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.°	página	data
►**M1**	Regulamento (CE) n.º 1182/2007 do Conselho de 26 de Setembro de 2007	L 273	1	17.10.2007

▼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

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.

(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 ([6]), em especial os n.os 2 e 5 do artigo 7.º, sob reserva de determinadas condições. Deve estar claramente indicado sem-

([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.
([6]) JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

▼B

pre 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 ([1]), 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 ([2]).

(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.

Artigo 2.º

Os Estados-Membros podem autorizar, sem prejuízo do disposto na Directiva 90/496/CEE, a adição de vitaminas e minerais aos produtos definidos na parte I do anexo I.

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;

([1]) JO L 276 de 6.10.1990, p. 40.
([2]) JO L 184 de 7.7.1999, p. 23.

▼B

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».

3. No caso dos produtos fabricados a partir de duas ou mais espécies de frutos, com excepção da utilização de sumo de limão, nas condições fixadas na parte II, ponto 1, do anexo I, a denominação deve ser completada pela indicação dos frutos utilizados, por ordem decrescente do volume dos sumos ou polmes de frutos em questão. 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 pela indicação do número de frutos utilizados.

4. No caso dos sumos de frutos a que tenham sido adicionados açúcares para fins edulcorantes, deve figurar na denominação de venda uma das indicações «adoçado» ou «com adição de açúcares», seguida da quantidade máxima de açúcares adicionados, calculada em termos de resíduo seco e expressa em gramas por litro.

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.

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 «fabricado à base de sumo(s) concentrado(s)» ou «parcialmente fabricado à base de sumo(s) 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.

Artigo 4.º

A rotulagem do sumo de frutos concentrado definido na Parte I, ponto 2, do Anexo I, não destinado ao consumidor final, deve mencionar a presença e quantidade de açúcares adicionados ou de sumo de limão ou agentes acidificantes adicionados, em conformidade com a Directiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Fevereiro de 1995, relativa aos aditivos alimentares com excepção dos corantes e dos edulcorantes ([1]). Esta indicação será aposta na embalagem, num rótulo aplicado à embalagem ou num documento de acompanhamento.

Artigo 5.º

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

([1]) JO L 61 de 18.3.1995, p. 1. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 98/72/CE (JO L 295 de 4.11.1998, p.18).

▼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.

Artigo 7.º

As medidas necessárias à execução da presente directiva relativas às matérias adiante indicadas serão aprovadas pelo procedimento a que se refere o n.º 2 do artigo 8.º:

— harmonização da presente directiva com as disposições comunitárias de carácter geral aplicáveis aos géneros alimentícios;

— adaptações ao progresso técnico;

▼M1

— quando necessário, harmonização da presente directiva com as normas internacionais pertinentes, em função da evolução destas últimas.

▼B

Artigo 8.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 [2].

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 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,

---

[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).

[2] JO L 291 de 19.11.1969, p. 9.

▼B

— 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.

▼B

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 de uma ou mais espécies de frutos sãos e maduros, frescos ou conservados pelo frio, com a cor, o aroma e o gosto característicos dos sumos dos frutos de que provém. Podem ser restituídas ao sumo as substâncias aromáticas, a polpa e as células separadas após a extracção.

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, de acordo com práticas de fabrico adequadas que devem permitir reduzir ao mínimo os constituintes das partes exteriores do fruto presentes no sumo.

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

Designa o produto obtido por reposição num sumo de frutos concentrado da água extraída do sumo durante a concentração e por restituição das substâncias aromáticas e, se for caso disso, da polpa e das células eliminadas do sumo, mas recuperadas durante o processo de produção do sumo de frutos de partida ou de sumo da mesma espécie de frutos. Para preservar as qualidades essenciais do sumo, a água adicionada deve ter características apropriadas, designadamente dos pontos de vista químico, microbiológico e organoléptico.

As características organolépticas e analíticas do produto assim obtido devem ser, pelo menos, equivalentes às de um sumo médio obtido a partir de frutos da mesma espécie, na acepção da alínea a).

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 da água. Quando o produto se destinar a consumo directo, a água eliminada não poderá representar menos de 50 %.

3. **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 quase toda a água.

4. **Néctar de frutos**

a) Designa o produto fermentescível, mas não fermentado, obtido por adição de água e de açúcares e/ou mel aos produtos definidos nos pontos 1, 2 e 3, a polmes de frutos ou a uma mistura destes produtos e que obedeça aos requisitos do anexo IV.

A adição de açúcares e/ou mel é autorizada em quantidades que não representem mais de 20 %, em massa, do produto acabado.

No fabrico de néctares de frutos sem adição de açúcares ou de baixo valor energético, os açúcares poderão ser total ou parcialmente substituídos por edulcorantes, nos termos da Directiva 94/35/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de Junho de 1994, relativa aos edulcorantes para utilização nos géneros alimentícios ([1]).

b) Em derrogação do disposto na alínea a), os frutos enumerados nas partes II e III do anexo IV e os damascos podem ser utilizados, estremes ou misturados entre si, no fabrico de néctares sem adição de açúcares, mel e/ou edulcorantes.

([1]) JO L 237 de 10.9.1994, p. 3. Directiva com a redacção que lhe foi dada pela Directiva 96/83/CE (JO L 48 de 19.2.1997, p. 16).

▼B

II. INGREDIENTES, TRATAMENTOS E SUBSTÂNCIAS AUTORIZADOS

1. **Ingredientes autorizados**

— Nos termos do artigo 2.º, pode ser autorizada a adição de vitaminas e minerais aos produtos definidos na parte I, sem prejuízo do disposto na Directiva 90/496/CEE.

— As substâncias aromáticas, a polpa e as células restituídas ao sumo de frutos definido na alínea a) devem ter sido separadas desse sumo durante a transformação, enquanto as substâncias aromáticas, a polpa e as células restituídas ao sumo de frutos definido na alínea b) do ponto 1 da parte I podem provir também de sumo de frutos do mesmo tipo.

Apenas no caso dos sumos de uva, podem ser restituídos os sais de ácido tartárico.

— Salvo no que respeita aos sumos de pêra e de uva, é autorizada a adição de açúcares aos produtos referidos nos pontos 1, 2 e 3 da parte I.

— para correcção do gosto ácido, a quantidade de açúcares adicionada, expressa em resíduo seco, não poderá exceder 15 g por litro de sumo;

— para fins edulcorantes, a quantidade de açúcares adicionada, expressa em resíduo seco, não poderá exceder 150 g por litro de sumo,

desde que a quantidade total de açúcares adicionada tanto para correcção do gosto ácido como para fins edulcorantes não exceda 150 g por litro;

— Para correcção do gosto ácido, é autorizada a adição aos produtos referidos nos pontos 1, 2, 3 e 4 da parte I de uma quantidade de sumo de limão e/ou de sumo de limão concentrado não superior a 3 g por litro de sumo, expressa em ácido cítrico anidro;

— É autorizado o dióxido de carbono, como ingrediente.

É proibida a adição ao mesmo sumo de frutos de açúcares e de sumo de limão, concentrado ou não, ou de agentes acidificantes, em conformidade com a Directiva 95/2/CE.

2. **Tratamentos e substâncias autorizados**

— Processos de extracção mecânicos;

— Processos físicos usuais, incluindo extracção de água (processo in-line — difusão) da parte comestível dos frutos, com excepção das uvas, para o fabrico de sumos de frutos concentrados, desde que os sumos de frutos assim obtidos obedeçam ao disposto na parte I. A utilização de certos processos e tratamentos pode ser limitada ou proibida em conformidade com o procedimento previsto no n.º 2 do artigo 8.º;

— No que respeita aos sumos de uva, no caso de se ter procedido à sulfitação das uvas com dióxido de enxofre, é autorizada a dessulfitação por processos físicos, desde que a quantidade total de SO_2 presente no produto acabado não exceda 10 mg/l;

— Enzimas pectolíticos;

— Enzimas proteolíticos;

— Enzimas amilolíticos;

— Gelatina alimentar;

— Tanino;

— Bentonite;

— Sílica-gel;

— Carvão;

— Adjuvantes de filtração e agentes de precipitação quimicamente inertes (por ex., perlites, diatomite lavada, celulose, poliamida insolúvel, polivinilpolipirrolidona, polistireno), que obedeçam às directivas comu-

▼B

nitárias relativas aos materiais e artigos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios;

— Adjuvantes de adsorção quimicamente inertes que obedeçam às directivas relativas aos materiais e artigos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios e sejam utilizados para reduzir o teor limonóide e naringíneo dos sumos de citrinos sem afectarem significativamente os teores de glucósidos limonóides, de ácidos, de açúcares (inclusive os oligossacáridos) ou de minerais.

▼B

ANEXO II

DEFINIÇÕES DAS MATÉRIAS-PRIMAS

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

1. Fruto:

   Todos os frutos. Para efeitos do disposto na presente directiva, o tomate não é considerado um fruto.

2. Polme de frutos:

   O produto fermentescível, mas não fermentado, obtido por peneiração 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.

4. Açúcares:

   Para o fabrico de:

   a) Néctares de frutos:

      — os açúcares definidos na Directiva 2001/111/CE do Conselho de, 20 de Dezembro de 2001, relativa a determinados açúcares destinados à alimentação humana ([1]);

      — o xarope de frutose;

      — os açúcares derivados de frutos;

   b) Sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado:

      — os açúcares definidos na Directiva 2001/111/CE;

      — o xarope de frutose;

   c) Sumos de frutos: os açúcares enumerados na alínea b) que contenham menos de 2 % de água.

5. Mel:

   designa o produto definido na Directiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de Dezembro de 2001, relativa ao mel ([2]).

6. Polpa ou células

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

([1]) Ver página 53 do presente Jornal Oficial.
([2]) Ver página 47 do presente Jornal Oficial.

▼B

ANEXO III

DENOMINAÇÕES ESPECÍFICAS PARA DETERMINADOS PRODUTOS ENUMERADOS NO ANEXO I

a) «vruchtendrank»: néctares de frutos;

b) «Süßmost»

A denominação «Süßmost» só pode ser utilizada juntamente com as denominações «Fruchtsaft» ou «Fruchtnektar»;

— 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 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, eventualmente concentrados;

d) «aeblemost»: 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, adicionados de mais de 200 g de açúcares por litro;

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

g) «mosto»: sinónimo de sumo de uva.

▼B

ANEXO IV

DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS RELATIVAS AOS NÉCTARES DE FRUTOS

Néctares de frutos	Teor mínimo de sumo e/ou de polme, expresso em percentagem volúmica do produto acabado
I. **Frutos de sumo ácido de paladar pouco agradável no estado natural**	
Maracujás	25
Solanos de Quito (*Solanum quitoense*)	25
Groselhas negras	25
Groselhas brancas	25
Groselhas vermelhas	25
Groselhas verdes (espinhosas)	30
Frutos do espinheiro das areias (*Hippophae*)	25
Abrunhos	30
Ameixas	30
Ameixas *quetsche*	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
Papaias	25
Lichias	25
Azarolas	25

▼B

Néctares de frutos	Teor mínimo de sumo e/ou de polme, expresso em percentagem volúmica do produto acabado
Anonas (*Annona muricata*)	25
Cachimãs (*Annona reticulata*)	25
Cherimólias	25
Romãs	25
Anacardos ou castanhas de cajú	25
Cajás-vermelhos (*Spondia purpurea*)	25
Imbus (*Spondia tuberosa aroda*)	25
Outros frutos pertencentes a esta categoria	25
III. **Frutos de sumo de paladar agradável no estado natural**	
Maçãs	50
Pêras	50
Pêssegos	50
Citrinos, excepto limões e limas	50
Ananases	50
Outros frutos pertencentes a esta categoria	50