

**DIRECTIVA 2001/113/CE DO CONSELHO****de 20 de Dezembro de 2001****relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana**

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia, e, nomeadamente o seu artigo 37.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão <sup>(1)</sup>,Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu <sup>(2)</sup>,Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social <sup>(3)</sup>,

Considerando o seguinte:

- (1) De acordo com as conclusões do Conselho Europeu de Edimburgo, de 11 e 12 de Dezembro de 1992, confirmadas pelas conclusões do Conselho Europeu de Bruxelas, de 10 e 11 de Dezembro de 1993, é necessário proceder à simplificação de determinadas directivas verticais no domínio dos géneros alimentícios, a fim de tomar exclusivamente em conta os requisitos essenciais que os produtos por elas abrangidos devem satisfazer para poderem circular livremente no mercado interno.
- (2) A adopção da Directiva 79/693/CEE do Conselho, de 24 de Julho de 1979, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha <sup>(4)</sup>, foi justificada pelo facto de as diferenças entre as legislações nacionais no que respeita a estes produtos poderem criar condições de concorrência desleal, susceptíveis de induzir os consumidores em erro, influenciando deste modo directamente a realização e o funcionamento do mercado comum.
- (3) Neste contexto, a Directiva 79/693/CEE teve por objectivo estabelecer definições e fixar regras comuns no que respeita à composição, às características de fabrico e à rotulagem dos produtos em questão, por forma a garantir a sua livre circulação na Comunidade.
- (4) A Directiva 79/693/CEE deve ser adaptada à legislação comunitária geral aplicável aos géneros alimentícios, nomeadamente à legislação relativa à rotulagem, aos corantes, aos edulcorantes e aos outros aditivos autorizados e reformulada, por forma a tornar mais acessíveis as regras relativas às condições de produção e comercia-

lização dos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana.

- (5) São aplicáveis as regras gerais de rotulagem dos géneros alimentícios previstas na Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(5)</sup>, sob reserva de determinadas condições.
- (6) De modo a ter em conta as tradições diferentes nacionais no que respeita ao fabrico de doces e geleias de frutos, citrinadas e de creme de castanha, é necessário manter as disposições nacionais actualmente em vigor que autorizam a comercialização destes produtos com reduzido teor de açúcares.
- (7) Em aplicação dos princípios da subsidiariedade e da proporcionalidade consagrados no artigo 5.º do Tratado, o objectivo de fixação de definições e regras comuns para os produtos em causa e de alinhamento pelas disposições comunitárias gerais aplicáveis aos géneros alimentícios não pode ser suficientemente realizado pelos Estados-Membros e pode pois, devido à própria natureza da presente directiva, ser melhor alcançado a nível comunitário. A presente directiva limita-se ao necessário para atingir esse objectivo.
- (8) As medidas necessárias à execução da presente directiva serão aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão <sup>(6)</sup>.
- (9) Para evitar que sejam criados novos entraves à livre circulação, os Estados-Membros devem abster-se de adoptar, para os produtos em causa, disposições nacionais não previstas na presente directiva,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

*Artigo 1.º*

A presente directiva aplica-se aos produtos definidos no anexo I.

A presente directiva não se aplica aos produtos destinados ao fabrico de produtos de padaria fina, de pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.

<sup>(1)</sup> JO C 231 de 9.8.1996, p. 27.<sup>(2)</sup> JO C 279 de 1.10.1999, p. 95.<sup>(3)</sup> JO C 56 de 24.2.1997, p. 20.<sup>(4)</sup> JO L 205 de 13.8.1979, p. 5. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 88/593/CEE (JO L 318 de 25.11.1988, p. 44).<sup>(5)</sup> JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.<sup>(6)</sup> JO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

## Artigo 2.º

A Directiva 2000/13/CE é aplicável aos produtos definidos no anexo I, sob as seguintes condições:

1. As denominações constantes do anexo I são reservadas aos produtos aí referidos e devem, sem prejuízo do disposto na alínea b), ser utilizadas no comércio para designar esses produtos;

Todavia, as denominações constantes do anexo I podem ser utilizadas a título complementar e de acordo com as práticas usuais para designar outros produtos que não possam ser confundidos com os definidos no anexo I.

2. A denominação deve ser completada pela indicação do ou dos frutos utilizados, por ordem decrescente da importância ponderal das matérias-primas constituintes. Contudo, no que se refere aos produtos fabricados a partir de três ou mais frutos, a enumeração dos frutos utilizados pode ser substituída pela expressão «vários frutos», por uma expressão similar ou pela indicação do número de frutos utilizados.
3. O teor de frutos deve figurar na rotulagem através da indicação «preparado com... g de frutos por 100 g» de produto acabado, após dedução da massa de água utilizada na preparação dos extractos aquosos, quando apropriado.
4. O teor total de açúcares deve figurar na rotulagem através da indicação: «teor total de açúcares... g por 100 g». O valor a inserir é o valor refractométrico determinado para o produto acabado a 20 °C, com uma tolerância de  $\pm 3$  graus refractométricos.

Contudo, esta indicação não terá de ser obrigatória se figurar na rotulagem uma declaração nutricional que diga respeito aos açúcares nos termos da Directiva 90/496/CEE <sup>(1)</sup>.

5. As indicações previstas no n.º 3 e no primeiro parágrafo do n.º 4 devem figurar em caracteres claramente visíveis no mesmo campo visual que a denominação de venda.
6. Quando o teor residual de dióxido de enxofre ou de um dos seus sais ultrapasse 10 mg/kg, a presença deste aditivo deve ser indicada na lista dos ingredientes, em derrogação do disposto no n.º 4 do artigo 6.º da Directiva 2000/13/CE.

## Artigo 3.º

Os Estados-Membros não adoptarão, para os produtos definidos no anexo I, disposições nacionais não previstas na presente directiva.

## Artigo 4.º

Sem prejuízo do disposto na Directiva 89/107/CEE <sup>(2)</sup> ou nos actos adoptados em sua execução, só poderão ser utilizados no fabrico dos produtos definidos no anexo I os ingredientes enumerados no anexo II e as matérias-primas que obedeçam ao disposto no anexo III da presente directiva.

<sup>(1)</sup> JO L 276 de 6.10.1990, p. 40.

<sup>(2)</sup> JO L 40 de 11.2.1989, p. 27. Directiva com última redacção que lhe foi dada pela Directiva 94/34/CE (JO L 237 de 10.9.1994, p. 1).

## Artigo 5.º

As medidas necessárias à execução da presente directiva relativas às matérias adiante indicadas serão aprovadas pelo procedimento de regulamentação a que se refere o n.º 2 do artigo 6.º:

- harmonização da presente directiva com as disposições comunitárias de carácter geral aplicáveis aos géneros alimentícios;
- adaptações ao progresso técnico.

## Artigo 6.º

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente dos Géneros Alimentícios (a seguir designado por «Comité»), instituído pelo artigo 1.º da Decisão 69/414/CEE <sup>(3)</sup>.

2. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os artigos 5.º e 7.º da Decisão 1999/468/CE.

O prazo previsto no n.º 6 do artigo 5.º da Decisão 1999/468/CE é de três meses.

3. O Comité aprovará o seu regulamento interno.

## Artigo 7.º

A Directiva 79/693/CEE é revogada, com efeitos a partir de 12 de Julho de 2003.

As remissões para a directiva revogada devem entender-se como sendo feitas para a presente directiva.

## Artigo 8.º

Os Estados-Membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva até 12 de Julho de 2003 e informarão imediatamente a Comissão desse facto.

Estas medidas serão aplicadas de modo a:

- autorizar, com efeitos a partir de 12 de Julho de 2003, a comercialização dos produtos definidos no anexo I que obedeçam às definições e regras previstas na presente directiva;
- proibir, com efeitos a partir de 12 de Julho de 2004, a comercialização dos produtos não conformes com a presente directiva.

Contudo, até ao esgotamento das existências, é autorizada a comercialização dos produtos não conformes com a presente directiva que tiverem sido rotulados nos termos da Directiva 79/693/CEE antes de 12 de Julho de 2004.

Quando os Estados-Membros adoptarem essas disposições, estas deverão incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão estabelecidas pelos Estados-Membros.

<sup>(3)</sup> JO L 291 de 19.11.1969, p. 9.

*Artigo 9.º*

A presente directiva entra em vigor no dia da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

*Artigo 10.º*

Os Estados-Membros são destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 20 de Dezembro de 2001.

*Pelo Conselho*

*O Presidente*

C. PICQUÉ

## ANEXO I

## NOMES, DESCRIÇÕES DOS PRODUTOS E DEFINIÇÕES

## I. DEFINIÇÕES

- «Doce» é uma mistura, levada à consistência gelificada apropriada, de açúcares, polpa e/ou polme de um ou mais tipos de frutos e água. Contudo, os doces de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e/ou rodela.

As quantidades de polpa e/ou polme utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

- 350 g em geral;
- 250 g no caso das groselhas vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira das areias das groselhas negras, dos frutos da roseira brava e dos marmelos;
- 150 g no caso do gengibre;
- 160 g no caso das castanhas de caju;
- 60 g no caso dos maracujás.

- «Doce extra» é uma mistura, levada à consistência gelificada apropriada, de açúcares, polpa não concentrada de um ou mais tipos de frutos e água. Contudo, os doces extra de frutos da roseira brava e os doces extra sem sementes de framboesa, amora, groselha negra, mirtilo e groselha vermelha podem ser fabricados, exclusivamente ou em parte, a partir de polmes não concentrados dos respectivos frutos. Os doces extra de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e/ou rodela.

Os seguintes frutos não podem ser utilizados, misturados com outros frutos, no fabrico de doces extra: maçãs, pêras, ameixas de caroço aderente, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates.

As quantidades de polpa utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

- 450 g em geral;
- 350 g no caso das groselhas vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira das areias, das groselhas negras, dos frutos da roseira brava e dos marmelos;
- 250 g no caso do gengibre;
- 230 g no caso das castanhas de caju;
- 80 g no caso dos maracujás.

- «Geleia» é uma mistura, suficientemente gelificada, de açúcares e sumo e/ou extracto aquoso de um ou mais tipos de frutos.

As quantidades de sumo e/ou extracto aquoso utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores às fixadas para o fabrico dos doces e devem ser calculadas após dedução da massa de água utilizada na preparação do extracto aquoso.

- No que se refere à «geleia extra», as quantidades de sumo de frutos e/ou extracto aquoso utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores às fixadas para o fabrico dos doces extra e devem ser calculadas após dedução da massa de água utilizada na preparação do extracto aquoso. Os seguintes frutos não podem ser utilizados, misturados com outros frutos, no fabrico de geleias extra: maçãs, pêras, ameixas de caroço aderente, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates.

- «Citrinada» é uma mistura, levada à consistência gelificada apropriada, de água, açúcares e um ou mais dos produtos a seguir enumerados de citrinos: polpa, polme, sumo, extracto aquoso e/ou casca.

A quantidade de citrinos utilizada no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderá ser inferior a 200 g, dos quais pelo menos 75 g devem ser provenientes do endocarpo.

- A denominação «citrinada em geleia» pode ser utilizada para produtos isentos de matérias insolúveis; admite-se, no entanto, a presença de pequenas quantidades de casca finamente cortada.

- «Creme de castanha» é uma mistura, levada à consistência apropriada, de água, açúcares e pelo menos 380 g de polme de castanha (de *Castanea sativa*) por 1 000 g de produto acabado.

- II. O resíduo seco solúvel dos produtos definidos na parte I, determinado por refractometria, deve ser no mínimo de 60 %, excepto no caso dos produtos em que os açúcares tenham sido substituídos, na sua totalidade ou em parte, por edulcorantes.

Sem prejuízo do disposto no n.º 1 do artigo 5.º da Directiva 2000/13/CE, os Estados-Membros poderão contudo, para ter em conta certos casos específicos, autorizar as denominações reservadas em relação aos produtos definidos na parte I com um resíduo seco solúvel inferior a 60 %.

- III. No caso das misturas, os teores mínimos fixados na parte I para os diferentes tipos de frutos serão reduzidos proporcionalmente às percentagens utilizadas.

## ANEXO II

Aos produtos definidos no anexo I podem ser adicionados os seguintes ingredientes:

- Mel como definido na Directiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de Dezembro de 2001, relativa ao mel <sup>(1)</sup>: em todos os produtos, em substituição da totalidade ou de uma parte dos açúcares;
- Sumo de frutos: apenas nos doces;
- Sumo de citrinos, em produtos fabricados a partir de outros frutos: apenas nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra;
- Sumo de frutos vermelhos: apenas nos doces e nos doces extra fabricados a partir de frutos da roseira brava, de morangos, de framboesas, de groselhas verdes (espinhosas), de groselhas vermelhas, de ameixas ou de ruibarbo;
- Sumo de beterrabas vermelhas: apenas nos doces e nas geleias fabricados a partir de morangos, de framboesas, de groselhas verdes (espinhosas), de groselhas vermelhas ou de ameixas;
- Óleos essenciais de citrinos: apenas nas citrinadas e nas citrinadas em geleia;
- Óleos e gorduras comestíveis, como antiespumantes: em todos os produtos;
- Pectina líquida: em todos os produtos;
- Cascas de citrinos: nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra;
- Folhas de *Pelargonium odoratissimum*: nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra fabricados a partir de marmelos;
- Bebidas espirituosas, vinhos e vinhos generosos, frutos de casca rija, plantas aromáticas, especiarias, baunilha e extractos de baunilha: em todos os produtos;
- Vanilina: em todos os produtos.

---

<sup>(1)</sup> Ver página 47 do presente Jornal Oficial.

## ANEXO III

## A. DEFINIÇÕES

Para efeitos do disposto na presente directiva, entende-se por:

## 1. Frutos:

- Os frutos frescos, são, isentos de qualquer alteração, com todos os seus componentes essenciais e no estado de maturação apropriado, depois de submetidos às operações de limpeza e de escolha;
- Para efeitos do disposto na presente directiva, os tomates, as partes comestíveis dos caules do ruibarbo, as cenouras, as batatas doces, os pepinos, as abóboras, os melões e as melancias são considerados frutos;
- A palavra «gingibre» designa as raízes comestíveis do gengibre, frescas ou conservadas. O gengibre pode ser seco ou conservado em xarope.

## 2. Polpa de frutos:

A parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, podendo apresentar-se cortada em rodela ou esmagada, mas não reduzida a polme.

## 3. Polme de frutos:

A parte comestível de frutos inteiros, eventualmente descascados ou sem sementes, reduzida a polme por peneiração ou um processo similar.

## 4. Extracto aquoso de frutos:

O extracto aquoso de frutos que, salvaguardadas as perdas inevitáveis em condições de boas práticas de fabrico, contém todos os constituintes hidrossolúveis dos frutos utilizados.

## 5. Açúcares:

Os seguintes açúcares autorizados:

1. Os açúcares definidos na Directiva 2001/111/CE<sup>(1)</sup>;
2. O xarope de frutose;
3. Os açúcares extraídos de frutos;
4. O açúcar mascavado.

## B. TRATAMENTOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS

## 1. Os produtos definidos nos pontos 1, 2, 3 e 4 da parte A podem ser submetidos aos seguintes tratamentos:

- tratamentos pelo calor ou pelo frio;
- liofilização;
- concentração, se tal for tecnicamente possível;
- com excepção das matérias-primas utilizadas no fabrico de produtos «extra»: utilização de dióxido de enxofre (E 220) ou dos seus sais (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227) como auxiliar de fabrico desde que não se exceda o teor máximo de dióxido de enxofre fixado na Directiva 95/2/CE nos produtos definidos na parte I do anexo I.

## 2. Os damascos e as ameixas destinados ao fabrico de doces podem ser submetidos a outros tratamentos de desidratação além da liofilização.

## 3. As cascas de citrinos podem ser conservadas em salmoura.

---

<sup>(1)</sup> Ver página 53 do presente Jornal Oficial.