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

►**B**

# DIRECTIVA 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**

(79/693/CEE)

(JO L 205 de 13.8.1979, p. 5)

Alterada por:

| | | Jornal Oficial | | |
|---|---|---|---|---|
| | | n.º | página | data |
| ►**M1** | Directiva 80/1276/CEE do Conselho de 22 de Dezembro de 1980 | L 375 | 77 | 31.12.1980 |

Alterada por:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ►**A1** | Acto de Adesão da Espanha e de Portugal | L 302 | 23 | 15.11.1985 |

▼B

# DIRECTIVA 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**

(79/693/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, os seus artigos 43º e 100º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu [1],

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social [2],

Considerando que as disposições legislativas, regulamentares e administrativas em vigor nos Estados-membros definem a composição e as características de fabrico dos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha, reservando estas denominações somente aos produtos que correspondam a estas normas, e determinam as regras referentes à sua rotulagem e apresentação;

Considerando que as diferenças que existem entre as disposições nacionais são de natureza a entravar a livre circulação destes produtos e a criar condições de concorrência desiguais;

Considerando que se torna, por consequência, necessário fixar regras comuns cujo cumprimento permita comercializar livremente os produtos considerados em toda a Comunidade;

Considerando que os doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha estão submetidos, no que respeita à sua rotulagem, às regras estabelecidas pela Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, à apresentação e à publicidade dos géneros alimentícios [3]; que a presente directiva pode, por conseguinte, limitar-se a adoptar os complementos e as derrogações que devem ser feitos a estas regras gerais;

Considerando que um novo tipo de produtos com teor reduzido de aqúcares apareceu recentemente em determinados mercados, mas que o desenvolvimento industrial destes produtos não está ainda completado; que é conveniente, por isso, deixar aos Estados-membros, numa primeira fase, a possibilidade de incluir ou não os referidos produtos nas designações de doce, geleia, citrinada ou creme de castanha; que um regime comunitário aplicável a estes produtos deve ser elaborado posteriormente;

Considerando que, a fim de simplificar e acelerar o procedimento, é conveniente atribuir à Comissão a adopção de medidas de aplicação de natureza técnica;

Considerando que, em todos os outros casos para os quais o Conselho atribui competência à Comissão para a execução das regras estabelecidas no domínio de géneros alimentícios, é conveniente prever um procedimento que institua uma estreita cooperação entre os Estados-membros e a Comissão no âmbito do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios instituído pela Decisão 69/414/CEE [4];

Considerando que a aplicação de determinadas regras previstas pela presente directiva não pode ser considerada de imediato pelas dificuldades de ordem técnica que dela resultariam;

Considerando que se impõe o recurso às disposições nacionais, mas que é conveniente rever posteriormente a situação a fim de eliminar gradualmente as diferenças ainda existentes,

---

(1) JO nº C 7 de 12.1.1976, p. 38.
(2) JO nº C 131 de 12.6.1976, p. 23.
(3) JO nº L 33 de 8.2.1979, p. 1.
(4) JO nº L 291 de 29.11.1969, p. 9.

▼B

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

*Artigo 1º*

A presente directiva aplica-se aos seguintes produtos:

1. Doce extra;
2. Doce;
3. Geleia extra;
4. Geleia;
5. Citrinada;
6. Creme de castanha;

tal como são definidos no Anexo I.

*Artigo 2º*

Os Estados-membros tomarão as medidas adequadas para que os produtos definidos no Anexo I só possam ser comercializados se corresponderem às definições e regras previstas na presente directiva.

*Artigo 3º*

1. As denominações que constam do Anexo I são reservadas aos produtos que nele são definidos e cujo teor em matéria seca solúvel determinado por refractómetro é igual ou superior a 60 %.

2. Os Estados-membros podem, além disso, autorizar no seu território a utilização das denominações que constam do Anexo I, para designar produtos que, sendo conformes às outras disposições da presente directiva, com excepção das prescritas na Parte D do Anexo III, apresentam um teor de matéria seca solúvel inferior a 60 %.

No prazo máximo de cinco anos após a notificação da presente directiva, o Conselho decide, sob proposta da Comissão, o regime comunitário aplicável aos produtos referidos no primeiro parágrafo.

3. As denominações que constam da Parte A, pontos 2 e 4, do Anexo I podem ser igualmente utilizadas para designar, consoante o caso, os produtos definidos nos pontos 1 e 3 dessa Parte.

4. O presente artigo não prejudica as disposições por força das quais pode ser utilizada a denominação «geleia» a título complementar e em conformidade com as práticas, para designar outros produtos que não podem ser confundidos com os definidos no Anexo I.

*Artigo 4º*

Só podem ser utilizados no fabrico dos produtos definidos no Anexo I as matérias-primas que são conformes ao Anexo II.

*Artigo 5º*

Aos produtos definidos no Anexo I só podem ser adicionadas as substâncias que constam do Anexo III e em conformidade com as condições que nele são fixadas.

*Artigo 6º*

1. Os produtos definidos no Anexo I não podem conter quaisquer substâncias em quantidade tal que possam apresentar perigo para a saúde humana.

2. Não podem, em especial, os produtos definidos no Anexo I apresentar teores de dióxido de enxofre superiores aos limites fixados no Anexo IV.

*Artigo 7º*

1. a) A denominação de venda dos produtos definidos no Anexo I é a denominação que lhes é reservada nos termos do artigo 3º;

▼B

b) A denominação de venda é completada pela:

i) indicação do ou dos frutos utilizados, por ordem decrescente da proporção ponderal das matérias-primas utilizadas; todavia para os produtos fabricados a partir de três ou mais espécies de frutos, a indicação dos frutos utilizados pode ser substituída pelas palavras «mistura de frutos» ou pelo número de espécies de frutos utilizadas;

ii) indicação dos ingredientes que constam do ponto 2, Parte A, do Anexo III.

2. a) Quando os damascos destinados ao fabrico do produto definido na Parte A, ponto 2, do Anexo I forem submetidos a tratamentos de desidratação que não sejam a liofilização, deve ser indicada a menção «damascos secos» na lista dos ingredientes;

b) Quando o sumo da beterraba vermelha tiver sido adicionado aos produtos definidos na Parte A, pontos 2 e 4, do Anexo I, obtidos a partir de um ou vários dos seguintes frutos: morangos, framboesas, groselhas verdes, groselhas vermelhas e ameixas, a menção «sumo de beterraba vermelha para acentuar a coloração» deve ser indicada na lista dos ingredientes;

c) No caso de produtos fabricados a partir de três ou mais espécies de frutos, os Estados-membros podem admitir que a numeração dos frutos utilizados na lista dos ingredientes seja substituída pela única palavra «frutos»,

d) Quando o teor residual de dióxido de enxofre ultrapasse 10 miligramas por quilo, os Estados-membros podem exigir que a menção «dióxido de enxofre residual» seja indicada na lista dos ingredientes. No termo de um prazo de cinco anos a contar da data de notificação da presente directiva, a Comissão reexaminará esta derrogação e proporá ao Conselho, se for caso disso, as alterações adequadas.

3. A rotulagem dos produtos definidos no Anexo I inclui igualmente as seguintes menções obrigatórias:

a) A menção «preparados com… gramas de frutos por 100 gramas», em que o número indicado representa a quantidade por 100 gramas de produto acabado nos quais foram utilizados:

— a polpa, o polme, o sumo e os extractos aquosos no fabrico dos produtos definidos na Parte A, pontos 1, 2, 3, 4 e 6 do Anexo I, se for caso disso, após a dedução do peso de água utilizada na preparação dos extractos aquosos,

— os citrinos, no fabrico dos produtos definidos no ponto 5, parte A, do Anexo I;

b) A menção «teor total em açúcares:… gramas por 100 gramas», em que o número indicado representa o valor refractométrico do produto acabado determinado a 20º Celsius, com uma tolerância de mais ou menos 3 % entre o valor refractométrico e o valor indicado;

c) Nos produtos cujo teor em matéria seca solúvel seja inferior a 63 % a menção «a conservar a baixa temperatura após abertura»; esta menção não é, contudo, obrigatória nos produtos apresentados em embalagens pequenas cujo conteúdo é normalmente consumido de uma só vez, bem como nos produtos aos quais tenham sido adicionados agentes conservantes;

d) No produto definido na Parte A, ponto 5, do Anexo I:

— que contém casca, com a indicação da forma como esta é cortada,

— quando não contiver casca, a indicação de que não contém casca.

4. As menções referidas no nº 3 figuram no mesmo campo visual que as referidas no nº 3, alínea a) do artigo 11º da Directiva 79/112/CEE.

5. A adição do ácido L-ascórbico, nos termos do artigo 5º e da Parte B do Anexo III não autoriza qualquer referência à vitamina C.

▼B

*Artigo 8º*

Sem prejuízo das disposições a adoptar pela Comunidade nesta matéria, os Estados-membros têm a liberdade de estabelecer as regras de rotulagem dos produtos definidos no Anexo I que não são destinados a ser fornecidos em natureza ao consumidor final.

*Artigo 9º*

1. Os Estados-membros não podem proibir o comércio dos produtos definidos no Anexo I que estejam conformes às definições e regras previstas na presente directiva, nomeadamente através através da aplicação de disposições nacionais não harmonizadas que regulamentem a composição, as características de fabrico, o acondicionamento ou a rotulagem destes produtos ou dos géneros alimentícios em geral.

2. O nº 1 nº 1 não é aplicável às disposições nacionais não harmonizadas justificadas por motivos:

— de protecção da saúde pública,

— de repressão das fraudes, desde que essas disposições não sejam de natureza a entravar a aplicação das definições e das regras previstas na presente directiva,

— de protecção dos direitos de propriedade industrial e comercial, de indicações de proveniência, de denominações de origem e de repressão da concorrência desleal.

*Artigo 10º*

1. Se o Estado-membro verificar, com base numa motivação promenorizada em função de novos dados ou de nova avaliação de dados existentes, surgidos após adopção da presente directiva, que a utilização nos produtos definidos no Anexo I de uma das substâncias que constam do ponto 2, segundo travessão da alínea b) e do ponto 2, alínea c), da Parte A do Anexo III e da parte B do Anexo III, bem como do Anexo IV ou que o teor máximo admitido apresenta perigo para a saúde humana, apesar de estar em conformidade com a presente directiva, este Estado-membro pode temporariamente suspender ou restringir, no seu território, a aplicação das disposições em causa. Desse facto informará imediatamente os outros Estados-membros e a Comissão, especificando os motivos que justificaram a sua decisão.

2. A Comissão examinará, com a maior brevidade, os motivos invocados pelo Estado-membro interessado e procederá à consulta dos Estados-membros no âmbito do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios, após o que emitirá sem demora o seu parecer e tomará as medidas adequadas.

3. Se a Comissão entender que são necessárias alterações à presente directiva para resolver as dificuldades referidas no nº 1 e para assegurar a protecção da saúde humana, iniciará o procedimento previsto no artigo 13º tendo em vista a adopção destas alterações; neste caso, o Estado-membro que tiver adoptado as medidas de protecção pode mantê-las até a entrada em vigor destas alterações.

*Artigo 11º*

O Conselho, deliberando por unanimidade sob proposta da Comissão, determinará, na medida do necessário, os critérios de identidade e de pureza dos produtos e substâncias que constem dos Anexos II e III.

*Artigo 12º*

Serão definidas de acordo com o procedimento previsto no artigo 13º as modalidades de colheita das amostras e os métodos de análise necessários ao controlo da composição e das características de fabrico dos produtos definidos no Anexo I.

*Artigo 13º*

1. Quando for feita remissão para o procedimento definido no presente artigo, o assunto será submetido à apreciação do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios, a seguir denominado «Comité», pelo seu presidente, quer por iniciativa deste, quer a pedido do represente de um Estado-membro.

▼B

2. O representante da Comissão submeterá ao Comité um projecto de medidas a tomar. O Comité emitirá o seu parecer sobre este projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. Pronunciar-se-á por uma maioria de ►A1 cinquante-quatre ◄ ►M1 votos ◄ , sendo atribuída aos votos dos Estados-membros a ponderação prevista no nº 2 do artigo 148º do Tratado. O presidente não participará na votação.

3. a) A Comissão adoptará as medidas preconizadas quando forem conformes ao parecer do Comité;

b) Quando as medidas preconizadas não forem conformes ao parecer do Comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho deliberará por maioria qualificada;

c) Se, decorridos três meses a contar da apresentação da proposta ao Conselho, este não tiver deliberado, as medidas propostas serão adoptadas pela Comissão.

*Artigo 14º*

O artigo 13º será aplicável durante um período de dezoito meses a contar da data em que o Comité tenha sido convocado pela primeira vez nos termos do nº 1 do artigo 13º.

*Artigo 15º*

1. A presente directiva não prejudica as disposições nacionais por força das quais são autorizadas no fabrico dos produtos definidos no Anexo I:

a) A adição das seguintes substâncias:

i) ácido málico e seus sais de sódio e de cálcio, dentro do limite das boas práticas de fabrico,

ii) — carbonato de cálcio, cloreto de cálcio e gluconato de cálcio, quando estas substâncias forem utilizadas, isoladamente ou em conjunto, na dose máxima de 200 miligramas por quilograma expressos em cálcio;

— carbonato de sódio, bicarbonato de sódio e hidróxido de sódio,

— ácido fosfórico;

iii) — conservantes quando o teor de matéria seca insolúvel for inferior a 65 %,

— corantes, no caso dos produtos definidos na Parte A, pontos 1 e 3, do Anexo I, esta autorização só pode ser concedida quando estes produtos forem fabricados a partir dos frutos pertencentes a uma ou várias das espécies seguintes: morangos, framboesas, groselhas verdes, groselhas vermelhas e ameixas,

— alginatos e carraginanos na dose máxima de 10 gramas por quilograma (isoladamente ou em mistura), farinha de sementes de alfarroba na dose máxima de 20 gramas por quilograma,

— dimetilpolissiloxano na dose máxima de 10 miligramas por quilograma,

— monolaurato de sorbitano na dose máxima de 25 miligramas por quilograma no produto definido na Parte A, ponto 5, terceiro parágrafo, do Anexo I;

b) A substituição total ou parcial dos açúcares enumerados na Parte A, ponto 6, do Anexo II, por mel, por melaço de cana ou por açúcar escuro.

2. A derrogação prevista:

i) no nº 1 alínea a) i) cessará numa data a fixar pelo Conselho, antes de 1 de Julho de 1984, de acordo com o procedimento previsto no artigo 100º do Tratado e, em qualquer caso, no momento em que entre em vigor uma regulamentação comunitária relativa à utilização dos ácidos alimentares nos géneros alimentícios;

ii) no nº 1 alínea a) ii) cessará numa data a fixar pelo Conselho, antes de 1 de Julho de 1984, de acordo com o procedimento previsto no artigo 100º do Tratado.

▼B

3. A Comissão reexaminará antes de 1 de Julho de 1984 as derrogações previstas no nº 1, alínea a) iii) e proporá ao Conselho, se for caso disso, as alterações necessárias.

*Artigo 16º*

A presente directiva

a) Não se aplica aos produtos destinados à exportação para fora da Comunidade;

b) Não prejudica as disposições nacionais respeitantes aos produtos dietéticos, sem prejuízo das disposições comunitárias na matéria;

c) Não se aplica aos produtos destinados ao fabrico de produtos de padaria, pastelaria e da indústria de bolachas e biscoitos.

*Artigo 17º*

1. Os Estados-membros alterarão, se necessário, as respectivas legislações para darem cumprimento à presente directiva e desse facto informarão imediatamente a Comissão. A legislação assim alterada é aplicada de modo a:

— admitir o comércio dos produtos conformes à presente directiva num prazo máximo de dois anos após a sua notificação,

— proibir o comércio dos produtos não conformes à presente directiva três anos após a sua notificação.

2. Em derrogação do nº 1, segundo travessão, o prazo para proibir o comércio dos produtos cuja rotulagem não seja conforme ao artigo 7º é o referido no nº 1, segundo travessão, do artigo 22º da Directiva 79/112/CEE.

3. O presente artigo não prejudica a aplicação do nº 2, alíneas b) e c), do artigo 22º e o nº 1, primeiro travessão da alinea b), do artigo 23º da Directiva 79/112/CEE.

*Artigo 18º*

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

▼B

*ANEXO I*

**DEFINIÇÃO DOS PRODUTOS ACABADOS**

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

1. **Doce extra:**

A mistura, levada à consistência geleificada apropriada, de açúcares e de polpa:

— quer de uma só espécie de frutos,

— quer de duas ou mais espécies de frutos, com exclusão das maçãs, peras, ameixas de caroço aderente, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates.

A quantidade de polpa utilizada no fabrico de 1 000 gramas de produto final não pode ser inferior a:

450 gramas de um modo geral,

350 gramas nos casos das groselhas pretas, frutos de roseira brava, marmelos,

250 gramas no caso do gengibre;

230 gramas no caso do cajú;

80 gramas no caso dos frutos do maracujá.

2. **Doce:**

A mistura, levada à consistência geleificada apropriada, de açúcares e de polpa e/ou de polme:

— quer de uma só espécie de frutos,

— quer de duas ou mais espécies de frutos.

A quantidade de polpa e/ou de polme utilizada no fabrico de 1 000 gramas de produto acabado é no mínimo:

350 gramas de um modo geral,

250 gramas no caso das groselhas pretas, frutos de roseira brava, marmelos,

150 gramas no caso de gengibre,

160 gramas no caso do cajú,

60 gramas no caso dos frutos de maracujá.

Todavia, durante um período de cinco anos a contar da notificação da presente directiva, os Estados-membros podem admitir uma quantidade de 300 gramas por 1 000 gramas de produto final no caso das framboesas e das groselhas verdes;

3. **Geleia extra:**

A mistura, suficientemente geleificada, de acúcares com sumos e/ou extractos aquosos:

— quer de uma só espécie de frutos,

— quer de duas ou mais espécies de frutos, com exclusão de maçãs, peras, ameixas com caroço aderente, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates.

A quantidade de sumo e/ou de extractos aquosos utilizada no fabrico de 1 000 gramas de produto final deve ser no mínimo:

450 gramas de um modo geral,

350 gramas nos casos das groselhas pretas, frutos de roseira brava, marmelos,

250 gramas no caso do gengibre:

230 gramas no caso do cajú,

80 gramas no caso dos frutos do maracujá.

Estas quantidades são calculadas após dedução do peso de água utilizada na preparação dos extractos aquosos.

4. **Geleia:**

A mistura suficientemente geleificada, de acúcares com sumo e/ou extracto aquoso:

— quer de uma só espécie de frutos,

— quer de duas ou mais espécies de frutos.

▼B

A quantidade de sumo e/ou extracto aquoso utilizada no fabrico de 1 000 gramas de produto final deve ser no mínimo:

350 gramas de um modo geral,

250 gramas nos casos das groselhas pretas, frutos de roseira brava, marmelos;

160 gramas no caso do cajú,

60 gramas no caso do maracujá.

Estas quantidades são calculadas após dedução do peso da água utilizada na preparação dos extractos aquosos.

5. **Citrinadas:**

A mistura, levada à consistência geleificada apropriada, de acúcares e de um ou de vários dos produtos a seguir mencionados, obtidos a partir de citrinos: polpa, polme, sumo, extractos aquosos e cascas.

A quantidade de citrinos utilizada no fabrico de 1 000 gramas de produto final, deve ser no mínimo de 200 gramas, dos quais pelo menos 75 gramas provêm do endocarpo.

Os Estados-membros podem autorizar, no seu território, a denominação «citrinada em geleia» no caso do produto estar isento da totalidade de matérias insolúveis, com exclusão, eventualmente, de pequenas quantidades de casca finamente cortada.

6. **Creme de castanha:**

A mistura levada à consistência apropriada, de açúcares e de polme de castanha.

A quantidade de creme de castanha utilizada no fabrico de 1 000 gramas de produto acabado deve ser no mínimo 380 gramas.

B. Em caso de misturas, os teores mínimos fixados na parte A para as diferentes espécies de frutos são reduzidos proporcionalmente às percentagens utilizadas.

▼B

*ANEXO II*

A. DEFINIÇÕES DAS MATÉRIAS-PRIMAS

1. **Fruto:**

— o fruto fresco, são, isento de qualquer alteração, contendo todos os seus componentes essenciais e que tenha atingido o estado de maturação apropriado para o fabrico dos produtos definidos no Anexo I, após limpeza e escolha.

— são considerados como fruto, para efeitos do disposto na presente directiva, os tomates e as partes comestíveis dos caules do ruibarbo,

— a palavra «castanha» designa o fruto do castanheiro *(Castanea sativa)*,

— no caso do gengibre, trata-se das raízes comestíveis escorridas ou peladas do gengibre, conservadas em xarope.

2. **Polpa de fruto (polpa)**

A parte comestível do fruto inteiro, eventualmente pelado ou extraídas as sementes, podendo esta parte comestível ser cortada em pequenos pedaços ou esmagada, mas não reduzida a pasta.

3. **Polme de fruto (polme):**

A parte comestível do fruto inteiro, pelado ou extraídas as sementes, podendo esta parte comestível ser reduzida a pasta por peneiração ou outro processo similar.

4. **Sumo de frutos (sumo):**

O produto que, sem prejuízo dos tratamentos previstos na parte B, corresponde às definições da Directiva 75/726/CEE do Conselho, de 17 de Novembro de 1975, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes aos sumos de frutos e certos produtos similares ([1]), alterada pela Directiva 79/168/CEE ([2]).

5. **Extractos aquosos de frutos (extractos aquosos):**

Os extractos aquosos de frutos que contenham todos os constituintes solúveis na água dos frutos utilizados, sob reserva das perdas inevitáveis, de acordo com boas práticas de fabrico.

6. **Açúcares:**

— o açúcar semi-branco,

— o açúcar branco,

— o açúcar branco extra,

— o açúcar líquido,

— o acúcar líquido invertido,

— o xarope de açúcar invertido,

— a dextrose monoidratada,

— a dextrose anidra,

— o xarope de glucose,

— o xarope de glucose desidratada,

— a frutose,

— a solução aquosa de sacarose que corresponde às seguintes características:

| | | |
|---|---|---|
| a) | Matéria seca: | um mínimo de 62 % em massa; |
| b) | Teor de açúcares invertidos (razão entre frutos e dextrose: 1,0 ± 0,2): | um máximo de 3 % em massa de matéria seca; |
| c) | Cinzas condutivimétricas: | um máximo de 0,3 % em massa da matéria seca; |

([1]) JO nº L 311 de 1.12.1975, p. 40.
([2]) JO nº L 37 de 13.2.1979, p. 27.

▼B

| | | |
|---|---|---|
| d) | Cor em solução: | à um máximo de 75 unidades ICUMSA; |
| e) | Teor residual de dióxido de enxofre: | um máximo de 15 miligramas por quilograma da matéria seca. |

B. TRATAMENTOS AUTORIZADOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS

1. Os produtos definidos nos pontos 1 a 5 da parte A podem, em todos os casos, ser submetidos aos seguintes tratamentos:

   — tratamentos pelo calor e pelo frio,

   — liofilização,

   — concentração na medida em que esta operação lhes seja tecnicamente adequada.

2. Podem igualmente ser adicionados dióxido de enxofre (E 220) ou os seus sais (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227), quando são destinados ao fabrico dos produtos definidos na Parte A, pontos 2, 4 e 5, do Anexo I.

3. Os damascos destinados ao fabrico do produto definido na Parte A, ponto 2, do Anexo I podem ser submetidos a tratamentos de desidratação além da liofilização.

4. As castanhas destinadas ao fabrico do produto definido na Parte A, ponto L, do Anexo I, podem ser previamente mergulhadas, durante curto período de tempo, numa solução aquosa de dióxido de enxofre (E 220).

▼B

*ANEXO III*

**SUBSTÂNCIAS QUE PODEM SER ADICIONADAS AOS PRODUTOS DEFINIDOS NO ANEXO I**

A. INGREDIENTES ALIMENTARES, AROMATAS E SUBSTÂNCIAS AROMATIZANTES

1. Ingredientes que não necessitam de menções na denominação de venda dos produtos finais

| Nome | Condições de utilização |
|---|---|
| — Água potável | Em todos os produtos definidos no Anexo I |
| — Sumo de frutos | No produto definido na Parte A, ponto 2, do Anexo I |
| — Sumo de frutos vermelhos | No produto definido na Parte A, ponto 1, do Anexo I, quando obtido a partir de um ou de vários dos frutos seguintes: morangos, framboesas, groselhas verdes, groselhas vermelhas e ameixas |
| — Sumo de beterrabas vermelhas | Nos produtos definidos na Parte A, pontos 2 e 4, do Anexo I, quando obtidos a partir de um ou de vários dos seguintes frutos: morangos framboesas,groselhas verdes, groselhas vermelhas e ameixas |
| — Óleos essenciais de citrinos | No produto definido na Parte 7, ponto 5, do Anexo I |
| — Óleos e gorduras comestíveis | Como agentes antiespumas em todos os produtos definidos no Anexo I |
| — Pectina líquida (produto contendo pectina e obtido a partir de resíduo de maçã seca ou de cascas secas de citrinos ou da mistura de ambos, após um tratamento com ácido diluído seguido de neutralização parcial com sais de sódio ou de potássio) | Em todos os produtos definidos no Anexo I |

▼B

2. Ingredientes que devem ser mencionados na denominação de venda dos produtos acabados

| Nome | Condições de utilização |
|---|---|
| a) Ingredientes alimentares em quantidade suficiente para alterar o gosto: | |
| — Sumo de citrinos em produtos obtidos a partir de outros frutos | Nos produtos definidos na Parte A, pontos 1 e 2, do Anexo I |
| — Bebidas espirituosas<br>— Vinho e vinho generoso<br>— Nozes, avelãs, amêndoas<br>— Mel<br>— Plantas aromáticas<br>— Especiarias | Em todos os produtos definidos no Anexo I |
| — Outros | Sem prejuízo das legislações nacionais |
| b) — Cascas de citrinos<br>— Folhas de *pelargonium odoratissimum* | Nos produtos definidos na Parte A, pontos 1 a 4, do Anexo I quando obtidos a partir de marmelos |
| c) — Baunilha<br>— Extractos de baunilha<br>— Vanilina<br>— Etilvanilina | Nos produtos definidos na Parte A, pontos 1 a 4, do Anexo I quando obtidos a partir de maçãs, marmelos ou frutos de roseira brava, bem como o produto definido na Parte A, ponto 6, do Anexo I |

B. ADITIVOS

| Nome | Condições de utilização |
|---|---|
| Pectina (E 440 a) e pectina amidada (E 440 b) | Em todos os produtos definidos no Anexo I, o teor de pectinas do produto acabado não deve ser superior a 1 %, dos quais um máximo de 0,5 % de pectina amidada (E 440 b) |
| Ácido láctico (E 270)<br>Lactato de sódio (E 325)<br>Ácido cítrico (E 330)<br>Citratos de sódio (E 331)<br>Citratos de cálcio (E333)<br>Ácido tartárico (E 334)<br>Tartaratos de sódio (E 327) | Em todos os produtos definidos no Anexo I na quantidade necessária para regularizar o pH |
| Lactato de cálcio (E 327) | Em todos os produtos definidos no Anexo I, de acordo com as boas práticas de fabrico |
| Ácido L-ascórbico(E 300) | Em todos os produtos definidos no Anexo I na quantidade necessária ao efeito antioxidante |
| Mono e diglicéridos de ácidos gordos (E 471) | Em todos os produtos definidos no Anexo I |

▼B

*ANEXO IV*

**TEORES MÁXIMOS DE DIÓXIDO DE ENXOFRE DOS PRODUTOS DEFINIDOS NO ANEXO I**

O teor de dióxido de enxofre dos produtos definidos não deve ser superior a:

1. 10 miligramas por quilograma, no caso dos produtos definidos na Parte A, pontos 1, 3 e 6, do Anexo I;

2. 50 miligramas por quilograma, no caso dos produtos definidos no Anexo I;

3. No entanto, no caso dos produtos definidos na Parte A, pontos 2 e 5, do Anexo I, os Estados-membros podem manter a sua legislação nacional e autorizar um teor de dióxido de enxofre superior a 50 miligramas por quilograma, mas inferior a 100 miligramas por quilograma;

   No final de um prazo de cinco anos a contar da notificação da presente directiva, a Comissão reexaminará esta derrogação e proporá ao Conselho, se for caso disso, a alteração ou a revogação desta disposição.