COMISSÃO
EUROPEIA

Bruxelas, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

ANNEXES 1 to 2

ANEXOS

da

DIRETIVA DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

que altera a Diretiva 2001/110/CE do Conselho relativa ao mel, a Diretiva 2001/112/CE do Conselho relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana, a Diretiva 2001/113/CE do Conselho relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana e a Diretiva 2001/114/CE do Conselho relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, destinados à alimentação humana

{SEC(2023) 162 final} - {SWD(2023) 97 final} - {SWD(2023) 98 final}

ANEXO I

Os anexos I e III da Diretiva 2001/112/CE são alterados do seguinte modo:

(1) O anexo I é alterado do seguinte modo:

(a) Na parte I é aditado o seguinte ponto:

«6. a) **Sumo de frutos com teor de açúcares reduzido**

Designa o produto obtido a partir do produto definido no ponto 1, alínea a), do qual foram eliminados, no mínimo, 30 % dos açúcares naturalmente presentes através de um processo autorizado nas condições estabelecidas no anexo I, parte II, ponto 3, que conserva os valores médios de todas as outras 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 com teor de açúcares reduzido com sumo de frutos e/ou polme de frutos na produção de sumos de frutos com teor de açúcares reduzido.

b) **Sumo de frutos com teor de açúcares reduzido fabricado a partir de um produto concentrado**

Designa o produto obtido a partir dos produtos definidos no ponto 1, alínea b), ou no ponto 2 do qual foram eliminados, no mínimo, 30 % dos açúcares naturalmente presentes através de um processo autorizado nas condições estabelecidas no anexo I, parte II, ponto 3, que conserva os valores médios de todas as outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos obtidos a partir dos frutos de que provém, e que foi reconstituído com água potável que preencha os requisitos previstos na Diretiva 98/83/CE.

É autorizada a mistura de sumo de frutos com teor de açucares reduzido fabricado a partir de um produto concentrado com sumo de frutos, sumo de frutos fabricado a partir de um produto concentrado, polme de frutos e/ou polme de frutos fabricado a partir de um produto concentrado na produção de sumos de frutos com teor de açúcares reduzido fabricados a partir de um produto concentrado.»;

(b) A parte II é alterada do seguinte modo:

i) o ponto 2 é alterado do seguinte modo:

- o terceiro travessão passa a ter a seguinte redação:

«— no caso dos sumos de frutos, dos sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado, dos sumos de frutos concentrados, dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido e dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido fabricados a partir de um produto concentrado: aromas, polpa e células restituídos,»,

- o quinto travessão passa a ter a seguinte redação:

«— no caso dos néctares de frutos: aromas, polpa e células restituídos, açúcares e/ou mel em quantidades que não representem mais de 20 %, em massa, dos produtos acabados referidos no anexo IV, parte I, 15 %, em massa, dos produtos acabados referidos no anexo IV, parte II, e 10 %,

em massa, dos produtos acabados referidos no anexo IV, parte III; e/ou edulcorantes;

A menção de acordo com a qual não foram adicionados açúcares ao néctar de frutos, e qualquer menção suscetível de ter o mesmo significado para o consumidor, só pode ser ostentada se o produto não contiver monossacáridos ou dissacáridos 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",»,

- o sétimo travessão passa a ter a seguinte redação:

«— no caso dos produtos definidos na parte I, pontos 1 a 6, para correção do gosto ácido: sumo de limão e/ou de lima e/ou sumo de limão e/ou de lima concentrado em quantidade não superior a 3 g por litro de sumo, expressa em ácido cítrico anidro,»,

- é aditado o seguinte travessão:

«— no caso dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido: água na medida do estritamente necessário para restituir a água perdida devido ao processo de redução de açúcares.»,

ii) o ponto 3 é alterado do seguinte modo:

- o décimo terceiro travessão passa a ter a seguinte redação:

«— proteínas vegetais provenientes do trigo, de ervilhas, de batatas ou de sementes de girassol, para clarificação.»,

- é aditado o seguinte travessão:

«— processos de eliminação dos açúcares naturalmente presentes, na medida em que conservem os valores médios de todas as outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos obtidos a partir dos frutos de que provêm: filtração por membranas, fermentação por leveduras.»;

(2) O anexo III passa a ter a seguinte redação:

«*ANEXO III*

DENOMINAÇÕES ESPECÍFICAS PARA DETERMINADOS PRODUTOS DEFINIDOS NO ANEXO I

I. Denominações específicas que só podem ser utilizadas na língua da denominação

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:

i) 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,

ii) 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) "Æblemost": sumo de maçã sem adição de açúcares;

e) i) "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,

ii) "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) "Smiltsērkšķu 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.

II. Denominações específicas que podem ser utilizadas na(s) língua(s) oficial(ais) do Estado-Membro em que o produto é colocado no mercado

a) "Água de coco": o produto que é diretamente extraído do coco sem espremer a polpa do coco, como sinónimo de "sumo de coco".».

ANEXO II

O anexo I da Diretiva 2001/113/CE é alterado do seguinte modo:

(1) A parte I é alterada do seguinte modo:

(a) O primeiro e o segundo travessões passam a ter a seguinte redação:

«— "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 rodelas.

Todavia, os Estados-Membros podem, a fim de ter em conta práticas sociais, autorizar que a denominação equivalente a "citrinada" seja utilizada para o produto denominado "doce".

As quantidades de polpa e/ou polme 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.

— "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 respetivos frutos. Os doces extra de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e/ou rodelas.

Todavia, os Estados-Membros podem, a fim de ter em conta práticas sociais, autorizar que a denominação equivalente a "citrinada extra" seja utilizada para o produto denominado "doce extra".

Os seguintes frutos não podem ser utilizados, misturados com outros frutos, no fabrico de doces extra: maçãs, peras, 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:

– 550 g em geral,

– 450 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,

– 350 g no caso do gengibre,

– 290 g no caso das castanhas de caju,

– 100 g no caso dos maracujás.»;

(b) (não diz respeito à versão portuguesa);

(2) A parte II passa a ter a seguinte redação:

«II. O resíduo seco solúvel dos produtos definidos na parte I, determinado por refratometria, deve ser no mínimo de 60 %, exceto no caso dos produtos que preencham os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho*** no que respeita ao teor de açúcares reduzido, e os produtos em que os açúcares tenham sido substituídos, na sua totalidade ou em parte, por edulcorantes.

Sem prejuízo do disposto no artigo 17.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, os Estados-Membros poderão, 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 %.

*** 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 (JO L 404 de 30.12.2006, p. 9).».