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

►**B**

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 11 de Dezembro de 1973

relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes a determinados açúcares destinados à alimentação humana

(73/437/CEE)

(JO L 356 de 27.12.1973, p. 71)

Alterada por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**A1**	Acto de Adesão da Grécia (*)	L 291	17	19.11.1979
►**A2**	Acto de Adesão da Espanha e de Portugal (*)	L 302	23	15.11.1985

(*) Este acto não existe em língua portuguesa.

▼B

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 11 de Dezembro de 1973

relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes a determinados açúcares destinados à alimentação humana

(73/437/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 a parecer do Comité Económico e Social (2),

Considerando que as disposições legislativas, regulamentares e administrativas em vigor nos Estados-membros definem determinadas categorias de açúcares, especificam as definições e as características de composição que lhes são aplicávies estabelecem as regras relativas à rotulagem e ao acondicionamento desses produtos;

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

Considerando, por outro lado, que o bom funcionamento da organização comum de mercados no sector do açúcar (sacarose) pressupõe que sejam fixadas à escala comunitária as diversas qualidades deste produto que são colocados no mercado, as suas características de composição e as regras relativas à sua rotulagem e acondicionamento;

Considerano que a determinação das modalidades relativas à colheita de amostras e os métodos de análise necessários ao controlo da composição e das características de fabrico dos produtos considerados, são medidas de aplicação de natureza técnica cuja adopção convém atribuir à Comissão com o objectivo de simplificar e acelerar o processo;

Considerando que em todos os casos em que o Conselho atribui competência à Comissão para a excução de regras estabelecidas no domínio dos 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 do Conselho de 13 de Novembro de 1969 (3);

Considerando que a fixação de um teor residual total de dióxido de enxofre para os vários produtos definidos na presente directiva torna necessária, em determinados Estados-membros, uma alteração das condições de fabrico, devendo ser previsto um período de transição para permitir as necessárias adaptações; que as derrogações assim previstas podem aplicar-se ao conjunto da Comunidade no que respeita ao xarope de glucose, desidratado ou não, enquanto que no caso dos outros produtos, podem ser limitadas aos Estados-membros que o desejem,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

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

1. *Açúcar semibranco*

   A sacarose purificada e cristalizada, de qualidade sã, garantida e comercializável que corresponde às seguintes características:

   a) Polarização — no mínimo 99,5°

(1) JO nº C 101 de 4. 8. 1970, p. 33.
(2) JO nº C 146 de 11. 12. 1970, p. 20.
(3) JO nº L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

▼B

b) Teor de açúcar invertido	no máximo 0,10 %, em peso
c) Perda pro secagem	no máximo 0,10 %, em peso
d) Teor residual de dióxido en enxofre	no máximo 15 mg/kg.

2. *Açúcar ou açúcar branco*

A sacarose purificada e cristalizada de qualidade sã, garantida e comercializável que corresponda às seguintes características:

a) Polarização	no mínimo 99,7°
b) Teor de açúcar invertido	no máximo 0,04 %, em peso
c) Perda por secagem	no máximo 0,10 %, em peso
d) Teor residual de dióxido en enxofre	no máximo 15 mg/kg
e) Tipo de cor	no máximo 12 pontos determinados em conformidade com a alínea a) do Anexo.

3. *Açúcar branco extra*

O produto que corresponda às características referidas nas alíneas a) a d) do nº 2 e cujo número de pontos, determinado em conformidade com o disposto no Ancexo, não ultrapasse um total de 8, nem:

— 4 para o tipo de cor

— 6 para o teor de cinzas

— 3 para a cor em solução.

4. *Açúcar líquido*

A solução aquosa de sacarose que corresponde às seguintes características:

a) Matéria seca	no mínimo 62 %, em peso
b) Teor de açúcar invertido (razão entre frutose e dextrose: 1,0 ± 0,2)	no máximo 3 %, em peso, de matéria seca
c) Cinzas condutimétricas	no máximo 0,1 %, em peso, de matéria seca, calculada em conformidade com a alínea b) do Anexo
d) Cor em solução	no máximo 45 unidades ICUMSA, calculadas em conformidade com a alínea c) do Anexo
e) Teor residual de dióxido de enxofre	no máximo 15 mg/kg de matéria seca.

5. *Açúcar líquido invertido*

A solução aquosa de sacarose parcialmente invertida por hidrólise na qual a proporção a açúcar invertido não é dominante e que corresponda às seguintes características:

a) Matéria seca	no máximo 62 %, em peso
b) Teor de açúcar invertido (razão entre frutose e dextrose: 1,0 ± 0,1)	mais de 3 % mas não superior a 50 %, em peso, de matéria seca
c) Cinzas condutimétricas	no máximo 0,4 %, em peso, de matéria seca, calculada em conformidade com a alínea b) do Anexo

▼B

d) Teor residual de dióxido de enxofre	não superior a 15 mg/kg de matéria seca.

6. *Xarope de açúcar invertido*

A solução aquosa de sacarose parcialmente invertida por hidrólise, eventualmente cristalizada, na qual a proporção de açúcar invertido é dominante, e que corresponda às seguintes características:

a) Matéria seca	no máximo 62 %, em peso
b) Teor de açúcar invertido (razão entre frutose de dextrose: 1,0 ± 0,1)	superior a 50 %, em peso, de matéria seca
c) Cinzas condutimétricas	no máximo 0,4 %, em peso, de matéria seca, calculada em conformidade com a alínea b) do Anexo
d) Teor residual de dióxido de enxofre	no máximo 15 mg/kg de matéria seca.

7. *Xarope de glucose*

A solução aquosa purificada e concentrada de sacaridos nutritivos obtida a partir de amido e/ou de fécula e que corresponda às seguintes características:

a) Matéria seca	no mínimo 70 %, em peso
b) Equivalente em dextrose	no mínimo 20 %, em peso, de matéria seca expresso em D-glucose
c) Cinzas sulfatadas	no máximo 1 %, em peso, de matéria seca
d) Teor total de dióxido de enxofre	
— em geral	no máximo 20 mg/kg
— para emprego exclusivo nos produtos de confeitaria	os Estados-membros podem, sem prejuízo das disposições nacionais ou comunitárias que fixam para os diferentes produtos de confeitaria os teores máximos de dióxido de enxofre, fixar, para o xarope de glucose comercializado no seu próprio território, tolerâncias superiores a 20 mg/kg mas que não ultrapassem 400 mg/kg
— para emprego noutros géneros alimentícios específicos	os Estados-membros podem, em conformidade com as disposições nacionais que regulam estes géneros alimentícios, e sem prejuízo das disposições comunitárias, fixar para o xarope de glucose comercializado no seu próprio território, tolerâncias superiores a 20 mg/kg mas que não ultrapassem 400 mg/kg na condição de que estas tolerâncias sejam justificadas por necessidades tecnologicas.

8. *Xarope de glucose desidratado*

O xarope de glucose parcialmente seco e que corresponda às seguintes características:

a) Matéria seca	no mínimo 93 %, em peso

▼B

b) Equivalente em dextrose	no mínimo 20 %, em peso, de matéria seca, expresso em D--glucose
c) Cinzas sulfatadas	no máximo a 1 %, em peso, de matéria seca
d) Teor total de dióxido de enxofre	
— em geral	no máximo 20 mg/kg
— para emprego exclusivo nos produtos de confeitaria	no máximo 150 mg/kg; esta tolerância não prejudica contudo as disposições nacionais ou comunitárias que fixam os teores máximos de dióxido de enxofre nos diferentes produtos de confeitaria
— para emprego noutros géneros alimentícios específicos	os Estados-membros podem, em conformidade com as disposições nacionais que regulamentam estes géneros alimenícios e sem prejuízo das disposições comunitárias, fixar para o xarope de glucose comercializado no seu próprio território, tolerâncias superiores a 20 mg/kg mas que não ultrapassem 150 mg/kg na condição de que estas tolerâncias sejam justificadas por necessidades tecnológicas.

9. *Dextrose monoidratada*

A D-glucose purificada e cristalizada que contenha uma molécula de água de cristalização e que corresponda às seguintes características:

a) Dextrose (D-glucose)	no mínimo 99,5 %, em peso, de matéria seca
b) Matéria seca	no mínimo 90 %, em peso
c) Cinzas sulfatadas	no máximo 0,25 %, em peso, de matéria seca
d) Teor total de dióxido en enxofre	no máximo 15 mg/kg.

10. *Dextrose anidra*

A D-glucose purificada e cristalizada que não contenha água de cristalização e que corresponda às seguintes características:

a) Dextrose (D-glucose)	no mínimo 99,5 %, em peso, de matéria seca
b) Matéria seca	no mínimo 98 %, em peso
c) Cinzas sulfatadas	no máximo 0,25 %, em peso, de matéria seca
d) Teor total de dióxido de enxofre	no máximo 15 mg/kg.

Artigo 2º

Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para assegurar que os produtos definidos no artigo 1º só possam ser comercializados se estiverem conformes às regras previstas na presente directiva e no seu Anexo.

▼B

Artigo 3º

1. As denominações referidas no artigo 1º são reservadas aos produtos nele definidos e devem ser utilizadas no comércio para os designar; a denominação referida no nº 2 do artigo 1º pode igualmente ser utilizada para designar o produto definido no nº 3 do artigo 1º.

Por outro lado, o qualificativo «branco» é reservado:

a) Ao açúcar líquido cuja cor em solução não ultrapasse 25 unidades ICUMSA, determinadas de acordo com o método previsto na alínea c) de Anexo,

b) Ao açúcar líquido invertido e ao xarope de açúcar invertido em que:

— o teor de cinzas não seja superior a 0,1 %

— a cor em solução não ultrapasse 25 unidades ICUMSA determinadas em conformidade com o método previsto na alínea c) do Anexo.

2. O nº 1 não prejudica as disposições por força das quais estas denominações podem ser utilizadas em denominações especiais para designar, em conformidade com as práticas, outros produtos, desde que os produtos assim denominados não possam ser confundidos com os definidos no artigo 1º

3. Além disso, o nº 1 só é aplicável, no que diz respeito ao emprego da palavra «açúcar» sem qualquer outro qualificativo, ao comércio directo dos açúcares alimentares, excluindo-se os produtos compostos nos quais estes açúcares foram utilizados.

Artigo 4º

Durante um prazo de três anos a contar da notificação da presente directiva e dem derrogação dos nºs 7 e 8 do artigo 1º, será autorizado um teor residual máximo de dióxide de enxofre igual a 40 mg/kg nos produtos definidos nos referidos números.

Artigo 5º

Durante um prazo de cinco anos a contar da notificação da presente directiva e em derrogação dos nºs 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9 e 10 do artigo 1º, os Estados-membros podem manter, para os produtos comercializados no seu território, as disposições que autorizam um teor residual máximo de 20 mg/kg de dióxido de enxofre.

Artigo 6º

Sem prejuízo das disposições nacionais nesta matéria, os produtos referidos nos nºs 7 e 8 do artigo 1º que contenham uma quantidade de dióxido den enxofre superior a 20 mg/kg não podem ser comercializados a retalho.

Artigo 7º

Os produtos referidos no artigo 1º

— não podem ser submetidos ao processo de azulamento;

— podem ser corados, desde que se destinem a ser utilizados noutros géneros alimentícios em conformidade com as disposições aplicáveis aos referidos géneros alimentícios, bem como as que dizem respeito ao emprego de corantes nestes produtos.

Artigo 8º

1. Os produtos referidos nos nºs 1, 2 e 3, do artigo 1º, quando acondicionados em embalagens de peso líquido unitário superior a 100 g e inferior ou igual a 5 kg serão comercializados unicamente nos seguintes pesos líquidos unitários: 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 4 kg e 5 kg.

▼B

2. A título transitório, durante um período máximo de 5 anos a contar da notificação da presente directiva, serão igualmente admitidos, para além dos pesos enumerados no nº 1, outros pesos líquidos ou brutos, na condição de estarem conformes às disposições nacionais em vigor ou à prática corrente no nomento da notificação da presente directiva.

Artigo 9º

1. As únicas menções que devem constar obrigatoriamente das embalagens, recipientes ou rótulos dos produtos definidos no artigo 1º são as seguintes:

a) A denominação sob a qual os produtos são designados no artigo 1º; contudo,

   — as menções «monoidratada» e «anidra» são facultativas para designar no comércio a retalho os produtos definidos nos nºs 9 e 10 do artigo 1º;

   — o qualificativo «corado» acompanha obrigatoriamente e denominação dos produtos corados em conformidade com o artigo 6º e neste caso o qualificativo «branco» não é permitido;

b) O peso líquido, salvo se os produtos tiverem um peso inferior a 50 g; esta excepção não se aplica aos produtos com peso inferior a 50 g por unidade que se apresentem numa embalagem composta cujo peso líquido total seja igual ou superior a 50 g, devendo neste caso ser mencionado na embalagem o peso líquido total; contudo, no que respeita aos produtos referidos nos nºs 1, 2, 3, 9 e 10 do artigo 1º, a indicação do peso líquido pode ser substituída pela do peso líquido mínimo se esses produtos se apresentarem em pedaços ou saquinhos;

c) O nome ou a firma e a morada ou a sede social do fabricante ou do acondicionador ou de um vendedor estabelecido na Comunidade; esta disposição não prejudica o direito eventual do fabricante de exigir a menção do seu nome ou da sua função;

d) A indicação dos teores reais de matéria seca e de açúcar invertido, para o açúcar líquido, o açúcar líquido invertido e o xarope de açúcar invertido;

e) O qualificativo «cristalizado» para o xarope de açúcar invertido que contenha cristais na solução;

f) A denominação do xarope de glucose ou do xarope de glucose desidratado cujo teor de dióxido de enxofre for superior a 20 mg/kg ou no caso previsto no artigo 4º, superior a 40 mg/kg, será seguida da indicação do género alimentício a cujo fabrico se destina, sendo o teor máximo de dióxido de enxofre do produto indicado nos documentos que o acompanham.

2. As menções referidas no nº 1 devem ser bem visíveis, claramente legíveis e indeléveis.

3. O nº 1 não obsta a que os produtos definidos no artigo 1º apresentem para além da sua denominação obrigatória, outras denominações usuais nos diferentes Estados-membros, desde que não sejam susceptíveis de induzir em erro os consumidores.

4. Se os produtos definidos no artigo 1º forem acondicionados em embalagens ou recipientes de peso líquido igual ou superior a 10 kg e não forem comercializados a retalho, as indicações referidas no nº 1, alíneas d), e) e f) podem figurar apenas nos documentos que os acompanham.

5. Em derrogação do nº 1 e sem prejuízo das disposições a adoptar pela Comunidade em matéria de rotulagem dos géneros alimentícios, os Estados-membros podem manter as disposições nacionais que impõem a indicação:

a) Do estabelecimento de fabrico no que respeita à produção nacional;

b) Do país de origem; contudo, esta menção não pode ser exigida para pos produtos fabricados na Comunidade.

▼B

6. Os Estados-membros abster-se-ão de especificar, para além do que está previsto nos nºs 1 e 2, as modalidades de acordo com as quais devem ser fornecidas as indicações exigidas no nº 1. Contudo, os Estados-membros podem proibir o comércio dos produtos definidos no artigo 1º se as inscrições previstas no nº 1, alíneas a), d), e) e f) não figurarem nas suas línguas nacionais, numa das superfícies principais da embalagem ou no caso referido no nº 4, nos documentos que os acompanham.

Contudo, na Irlanda e no Reino Unido, durante o período transitório previsto no nº 2 do artigo 8º, os pesos, com exclusão dos métricos, devem ser indicados, acompanhados do seu equivalente métrico, na medida em que estes Estados-membros o exijam.

7. Os nºs 1 a 6 são aplicáveis sem prejuízo das disposições a adoptar pela Comunidade em matéria de rotulagem.

Artigo 10º

1. Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para que o comércio dos produtos referidos no artigo 1º conformes às definições e regras previstas na presente directiva e no seu Anexo, não possa ser entravado pela aplicação das disposições nacionais não harmonizadas que regulamentam a composição, as características de fabrico, o acondicionamento ou a rotulagem destes produtos ou dos géneros alimetentícios em geral.

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

— de protecção da saúde pública;

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

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

Artigo 11º

As modalidades relativas à colheita de amostras e os métodos de análise necessários ao controlo da composição e das características de fabrico dos produtos definidos no artigo 1º são estabelecidas de acordo com o procedimento previsto no artigo 12º.

Artigo 12º

1. Quando for feita remissão para o procedimento definido no presente artigo, o assunto será submetido à apreciação do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios instituído pela Decisão do Conselho de 13 de Novembro de 1969, a seguir denominado «Comité», pelo seu presidente, quer por iniciativa deste, quer a pedido do representante de um dos Estados-membros.

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 poderá fixar em função da urgência da questão em causa. O Comité pronunciar-se-á por maioria de ►A2 cinquante-quatre ◄ 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 d apresentação da proposta ao Conselho, este não tiver deliberado, as medidas propostas serão adoptadas pela Comissão.

▼B

Artigo 13º

O artigo 12º é aplicável durante um período de dezoito meses a contar da data em que o assunto foi submetido pela primeira vez à apreciação do Comité, por força do nº 1 do artigo 12º.

Artigo 14º

A presente directiva não é aplicável:

a) Aos produtos definidos no artigo 1º quando se trate de:

— açúcares impalpáveis;

— açúrares cristalizados;

— açúares em forma de pão;

b) Apos produtos destinados a serem exportados para fora da Comunidade.

Artigo 15º

Os Estados-membros, no prazo de um ano a contar da notificação da presente directiva, alterarão, se for caso disso, as suas legislações para darem cumprimento à presente directiva, e desse facto informarão imediatamente a Comissão. A legislação assim alterada será aplicada aos produtos fabricados ou importados na Comunidade dois anos após esta notificação.

Artigo 16º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

▼B

ANEXO

Modo de determinação do tipo de cor, do teor de cinzas e da cor em solução do açúcar (branco) e do açúcar (branco) extra definidos nos nºs 2 e 3 do artigo 1º

Um «ponto» corresponde:

a) No que respeita ao tipo de cor, a 0,5 unidades, determinadas de acordo com o método do Instituto de Tecnologia Agrícola e Indústria Açucareira de Brunswick referido no Capítulo A, nº 2, do Anexo do Regulamento (CEE) nº 1265/69 da Comissão, de 1 de Julho de 1969, relativo aos métodos de determinação da qualidade alicáveis ao açúcar comprado pelos organismos de intervenção [1];

b) No que respeita ao teor de cinzas, a 0,0018 %, determinados de acordo com o método da Comissão Internacional para a Uniformização dos Métodos de Análise do Açúcar (ICUMSA) referido no Capítulo A, nº 1, do Anexo do mesmo regulamento;

c) No que respeita à cor em solução, a 7,5 unidades, determinadas de acordo com o método da ICUMSA referido no Capítulo A, nº 3, do Anexo do mesmo regulamento.

[1] JO nº L 163 de 4. 7. 1969, p. 1.