

Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

► **B**

DIRECTIVA 2001/112/CE DO CONSELHO

de 20 de Dezembro de 2001

relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana

(JO L 10 de 12.1.2002, p. 58)

Alterada por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
► <u>M1</u>	Regulamento (CE) n.º 1182/2007 do Conselho de 26 de Setembro de 2007	L 273	1	17.10.2007
► <u>M2</u>	Regulamento (CE) n.º 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de Dezembro de 2008	L 354	7	31.12.2008
► <u>M3</u>	Directiva 2009/106/CE da Comissão de 14 de Agosto de 2009	L 212	42	15.8.2009
► <u>M4</u>	Diretiva 2012/12/EU do Parlamento Europeu e do Conselho de 19 de abril de 2012	L 115	1	27.4.2012
► <u>M5</u>	Regulamento Delegado (UE) n.º 1040/2014 da Comissão de 25 de julho de 2014	L 288	1	2.10.2014

**DIRECTIVA 2001/112/CE DO CONSELHO****de 20 de Dezembro de 2001****relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares 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 ⁽¹⁾,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu ⁽²⁾,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social ⁽³⁾,

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 Directiva 93/77/CEE do Conselho de 21 de Setembro de 1993, relativa aos sumos de frutos e determinados produtos similares ⁽⁴⁾, teve por objectivo proceder à codificação da Directiva 75/726/CEE ⁽⁵⁾, que trata da mesma matéria.
- (3) A adopção das Directivas 75/726/CEE e 93/77/CEE foi justificada pelo facto de as diferenças entre as legislações nacionais no que respeita aos sumos e néctares de frutos destinados à alimentação humana poderem criar condições de concorrência desleal, susceptíveis de induzir os consumidores em erro, influenciando deste modo directamente a realização e o funcionamento do mercado interno.
- (4) Neste contexto, as citadas directivas estabeleceram regras comuns no que respeita à composição, à utilização das denominações reservadas, às características de fabrico e à rotulagem dos produtos em questão, por forma a garantir a sua livre circulação na Comunidade.
- (5) Por motivos de clareza, é necessário proceder à reformulação da Directiva 93/77/CEE, por forma a tornar mais acessíveis as regras relativas às condições de fabrico e comercialização dos sumos de frutos e determinados produtos similares.
- (6) Por outro lado, a Directiva 93/77/CEE deve ser adaptada à legislação comunitária geral aplicável aos géneros alimentícios, nomeadamente à legislação relativa à rotulagem e aos corantes, edulcorantes e outros aditivos autorizados.

⁽¹⁾ JO C 231 de 9.8.1996, p. 14.

⁽²⁾ JO C 279 de 1.10.1999, p. 92.

⁽³⁾ JO C 56 de 24.2.1997, p. 20.

⁽⁴⁾ JO L 33 de 8.2.1979, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 1994.

⁽⁵⁾ JO L 311 de 1.12.1975, p. 40.

▼B

- (7) São aplicáveis as disposições da Directiva 2000/13/CE do Conselho, de 20 de Março de 2000, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final⁽¹⁾, em especial os n.ºs 2 e 5 do artigo 7.º, sob reserva de determinadas condições. Deve estar claramente indicado sempre que o produto seja uma mistura de sumos de frutos e de sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado e, no caso dos néctares de frutos, sempre que sejam fabricados total ou parcialmente a partir de um produto concentrado. A lista dos ingredientes constante da rotulagem deve incluir os nomes tanto dos sumos de frutos como dos sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado que foram utilizados.
- (8) Sem prejuízo do disposto na Directiva 90/496/CEE do Conselho, de 24 de Setembro de 1990, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios⁽²⁾, nalguns Estados-Membros, é autorizada a adição de vitaminas aos produtos definidos na presente directiva. Não obstante, não é julgado conveniente alargar essa possibilidade ao conjunto da Comunidade. Nestas circunstâncias, os Estados-Membros são livres de autorizar ou proibir a adição de vitaminas e minerais durante o processo de fabrico. No entanto, deve ser sempre observado o princípio da livre circulação de mercadorias na Comunidade, de acordo com as regras e princípios consagrados no Tratado.
- (9) 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 de carácter geral 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.
- (10) 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⁽³⁾.
- (11) 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.

⁽¹⁾ JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

⁽²⁾ JO L 276 de 6.10.1990, p. 40.

⁽³⁾ JO L 184 de 7.7.1999, p. 23.

▼M4

Salvo disposição em contrário da presente diretiva, os produtos definidos no anexo I estão sujeitos às disposições do direito da União aplicáveis aos alimentos, nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios ⁽¹⁾.

▼B*Artigo 3.º*

A Directiva 2000/13/CE é aplicável aos produtos definidos no anexo I da presente directiva, nas condições seguintes:

1. a) 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;
- b) Em alternativa às denominações de produtos referidas na alínea a), o anexo III contém uma lista das denominações específicas que podem ser utilizadas na língua e nas condições nele definidas.
2. Quando um produto for fabricado a partir de uma única espécie de frutos, a palavra «frutos» deve ser substituída pela palavra «fruto».

▼M4

3. No caso dos produtos fabricados a partir de duas ou mais espécies de frutos, com exceção da utilização de sumo de limão e/ou de sumo de lima nas condições previstas no anexo I, parte II, ponto 2, a denominação do produto deve ser constituída pela indicação dos frutos utilizados, por ordem decrescente do volume dos sumos ou polmes de frutos incorporados, tal como indicado na lista de ingredientes. Contudo, no caso dos produtos fabricados a partir de três ou mais espécies de frutos, a indicação dos frutos utilizados pode ser substituída pela expressão «vários frutos», por uma expressão similar ou pelo número de frutos utilizado.

▼B

5. O regresso à composição original dos produtos definidos na parte I do anexo I, utilizando apenas as substâncias estritamente necessárias a esta operação, não implica a obrigatoriedade de incluir na rotulagem a lista dos ingredientes utilizados para esse fim.

A adição ao sumo de frutos de um suplemento de polpa ou de células, de acordo com a definição que consta do Anexo II, será indicada na rotulagem.

⁽¹⁾ JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

▼ B

6. Sem prejuízo do disposto nos n.ºs 2 e 5 do artigo 7.º da Directiva 2000/13/CE, no caso das misturas de sumos de frutos e de sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado e dos néctares de frutos fabricados total ou parcialmente a partir de um ou mais produtos concentrados, deve constar da rotulagem a indicação ► **M3** «proveniente de concentrado(s)» ◀ ou ► **M3** «parcialmente proveniente de concentrado(s)» ◀, consoante o caso. Esta indicação deve figurar na proximidade imediata da denominação de venda, em caracteres claramente visíveis e destacada dos restantes elementos da rotulagem.
7. No caso dos néctares de frutos, o teor mínimo de sumo de frutos, de polme de frutos, ou de uma mistura destes ingredientes deve constar da rotulagem através da indicação «teor de frutos: no mínimo ... %». Esta indicação deve figurar no mesmo campo visual que a denominação de venda.

▼ M4*Artigo 4.º*

A rotulagem do sumo de frutos concentrado a que se refere o anexo I, parte I, ponto 2, não destinado ao consumidor final, deve mencionar a presença e a quantidade adicionada de sumo de limão ou de lima ou de agentes acidificantes permitidos pelo Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares⁽¹⁾. Esta menção deve figurar num dos seguintes locais:

- na embalagem,
- num rótulo aplicado à embalagem, ou
- num documento de acompanhamento.

▼ B*Artigo 5.º*

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

▼ M4

A presente directiva aplica-se aos produtos definidos no anexo I que são colocados no mercado da União nos termos do Regulamento (CE) n.º 178/2002.

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.

▼B*Artigo 6.º*

Sem prejuízo do disposto na Directiva 89/107/CEE do Conselho, de 21 de Dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana ⁽¹⁾, só poderão ser utilizados no fabrico dos produtos definidos na parte I do anexo I os tratamentos e substâncias previstos na parte II do anexo I e as matérias-primas que obedeçam ao disposto no anexo II. Além disso, os néctares de frutos deverão obedecer ao disposto no anexo IV.

▼M4*Artigo 7.º*

A fim de harmonizar os anexos da presente diretiva com a evolução das normas internacionais aplicáveis e ter em conta o progresso técnico, a Comissão fica habilitada a adotar atos delegados, nos termos do artigo 7.º-A, para alterar os anexos da presente diretiva, exceto o anexo I, parte I, e o anexo II.

Artigo 7.º-A

1. O poder de adotar atos delegados é conferido à Comissão nas condições estabelecidas no presente artigo.

2. O poder de adotar atos delegados referido no artigo 7.º é conferido à Comissão por um prazo de cinco anos a partir de 28 de outubro 2013. A Comissão elabora um relatório relativo à delegação de poderes pelo menos nove meses antes do final do prazo de cinco anos. A delegação de poderes é tacitamente prorrogada por prazos de igual duração, salvo se o Parlamento Europeu ou o Conselho a tal se opuserem pelo menos três meses antes do final de cada prazo.

3. A delegação de poderes referida no artigo 7.º pode ser revogada em qualquer momento pelo Parlamento Europeu ou pelo Conselho.

A decisão de revogação põe termo à delegação dos poderes nela especificados. A decisão de revogação produz efeitos a partir do dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* ou numa data posterior nela especificada. A decisão de revogação não afeta a validade dos atos delegados já em vigor.

4. Assim que adotar um ato delegado, a Comissão notifica-o simultaneamente ao Parlamento Europeu e ao Conselho.

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

▼M4

5. Os atos delegados adotados nos termos do artigo 7.º só entram em vigor se não tiverem sido formuladas objeções pelo Parlamento Europeu ou pelo Conselho no prazo de dois meses a contar da notificação desse ato ao Parlamento Europeu e ao Conselho, ou se, antes do termo desse prazo, o Parlamento Europeu e o Conselho tiverem informado a Comissão de que não têm objeções a formular. O referido prazo é prorrogado por dois meses por iniciativa do Parlamento Europeu ou do Conselho.

▼B*Artigo 9.º*

A Directiva 93/77/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 10.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 93/77/CEE antes de 12 de Julho 2004.

Quando os Estados-Membros adoptarem essas medidas, 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.

Artigo 11.º

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

Artigo 12.º

Os Estados-Membros são destinatários da presente directiva.

▼ **M4***ANEXO I***DENOMINAÇÕES, DEFINIÇÕES E CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS****I. DEFINIÇÕES****1. a) Sumo de frutos**

Designa o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido a partir da parte comestível de uma ou mais espécies de frutos são e maduros, frescos ou conservados por refrigeração ou congelação, com a cor, o aroma e o gosto característicos dos sumos dos frutos de que provém.

Podem ser restituídos ao sumo o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto.

Os sumos de citrinos devem ser fabricados a partir do endocarpo dos frutos. Contudo, o sumo de lima pode ser fabricado a partir do fruto inteiro.

Se os sumos forem obtidos a partir de frutos com sementes e pele, as partes ou componentes de sementes ou pele não podem ser incorporadas no sumo. Esta disposição não se aplica a casos em que as partes ou componentes de sementes ou pele não possam ser removidas pelas boas práticas de fabrico.

É autorizada a mistura de sumo de frutos com polme de frutos no fabrico de sumo de frutos.

b) Sumo de frutos fabricado a partir de um produto concentrado

Designa o produto obtido por reconstituição de sumo de frutos concentrado, definido no ponto 2, com água potável que preencha os requisitos previstos na Diretiva 98/83/CE do Conselho, de 3 de novembro de 1998, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano ⁽¹⁾.

O teor de sólidos solúveis do produto acabado não deve ser inferior à graduação Brix mínima para sumo reconstituído fixada no anexo V.

Se um sumo fabricado a partir de um produto concentrado for obtido a partir de um fruto não constante do anexo V, a graduação Brix do sumo reconstituído não pode ser inferior à graduação Brix do sumo extraído do fruto utilizado para produzir o concentrado.

Podem ser restituídos ao sumo de frutos fabricado a partir de um produto concentrado o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto.

O sumo fabricado a partir de um produto concentrado deve ser preparado por processos adequados, que conservem os valores médios das características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos obtidos a partir dos frutos de que provém.

É autorizada a mistura de sumo de frutos e/ou sumo de frutos concentrado com polme de frutos e/ou polme de frutos concentrado na produção de sumos de frutos fabricados a partir de produtos concentrados.

⁽¹⁾ JO L 330 de 5.12.1998, p. 32.

▼M4**2. Sumo de frutos concentrado**

Designa o produto obtido a partir de sumo de uma ou mais espécies de frutos por eliminação física de uma parte determinada do teor de água. Caso o produto se destine a consumo direto, a água eliminada deve representar pelo menos 50 % do teor de água.

Podem ser restituídos ao sumo de frutos concentrado o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto.

3. Sumo de frutos extraído com água

Designa o produto obtido por difusão com água de:

- frutos com muita polpa inteiros cujo sumo não pode ser extraído por processos físicos, ou
- frutos inteiros desidratados.

4. Sumo de frutos desidratado/em pó

Designa o produto obtido a partir de sumo de uma ou mais espécies de frutos por eliminação física de praticamente toda a água.

5. Néctar de frutos

O produto fermentescível, mas não fermentado:

- que é obtido por adição de água, com ou sem adição de açúcares e/ou de mel, aos produtos definidos nos pontos 1 a 4, a polmes de frutos e/ou a polmes de frutos concentrados e/ou a uma mistura destes produtos, e
- que preencha os requisitos do anexo IV.

Sem prejuízo do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos⁽¹⁾, no fabrico de néctares de frutos sem adição de açúcares ou de baixo valor energético, os açúcares podem ser total ou parcialmente substituídos por edulcorantes, nos termos do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.

Podem ser restituídos ao néctar de frutos o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto.

II. INGREDIENTES, TRATAMENTOS E SUBSTÂNCIAS AUTORIZADOS**1. Composição**

A espécie de fruto correspondente à designação botânica indicada no anexo V deve ser utilizada na preparação de sumos de frutos, polmes de frutos e néctares de frutos identificados pela denominação do produto para o fruto em causa ou pelo nome comum do produto. Se a espécie de fruto não constar do anexo V, deve utilizar-se a designação botânica ou o nome comum corretos.

A graduação Brix de um sumo de frutos deve ser a do sumo tal como é extraído do fruto e não pode ser modificada, exceto por mistura com sumo da mesma espécie de fruto.

⁽¹⁾ JO L 404 de 30.12.2006, p. 9.

▼M4

As graduações Brix mínimas estabelecidas no anexo V para o sumo de frutos reconstituído e o polme de frutos reconstituído não contabilizam os sólidos solúveis provenientes dos aditivos ou ingredientes facultativos que sejam incorporados no produto.

2. Ingredientes autorizados

Só podem ser adicionados aos produtos referidos na parte I os seguintes ingredientes:

— vitaminas e minerais autorizados no Regulamento (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, relativo à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos ⁽¹⁾,

— aditivos alimentares autorizados nos termos do Regulamento (CE) n.º 1333/2008,

e, além disso:

— no caso dos sumos de frutos, dos sumos de frutos fabricados a partir de produtos concentrados e dos sumos de frutos concentrados: aromas, polpa e células restituídos,

— no caso dos sumos de uva: sais de ácido tartárico restituídos,

— no caso dos néctares de fruto: aromas, polpa e células restituídos; açúcares e/ou mel em quantidades que não representem mais de 20 %, em massa, do produto acabado; e/ou edulcorantes.

A menção referente à não adição de açúcares ao néctar de fruto, e qualquer menção suscetível de ter o mesmo significado para o consumidor, só pode ser ostentada se o produto não contiver monossacáridos ou dissacarídeos adicionados ou quaisquer outros géneros alimentícios utilizados pelas suas propriedades edulcorantes, incluindo edulcorantes, conforme definidos no Regulamento (CE) n.º 1333/2008. Caso os açúcares estejam naturalmente presentes no alimento, o rótulo deverá também ostentar a seguinte indicação: «Contém açúcares naturalmente presentes»,

— no caso dos produtos referidos no anexo III, alínea a), alínea b), primeiro travessão, alínea c), alínea e), segundo travessão, e alínea h): açúcares e/ou mel,

— no caso dos produtos definidos na parte I, pontos 1 a 5, para correção do gosto ácido: sumo de limão e/ou de lima e/ou de sumo concentrado de limão e/ou de lima em quantidade não superior a 3 g por litro de sumo, expressa em ácido cítrico anidro,

— no caso de sumo de tomate e sumo de tomate fabricado a partir de concentrado: sal, especiarias e ervas aromáticas.

3. Tratamentos e substâncias autorizados

Aos produtos referidos na parte I só podem ser aplicados os seguintes tratamentos ou adicionadas as seguintes substâncias:

⁽¹⁾ JO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

▼ M4

- processos de extração mecânicos,
- processos físicos usuais, incluindo extração com água (processo *in-line* por difusão) da parte comestível dos frutos, com exceção das uvas, para o fabrico de sumos de frutos concentrados, desde que os sumos de frutos assim obtidos obedeçam ao disposto na parte I, ponto 1,
- no caso dos sumos de uva, se as uvas tiverem sido sulfatadas com dióxido de enxofre, é autorizada a dessulfatação por processos físicos, desde que a quantidade total de SO₂ presente no produto acabado não exceda 10 mg/l,
- preparações enzimáticas: pectinases (degradação da pectina), proteínases (degradação das proteínas) e amilases (degradação do amido) que cumpram os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares ⁽¹⁾,
- gelatina alimentar,
- taninos,
- díllica-sol,
- carvão,
- azoto,
- bentonite como argila adsorvente,
- adjuvantes de filtração e agentes de precipitação quimicamente inertes (incluindo perlite, diatomite lavada, celulose, poliamida insolúvel, polivinilpirrolidona, poliestireno) que cumpram os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos ⁽²⁾,
- adjuvantes de adsorção quimicamente inertes que cumpram os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 e sejam utilizados para reduzir o teor de limonóides e de naringina dos sumos de citrinos sem afetarem significativamente os teores de glucósidos limonóides, de ácidos, de açúcares (incluindo os oligossacáridos) ou de minerais,

▼ M5

- proteínas vegetais provenientes do trigo, de ervilhas ou de batatas, para clarificação.

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 7.

⁽²⁾ JO L 338 de 13.11.2004, p. 4.

▼ **M4***ANEXO II***DEFINIÇÕES DAS MATÉRIAS-PRIMAS**

Para efeitos do disposto na presente diretiva, aplicam-se as seguintes definições:

1. Fruto:

Todos os frutos. Para efeitos do disposto na presente diretiva, o tomate também é considerado fruto.

Os frutos devem estar sãos, convenientemente maduros, e frescos ou conservados por processos físicos ou por tratamentos, incluindo tratamentos pós-colheita aplicados nos termos do direito da União.

2. Polme de frutos:

O produto fermentescível, mas não fermentado, obtido por processos físicos adequados, tais como peneiração, trituração ou moenda da parte comestível de frutos inteiros ou descascados, sem eliminação do sumo.

3. Polme de frutos concentrado:

O produto obtido a partir de polme de frutos por eliminação física de uma parte determinada da água de constituição.

Aos polmes de frutos concentrados podem ser restituídos aromas obtidos por processos físicos adequados, tal como definidos no anexo I, parte II, ponto 3, recuperados da mesma espécie de fruto.

4. Aroma:

Sem prejuízo do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios⁽¹⁾, os aromas a restituir devem ser obtidos por aplicação de processos físicos adequados durante a transformação do fruto. Esses processos físicos são utilizados para fixar, conservar ou estabilizar a qualidade do aroma e incluem, nomeadamente, a espremedura, a extração, a destilação, a filtração, a adsorção, a evaporação, o fracionamento e a concentração.

O aroma deve provir das partes comestíveis do fruto. Admitem-se, no entanto, o óleo obtido por pressão a frio de cascas de citrinos e compostos obtidos das sementes.

5. Açúcares:

— os açúcares definidos na Diretiva 2001/111/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa a determinados açúcares destinados à alimentação humana⁽²⁾,

— o xarope de frutose,

— os açúcares derivados de frutos.

6. Mel:

O produto definido na Diretiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa ao mel⁽³⁾.

7. Polpa ou células:

Os produtos obtidos a partir das partes comestíveis de frutos da mesma espécie, sem eliminação do sumo. No caso dos citrinos, «polpa ou células» são as vesículas de sumo do endocarpo.

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 34.

⁽²⁾ JO L 10 de 12.1.2002, p. 53.

⁽³⁾ JO L 10 de 12.1.2002, p. 47.

▼ **M4***ANEXO III***DENOMINAÇÕES ESPECÍFICAS PARA DETERMINADOS PRODUTOS
DEFINIDOS NO ANEXO I**

a) «Vruchtendrank»: néctares de frutos;

b) «Süßmost»:

A denominação «Süßmost» só pode ser utilizada juntamente com as denominações de produto «Fruchtsaft» ou «Fruchtnektar» para designar:

— néctares de frutos obtidos exclusivamente a partir de sumos de frutos, de sumos de frutos concentrados ou de misturas destes produtos, de paladar pouco agradável no estado natural devido à sua elevada acidez,

— sumos de frutos obtidos a partir de maçãs ou de peras, eventualmente com a adição de maçãs, mas sem adição de açúcares;

c) «Succo e polpa» ou «sumo e polpa»: néctares de frutos obtidos exclusivamente a partir de polmes de frutos e/ou polmes de frutos concentrados;

d) «Eblemost»: sumo de maçã sem adição de açúcares;

e) — «sur ... saft», completada pelo nome (em dinamarquês) do fruto utilizado: sumos sem adição de açúcares obtidos a partir de groselhas negras, cerejas, groselhas vermelhas, groselhas brancas, framboesas, morangos ou bagas de sabugueiro,

— «sød ... saft» ou «sødet ... saft», completada pelo nome (em dinamarquês) do fruto utilizado: sumos obtidos a partir desse fruto, com adição de mais de 200 g de açúcares por litro;

f) «Äppelmust/äpplemust»: sumo de maçã sem adição de açúcares;

g) «Mosto»: sinónimo de sumo de uva;

h) «Smiltsērķšķu sula ar cukuru» ou «astelpaju mahl suhkruga» ou «słodzony sok z rokitnika»: sumos obtidos a partir de bagas «seabuckthorn», com adição de, no máximo, 140 g de açúcares por litro.

▼ **M4**

ANEXO IV

DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS RELATIVAS AOS NÉCTARES DE FRUTOS

Néctares de frutos obtidos a partir de	Teor mínimo de sumo e/ou de polpa, expresso em percentagem volúmica do produto acabado
I. Frutos de sumo ácido de paladar pouco agradável no estado natural	
Maracujás	25
Solanos de Quito (<i>Solanum quitoense</i>)	25
Groselhas negras	25
Groselhas brancas	25
Groselhas vermelhas	25
Groselhas verdes (espinhosas)	30
Bagas « <i>seabuckthorn</i> »	25
Abrunhos	30
Ameixas	30
Ameixas <i>quetsche</i>	30
Sorvas	30
Frutos da roseira brava	40
Cerejas ácidas (ginjas)	35
Outras cerejas	40
Mirtilos	40
Bagas de sabugueiro	50
Framboesas	40
Damascos	40
Morangos	40
Amoras	40
Airelas vermelhas	30
Marmelos	50
Limões e limas	25
Outros frutos pertencentes a esta categoria	25
II. Frutos de fraca acidez, com muita polpa ou muito aromáticos, de sumo de paladar pouco agradável no estado natural	
Mangas	25
Bananas	25
Goiabas	25

▼ **M4**

Néctares de frutos obtidos a partir de	Teor mínimo de sumo e/ou de polme, expresso em percentagem volúmica do produto acabado
Papaías	25
Lichias	25
Azarolas	25
Anonas (<i>Annona niuricata</i>)	25
Cachimãs (<i>Annona reticulata</i>)	25
Cherimólias Romãs	25
Romãs	25
Anacardos ou castanhas de caju	25
Cajás-vermelhos (<i>Spondia purpurea</i>)	25
Imbus (<i>Spondia tuberosa aroda</i>)	25
Outros frutos pertencentes a esta categoria	25
III. Frutos de sumo de paladar agradável no estado natural	
Maçãs	50
Peras	50
Pêssegos	50
Cítrinos, exceto limões e limas	50
Ananases	50
Tomates	50
Outros frutos pertencentes a esta categoria	50

▼M4

ANEXO V

GRADUAÇÃO BRIX MÍNIMA DOS SUMOS DE FRUTOS RECONSTITUÍDOS E DOS POLMES DE FRUTOS RECONSTITUÍDOS

Nome comum do fruto	Designação botânica	Graduação Brix mínima
Maçã (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Damasco (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banana (**)	<i>Musa x paradisiacal</i> L. (excluindo os plátanos)	21,0
Groselha negra (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Uva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. ou híbridos desta espécie <i>Vitis labrusca</i> L. ou híbridos desta espécie	15,9
Toranja (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Goiaba (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Limão (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Manga (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Laranja (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Maracujá (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pêssego (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Pera (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananás (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboesa (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Ginja (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Morango (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Tangerina (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

No caso dos produtos assinalados com um asterisco (*), que são convertidos em sumo, determina-se a densidade relativa mínima do sumo a 20 °C em relação a água a 20 °C. No caso dos produtos assinalados com dois asteriscos (**), que são convertidos em polme, determina-se apenas uma leitura Brix mínima não corrigida (não corrigida em função da acidez).