



REGOLAMENTO

n. del xx.xx

Modifica del regolamento n. 95 del ministro dell'Agricoltura, del 6 novembre 2014, relativo ai requisiti di composizione e qualità di confetture, gelatine, marmellate e crema di marroni e ai requisiti per la fornitura di informazioni sugli alimenti

Il presente regolamento è emanato sulla base dell'articolo 12, paragrafo 4, e dell'articolo 38, paragrafo 4, della legge sugli alimenti.

Articolo 1. Modifica del regolamento n. 95 del ministro dell'Agricoltura, del 6 novembre 2014, relativo ai requisiti di composizione e qualità di confetture, gelatine, marmellate e crema di marroni e ai requisiti per la fornitura di informazioni sugli alimenti

Il regolamento n. 95 del ministro dell'Agricoltura, del 6 novembre 2014, relativo ai requisiti di composizione e qualità di confetture, gelatine, marmellate e crema di marroni e ai requisiti per la fornitura di informazioni sugli alimenti è modificato come segue:

1) all'articolo 2, paragrafo (1), punto 5), dopo il termine "prodotti a base di zucchero" sono inseriti i termini "(di seguito zucchero)";

2) all'articolo 2, paragrafo (2), i punti 3) e 4) sono abrogati;

3) nella seconda frase dell'articolo 2, paragrafo (6), dopo la parola "edulcorante", è aggiunto il testo "e per i prodotti conformi ai requisiti di ridotto contenuto di zucchero di cui al regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (GU L 404 del 30.12.2006, pagg. 9-25)";

4) all'articolo 3, il paragrafo (2) è formulato come segue:

"(2) Per la produzione di 1 000 grammi di confettura vengono utilizzati almeno 450 grammi di polpa o di purea o di una loro miscela. Nel caso del ribes nero, della rosa canina, della mela cotogna, del ribes rosso, delle bacche di sorbo e dello spino merlo, per la produzione di tale quantità di confettura non devono essere utilizzati meno di 350 grammi, nel caso dello zenzero non meno di 180 grammi, nel caso del pomo di acagiù non meno di 230 grammi e nel caso del frutto della passione non meno di 80 grammi di polpa o di purea o di una loro

miscela.";

5) all'articolo 3, paragrafo (3), i punti da 2) a 5) sono formulati come segue:

- "2) succhi di frutta, concentrati o meno;
- 3) succo di agrumi, concentrato o meno, se la confettura non è prodotta a partire da agrumi;
- 4) succo di frutti rossi, concentrato o meno, se la confettura è prodotta con bacche di rosa canina, fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso, prugne o rabarbaro;
- 5) succo di barbabietola rossa, concentrato o meno, se la confettura è prodotta con fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso o prugne;";

6) all'articolo 3, paragrafo (4), il testo "Si chiama *moos* il prodotto che soddisfa i requisiti di composizione e di qualità della confettura e che ha un tenore di sostanza secca solubile determinato al rifrattometro di almeno il 40 %" è sostituito dal testo "Si chiama *moos* il prodotto che soddisfa i requisiti di composizione e di qualità della confettura e che ha un tenore di sostanza secca solubile determinato al rifrattometro compreso tra il 40 e il 59 %";

7) all'articolo 4, il paragrafo (3) è formulato come segue:

"(3) Per la produzione di 1 000 grammi di confettura extra devono essere utilizzati almeno 500 grammi di polpa. Nel caso di ribes nero, rosa canina, mela cotogna, ribes rosso, bacche di sorbo e spino merlo, per la produzione di tale quantità di confettura extra devono essere utilizzati almeno 450 grammi di polpa e, nel caso dello zenzero, almeno 280 grammi, nel caso del pomo di acagiù, almeno 290 grammi e nel caso del frutto della passione, almeno 100 grammi.";

8) all'articolo 4, paragrafo (5), i punti 2) e 3) sono formulati come segue:

- "2) succo di agrumi, concentrato o meno, se la confettura extra non è prodotta a partire da agrumi;
- 3) succo di frutti rossi, concentrato o meno, se la confettura extra è prodotta con rosa canina, fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso, prugne o rabarbaro;";

9) all'articolo 5, paragrafo (3), i punti 2) e 3) sono formulati come segue:

- "2) succo di agrumi, concentrato o meno, se la gelatina non è prodotta a partire da agrumi;
- 3) succo di barbabietole rosse, concentrato o meno, se la gelatina è prodotta con fragole, lamponi, uva spina, ribes rosso o prugne;";

10) all'articolo 6, paragrafo (4), il punto 2) è formulato come segue:

2) succo di agrumi, concentrato o meno, se la gelatina extra non è prodotta a partire da agrumi;";

11) all'articolo 7, il paragrafo (4) è formulato come segue:

"(4) Se il prodotto non contiene sostanze insolubili diverse da piccole quantità di bucce finemente affettate, può essere utilizzata la denominazione "marmellata di gelatina";

12) all'articolo 9 sono aggiunte le seguenti sottosezioni 4¹ e 4²:

"(4¹) Nelle denominazioni dei prodotti "marmellata" e "marmellata di gelatina" può essere aggiunto il nome dell'agrume utilizzato nel prodotto.

(4²) Se un prodotto di cui all'articolo 7, paragrafo (5), soddisfa i requisiti di composizione e qualità della confettura extra, può essere designato come marmellata extra.";

13) all'articolo 9, i paragrafi (5) e (7) sono abrogati;

14) all'articolo 9, paragrafo (8), il testo "nelle sottosezioni 6 e 7" è sostituito dal testo "nella sottosezione 6";

15) il titolo dell'articolo 4 è formulato come segue:

**"Capitolo 4
Disposizioni di attuazione";**

16) il capitolo 4 è integrato dall'articolo 9¹ che recita come segue:

"Articolo 9¹. Attuazione del regolamento

(1) I prodotti immessi sul mercato o etichettati prima del 14 giugno 2026 e conformi ai requisiti in vigore prima di tale data possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

(2) I requisiti quantitativi per la polpa o la purea o una miscela di tali prodotti di cui all'articolo 3, paragrafo (2), nella versione in vigore fino al 14 giugno 2026, continuano ad applicarsi fino al 1° gennaio 2027 al *moos* di cui alla sottosezione 4 di tale sezione.

(3) Il *moos* di cui al all'articolo 3, paragrafo (4), immesso sul mercato o etichettato prima del 1° gennaio 2027 e che soddisfa i requisiti di cui alla sottosezione 2, può essere commercializzato fino a esaurimento delle scorte.";

17) La nota 1 a piè di pagina recita come segue:

¹¹ Direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pagg. 67–72), modificata dalla direttiva 2004/84/CE (GU L 219 del 19.6.2004, pagg. 8–10), dal regolamento n. 1182/2007 (GU L 273 del 17.10.2007, pagg. 1–30), dal regolamento n. 1021/2013 (GU L 287 del 29.10.2013, pagg. 1–4), dalla direttiva (UE) 2024/1438 (GU L, 2024/1438, 24.5.2024).".

Articolo 2. Entrata in vigore del regolamento

Il presente regolamento entra in vigore il 14 giugno 2026.

(firmato digitalmente)
Hendrik Johannes Terras
Ministro degli Affari regionali e dell'agricoltura

(firmato digitalmente)
Marko Gorban
Segretario generale