

Il recepimento nazionale della “Direttiva Breakfast” nuove regole per miele, succhi, confetture e latte

Introduzione

Il D. Lgs. 30 dicembre 2025, n. 207, pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 5 gennaio 2026 e che entrerà in vigore il 14 giugno 2026 (di seguito, il “**Decreto**”), ha recepito nell’ordinamento nazionale la Direttiva (UE) 2024/1438 del 14 maggio 2024, nota come “Direttiva Breakfast” (di seguito, la “**Direttiva Breakfast**”), introducendo alcune significative novità nel quadro normativo del settore alimentare.

Con questo *alert* si intende, dunque, offrire uno sguardo d’insieme delle principali novità previste dalla nuova normativa.

Cenni sulle le finalità della Direttiva Breakfast

Anzitutto, occorre considerare che l’obiettivo della Direttiva Breakfast è quello di rafforzare la trasparenza nei confronti dei consumatori e assicurare condizioni di concorrenza più eque nel mercato interno, tramite l’integrazione di quattro precedenti direttive europee:

- (i) la Direttiva 2001/110/CE, concernente la produzione e la commercializzazione del miele (recepita in Italia con il D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 179);
- (ii) la Direttiva 2001/112/CE, relativa ai succhi di frutta e ad altri prodotti analoghi (recepita con il D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 151);
- (iii) la Direttiva 2001/113/CE, riguardante confetture, gelatine, marmellate di frutta e crema di marroni (recepita con il D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50); e
- (iv) la Direttiva 2001/114/CE, relativa a taluni tipi di latte conservato (recepita con il D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 49, successivamente abrogato dal D. Lgs. 8 ottobre 2011, n. 175, emanato in attuazione della Direttiva 2007/61/CE).

I richiamati atti normativi mirano tutti ad una disciplina armonizzata a livello europeo delle fasi di produzione e commercializzazione del prodotto, definendone requisiti compositivi, le denominazioni legali e gli standard qualitativi minimi, con un duplice

obiettivo: da un lato, garantire un elevato livello di tutela del consumatore, attraverso informazioni chiare, corrette e trasparenti; dall'altro, favorire il corretto funzionamento del mercato unico, evitando disallineamenti tra gli ordinamenti nazionali e assicurando condizioni di concorrenza leale tra gli operatori del settore.

In questo contesto, la Direttiva Breakfast si configura come un intervento di aggiornamento e revisione delle richiamate discipline settoriali, volto ad adeguare le medesime all'evoluzione del mercato, alle nuove esigenze dei consumatori e alle innovazioni dei processi produttivi.

Pertanto, il recepimento in Italia della Direttiva Breakfast ad opera del Decreto comporta, per le imprese operanti nel settore alimentare, la necessità di rivedere non solo le proprie procedure produttive, ma anche l'etichettatura dei prodotti interessati dalle nuove norme, fatta salva l'applicabilità di un regime transitorio che consentirà la commercializzazione, fino ad esaurimento delle scorte, dei prodotti già etichettati o immessi sul mercato prima dell'entrata in vigore del Decreto stesso, così da permettere agli operatori un adeguamento graduale.

Gli obblighi per tipologia di alimento e le principali attività di adeguamento

Pur con un approccio necessariamente sintetico, come imposto dalla natura del presente *alert*, le principali novità introdotte dalla Direttiva Breakfast in tema di processi produttivi ed etichettatura saranno oggetto dei seguenti paragrafi, ognuno dei quali dedicato ad una delle categorie alimentari interessate dalla nuova normativa.

1. Miele: trasparenza sull'origine e nuova classificazione

Una delle principali novità del recepimento della Direttiva Breakfast riguardanti il miele concerne la modifica del D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 179 con specifico riferimento alle informazioni da riportare sull'etichetta.

In particolare, prima dell'introduzione della Direttiva Breakfast, nel caso di miscele di mieli provenienti da più Stati membri o da più Paesi terzi, l'indicazione puntuale del Paese d'origine in etichetta poteva essere sostituita da diciture generiche (ad esempio "*blend of EU honeys*", "*blend of non-EU honeys*" oppure "*blend of EU and non-EU honeys*").

La nuova disciplina, invece, rafforza in modo significativo l'obbligo di indicare l'origine del prodotto, soprattutto, appunto, per le miscele: con le modifiche apportate dal Decreto all'art. 3 del D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 179, si prevede i Paesi di origine

dovranno tutti essere riportati in etichetta in ordine decrescente di peso, con indicazione delle relative percentuali rappresentate da ciascuno di tali Paesi¹.

Un'altra novità consiste nell'eliminazione della denominazione "miele filtrato", assorbita, ora, nella più ampia categoria del "miele ad uso industriale". Anche quest'ultimo, peraltro, è destinatario di una novità in materia di etichettatura, essendo necessario che, nell'immediata prossimità della denominazione del prodotto, venga inserita la menzione "unicamente ad uso culinario".

Per le imprese, queste novità comportano un rafforzamento sostanziale dei sistemi di tracciabilità, che dovranno essere in grado di ricostruire con precisione la composizione delle miscele, nonché un adeguamento per rispondere ai nuovi requisiti di etichettatura.

2. Succhi di frutta: le nuove categorie a ridotto contenuto di zuccheri

La normativa riguardante i succhi di frutta, stabilita a livello comunitario con la direttiva 2001/112/CE e recepita nell'ordinamento interno con il D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 151, stabilisce criteri chiari, tra l'altro, circa le definizioni di "succo di frutta"² e di "succo di frutta da concentrato"³ e le relative composizioni, indicando i limiti massimi di zuccheri aggiunti o acqua, a seconda della tipologia di succo in questione.

Tuttavia, mancava una categorizzazione che definisse in modo chiaro i prodotti con zuccheri naturalmente ridotti, lasciando una sorta di "vuoto" anche con riferimento ai relativi criteri di etichettatura, con ricadute in termini di scarsa trasparenza per il consumatore.

¹ È, comunque, fatta salva l'applicazione di uno specifico regime semplificato nel caso in cui la miscela sia composta da mieli prodotti in oltre quattro Paesi di origine. Anche per le confezioni contenenti miele in peso inferiore a 30 g. sono indicate particolari modalità di indicazione dei Paesi di origine, essendo possibile utilizzare i codici a due lettere definiti dalla normativa ISO, in luogo della denominazione per esteso.

² Definito come "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 più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene" (cfr. art. I, All. I al D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 151).

³ In particolare, il 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", mentre il succo di frutta concentrato è "il prodotto ottenuto dal succo di frutta di una o più specie di frutta, mediante eliminazione fisica di una determinata parte d'acqua. Se il prodotto è destinato al consumo diretto, l'eliminazione deve essere almeno pari al 50% della parte d'acqua" (cfr. punti 1 e 2 dell'art. I, All. I al D. Lgs. 21 maggio 2004, n. 151).

È proprio in tale direzione che si pone l'intervento della Direttiva Breakfast, che introduce nuove denominazioni legali per i succhi di frutta con contenuto di zuccheri ridotto, applicabili sia ai succhi diretti sia a quelli da concentrato.

In particolare, con il recepimento ad opera del Decreto, si prevede che, sui prodotti in cui gli zuccheri naturalmente presenti siano stati ridotti di almeno il 30 % rispetto all'equivalente tradizionale, possano essere utilizzate tre nuove denominazioni ufficiali:

- (i) “succo di frutta a tasso ridotto di zuccheri”;
- (ii) “succo di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri”; e
- (iii) “succo di frutta concentrato a tasso ridotto di zuccheri”.

Queste denominazioni sono previste per prodotti ottenuti tramite specifici processi autorizzati che riducono gli zuccheri naturalmente presenti, mantenendo, comunque, le caratteristiche organolettiche e nutritive tipiche del succo dal quale provengono.

La nuova normativa distingue chiaramente questi prodotti dagli altri succhi e vieta l'aggiunta di zuccheri o edulcoranti per compensare la riduzione degli zuccheri originali. Inoltre, viene introdotta anche una nuova dicitura utilizzabile in etichetta: “i succhi di frutta contengono solo zuccheri naturalmente presenti”, che, se utilizzata, dovrà essere riportata nel medesimo campo visivo della denominazione di vendita.

Dal punto di vista operativo, le imprese dovranno dunque prestare particolare attenzione ai processi tecnologici impiegati per la riduzione degli zuccheri, garantendone la conformità a quanto stabilito dalla normativa, nonché l'aggiornamento delle pratiche di etichettatura, in linea con i nuovi requisiti di trasparenza.

3. Confetture e confetture extra: aumento della percentuale minima di frutta

Dal recepimento della Direttiva Breakfast derivano, altresì, talune novità per quanto riguarda le confetture, già disciplinate a livello comunitario dalla Direttiva 2001/113/CE e internamente dal D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50.

In particolare, il Decreto, modificando il suddetto D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50, è intervenuto prevedendo l'aumento della quantità minima di frutta necessaria per la produzione: da 350 g. a 450 g. per chilogrammo per le confetture e da 450 g. a 500 g. per chilogrammo per le confetture extra⁴: incrementi significativi, sempre nel segno dell'attenzione alla qualità del prodotto e alle aspettative dei consumatori.

Benché molte confetture e marmellate prodotte in Italia adottino già quantitativi di frutta superiori ai minimi previsti dalla nuova normativa, per i produttori i nuovi limiti

⁴ Sono fatti salvi quantitativi minimi differenti per particolari tipi di frutta.

potrebbe comportare la necessità di rivedere le formulazioni dei propri prodotti, con possibili impatti anche sui processi industriali.

L'aumento della quota di frutta potrebbe richiedere, infatti, un adeguamento delle fasi di lavorazione e un riequilibrio degli altri ingredienti, oltre a un aggiornamento delle specifiche tecniche e delle informazioni riportate in etichetta.

4. Latte conservato: indicazione dei trattamenti per la riduzione del lattosio

Per concludere questa breve carrellata sulle novità della Direttiva Breakfast, accenniamo alle modifiche alla disciplina interna in materia di latte conservato disidratato⁵ di cui al D. Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50.

In tal senso, viene innanzitutto rivisto, estendendolo, il catalogo delle materie prime che possono essere aggiunte al prodotto. Si tratta, in sostanza, di vitamine e minerali, sottoprodotti del latte, enzimi e additivi (il tutto, naturalmente, nel rispetto dei limiti previsti per tali ingredienti dagli specifici Regolamenti europei di settore).

Inoltre, viene prevista la possibilità di effettuare trattamenti di riduzione del lattosio mediante conversione in glucosio e galattosio. In tali casi, le modifiche della composizione del latte derivanti dai predetti trattamenti devono essere indicate sull'imballaggio in modo chiaramente visibile, leggibile e con caratteri indelebili.

Novità importanti, dunque, sia dal punto di vista dei processi produttivi, sia da quello della comunicazione al consumatore, che le imprese del settore lattiero-caseario saranno chiamate a conoscere e rispettare.

Sanzioni

Il regime sanzionatorio applicabile ai produttori che non si conformeranno alle nuove disposizioni resta quello già previsto dai singoli atti normativi che disciplinano i prodotti interessati dalle novità che abbiamo passato in rassegna, come sintetizzato nella seguente tabella:

⁵ Ai sensi dell'art. 1 del D. Lgs. 8 ottobre 2011, n. 175, per "latte parzialmente disidratato" si intende "il prodotto liquido, con o senza aggiunta di zuccheri, ottenuto mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato o da una miscela di tali prodotti, eventualmente con aggiunta di crema di latte o di latte totalmente disidratato o di questi due prodotti; nel prodotto finito l'aggiunta di latte totalmente disidratato non deve superare il 25 per cento di estratto secco totale ottenuto dal latte", mentre il "latte totalmente disidratato" è "il prodotto solido ottenuto mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla crema di latte o da una miscela di tali prodotti ed il cui tenore in acqua è uguale o inferiore al 5 per cento in peso del prodotto finito".

Categoria di prodotti	Sanzione
Miele	Salvo che il fatto non costituisca reato, per qualsiasi violazione della normativa di settore si applica la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da Euro 600,00 ad Euro 6.000,00.
Succhi di frutta	Salvo che il fatto non costituisca reato, le violazioni della normativa comportano l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da Euro 3.000,00 ad Euro 9.000,00.
Confetture, gelatine, marmellate di frutta e crema di marroni	Salvo che il fatto non costituisca reato, le violazioni sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da Euro 3.000,00 ad Euro 9.000,00.
Latte conservato	Composizione: salvo che il fatto non costituisca reato, le violazioni comportano la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da Euro 3.000,00 ad Euro 18.000,00.
	Etichettatura: salvo che il fatto non costituisca reato, alle violazioni si applica la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da Euro 2.000,00 ad Euro 12.000,00.

Considerazioni finali

In conclusione, il recepimento della Direttiva Breakfast si inserisce nel più ampio percorso di rafforzamento della trasparenza e della qualità nel settore alimentare, introducendo aggiornamenti destinati a incidere in modo concreto sulla produzione, le formulazioni e l'etichettatura.

Per i soggetti interessati da queste novità, l'adeguamento non potrà limitarsi a interventi meramente formali, ma richiederà, altresì, una revisione coordinata dei processi interni, dei sistemi di controllo e della documentazione commerciale, al fine di garantire coerenza e conformità lungo l'intera filiera.

Pertanto, in vista dell'entrata in vigore del Decreto il prossimo 14 giugno 2026, è opportuno che gli operatori del settore avviino sin d'ora un percorso strutturato di

adeguamento, procedendo ad un'organica revisione complessiva delle procedure aziendali al fine di garantirne la piena e puntuale conformità al nuovo quadro normativo. Un approccio proattivo in tal senso consentirà non solo di mitigare i rischi sanzionatori, ma anche di cogliere le opportunità derivanti da un posizionamento più trasparente e competitivo sul mercato.

Qualche informazione su Curtis

Curtis, Mallet-Prevost, Colt & Mosle LLP è uno studio legale *leader* a livello internazionale. Con sede principale a New York, Curtis conta 18 uffici tra Stati Uniti, America Latina, Europa, Medio Oriente ed Asia. Lo Studio rappresenta una vasta gamma di clienti, tra cui società multinazionali e istituzioni finanziarie, governi e società statali, gestori delegati, fondi sovrani, aziende a conduzione familiare, individui ed imprenditori.

Per ulteriori informazioni, si prega di visitare il sito www.curtis.com.

Avviso alla gentile Clientela: il materiale qui contenuto rappresenta unicamente una revisione generale degli argomenti trattati e non costituisce parere legale. Pertanto, sul suo contenuto non dovrebbe basarsi alcuna decisione legale o commerciale.

Per qualsivoglia questione inerente al contenuto della presente, si prega di contattare gli Avvocati referenti di seguito indicati:



Emanuella Agostinelli

Partner
eagostinelli@curtis.com
Milan: +39 02 7623 2001



Emanuele Ballo

Counsel
eballo@curtis.com
Milan: +39 7623 2001