

DIRECTIVA 2001/111/CE DO CONSELHO
de 20 de Dezembro de 2001
relativa a determinados açúcares 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 adopção da Directiva 73/437/CEE do Conselho, de 11 de Dezembro de 1973, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes a determinados açúcares destinados à alimentação humana ⁽⁴⁾, foi justificada pelo facto de as diferenças entre as legislações nacionais no que respeita a determinadas categorias de açúcares 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 73/437/CEE teve por objectivo estabelecer definições e regras comuns no que respeita às características de produção, ao acondicionamento e à rotulagem dos produtos em questão, por forma a garantir a sua livre circulação na Comunidade.

(4) A Comissão tenciona propor, o mais rapidamente possível e de qualquer forma antes de 1 de Julho de 2000, a inclusão de uma gama de quantidades nominais dos produtos abrangidos pela presente directiva na Directiva 80/232/CEE do Conselho, de 15 de Janeiro de 1980, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes às gamas de quantidades

nominais e de capacidades nominais admitidas para certos produtos em pré-embalagens ⁽⁵⁾.

(5) A Directiva 73/437/CEE deve ser reformulada, por forma a tornar mais acessíveis as regras relativas às condições de produção e comercialização de determinados açúcares destinados à alimentação humana, e a adaptá-la à legislação comunitária geral aplicável aos géneros alimentícios, nomeadamente à legislação relativa à rotulagem, aos corantes e outros aditivos autorizados, aos solventes de extracção e aos métodos de análise.

(6) São aplicáveis as regras gerais de rotulagem dos géneros alimentícios constantes da Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁶⁾ sob reserva de determinadas condições.

(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 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.

(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 ⁽⁷⁾.

(9) Considerando que, 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 na parte A do anexo.

A presente directiva não se aplica aos produtos definidos na parte A do anexo que se apresentem sob a forma de açúcar impalpável, açúcar cãndi ou pão de açúcar.

⁽¹⁾ JO C 231 de 9.8.1996, p. 6.

⁽²⁾ JO C 279 de 1.10.1999, p. 90.

⁽³⁾ JO C 56 de 24.2.1997, p. 20.

⁽⁴⁾ JO L 356 de 27.12.1973, p. 71. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 1985.

⁽⁵⁾ JO L 51 de 25.2.1980, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 87/356/CEE (JO L 192 de 11.7.1987, p. 48).

⁽⁶⁾ JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

⁽⁷⁾ JO L 184 de 7.7.1999, p. 23.

Artigo 2.º

A Directiva 2000/13/CE é aplicável aos produtos definidos na parte A do anexo da presente directiva, nas condições e com as derrogações seguintes:

1. Sem prejuízo do disposto no n.º 5, as denominações previstas na parte A do anexo são reservadas aos produtos aí referidos e devem ser utilizadas no comércio para designar esses produtos.

A denominação prevista no ponto 2 da parte A do anexo também pode ser utilizada para designar o produto definido no ponto 3 da mesma parte.

Todavia:

- os produtos definidos na parte A do anexo podem ostentar, para além da denominação obrigatória, outros qualificativos habitualmente utilizados nos vários Estados-Membros,
- de acordo com as práticas habituais, as denominações em questão podem também ser utilizadas em denominações compostas para designar outros produtos,

desde que essas denominações não possam induzir o consumidor em erro.

2. No caso dos produtos pré-embalados com menos de 20 g, não é necessário que a rotulagem indique a sua massa líquida.
3. No caso do açúcar líquido, do açúcar líquido invertido e do xarope de açúcar invertido, os teores de matéria seca e de açúcar invertido devem figurar na rotulagem.
4. No caso dos xaropes de açúcar invertido cuja solução contenha cristais, o qualificativo «cristalizado» deve figurar na rotulagem.
5. Sempre que os produtos referidos nos pontos 7 e 8 da parte A do anexo contenham frutose numa proporção superior a 5 % em relação à matéria seca, serão — relativamente à sua denominação e enquanto ingredientes — rotulados como «xarope de glucose-frutose» ou «xarope de frutose-glucose» e «xarope de glucose-frutose desidratado» ou «xarope de frutose-glucose desidratado», respectivamente, por forma a identificar qual a componente (a frutose ou a glucose) presente em maior proporção.

Artigo 3.º

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

Artigo 4.º

As medidas necessárias à execução da presente directiva relativas às matérias adiante indicadas serão aprovadas pelo proce-

dimento de regulamentação a que se refere o n.º 2 do artigo 5.º:

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

Artigo 5.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 (1).

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 6.º

A Directiva 73/437/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 7.º

Os Estados-Membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva o mais tardar 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 na parte A do anexo que obedecem 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 73/437/CEE antes de 12 de Julho de 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.

(1) JO L 291 de 19.11.1969, p. 9.

Artigo 8.º

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

Artigo 9.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

A. DENOMINAÇÕES E DEFINIÇÕES DOS PRODUTOS

1. **Açúcar semibranco**

Sacarose purificada e cristalizada, de boa qualidade, garantida e comercializável, com as seguintes características:

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| a) Polarização | no mínimo 99,5 °Z |
| b) Teor de açúcar invertido | no máximo 0,1 %, em massa |
| c) Perda por secagem | no máximo 0,1 %, em massa. |

2. **Açúcar ou açúcar branco**

Sacarose purificada e cristalizada, de boa qualidade, garantida e comercializável, com as seguintes características:

- | | |
|-----------------------------|---|
| a) Polarização | no mínimo 99,5 °Z |
| b) Teor de açúcar invertido | no máximo 0,04 %, em massa |
| c) Perda por secagem | no máximo 0,06 %, em massa |
| d) Tipo de cor | no máximo 9 pontos, determinados conforme previsto na alínea a) da parte B. |

3. **Açúcar branco extra**

Produto com as características definidas no ponto 2, alíneas a), b) e c) e cujo número de pontos, determinado conforme previsto na parte B, não ultrapasse um total de 8, nem exceda:

- 4, no que se refere ao tipo de cor
- 6, no que se refere ao teor de cinzas
- 3, no que se refere à cor da solução.

4. **Açúcar líquido ⁽¹⁾**

Solução aquosa de sacarose com as seguintes características:

- | | |
|---|---|
| a) Matéria seca | no mínimo 62 %, em massa |
| b) Teor de açúcar invertido (razão entre a frutose e a dextrose: 1,0 ± 0,2) | no máximo 3 %, em massa, da matéria seca |
| c) Cinzas condutimétricas | no máximo 0,1 %, em massa, da matéria seca, determinado conforme previsto na alínea b) da parte B |
| d) Cor da solução | no máximo 45 unidades Icumsa |

5. **Açúcar líquido invertido ⁽¹⁾**

Solução aquosa de sacarose parcialmente invertida por hidrólise na qual a fracção correspondente ao açúcar invertido não é predominante, com as seguintes características:

- | | |
|---|---|
| a) Matéria seca | no mínimo 62 %, em massa |
| b) Teor de açúcar invertido (razão entre a frutose e a dextrose: 1,0 ± 0,1) | mais de 3 %, mas não mais de 50 %, em massa, da matéria seca |
| c) Cinzas condutimétricas | no máximo 0,4 %, em massa, da matéria seca, determinado conforme previsto na alínea b) da parte B |

6. **Xarope de açúcar invertido ⁽¹⁾**

Solução aquosa, eventualmente cristalizada, de sacarose parcialmente invertida por hidrólise, com um teor de açúcar invertido (razão entre a frutose e a dextrose: 1,0 +/-0,1) superior a 50 %, em massa, da matéria seca e as características previstas no ponto 5, alíneas a) e c).

⁽¹⁾ O qualificativo «branco» é reservado ao:

- a) Açúcar líquido cuja cor da solução não exceda 25 unidades Icumsa determinadas de acordo com o método especificado na alínea c) da parte B;
- b) Açúcar líquido invertido e xarope de açúcar invertido:
 - cujo teor de cinzas condutimétricas não exceda 0,1 %;
 - cuja cor da solução não exceda 25 unidades Icumsa determinadas de acordo com o método especificado na alínea c) da parte B.

7. Xarope de glucose

Solução aquosa purificada e concentrada de sacarídeos nutritivos obtida a partir de amidos e/ou féculas e/ou inulinas, com as seguintes características:

- | | |
|----------------------------|---|
| a) Matéria seca | no mínimo 70 %, em massa |
| b) Equivalente em dextrose | no mínimo 20 %, em massa, da matéria seca, expressos em D-glucose |
| c) Cinzas sulfatadas | no máximo 1 %, em massa, da matéria seca |

8. Xarope de glucose desidratado

Xarope de glucose parcialmente desidratado, com um mínimo de 93 %, em massa, de matéria seca e as características previstas no ponto 7, alíneas b) e c).

9. Dextrose ou dextrose mono-hidratada

D-glucose purificada e cristalizada com uma molécula de água de cristalização e as seguintes características:

- | | |
|-------------------------|--|
| a) Dextrose (D-glucose) | no mínimo 99,5 %, em massa, da matéria seca |
| b) Matéria seca | no mínimo 90 %, em massa |
| c) Cinzas sulfatadas | no máximo 0,25 %, em massa, da matéria seca. |

10. Dextrose ou dextrose anidra

D-glucose purificada e cristalizada sem água de cristalização, com um mínimo de 98 %, em massa, de matéria seca e as características previstas no ponto 9, alíneas a) e c).

11. Frutose

D-frutose purificada e cristalizada com as seguintes características:

- | | |
|------------------------|--|
| Teor de frutose | no mínimo 98 % |
| Teor de glucose | no máximo 0,5 % |
| Perda por secagem | no máximo 0,5 %, em massa |
| Cinzas condutimétricas | no máximo 0,1 %, em massa, determinado conforme previsto na alínea b) da parte B |

B. MÉTODO DE DETERMINAÇÃO DO TIPO DE COR, DO TEOR DE CINZAS CONDUTIMÉTRICAS E DA COR DA SOLUÇÃO DO AÇÚCAR (BRANCO) E DO AÇÚCAR BRANCO EXTRA DEFINIDOS NOS PONTOS 2 E 3 DA PARTE A

Um «ponto» corresponde:

- No que se refere ao tipo de cor, determinado pelo método do Instituto de Tecnologia Agrícola e Indústria Açucareira de Brunswick, descrito na parte A, ponto 2, do anexo ao Regulamento (CEE) n.º 1265/69 da Comissão, de 1 de Julho de 1969, relativo aos métodos de determinação da qualidade aplicáveis ao açúcar comprado pelos organismos de intervenção, a 0,5 unidades ⁽¹⁾;
- No que se refere ao teor de cinzas, determinado pelo método da Comissão Internacional para a uniformização dos métodos de análise do açúcar (Icumsa), descrito na parte A, ponto 1, do anexo ao Regulamento (CEE) n.º 1265/69, a 0,0018 %;
- No que se refere à cor da solução, determinada pelo método da Icumsa descrito na parte A, ponto 3, do anexo ao Regulamento (CEE) n.º 1265/69, a 7,5 unidades.

⁽¹⁾ JO L 163 de 1.7.1969, p. 1.