C. CÁLCULO DOS TEORES PERCENTUAIS

Os teores mínimos previstos nos pontos 2, 3, 4, 5, 7 e 8 da parte A são calculados após dedução da massa correspondente às adições previstas na parte B.

No caso dos produtos definidos nos pontos 6 e 9 da parte A, os teores de chocolate são calculados em relação à massa total do produto acabado, incluindo o recheio.

Proposta de directiva do Conselho relativa a determinados açúcares destinados à alimentação humana

(96/C 231/02)

COM(95) 722 final — 96/0113(CNS)

(Apresentada pela Comissão em 30 de Maio de 1996)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 43º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que, em conformidade 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 requisitos essenciais que os produtos por elas abrangidos devem satisfazer para poderem circular livremente no mercado interno;

Considerando que, de modo a tornar a legislação comunitária mais acessível, é conveniente zelar pela qualidade da sua redacção, em conformidade com as directrizes adoptadas na Resolução do Conselho, de 8 de Junho de 1993, relativa à qualidade de redacção da legislação comunitária [1];

Considerando que 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 [2], com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão da Espanha e de Portugal, foi justificada pelo facto de as diferenças existentes entre as legislações nacionais no que respeita a determinadas categorias de açúcares poderem criar condições de concorrência desleal e induzir os consumidores em erro, influenciando deste modo directamente a realização e o funcionamento do mercado comum;

Considerando que, neste contexto, o objectivo da Directiva 73/437/CEE foi estabelecer definições e adoptar regras comuns no que respeita às características de composição, ao acondicionamento e à rotulagem dos produtos em questão, por forma a garantir a sua livre circulação na Comunidade;

Considerando que é conveniente proceder a uma reformulação da Directiva 73/437/CEE a fim de a adaptar à legislação comunitária de âmbito geral aplicável a todos os géneros alimentícios, nomeadamente a legislação relativa à rotulagem, aos corantes e outros aditivos autorizados, aos solventes de extracção e aos métodos de análise;

Considerando que as regras gerais de rotulagem dos géneros alimentícios previstas na Directiva 79/112/CEE do Conselho [3], com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 93/102/CE da Comissão [4], são aplicáveis sem prejuízo de algumas derrogações;

Considerando que, em aplicação do princípio da proporcionalidade, a presente directiva se limita ao necessário para alcançar os objectivos prosseguidos, de acordo com o disposto no terceiro parágrafo do artigo 3ºB do Tratado;

Considerando que convém prever a competência da Comissão para as futuras adaptações da presente directiva, no âmbito de um processo de consulta, no quadro do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios;

Considerando que, para evitar que sejam criados novos entraves à livre circulação, os Estados-membros devem abster-se de adoptar regras mais pormenorizadas ou não previstas na presente directiva para os produtos em causa,

---

[1] JO nº C 166 de 17. 6. 1993, p. 1.
[2] JO nº L 356 de 27. 12. 1993, p. 71.
[3] JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.
[4] JO nº L 291 de 25. 11. 1993, p. 14.

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

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 na forma de açúcar em pó, açúcar cândi ou pão de açúcar.

Artigo 2º

A Directiva 79/112/CEE é aplicável aos produtos definidos na parte A do anexo, sem prejuízo das seguintes derrogações:

1. As denominações de venda previstas na parte A do anexo são reservadas para os produtos nele definidos e devem ser utilizadas no comércio para designar esses produtos.

   A denominação de venda prevista na parte A, ponto 2, do anexo também pode ser utilizada para designar o produto definido na parte A, ponto 3.

   Todavia:

   — os produtos definidos na parte A do anexo podem ostentar, para além da denominação de venda obrigatória, outras denominações de venda habitualmente utilizadas nos Estados-membros,

   — de acordo com as práticas habituais, as denominações de venda em questão podem ser utilizadas em denominações de venda compostas, a título complementar, para designar outros produtos,

   desde que as denominações utilizadas não possam induzir o consumidor em erro.

2. No caso dos produtos com mais de 50 g, a massa líquida deve figurar na rotulagem.

3. No caso do açúcar líquido, do açúcar líquido invertido e do xarope de açúcar invertido, os teores reais 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.

Artigo 3º

Os Estados-membros não adoptarão disposições nacionais mais pormenorizadas ou não previstas na presente directiva para os produtos em causa.

Artigo 4º

As adaptações da presente directiva às disposições comunitárias de carácter geral aplicáveis aos géneros alimentícios e as adaptações ao progresso técnico serão decididas com base no procedimento previsto no artigo 5º.

Artigo 5º

A Comissão é assistida pelo Comité Permanente dos Géneros Alimentícios, a seguir designado por «comité», composto por representantes dos Estados-membros e presidido pelo representante da Comissão.

O representante da Comissão submete à apreciação do comité um projecto das medidas a tomar. O comité emite o seu parecer sobre esse projecto num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa, se necessário procedendo a uma votação.

Esse parecer deve ser exarado em acta; além disso, cada Estado-membro tem o direito de solicitar que a sua posição conste da acta.

A Comissão tomará na melhor conta o parecer emitido pelo comité. O comité será por ela informado do modo como tomou em consideração o seu parecer.

Artigo 6º

A Directiva 73/437/CEE é revogada, com efeitos a partir de 1 de Outubro de 1997.

As remissões para a directiva revogada devem entender-se como sendo feitas para a presente directiva.

Artigo 7º

Os Estados-membros porão em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva antes de 1 de Outubro de 1997. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

Estas disposições serão aplicadas de modo que:

— a partir de 1 de Outubro de 1997, a comercialização dos produtos definidos na parte A do anexo só seja autorizada se estes satisfizerem as definições e regras previstas na presente directiva,

— a partir de 1 de Abril de 1998, seja proibida 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 em conformidade com a Directiva 73/437/CEE antes de 1 de Outubro de 1997.

Quando os Estados-membros adoptarem tais disposições, esta devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-membros.

Artigo 8º

A presente directiva entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

Artigo 9º

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

ANEXO

A. DENOMINAÇÕES E DEFINIÇÕES DOS PRODUTOS

1. **Açúcar semibranco**

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

a) Polarização	no mínimo 99,5°
b) Teor de açúcar invertido	no máximo 0,1 % em massa
c) Perda de massa por secagem	no máximo 0,1 % em massa
d) Teor residual de dióxido de enxofre	no máximo 10 mg/kg

2. **Açúcar ou açúcar branco**

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

a) Polarização	no mínimo 99,7°
b) Teor de açúcar invertido	no máximo 0,04 %, em massa
c) Perda de massa por secagem	no máximo 0,1 %, em massa
d) Teor residual de dióxido de enxofre	no máximo 10 mg/kg
e) Tipo de cor	no máximo 12 pontos, determinado conforme previsto na alínea a) da parte B

3. **Açúcar refinado ou açúcar branco refinado**

Produto com as características definidas no ponto 2, alíneas a) a d), e cujo número de pontos, determinado conforme previsto na parte B, não é, no total, superior a 8, nem excede:

— 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

(1) O qualificativo «branco» é reservado:
a) Para os açúcares líquidos cuja cor da solução não exceda 25 unidades ICUMSA;
b) Para os açúcares líquidos invertidos e os xaropes de açúcar invertido:
— cujo teor de cinzas não exceda 0,1 %,
— cuja cor da solução não exceda 25 unidades ICUMSA.

c) Cinzas condutimétricas	no máximo 0,1 %, em massa, da matéria seca, determinadas conforme previsto na alínea b) da parte B
d) Cor da solução	no máximo 45 unidades ICUMSA
e) Teor residual de dióxido de enxofre	no máximo 15 mg/kg de matéria seca

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, determinadas conforme previsto na alínea b) da parte B
d) Teor residual de dióxido de enxofre	no máximo 15 mg/kg de matéria seca

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), c) e d).

7. **Xarope de glucose**

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

a) Matéria seca	no mínimo 70 %, em massa
b) Equivalente em dextrose	no mínimo 20 %, em massa, da matéria seca, expresso em D-glucose
c) Cinzas sulfatadas	no máximo 1 %, em massa, da matéria seca
d) Dióxido de enxofre total	no máximo 20 mg/kg

8. **Xarope de glucose desidratado**

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

9. **Dextrose, 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) Matérica seca	no mínimo 90 %, em massa
c) Cinzas sulfatadas	no máximo 0,25 %, em massa, da matéria seca
d) Dióxido de enxofre total	no máximo 15 mg/kg

10. **Dextrose, dextrose anidra**

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

[1] O qualificativo «branco» é reservado:
a) Para os açúcares líquidos cuja cor da solução não exceda 25 unidades ICUMSA;
b) Para os açúcares líquidos invertidos e os xaropes de açúcar invertido:
— cujo teor de cinzas não exceda 0,1 %,
— cuja cor da solução não exceda 25 unidades ICUMSA.

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

Um «ponto» corresponde:

a) 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) nº 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 [1] a 0,5 unidades;

b) No que se refere ao teor de cinzas, determinado pelo método da Comissão Internacional para a Uniformazação dos Métodos de Análise do Açúcar (ICUMSA), descrito na parte A, ponto 1, do anexo ao regulamento acima referido, a 0,0018 %;

c) No que se refere à cor da solução, determinada pelo método da ICUMSA, descrito na parte A, ponto 3, do anexo ao mesmo regulamento, a 7,5 unidades.

[1] JO nº L 163 du 4. 7. 1969, p. 3.

Proposta de Directiva do Conselho relativa ao mel

(96/C 231/03)

COM(95) 722 final — 96/0114(CNS)

(Apresentada pela Comissão em 30 de Maio de 1996)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 43º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social,

Considerando que, em conformidade 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 requisitos essenciais que os produtos por elas abrangidos devem satisfazer para poderem circular livremente no mercado interno;

Considerando que, de modo a tornar a legislação comunitária mais acessível, é conveniente zelar pela qualidade da sua redacção, em conformidade com as directrizes adoptadas na Resolução do Conselho, de 8 de Junho de 1993, relativa à qualidade de redacção da legislação comunitária [1];

Considerando que a adopção da Directiva 74/409/CEE do Conselho, de 22 de Julho de 1974, relativa à harmonização das legislações dos Estados-membros respeitantes ao mel [2], com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão da Espanha e de Portugal, foi justificada pelo facto de as diferenças existentes entre as legislações nacionais no que respeita à noção de mel e aos vários tipos de mel e suas características poderem criar condições de concorrência desleal e induzir os consumidores em erro, influenciando deste modo directamente a realização e o funcionamento do mercado comum;

Considerando que, neste contexto, a referida directiva teve por objectivo estabelecer definições, prever os diferentes tipos de mel que podiam ser comercializados sob denominações apropriadas, adoptar regras comuns no que respeita à sua composição e determinar as principais indicações a incluir na rotulagem, por forma a garantir a livre circulação dos produtos em questão na Comunidade;

Considerando que é conveniente proceder a uma reformulação da Directiva 74/409/CEE a fim de a adaptar à legislação comunitária de âmbito geral aplicável a todos os géneros alimentícios, nomeadamente a legislação relativa à rotulagem, aos contaminantes e aos métodos de análise;

Considerando que as regras gerais de rotulagem dos géneros alimentícios previstas na Directiva 79/112/CEE do Conselho [3], com a última redacção que lhe foi dada

[1] JO nº C 166 de 17. 6. 1993, p. 1.

[2] JO nº L 221 de 12. 8. 1974,p. 10.

[3] JO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.