

## DECRETO LEGISLATIVO 30 dicembre 2025, n. 207

Attuazione della direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 maggio 2024, che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana. (26G00001)

(GU n.3 del 5-1-2026)

Vigente al: 6-1-2026

## IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, recante «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri» e, in particolare, l'articolo 14;

Vista la legge 24 dicembre 2012, n. 234, recante «Norme generali sulla partecipazione dell'Italia alla formazione e all'attuazione della normativa e delle politiche dell'Unione europea»;

Vista la legge 13 giugno 2025, n. 91, recante «Delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti normativi dell'Unione europea - Legge di delegazione europea 2024», e, in particolare, l'articolo 1, comma 1 e l'allegato A, numero 15);

Vista la direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 maggio 2024, che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana;

Visto 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, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, recante «Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande»;

Visto il decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 50, recante

«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»;

Visto il decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, recante «Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana»;

Visto il decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 179, recante «Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele»;

Visto il decreto legislativo 8 ottobre 2011, n. 175, recante «Attuazione della direttiva 2007/61/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana»;

Visto il decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231, recante «Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 "Legge di delegazione europea 2015"»;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione dell'8 ottobre 2025;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano reso nella seduta del 23 ottobre 2025;

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

Vista la deliberazione del Consiglio dei ministri, adottata nella riunione del 4 dicembre 2025;

Sulla proposta del Ministro per gli affari europei, il PNRR e le politiche di coesione e del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, di concerto con i Ministri degli affari esteri e della cooperazione internazionale, per gli affari regionali e le autonomie, della giustizia, dell'economia e delle finanze, delle imprese e del made in Italy e della salute;

Emana

il seguente decreto legislativo:

#### Art. 1

Modifiche al decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 179, recante disposizioni in materia di produzione e commercializzazione del miele

1. Al decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 179, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 1:

1) al comma 2, alla lettera b), il numero 6) e' abrogato;

2) al comma 3 e' 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.»;

b) all'articolo 3:

1) il comma 1 e' 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.»;

2) al comma 2:

2.1) alla lettera b), le parole: «del miele filtrato,» sono soppresse;

2.2) la lettera c) e' sostituita dalla seguente:

«c) il miele per uso industriale deve riportare, nell'

immediata prossimita' della denominazione del prodotto, la menzione "unicamente ad uso culinario";»;

2.3) la lettera d) e' sostituita dalla seguente:

«d) 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 e' 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 qualita' specifici, previsti dalla normativa europea;»;

2.4) la lettera f) e' sostituita dalla seguente:

«f) sull'etichetta deve essere indicato il Paese d'origine in cui il miele e' stato raccolto. Se il miele e' originario di piu' Paesi, i paesi d'origine in cui il miele e' 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 e' ammessa una tolleranza del 5 per cento, calcolata sulla base della documentazione relativa alla tracciabilita' dell'operatore. Quando in una miscela il numero di Paesi d'origine del miele e' superiore a quattro e le quattro quote maggiori rappresentano oltre il 60 per cento della miscela, e' consentito indicare con la percentuale solo tali quattro quote maggiori e gli altri Paesi d'origine in ordine decrescente senza percentuale;»;

2.5) dopo la lettera f) e' inserita la seguente:

«f-bis) Per gli imballaggi contenenti quantita' 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;»;

2.6) la lettera g) e' 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;»;

3) il comma 3 e' sostituito dal seguente:

«3. Le denominazioni di cui al comma 2, lettere a), b), c), d), e), f), f-bis) e g), devono figurare in lingua italiana.»;

4) il comma 4-bis e' abrogato;

c) all'articolo 4, il comma 4, e' sostituito dal seguente:

«4. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 1, comma 3, lettera d), e' vietato estrarre polline o qualsiasi altra componente specifica del miele, a meno che cio' sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche.»;

d) l'articolo 5 e' sostituito dal seguente:

«Art. 5. - 1. Il Ministero dell'agricoltura, della sovranita' 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 disposizioni del presente decreto legislativo in conformita' 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.»;

e) l'articolo 9 e' abrogato.

#### N O T E

##### Avvertenza:

Il testo delle note qui pubblicato e' stato redatto dall'amministrazione competente per materia ai sensi dell'articolo 10, commi 2 e 3, del testo unico delle

disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali e' operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Per gli atti dell'Unione europea vengono forniti gli estremi di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea (GUUE).

Note alle premesse:

- L'articolo 76 della Costituzione stabilisce che l'esercizio della funzione legislativa non puo' essere delegato al Governo se non con determinazione di principi e criteri direttivi e soltanto per tempo limitato e per oggetti definiti.

- L'articolo 87 della Costituzione conferisce, tra l'altro, al Presidente della Repubblica il potere di promulgare le leggi ed emanare i decreti aventi valore di legge e i regolamenti.

- Si riporta il testo dell'articolo 14 della legge 23 agosto 1988, n. 400, recante: «Disciplina dell'attivita' di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri», pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 214 del 12 settembre 1988:

«Art. 14 (Decreti legislativi). - 1. I decreti legislativi adottati dal Governo ai sensi dell'articolo 76 della Costituzione sono emanati dal Presidente della Repubblica con la denominazione di "decreto legislativo" e con l'indicazione, nel preambolo, della legge di delegazione, della deliberazione del Consiglio dei ministri e degli altri adempimenti del procedimento prescritti dalla legge di delegazione.

2. L'emanazione del decreto legislativo deve avvenire entro il termine fissato dalla legge di delegazione; il testo del decreto legislativo adottato dal Governo e' trasmesso al Presidente della Repubblica, per la emanazione, almeno venti giorni prima della scadenza.

3. Se la delega legislativa si riferisce ad una pluralita' di oggetti distinti suscettibili di separata disciplina, il Governo puo' esercitarla mediante piu' atti successivi per uno o piu' degli oggetti predetti. In relazione al termine finale stabilito dalla legge di delegazione, il Governo informa periodicamente le Camere sui criteri che segue nell'organizzazione dell'esercizio della delega.

4. In ogni caso, qualora il termine previsto per l'esercizio della delega ecceda i due anni, il Governo e' tenuto a richiedere il parere delle Camere sugli schemi dei decreti delegati. Il parere e' espresso dalle Commissioni permanenti delle due Camere competenti per materia entro sessanta giorni, indicando specificamente le eventuali disposizioni non ritenute corrispondenti alle direttive della legge di delegazione. Il Governo, nei trenta giorni successivi, esaminato il parere, ritrasmette, con le sue osservazioni e con eventuali modificazioni, i testi alle Commissioni per il parere definitivo che deve essere espresso entro trenta giorni.».

- La legge 24 dicembre 2012, n. 234 recante: «Norme generali sulla partecipazione dell'Italia alla formazione e all'attuazione della normativa e delle politiche dell'Unione europea» e' pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 3 del 4 gennaio 2013.

- Si riporta il testo dell'articolo 1 e del numero 15 dell'allegato A, della legge 13 giugno 2025, n. 91, recante

«Delega al Governo per il recepimento delle direttive europee e l'attuazione di altri atti normativi dell'Unione europea - Legge di delegazione europea 2024», pubblicati nella Gazzetta Ufficiale n. 145 del 25 giugno 2025:

«Art. 1 (Delega al Governo per l'attuazione e il recepimento degli atti normativi dell'Unione europea). - 1. Il Governo e' delegato ad adottare, secondo i termini, le procedure, i principi e criteri direttivi di cui agli articoli 31 e 32 della legge 24 dicembre 2012, n. 234, nonche' quelli specifici stabiliti dalla presente legge, i decreti legislativi per l'attuazione e il recepimento degli atti dell'Unione europea di cui agli articoli da 4 a 29 della presente legge e all'annesso allegato A.

2. Gli schemi dei decreti legislativi di cui al comma 1 sono trasmessi, dopo l'acquisizione degli altri pareri previsti dalla legge, alla Camera dei deputati e al Senato della Repubblica affinche' su di essi sia espresso il parere dei competenti organi parlamentari.

3. Fermo restando quanto previsto agli articoli 4, comma 2, 5, comma 2, 6, comma 2, 7, comma 2, 8, comma 3, 9, comma 2, 10, comma 4, 11, comma 2, 12, comma 3, 13, comma 17, 14, comma 3, 15, comma 2, 16, comma 2, 18, comma 4, 19, comma 5, 20, comma 3, 21, comma 3, 22, comma 3, 23, comma 3, 24, comma 3, 26, comma 5, 27, comma 3, 28, comma 3, e 29, comma 4, eventuali spese non contemplate da leggi vigenti e che non riguardano l'attivita' ordinaria delle amministrazioni statali o regionali possono essere previste nei decreti legislativi di cui al comma 1 del presente articolo, nei soli limiti occorrenti per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'esercizio delle deleghe di cui al medesimo comma 1. Alla relativa copertura, nonche' alla copertura delle minori entrate eventualmente derivanti dall'attuazione delle deleghe, laddove non sia possibile farvi fronte con i fondi gia' assegnati alle competenti amministrazioni, si provvede mediante riduzione del fondo per il recepimento della normativa europea, di cui all'articolo 41-bis della citata legge n. 234 del 2012. Qualora la dotazione del predetto fondo si rivelasse insufficiente, i decreti legislativi dai quali derivino nuovi o maggiori oneri sono emanati solo successivamente all'entrata in vigore dei provvedimenti legislativi che stanziavano le occorrenti risorse finanziarie, in conformita' all'articolo 17, comma 2, della legge 31 dicembre 2009, n. 196.».

«15) direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 maggio 2024, che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana;».

- La direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 maggio 2024, che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato

parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana e' pubblicata nella G.U.U.E. 24 maggio 2024 serie L.

- 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, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione e' pubblicato nella G.U.U.E. 22 novembre 2011 serie L 304/18.

- La legge 30 aprile 1962, n. 283, recante «Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande» e' pubblicata nella Gazzetta Ufficiale 4 giugno 1962 n. 139.

- Il decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 50, recante «Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonche' la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana» e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 28 febbraio 2004 n. 49 - Suppl. Ordinario n. 30.

- Il decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, recante «Attuazione della direttiva 2001/112/CE, concernente i succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana» e' pubblicato in Gazzetta Ufficiale del 18 giugno 2004 n. 141.

- Il decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 179, recante «Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele» e' pubblicato in Gazzetta Ufficiale del 20 luglio 2004 n. 168.

- Il decreto legislativo 8 ottobre 2011, n. 175, recante «Attuazione della direttiva 2007/61/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana» e' pubblicato in Gazzetta Ufficiale del 4 novembre 2011 n. 257.

- Il decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231, recante «Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170" "Legge di delegazione europea 2015"» e' pubblicato in Gazzetta Ufficiale del 8 febbraio 2018 n. 32.

Note all'art. 1:

- Si riporta il testo degli artt. 1, 3 e 4 del citato decreto legislativo n. 21 maggio 2004, n. 179, come modificato dal presente decreto:

«Art. 1. - 1. Per «miele» si intende la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare

nei favi dell'alveare.

2. Principali varietà di miele sono:

a) secondo l'origine:

1) miele di fiori o miele di nettare: miele ottenuto dal nettare di piante;

2) miele di melata: miele ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori (Hemiptera), che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante;

b) secondo il metodo di produzione o di estrazione:

1) miele in favo: miele immagazzinato dalle api negli alveoli, successivamente opercolati, di favi da esse appena costruiti o costruiti a partire da sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api, non contenenti covata e venduto in favi anche interi;

2) miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele: miele che contiene uno o più pezzi di miele in favo;

3) miele sciolato: miele ottenuto mediante sciolatura dei favi disopercolati non contenenti covata;

4) miele centrifugato: miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata;

5) miele torchiato: miele ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato a un massimo di 45 °C;

6) (abrogato)

3. Il miele per uso industriale è il miele che è adatto all'uso industriale o come ingrediente in altri prodotti alimentari destinati ad essere successivamente lavorati e che può:

a) avere un gusto o un odore anomali;

b) avere iniziato un processo di fermentazione, o essere effervescente;

c) essere stato surriscaldato.

c-bis) essere stato ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini.».

«Art. 3. - 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.

2. Al miele si applicano le seguenti particolari disposizioni:

a) la denominazione di vendita "miele" è riservata al miele definito nell'articolo 1, comma 1, ed è utilizzata nel commercio per designare tale prodotto;

b) la denominazione di vendita di cui all'articolo 1, commi 2 e 3, sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate nel commercio per designarli. Queste denominazioni possono essere sostituite dalla denominazione di vendita "miele", ad eccezione del miele in favo, del miele con pezzi di favo o favo tagliato nel miele e del miele per uso industriale;

c) il miele per uso industriale deve riportare, nell'immediata prossimità della denominazione del prodotto, la menzione "unicamente ad uso culinario";

d) 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 qualita' specifici, previsti dalla normativa europea;

e) il miele per uso industriale utilizzato come ingrediente di un prodotto alimentare composto puo' essere designato con il solo termine "miele" nella denominazione di vendita di tale prodotto alimentare composto. Tuttavia, l'elenco degli ingredienti deve riportare la denominazione completa di miele per uso industriale;

f) sull'etichetta deve essere indicato il Paese d'origine in cui il miele e' stato raccolto. Se il miele e' originario di piu' Paesi, i paesi d'origine in cui il miele e' 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 e' ammessa una tolleranza del 5 per cento, calcolata sulla base della documentazione relativa alla tracciabilita' dell'operatore. Quando in una miscela il numero di Paesi d'origine del miele e' superiore a quattro e le quattro quote maggiori rappresentano oltre il 60 per cento della miscela, e' consentito indicare con la percentuale solo tali quattro quote maggiori e gli altri Paesi d'origine in ordine decrescente senza percentuale;

f-bis) Per gli imballaggi contenenti quantita' 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;

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;

g-bis) il polline non e' considerato un ingrediente, ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei prodotti di cui all'articolo 1 del presente decreto, essendo una componente naturale specifica del miele.

3. Le denominazioni di cui al comma 2, lettere a), b), c), d), e), f), f-bis) e g), devono figurare in lingua italiana.

4. Il miele destinato ai consumatori deve essere preconfezionato all'origine in contenitori chiusi.».

4-bis. (abrogato)».

«Art. 4 - 1. E' vietato aggiungere al miele, immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, qualsiasi ingrediente alimentare, ivi compresi gli additivi, ed effettuare qualsiasi altra aggiunta se non di miele.

2. Nei limiti del possibile il miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione.

3. Salvo quanto previsto dall'articolo 1, comma 3, il miele non deve avere sapore o odore anomali, ne' avere iniziato un processo di fermentazione, ne' presentare un grado di acidita' modificato artificialmente, ne' essere stato riscaldato in modo da distruggerne o inattivarne sensibilmente gli enzimi naturali.

4. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 1, comma 3, lettera d), e' vietato estrarre polline o qualsiasi altra componente specifica del miele, a meno che cio' sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee

inorganiche o organiche.

5. E' fatto comunque divieto di produrre, vendere, detenere per vendere, somministrare o distribuire per il consumo, miele non corrispondente all'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni.».

## Art. 2

Modifiche al decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, recante disposizioni in materia di succhi di frutta ed altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana

1. Al decreto legislativo 21 maggio 2004, n. 151, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 4:

1) il comma 1 e' 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) al comma 2, dopo la lettera b) e' 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, nonche' di nettare di frutta ottenuti interamente o parzialmente a partire da uno o piu' 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;»;

3) il comma 6-bis e' sostituito dal seguente:

«6-bis. La fabbricazione dei prodotti elencati nell'allegato I, parte I, e' 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.»;

4) dopo il comma 6-bis e' 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 1.»;

b) l'allegato I e' sostituito dall'allegato A al presente decreto;

c) l'allegato III e' sostituito dall'allegato B al presente decreto;

d) all'allegato IV, parte I, la ventiquattresima riga e' cosi' modificata:

«

+-----+-----+	
Cotogne (Cydonia	
oblonga L.)	50
+-----+-----+	

»;

e) all'allegato V, dopo la riga: «ribes nero» e prima della riga: «uva», e' inserita la seguente:

«Cocco (\*) Cocos nucifera L. 4,5».

Note all'art. 2:

- Si riporta il testo dell'articolo 4 del citato decreto legislativo n. 21 maggio 2004, n. 151, come modificato dal presente decreto legislativo:

«Art. 4 (Denominazioni di vendita e altre indicazioni).

- 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. Si applicano le seguenti particolari disposizioni:

a) lettera soppressa dal d.lgs. 19 febbraio 2014, n. 20;

b) le diciture "da concentrato", "da concentrati", "parzialmente da concentrato" o "parzialmente da concentrati" devono 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 immediatamente accanto alla denominazione di vendita, in evidenza rispetto all'intero contesto e a caratteri chiaramente visibili;

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;

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. L'etichettatura del succo di frutta concentrato di cui all'allegato I, punto 2, non destinato al consumatore finale, contiene un riferimento indicante la presenza e la quantità di succo di limone o di limetta o di sostanze acidificanti aggiunti consentiti dal regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari. Tale menzione è riportata:

a) sull'imballaggio, oppure;

b) su un'etichetta apposta sull'imballaggio, oppure;

c) su un documento di accompagnamento.

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 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 può essere

sostituita dalla dicitura "piu' specie di frutta" o "piu' frutti", da un'indicazione simile o dal numero delle specie di frutta utilizzate.» sono sostituite dalle seguenti: «se il prodotto e' fabbricato con due o piu' specie di frutta, salvo quando viene utilizzato succo di limone e/o di limetta, alle condizioni stabilite nell'allegato I, parte II, punto 2, la denominazione di vendita e' costituita dall'indicazione della frutta utilizzata, in ordine decrescente di volume dei succhi o delle puree di frutta, come riportata nell'elenco degli ingredienti. Tuttavia, nel caso di prodotti fabbricati con tre o piu' specie di frutta, l'indicazione della frutta utilizzata puo' essere sostituita dalla dicitura 'piu' specie di frutta', da un'indicazione simile o da quella relativa al numero delle specie utilizzate.

6-bis. La fabbricazione dei prodotti elencati nell'allegato I, parte I, e' 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.

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 1.»

- Si riporta l'allegato IV (Disposizioni specifiche relative ai nettari di frutta) parte I del decreto legislativo n. 21 maggio 2004, n. 151, ventiquattresima riga, come modificato del presente decreto:

«ALLEGATO IV

(Disposizioni specifiche relative ai nettari di frutta)

Parte di provvedimento in formato grafico

(OMISSIS)

Parte di provvedimento in formato grafico

(OMISSIS)».

- Si riporta l'allegato V (Valori brix minimi per succo di frutta ricostituito e per purea di frutta ricostituita) del decreto legislativo n. 21 maggio 2004, n. 151, come modificato dal presente decreto:

«ALLEGATO V

Valori brix minimi per succo di frutta ricostituito e per purea di frutta ricostituita

(OMISSIS)

Parte di provvedimento in formato grafico

(OMISSIS)».

### Art. 3

Modifiche al decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 50, recante disposizioni in materia di confetture, gelatine e marmellate di frutta, nonche' la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana

1. Al decreto legislativo 20 febbraio 2004, n. 50, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) all'articolo 2:

1) il comma 1 e' 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.»;

2) al comma 4, il primo periodo e' 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.»;

b) all'articolo 3:

1) il comma 1 e' 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.»;

2) al comma 2, la lettera b) e' abrogata;

3) il comma 3 e' sostituito dal seguente:

«3. Le indicazioni di cui al comma 2 figurano, a caratteri chiaramente leggibili, nello stesso campo visivo della denominazione del prodotto.»;

4) il comma 4 e' abrogato;

c) all'allegato I:

1) la definizione «1. Confettura» e' sostituita dalla seguente:

«1. Confettura

E' la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o piu' specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, tuttavia, la confettura puo' essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

La quantita' di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione 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) 180 grammi per lo zenzero;

d) 230 grammi per il pomo di acagiu';

e) 80 grammi per il frutto di granadiglia.»;

2) la definizione «2. Confettura extra» e' sostituita dalla seguente:

«2. Confettura extra

E' la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o piu' 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 puo' essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di queste specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra puo' essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

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.

La quantita' di polpa utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a:

a) 500 grammi in generale;

b) 450 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;

c) 280 grammi per lo zenzero;

d) 290 grammi per il pomo di acagiu';

e) 100 grammi per la granadiglia.»;

3) la definizione «5. Marmellata» e' sostituita dalla seguente:

«5. Marmellata di agrumi

E' la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o piu' 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" puo' essere sostituito dal nome dell'agrumo utilizzato.

La quantita' 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.»;

4) la definizione «6. Marmellata gelatina» e' sostituita dalla seguente:

«6. Marmellata gelatina

E' una marmellata di agrumi esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigie quantita' di scorza finemente tagliata.»;

d) all'allegato III, al comma 1, la lettera d) e' abrogata;

e) l'allegato IV e' sostituito dall'allegato C al presente decreto.

Note all'art. 3:

- Si riporta il testo degli artt. 2 e 3 del citato decreto legislativo n. 20 febbraio 2004, n. 50, come modificato dal presente decreto:

«Art. 2 (Composizione e lavorazione). - 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.

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, 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. Tuttavia, tale tenore di sostanza secca solubile, determinata al rifrattometro, puo' 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 e' 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 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.

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) (abrogata)

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

4. (abrogato)

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 piu' frutti, l'indicazione dei frutti puo' 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 puo' essere accompagnata dal termine "cotognata".».

- Si riporta l'allegato I (Denominazione di vendita e definizione dei prodotti) del decreto legislativo n. 20 febbraio 2004, n. 50, come modificato dal presente decreto:

«Denominazione di vendita e definizione dei prodotti.

#### 1. Confettura.

E' la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o piu' specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, tuttavia, la confettura puo' essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

La quantita' di polpa e/o purea utilizzata per la fabbricazione 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) 180 grammi per lo zenzero;
- d) 230 grammi per il pomo di acagiu';
- e) 80 grammi per il frutto di granadiglia.

#### 2. Confettura extra

E' la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o piu' 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 puo' essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di queste specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra puo' essere ottenuta dal frutto intero tagliato e/o affettato.

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.

La quantita' di polpa utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a:

- a) 500 grammi in generale;
- b) 450 grammi per ribes rosso, sorbe, olivello spinoso, ribes nero, cinorrodi e mele cotogne;
- c) 280 grammi per lo zenzero;
- d) 290 grammi per il pomo di acagiu';
- e) 100 grammi per la granadiglia.»;

#### 3. Gelatina

(OMISSIS)

#### 4. Gelatina extra

(OMISSIS)

#### 5. Marmellata di agrumi

E' la mescolanza, portata alla consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o piu' 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" puo' essere sostituito dal nome dell'agrume utilizzato.

La quantita' 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.

#### 6. Marmellata gelatina

E' una marmellata di agrumi esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantita' di scorza finemente tagliata.

#### 7. Crema di marroni

(OMISSIS)».

- Si riporta l'allegato III (Trattamenti delle materie prime) del decreto legislativo n. 20 febbraio 2004, n. 50, come modificato dal presente decreto:

«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) (abrogata);

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 puo' essere conservata in salamoia.».

### Art. 4

Modifiche al decreto legislativo 8 ottobre 2011, n. 175, recante disposizioni in materia di taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

1. Al decreto legislativo 8 ottobre 2011, n. 175, sono apportate le seguenti modificazioni:

a) l'articolo 2, e' sostituito dal seguente:

«Art. 2 (Aggiunte e materie prime autorizzate). - 1. Ai prodotti di cui all'allegato I possono essere aggiunte le seguenti materie prime e prodotti:

a) vitamine e minerali conformemente al regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006;

b) ai fini della correzione del tenore proteico del latte, di cui all'articolo 4:

1) retentato di latte: prodotto ottenuto dalla concentrazione delle proteine del latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o del latte scremato;

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;

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; puo' essere anidro o contenere una molecola di acqua di cristallizzazione o essere costituito da un miscuglio di entrambi;

c) enzimi alimentari autorizzati in conformita' del regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008;

d) additivi alimentari autorizzati in conformita' del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008.»;

b) all'articolo 3, dopo il comma 2, e' aggiunto il seguente:

«2-bis. E' 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.»;

c) all'articolo 5, il comma 1 e' 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.»;

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.

Note all'art. 4:

- Si riporta il testo degli artt. 3 e 5 del citato decreto legislativo n. 8 ottobre 2011, n. 175, come modificato dal presente decreto:

«Art. 3 (Conservazione e trattamento). - 1. Ferma restando l'applicazione delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, la conservazione dei prodotti di cui all'articolo 1 si ottiene mediante:

a) trattamento termico di sterilizzazione oppure trattamento UHT e simili per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1.1;

b) aggiunta di zucchero per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1.2;

c) disidratazione per i prodotti di cui all'allegato I, punto

2. Per la fabbricazione dei prodotti di cui all'allegato I, punto 1.2 e' autorizzato il trattamento mediante lattosio in quantita' aggiuntiva non superiore allo 0,03 per cento in peso.

2-bis. E' 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.».

«Art. 5 (Etichettatura). - 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.

2. I prodotti di cui all'articolo 1 devono riportare:

a) l'indicazione della percentuale di materia grassa del latte espressa in peso rispetto al prodotto finito, fatta eccezione per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1.1, lettera d), punto 1.2, lettera g), e punto 2, lettera d); inoltre per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1, la percentuale di estratto secco magro ottenuto dal latte; queste indicazioni figurano accanto alla denominazione di vendita;

b) per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2, destinati alla vendita al consumatore, le istruzioni concernenti il modo di diluizione o di ricostituzione integrate dall'indicazione del tenore di materia grassa del prodotto dopo la diluizione o la ricostituzione;

c) sull'etichettatura la dicitura «non e' un alimento per lattanti minori di 12 mesi» per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2;

d) nel caso di prodotti di peso unitario inferiore a 20 grammi, confezionati in imballaggi globali, le indicazioni obbligatorie possono figurare solo sull'imballaggio globale, ad eccezione della denominazione di vendita che deve figurare anche sulle singole unita'.

3. Le denominazioni di vendita di cui 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 II, alle condizioni e con le espressioni linguistiche ivi indicate.».

- Si riporta la lettera a) dell'allegato II (Di cui all'articolo 1, comma 6) del decreto legislativo n. 8 ottobre 2011, n. 175, come modificato dal presente decreto:

«a) In lingua inglese l'espressione "evaporated milk" designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 1.1, lettera b)».

#### Art. 5

##### Disposizioni transitorie

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 conformita' alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

#### Art. 6

##### Clausola di invarianza finanziaria

1. Dall'attuazione del presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica. Le amministrazioni competenti provvedono agli adempimenti previsti con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.

#### 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, sara' inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addi' 30 dicembre 2025

##### MATTARELLA

Meloni, Presidente del Consiglio  
dei ministri

Foti, Ministro per gli affari  
europei, il PNRR e le politiche di  
coesione

Lollobrigida, Ministro  
dell'agricoltura, della sovranita'  
alimentare e delle foreste

Tajani, Ministro degli affari  
esteri e della cooperazione  
internazionale

Calderoli, Ministro per gli affari  
regionali e le autonomie

Nordio, Ministro della giustizia

Giorgetti, Ministro dell'economia e  
delle finanze

Urso, Ministro delle imprese e del  
made in Italy

Schillaci, Ministro della salute

Visto, il Guardasigilli: Nordio

Allegato A

(articolo 2, comma 1, lettera b)

«Allegato I

DENOMINAZIONI, DEFINIZIONI E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I. Definizioni.

1. a) Succo di frutta: designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o piu' 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 ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al succo.

Nel caso degli agrumi il succo di frutta deve provenire dall'endocarpo. Tuttavia, il succo di limetta puo' essere ottenuto dal frutto intero.

Se i succhi sono ottenuti da frutti con acini, semi e bucce, le parti o i componenti di acini, semi e bucce non sono incorporati nel succo. Tale disposizione non si applica ai casi in cui le parti o i componenti di acini, semi e bucce non possono essere eliminati facendo ricorso a buone prassi di fabbricazione.

Nella produzione di succhi di frutta e' autorizzata la miscelazione di succo di frutta con purea di frutta;

b) 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.

Il contenuto di solidi solubili del prodotto finito corrisponde al valore Brix minimo per il succo ricostituito indicato nell'allegato V.

Se un succo da concentrato e' ottenuto da un frutto non menzionato nell'allegato V, il valore Brix minimo del succo ricostituito e' quello del succo estratto dal frutto utilizzato per ottenere il succo concentrato.

L'aroma, la polpa e le cellule ottenute mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti ai succhi di frutta da concentrati.

Il succo di frutta da concentrato e' preparato con processi adeguati che mantengono le caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutritive essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui e' ottenuto.

Nella produzione di succo di frutta da concentrato e' autorizzata la miscelazione di succo di frutta e/o succo di frutta concentrato con purea di frutta e/o purea di frutta concentrata.

2. Succo di frutta concentrato: designa il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o piu' specie di frutta, mediante eliminazione fisica di una determinata parte d'acqua. Se il prodotto e' destinato al consumo diretto, l'eliminazione deve essere almeno pari al 50% della parte d'acqua.

L'aroma, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti ai succhi di frutta concentrati.

3. Succo di frutta estratto con acqua: il prodotto ottenuto per estrazione ad acqua (diffusione) di:

frutti polposi interi il cui succo non puo' essere estratto con altri processi fisici, o

frutti interi disidratati.

4. Succo di frutta disidratato - in polvere: designa il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o piu' specie di frutta, mediante eliminazione fisica della quasi totalita' dell'acqua.

5. Nettare di frutta: designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato che:

e' ottenuto con l'aggiunta di acqua, con o senza l'aggiunta di zuccheri e/o miele, ai prodotti definiti nei punti da 1 a 4, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti, e che risponde ai requisiti di cui all'allegato IV.

Fatto salvo il regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, qualora la fabbricazione di nettari di frutta avvenga senza zuccheri aggiunti o con apporto energetico ridotto, gli zuccheri possono essere sostituiti totalmente o parzialmente da edulcoranti, conformemente al disposto del regolamento (CE) n. 1333/2008. L'aroma, la polpa e le cellule ottenuti mediante processi fisici adeguati dalle stesse specie di frutta possono essere restituiti al nettare di frutta.

6.a) Succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri

Il prodotto ottenuto dal succo di frutta quale definito al punto 1, lettera a), nel quale la quantita' 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 e' ottenuto. Il succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri puo' essere ottenuto tramite miscelazione di succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri con succo di frutta, purea di frutta o entrambe.

b) Succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri

Il prodotto ottenuto da succo di frutta da concentrato quale definito al punto 1, lettera b), nel quale la quantita' 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 e' 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.

Il succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri puo' essere ottenuto tramite miscelazione di succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri di uno o piu' 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.

7. Succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri

Il prodotto ottenuto dal succo di frutta concentrato quale definito al punto 2 nel quale la quantita' 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 e' destinato al consumo diretto, l'eliminazione deve essere almeno pari al 50% della parte d'acqua.

II. Ingredienti, trattamenti e sostanze autorizzati.

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 di frutta non incluse nell'allegato V si applica il nome botanico o comune corretto.

Per i succhi di frutta il valore Brix e' quello del succo quale estratto dal frutto e non puo' 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.

2. Ingredienti autorizzati: ai prodotti di cui alla parte I possono essere aggiunti solo gli ingredienti elencati in appresso:

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 conformita' 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;

e in aggiunta: - 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 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 puo' avere lo stesso significato per il consumatore e' consentita solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprieta' dolcificanti, inclusi gli edulcoranti quali definiti nel regolamento (CE) n. 1333/2008. Se e' presente tale indicazione, sull'etichetta figura altresì l'indicazione seguente: "contiene naturalmente zuccheri";

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 quantita' 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.

3. Trattamenti e sostanze autorizzati: ai prodotti di cui alla parte I possono essere applicati solo i seguenti trattamenti e possono essere aggiunte solo le seguenti sostanze:

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 e' stata utilizzata la solfitazione dell'uva mediante biossido di zolfo, la desolfitazione tramite processi fisici e' autorizzata purché la quantita' totale di SO<sub>2</sub> 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 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.))

proteine vegetali derivate da frumento, piselli, patate o semi di girasole a fini di chiarificazione;

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.»

Allegato B

(articolo 2, comma 1, lettera c)

«Allegato III

DENOMINAZIONI SPECIFICHE DI TALUNI PRODOTTI ELENCATI NELL'ALLEGATO I

I. Denominazioni specifiche che possono essere utilizzate solo nella lingua della denominazione

a) «vruchtendrank», per i nettari di frutta;

b) «Süßmost» è utilizzata solo in concomitanza con le denominazioni «Fruchtsaft» o «Fruchtnektar»:

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;

2) per i succhi di frutta ottenuti da mele o pere, con aggiunta di mele se del caso, ma senza aggiunta di zuccheri;

c) «succo e polpa» o «sumo e polpa», per i nettari di frutta ottenuti esclusivamente da purea di frutta, anche concentrata;

d) «æblemest», sinonimo di succo di mela;

e) «æblemest fra koncentrat», sinonimo di succo di mela da concentrato;

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,

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;

h) «äppelmust/äpplemust», sinonimo di succo di mela;

i) «mosto», sinonimo di succo di uva;

l) «smiltsērķšķu 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.

II. Denominazioni specifiche che possono essere utilizzate in una o piu' lingue ufficiali dell'Unione

a) «acqua di cocco», per il prodotto che e' estratto direttamente dalla noce di cocco senza spremere la polpa di cocco, come sinonimo di succo di cocco.»;

Allegato C

(articolo 3, comma 1, lettera e)

«ALLEGATO IV

(Art. 2)

Ingredienti facoltativi ai prodotti definiti nell'allegato I

- Miele: in tutti i prodotti in sostituzione totale o parziale degli zuccheri,

- 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 cotogne,

- 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 conformita' al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008.»