

**DIRETTIVA 2001/111/CE DEL CONSIGLIO**  
**del 20 dicembre 2001**  
**relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 37,

vista la proposta della Commissione <sup>(1)</sup>,

visto il parere del Parlamento europeo <sup>(2)</sup>,

visto il parere del Comitato economico e sociale <sup>(3)</sup>,

considerando quanto segue:

- (1) Occorre semplificare talune direttive verticali nel settore dei prodotti alimentari per tener conto soltanto dei requisiti essenziali ai quali i prodotti contemplati da tali direttive devono conformarsi, affinché essi possano circolare liberamente nel mercato interno, conformemente alle conclusioni del Consiglio europeo di Edimburgo dell'11-12 dicembre 1992, confermate dal Consiglio europeo di Bruxelles del 10-11 dicembre 1993.
- (2) La direttiva 73/437/CEE del Consiglio, dell'11 dicembre 1973, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana <sup>(4)</sup>, è stata motivata dal fatto che talune disparità tra le legislazioni nazionali relative a determinati tipi di zucchero potevano creare condizioni di concorrenza sleale, con la conseguenza di trarre in inganno il consumatore, e avevano quindi un'incidenza diretta sull'instaurazione e il funzionamento del mercato comune.
- (3) Con la direttiva 73/437/CEE si è mirato a fissare definizioni e norme comuni per le caratteristiche di fabbricazione, il confezionamento e l'etichettatura di detti prodotti, al fine di garantirne la libera circolazione all'interno della Comunità.
- (4) La Commissione prevede di proporre quanto prima e, in ogni caso, entro il 1° luglio 2000, l'inserimento nella direttiva 80/232/CEE del Consiglio, del 15 gennaio 1980, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla gamma di quantità nominali e capacità nominali ammesse per taluni prodotti in imballaggi preconfezionati <sup>(5)</sup> di una gamma di pesi nominali dei prodotti definiti dalla presente direttiva.
- (5) È opportuno procedere alla sostituzione della direttiva 73/437/CEE al fine di rendere più accessibili le norme relative alle condizioni di fabbricazione e commercializzazione di alcuni tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana e, inoltre, al fine di adeguarla alla legislazione comunitaria generale applicabile a tutti i prodotti alimentari e, in particolare, a quella relativa all'etichettatura, ai coloranti e agli altri additivi autorizzati, ai solventi di estrazione e ai metodi di analisi.
- (6) Le regole generali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, enunciate dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(6)</sup>, dovrebbero applicarsi fatte salve talune condizioni.
- (7) Conformemente ai principi di sussidiarietà e di proporzionalità definiti dall'articolo 5 del trattato, l'obiettivo di stabilire definizioni e regole comuni per i prodotti interessati e di allineare le disposizioni alla normativa comunitaria sui prodotti alimentari non può essere sufficientemente realizzato dagli Stati membri e può dunque, data la natura della direttiva, essere realizzato meglio a livello comunitario. La presente direttiva non va al di là di quanto è necessario per il raggiungimento di tale obiettivo.
- (8) Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva sono adottate in base alla decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione <sup>(7)</sup>.
- (9) Per evitare che si creino nuovi ostacoli alla libera circolazione, occorre che gli Stati membri non adottino, per i prodotti indicati, disposizioni nazionali non previste dalla presente direttiva,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

*Articolo 1*

La presente direttiva si applica ai prodotti definiti nella parte A dell'allegato.

Essa non si applica ai prodotti definiti nella parte A dell'allegato, qualora si tratti di zucchero impalpabile, zucchero candito e di zucchero in pani.

<sup>(1)</sup> GU C 231 del 9.8.1996, pag. 6.

<sup>(2)</sup> GU C 279 dell'1.10.1999, pag. 90.

<sup>(3)</sup> GU C 56 del 24.2.1997, pag. 20.

<sup>(4)</sup> GU L 356 del 27.12.1973, pag. 71. Direttiva modificata da ultimo dall'atto di adesione del 1985.

<sup>(5)</sup> GU L 51 del 25.2.1980, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 87/356/CEE (GU L 192 dell'11.7.1987, pag. 48).

<sup>(6)</sup> GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.

<sup>(7)</sup> GU L 184 del 7.7.1999, pag. 23.

### Articolo 2

La direttiva 2000/13/CE si applica ai prodotti definiti nella parte A dell'allegato, in base alle seguenti condizioni e deroghe:

- 1) Fatto salvo il punto 5, le denominazioni di cui alla parte A dell'allegato sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate nel commercio per designarli.

La denominazione di cui alla parte A, punto 2, dell'allegato può essere altresì utilizzata per designare il prodotto di cui alla parte A, punto 3, dello stesso.

Tuttavia:

- i prodotti definiti nella parte A dell'allegato possono recare, oltre alla denominazione obbligatoria, specificazioni abituali esistenti nei vari Stati membri,
- queste denominazioni possono anche essere utilizzate in denominazioni elaborate per designare, conformemente all'uso, altri prodotti,

a condizione che le stesse non siano tali da indurre in errore il consumatore.

- 2) Per i prodotti preimballati di peso inferiore a 20 g, non occorre indicare il peso netto nell'etichettatura.
- 3) L'etichettatura indica i contenuti di sostanza secca e di zucchero invertito per lo zucchero liquido, lo zucchero liquido invertito e lo sciroppo di zucchero invertito.
- 4) L'etichettatura reca l'aggettivo «cristallizzato» per lo sciroppo di zucchero invertito che contiene cristalli nella soluzione.
- 5) Qualora i prodotti di cui ai punti 7 e 8 dell'allegato, parte A, contengano fruttosio in quantità superiore al 5 % in rapporto alla sostanza secca, nel rispetto della loro denominazione e in quanto ingredienti, essi sono etichettati rispettivamente come «sciroppo di glucosio-fruttosio» o «sciroppo di fruttosio-glucosio», e «sciroppo disidratato di glucosio-fruttosio» o «sciroppo disidratato di fruttosio-glucosio» a seconda che prevalga la componente glucosio o fruttosio.

### Articolo 3

Per i prodotti di cui alla presente direttiva, gli Stati membri non adottano disposizioni nazionali non previste dalla presente direttiva.

### Articolo 4

Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva concernenti i punti citati in seguito sono adottate conformemente alla procedura di regolamentazione di cui all'articolo 5, paragrafo 2:

- gli adeguamenti della presente direttiva alle disposizioni comunitarie generali in materia di prodotti alimentari,
- gli adeguamenti al progresso tecnico.

### Articolo 5

1. La Commissione è assistita da un comitato permanente per i prodotti alimentari (in prosieguo: «il comitato») istituito dall'articolo 1 della decisione 69/414/CEE<sup>(1)</sup>.

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il Comitato adotta il proprio regolamento interno.

### Articolo 6

La direttiva 73/437/CEE è abrogata a decorrere dal 12 luglio 2003.

I riferimenti alla direttiva abrogata si intendono fatti alla presente direttiva.

### Articolo 7

Gli Stati membri mettono in vigore entro il 12 luglio 2003 le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative per conformarsi alla presente direttiva e ne informano immediatamente la Commissione.

Dette disposizioni sono applicate in modo da:

- autorizzare l'immissione in commercio dei prodotti di cui alla parte A dell'allegato, se conformi alle definizioni e alle norme previste dalla presente direttiva, a decorrere dal 12 luglio 2003,
- vietare l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva a decorrere dal 12 luglio 2004.

Tuttavia l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva ma etichettati entro il 12 luglio 2004, in conformità della direttiva 73/437/CEE, è autorizzata fino ad esaurimento delle scorte.

Quando gli Stati membri adottano le disposizioni di cui sopra, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di siffatto riferimento all'atto della loro pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

<sup>(1)</sup> GU L 291 del 19.11.1969, pag. 9.

*Articolo 8*

La presente direttiva entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

*Articolo 9*

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 20 dicembre 2001.

*Per il Consiglio*

*Il Presidente*

C. PICQUÉ

---

## ALLEGATO

## A. DENOMINAZIONE E DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

**1. Zucchero di fabbrica**

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

- |                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| a) polarizzazione               | non meno di 99,5° Z          |
| b) tenore di zucchero invertito | non più dello 0,1 % in peso  |
| c) perdita all'essiccazione     | non più dello 0,1 % in peso. |

**2. Zucchero o zucchero bianco**

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

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

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

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

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

**4. Zucchero liquido <sup>(1)</sup>**

La soluzione acquosa di saccarosio rispondente alle caratteristiche seguenti:

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

**5. Zucchero liquido invertito <sup>(1)</sup>**

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

- |   |  |
|---|--|
| a) sostanza secca   | non meno del 62 % in peso  |
| b) tenore di zucchero invertito (quoziente di fruttosio per il destrosio: $1 \pm 0,1$ ) | non meno del 3 % ma non più del 50 % in peso sulla sostanza secca                                    |
| c) ceneri conduttimetriche  | non più dello 0,4 % in peso sulla sostanza secca, determinato conformemente alla parte B, lettera b) |

**6. Sciroppo di zucchero invertito <sup>(1)</sup>**

La soluzione acquosa, eventualmente cristallizzata, di saccarosio parzialmente invertito mediante idrolisi, nella quale il tenore di zucchero invertito (quoziente del fruttosio per il destrosio:  $1+/-0,1$ ) deve essere superiore al 50 % in peso in rapporto alla sostanza secca e che soddisfa inoltre i requisiti di cui al punto 5, lettere a) e c).

<sup>(1)</sup> L'aggettivo «bianco» è riservato:

- a) allo zucchero liquido il cui colore della soluzione non superi le 25 unità ICUMSA determinate secondo il metodo di cui all'allegato, parte B, lettera c);
- b) allo zucchero liquido invertito ed allo sciroppo di zucchero invertito:
  - il cui contenuto di ceneri conduttimetriche non sia superiore allo 0,1 %,
  - la cui colorazione della soluzione non superi le 25 unità ICUMSA determinate secondo il metodo di cui all'allegato, parte B, lettera c).

**7. Sciroppo di glucosio**

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

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

**8. Sciroppo di glucosio disidratato**

Lo sciroppo di glucosio parzialmente essiccato con un tenore minimo di sostanza secca del 93 % in peso e che soddisfa i requisiti di cui al punto 7, lettere b) e c).

**9. Destrosio o destrosio monoidrato**

Il D-glucosio depurato e cristallizzato contenente una molecola d'acqua di cristallizzazione e rispondente alle caratteristiche seguenti:

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| a) destrosio (D-glucosio) | non meno del 99,5 % in peso sulla sostanza secca  |
| b) sostanza secca         | non meno del 90 % in peso                         |
| c) ceneri solfatate       | non più dello 0,25 % in peso sulla sostanza secca |

**10. Destrosio o destrosio anidro**

D-glucosio depurato e cristallizzato non contenente acqua di cristallizzazione, con un tenore minimo di sostanza secca del 98 % in peso e che soddisfa i requisiti di cui al punto 9, lettere a) e c).

**11. Fruttosio**

D-fruttosio depurato e cristallizzato rispondente alle caratteristiche seguenti:

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| tenore di fruttosio      | min. 98 %  |
| tenore di glucosio       | max. 0,5 %   |
| perdita all'essiccazione | non più dello 0,5 % in peso  |
| ceneri conduttrimitriche | non più dello 0,1 % in peso determinato conformemente alla parte B, lettera b) |

**B. METODO DI DETERMINAZIONE DEL TIPO DI COLORE, DEL CONTENUTO DI CENERI CONDUTTIMETRICHE E DELLA COLORAZIONE DELLA SOLUZIONE DELLO ZUCCHERO (BIANCO) E DELLO ZUCCHERO (BIANCO) RAFFINATO DEFINITI NELLA PARTE A, PUNTI 2 E 3**

Un «punto» corrisponde:

- per quanto riguarda il tipo di colore, a 0,5 unità determinate secondo il metodo dell'Istituto per la tecnologia agraria e l'industria saccarifera di Braunschweig, di cui al capitolo A, punto 2, dell'allegato del regolamento (CEE) n. 1265/69 della Commissione, del 1° luglio 1969, relativo ai metodi di determinazione di qualità applicabili allo zucchero acquistato dagli organismi d'intervento<sup>(1)</sup>;
- per quanto riguarda il contenuto di ceneri, allo 0,0018 % determinato secondo il metodo dell'International Commission for Uniform Methods of Sugar Analyses (ICUMSA), di cui al capitolo A, punto 1, dell'allegato del regolamento (CEE) n. 1265/69;
- per quanto riguarda la colorazione della soluzione, a 7,5 unità determinate secondo il metodo ICUMSA di cui al capitolo A, punto 3, dell'allegato del regolamento (CEE) n. 1265/69.

<sup>(1)</sup> GU L 163 dell'1.7.1969, pag. 1.