cifra indicata rappresenta il valore rifrattometrico del prodotto finito, determinato a 20 gradi centigradi con una tolleranza di più o meno 3 gradi rifrattometrici. Tale menzione può non essere riportata, nel caso in cui figura in etichettatura la tabella nutrizionale ai sensi del decreto legislativo 16 febbraio 1993, n. 77.

3. Le indicazioni di cui al comma 2, figurano, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

4. Se il tenore residuo di anidride solforosa e' superiore a 10 milligrammi per chilogrammo, la sua presenza deve essere menzionata nell'elenco degli ingredienti.

5. Le denominazioni di vendita elencate all'allegato I sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate per designarli nel commercio; tuttavia tali denominazioni di vendita possono essere utilizzate, a titolo complementare e conformemente agli usi, per designare altri prodotti che non possono essere confusi con i prodotti disciplinati dal presente decreto.

6. La denominazione di vendita e' completata dal nome del frutto o dei frutti utilizzati in ordine decrescente rispetto al loro peso. Tuttavia nel caso di prodotti ottenuti da tre o più frutti, l'indicazione dei frutti può essere sostituita dalla dicitura «frutti misti», da un'indicazione simile oppure da quella del numero dei frutti utilizzati.

7. La denominazione dei prodotti di cui all'allegato I, punto 1, preparati con le mele cotogne può essere accompagnata dal termine «cotognata».

Art. 4.

Abrogazione

1. E' abrogato il decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 401, e successive modificazioni.

Art. 5.

Sanzioni

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque utilizza le denominazioni di vendita dei prodotti definiti all'allegato I 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 3.000 a euro 9.000.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque impiega nei prodotti di cui all'articolo 1, comma 1, ingredienti o materie prime diverse da quelle consentite dall'articolo 2, comma 1, o sottopone le materie prime a trattamenti diversi da quelli consentiti ai sensi dell'articolo 2, comma 2, o comunque viola le altre disposizioni dell'articolo 2, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 3.000 a euro 9.000.

3. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 3, commi 2, 3 e 4, e' punito con una sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 2.000 a euro 6.000.

Art. 6.

Norme transitorie

1. I prodotti disciplinati dal presente decreto, conformi alle disposizioni vigenti prima della sua entrata in vigore, possono continuare ad essere commercializzati fino all'11 luglio 2004.

2. I prodotti disciplinati dal presente decreto, etichettati anteriormente al 12 luglio 2004 in conformità alle disposizioni vigenti prima della sua entrata in vigore, possono continuare ad essere commercializzati fino ad esaurimento.

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.

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.

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

(Articoli 1, 2, 3 e 5 e Allegato IV)

Denominazione di vendita e definizione dei prodotti

1. Confettura

È la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa c/o purea di una o più specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, tuttavia, la confettura può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato c/o affettato.

La quantità di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a:

- a) 350 grammi in generale;
- b) 230 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;
- c) 150 grammi per lo zenzero;
- d) 160 grammi per il pomo di acagiù;
- e) 60 grammi per il frutto di granadiglia.

2. Confettura extra

È la mescolanza, portata a 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 questa specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato.

I seguenti frutti mescolati ad altri non possono essere utilizzati 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 produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a:

- a) 450 grammi in generale;
- b) 350 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;
- c) 250 grammi per lo zenzero;
- d) 230 grammi per il pomo di acagiù;

e) 80 granoni per la granadiglia.

3. Gelatina

E' la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta.

La quantità di succo di frutta e/o di estratto acquoso utilizzata per la produzione di 1000 grammi 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.

4. Gelatina extra

E' la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta.

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

La quantità di succo di frutta e/o di estratto acquoso utilizzata per la produzione di 1000 grammi 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.

5. Marmellata

E' la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze.

La quantità di agrumi utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a 200 grammi, di cui almeno 75 grammi provenienti dall'endocarpo.

6. Marmellata gelatina

E' il prodotto esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza di agrumi finemente tagliata.

7. Crema di marroni

E' la mescolanza, portata a consistenza appropriata, di acqua, zuccheri e purea di marroni. La quantità di purea di marroni (di Castanea Sativa) utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito deve essere non inferiore a 380 grammi.

ALLEGATO II

(Art. 2 e Allegato III)

Definizione delle materie prime

Ai fini dell'applicazione del presente decreto si intende per:

1. Frutto

a) il frutto fresco, sano, esente da qualsiasi alterazione, non privato di alcuno dei loro componenti essenziali, giunto al grado di maturazione adeguato, dopo pulitura, mondatura e spuntatura;

b) le radici commestibili dello zenzero, conservate o fresche. Lo zenzero può essere essiccato o conservato nello sciroppo;

Sono equiparati alla frutta i pomodori, le parti commestibili dei fusti del rabarbaro, le carote, le patate dolci, i cetrioli, le zucche, i meloni e le angurie.

2. Polpa di frutta

La parte commestibile del frutto intero, eventualmente sbucciato o privato dei semi; tale parte può essere tagliata a pezzi o schiacciata, ed eventualmente setacciata per i soli frutti di bosco, ma non può essere ridotta in purea.

3. Purea di frutta

La parte commestibile del frutto, eventualmente sbucciato o privato dei semi, ridotta in purea mediante setacciatura o altro procedimento simile.

4. Estratti acquosi

Gli estratti acquosi della frutta che, fatte salve le inevitabili perdite dovute alle buone norme di fabbricazione, contengono tutti i costituenti solubili in acqua della frutta utilizzata.

5. Scorza di agrumi

Le scorze di agrumi, pulite, con o senza l'endocarpo.

6. Zuccheri

Gli zuccheri definiti dalle disposizioni legislative di recepimento della direttiva 2001/111 I/CE, lo sciroppo di fruttosio, lo zucchero grezzo e lo zucchero di canna, gli zuccheri estratti dalla frutta, lo zucchero bruno.

Ai fini dell'indicazione nell'elenco degli ingredienti lo zucchero estratto dall'uva può essere designato "zucchero d'uva".

ALLEGATO III

(Art. 2)

Trattamenti delle materie prime

1. I prodotti definiti nell'allegato II, numeri 1, 2, 3 e 4 possono essere sottoposti ai seguenti trattamenti:

a) trattamenti mediante il calore o il freddo;

b) liofilizzazione;

c) concentrazione, se il prodotto si presta tecnicamente;

d) uso di anidride solforosa (E 220) e suoi sali (E 221, 222, 223, 224, 226 e 227) come coadiuvante per la produzione, purché il tenore massimo di anidride solforosa fissato dal decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, non sia superato nei prodotti definiti nell'allegato I. L'uso di tali sostanze è vietato nella preparazione di materie prime destinate alla fabbricazione di confetture extra e di gelatine extra;

e) le albicocche e le prugne destinate alla produzione di confetture possono anche subire trattamenti di disidratazione, diversi dalla liofilizzazione;

2. La scorza di agrumi può essere conservata in salamoia.

ALLEGATO IV

(Art. 2)

Ingredienti facoltativi ai prodotti definiti nell'allegato I

Miele	In tutti i prodotti in sostituzione totale o parziale degli zuccheri
Succhi 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 nelle confettura e nelle confettura extra prodotte con cinorrodi, fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi, prugne e rabarbaro

Succo di barbabietole rosse	Solo nelle confettura e nella gelatina prodotte con fragole, lamponi, uva spina, ribes rossi e prugne
Oli essenziali di agrumi	Solo nella marmellata e nella marmellata gelatina
Oli e grassi commestibili quali agenti antischiumogeni	In tutti i prodotti
Pectina liquida	In tutti i prodotti
Scorze di agrumi	Solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra
Foglie di malvarosa (Pelargonium odoratissimum)	Solo nella confettura, nella confettura extra, nella gelatina e nella gelatina extra, quando sono ottenute da cotogne
Sostanze alcoliche, vino e vino liquoroso	In tutti i prodotti
Noci, nocciole e mandorle	In tutti i prodotti
Vaniglia ed estratti di vaniglia, vanillina	In tutti i prodotti
Erbe aromatiche, spezie	In tutti i prodotti