

I

(Atos legislativos)

DIRETIVAS

DIRETIVA 2012/12/EU DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 19 de abril de 2012

que altera a Diretiva 2001/112/CE do Conselho relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana

O PARLAMENTO EUROPEU E O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia, nomeadamente o artigo 43.º, n.º 2,

Tendo em conta a proposta da Comissão Europeia,

Após transmissão do projeto de ato legislativo aos parlamentos nacionais,

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social Europeu ⁽¹⁾,Deliberando de acordo com o processo legislativo ordinário ⁽²⁾,

Considerando o seguinte:

(1) A fim de proteger os interesses dos consumidores e favorecer a livre circulação de sumos de frutos e determinados produtos similares na União, a Diretiva 2001/112/CE do Conselho ⁽³⁾ estabeleceu disposições específicas sobre a produção, a composição e a rotulagem dos produtos em causa. Essas regras deverão ser adaptadas ao progresso técnico e deverão ter em conta, tanto quanto possível, a evolução das normas internacionais aplicáveis, nomeadamente no que respeita à Norma Geral do Codex relativa aos sumos e néctares de frutos (Codex Stan 247-2005), adotada pela Comissão do Codex Alimentarius na sua vigésima oitava sessão, realizada de 4 a 9 de julho de 2005 («norma do Codex»). A referida norma do Codex estabelece, nomeadamente, fatores de qualidade e prescrições de rotulagem para os sumos de frutos e produtos similares.

⁽¹⁾ JO C 84 de 17.3.2011, p. 45.

⁽²⁾ Posição do Parlamento Europeu de 14 de dezembro de 2011 (ainda não publicada no Jornal Oficial) e decisão do Conselho de 8 de março de 2012 (ainda não publicada no Jornal Oficial).

⁽³⁾ JO L 10 de 12.1.2002, p. 58.

(2) Sem prejuízo da Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e 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 ⁽⁴⁾, é necessário alterar as disposições específicas da Diretiva 2001/112/CE relativas à rotulagem dos sumos de frutos e a determinados produtos similares, para que elas reflitam as novas regras aplicáveis aos ingredientes autorizados, como as que dizem respeito à adição de açúcares, que deixou de ser autorizada nos sumos de frutos. No que diz respeito a outros produtos, os açúcares adicionados deverão continuar a ser rotulados nos termos da Diretiva 2000/13/CE.

(3) A alegação nutricional «sem adição de açúcares», tal como enunciada no anexo do 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 ⁽⁵⁾, é utilizada há já muito tempo para os sumos de frutos. À luz dos novos requisitos de composição dos sumos de frutos, previstos na presente diretiva, o seu desaparecimento de um dia para o outro após um prazo de transição pode não permitir fazer uma distinção inequívoca imediata entre sumos de frutos e outras bebidas em termos de adição de açúcares aos produtos, o que seria prejudicial para o setor dos sumos de frutos. A fim de permitir à indústria informar adequadamente os consumidores, deverá ser possível, por um período limitado de tempo, utilizar uma menção que indique que os sumos de fruta não contêm açúcares adicionados.

(4) A fim de harmonizar os anexos da Diretiva 2001/112/CE com a evolução das normas internacionais aplicáveis e de atender ao progresso técnico, o poder de adotar atos nos termos do artigo 290.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia deverá ser delegado na Comissão no que respeita à alteração desses anexos, exceto o anexo I, parte I, e o anexo II. É particularmente importante que a Comissão proceda às consultas adequadas

⁽⁴⁾ JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

⁽⁵⁾ JO L 404 de 30.12.2006, p. 9.

durante os trabalhos preparatórios, inclusive ao nível de peritos. Ao preparar e redigir atos delegados, a Comissão deverá assegurar a transmissão simultânea, atempada e adequada dos documentos relevantes ao Parlamento Europeu e ao Conselho.

- (5) A fim de permitir aos Estados-Membros a adoção das disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento ao disposto na presente diretiva, deverá ser previsto um prazo de transposição de 18 meses. Durante esse prazo, deverão continuar a aplicar-se os requisitos da Diretiva 2001/112/CE, sem as alterações introduzidas pela presente diretiva.
- (6) A fim de ter em conta os interesses dos operadores económicos que colocam no mercado ou rotulam os seus produtos de acordo com os requisitos aplicáveis antes da aplicação das disposições nacionais que transpõem a presente diretiva, é necessário fixar medidas transitórias adequadas. Por conseguinte, a presente diretiva deverá prever que esses produtos possam continuar a ser comercializados durante um período limitado para além do prazo de transposição.
- (7) Atendendo a que o objetivo da presente diretiva, a saber, adaptar a Diretiva 2001/112/CE ao progresso técnico tendo simultaneamente em conta a norma do Codex, não pode ser suficientemente realizado pelos Estados-Membros e que, por conseguinte, pode ser mais bem alcançado ao nível da União, a União pode tomar medidas em conformidade com o princípio da subsidiariedade consagrado no artigo 5.º do Tratado da União Europeia. Em conformidade com o princípio da proporcionalidade consagrado no mesmo artigo, a presente diretiva não excede o necessário para alcançar aquele objetivo.
- (8) A Diretiva 2001/112/CE deverá, por conseguinte, ser alterada,

ADOTARAM A PRESENTE DIRETIVA:

Artigo 1.º

Alterações à Diretiva 2001/112/CE

A Diretiva 2001/112/CE é alterada do seguinte modo:

- 1) Ao artigo 1.º é aditado o seguinte parágrafo:

«Salvo disposição em contrário da presente diretiva, os produtos definidos no anexo I estão sujeitos às disposições do direito da União aplicáveis aos alimentos, nomeadamente o Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (*).

(*) JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.»

- 2) É suprimido o artigo 2.º.

- 3) O artigo 3.º é alterado do seguinte modo:

- a) O ponto 3 passa a ter a seguinte redação:

«3. No caso dos produtos fabricados a partir de duas ou mais espécies de frutos, com exceção da utilização de sumo de limão e/ou de sumo de lima nas condições previstas no anexo I, parte II, ponto 2, a denominação do produto deve ser constituída pela indicação dos frutos utilizados, por ordem decrescente do volume dos sumos ou polmes de frutos incorporados, tal como indicado na lista de ingredientes. 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 pelo número de frutos utilizado.»;

- b) É suprimido o ponto 4.

- 4) O artigo 4.º passa a ter a seguinte redação:

«Artigo 4.º

A rotulagem do sumo de frutos concentrado a que se refere o anexo I, parte I, ponto 2, não destinado ao consumidor final, deve mencionar a presença e a quantidade adicionada de sumo de limão ou de lima ou de agentes acidificantes permitidos pelo Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (*). Esta menção deve figurar num dos seguintes locais:

- na embalagem,
- num rótulo aplicado à embalagem, ou
- num documento de acompanhamento.

(*) JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.»

- 5) Ao artigo 5.º é aditado o seguinte parágrafo:

«A presente diretiva aplica-se aos produtos definidos no anexo I que são colocados no mercado da União nos termos do Regulamento (CE) n.º 178/2002.»

- 6) O artigo 7.º passa a ter a seguinte redação:

«Artigo 7.º

A fim de harmonizar os anexos da presente diretiva com a evolução das normas internacionais aplicáveis e ter em conta o progresso técnico, a Comissão fica habilitada a adotar atos

delegados, nos termos do artigo 7.º-A, para alterar os anexos da presente diretiva, exceto o anexo I, parte I, e o anexo II.»

7) É inserido o seguinte artigo:

«Artigo 7.º-A

1. O poder de adotar atos delegados é conferido à Comissão nas condições estabelecidas no presente artigo.

2. O poder de adotar atos delegados referido no artigo 7.º é conferido à Comissão por um prazo de cinco anos a partir de 28 de outubro 2013. A Comissão elabora um relatório relativo à delegação de poderes pelo menos nove meses antes do final do prazo de cinco anos. A delegação de poderes é tacitamente prorrogada por prazos de igual duração, salvo se o Parlamento Europeu ou o Conselho a tal se opuserem pelo menos três meses antes do final de cada prazo.

3. A delegação de poderes referida no artigo 7.º pode ser revogada em qualquer momento pelo Parlamento Europeu ou pelo Conselho.

A decisão de revogação põe termo à delegação dos poderes nela especificados. A decisão de revogação produz efeitos a partir do dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* ou numa data posterior nela especificada. A decisão de revogação não afeta a validade dos atos delegados já em vigor.

4. Assim que adotar um ato delegado, a Comissão notifica-o simultaneamente ao Parlamento Europeu e ao Conselho.

5. Os atos delegados adotados nos termos do artigo 7.º só entram em vigor se não tiverem sido formuladas objeções pelo Parlamento Europeu ou pelo Conselho no prazo de dois meses a contar da notificação desse ato ao Parlamento Europeu e ao Conselho, ou se, antes do termo desse prazo, o Parlamento Europeu e o Conselho tiverem informado a Comissão de que não têm objeções a formular. O referido prazo é prorrogado por dois meses por iniciativa do Parlamento Europeu ou do Conselho.»

8) É suprimido o artigo 8.º.

9) Os anexos são substituídos pelo texto que consta do anexo da presente diretiva.

Artigo 2.º

Transposição

1. Os Estados-Membros adotam as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente diretiva antes de 28 de outubro 2013. Os Estados-Membros comunicam imediatamente à Comissão o texto dessas disposições.

Quando os Estados-Membros aprovarem essas disposições, estas incluem uma referência à presente diretiva ou são acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência são estabelecidas pelos Estados-Membros.

Os Estados-Membros aplicam essas disposições a partir de 28 de outubro 2013.

2. Os Estados-Membros comunicam à Comissão o texto das principais disposições de direito interno que aprovarem nas matérias reguladas pela presente diretiva.

Artigo 3.º

Disposições transitórias

1. Os produtos colocados no mercado ou rotulados antes de 28 de outubro 2013 nos termos da Diretiva 2001/112/CE podem continuar a ser comercializados até 28 de abril 2015.

2. A menção «a partir de 28 de outubro 2015 os sumos de fruta não contêm açúcares adicionados» pode constar do rótulo, no mesmo campo de visão do nome dos produtos referidos no anexo I, parte I, pontos 1 a 4, até 28 de outubro 2016.

Artigo 4.º

Entrada em vigor

A presente diretiva entra em vigor na data da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Artigo 5.º

Destinatários

Os destinatários da presente diretiva são os Estados-Membros.

Feito em Estrasburgo, em 19 de abril de 2012.

Pelo Parlamento Europeu

O Presidente

M. SCHULZ

Pelo Conselho

O Presidente

M. BØDSKOV

ANEXO

«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 da parte comestível de uma ou mais espécies de frutos são e maduros, frescos ou conservados por refrigeração ou congelação, com a cor, o aroma e o gosto característicos dos sumos dos frutos de que provém.

Podem ser restituídos ao sumo o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto.

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.

Se os sumos forem obtidos a partir de frutos com sementes e pele, as partes ou componentes de sementes ou pele não podem ser incorporadas no sumo. Esta disposição não se aplica a casos em que as partes ou componentes de sementes ou pele não possam ser removidas pelas boas práticas de fabrico.

É autorizada a mistura de sumo de frutos com polme de frutos no fabrico de sumo de frutos.

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

Designa o produto obtido por reconstituição de sumo de frutos concentrado, definido no ponto 2, com água potável que preencha os requisitos previstos na Diretiva 98/83/CE do Conselho, de 3 de novembro de 1998, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano ⁽¹⁾.

O teor de sólidos solúveis do produto acabado não deve ser inferior à graduação Brix mínima para sumo reconstituído fixada no anexo V.

Se um sumo fabricado a partir de um produto concentrado for obtido a partir de um fruto não constante do anexo V, a graduação Brix do sumo reconstituído não pode ser inferior à graduação Brix do sumo extraído do fruto utilizado para produzir o concentrado.

Podem ser restituídos ao sumo de frutos fabricado a partir de um produto concentrado o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto.

O sumo fabricado a partir de um produto concentrado deve ser preparado por processos adequados, que conservem os valores médios das 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 e/ou sumo de frutos concentrado com polme de frutos e/ou polme de frutos concentrado na produção de sumos de frutos fabricados a partir de produtos concentrados.

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 do teor de água. Caso o produto se destine a consumo direto, a água eliminada deve representar pelo menos 50 % do teor de água.

Podem ser restituídos ao sumo de frutos concentrado o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto.

3. Sumo de frutos extraído com água

Designa o produto obtido por difusão com água de:

- frutos com muita polpa inteiros cujo sumo não pode ser extraído por processos físicos, ou
- frutos inteiros desidratados.

⁽¹⁾ JO L 330 de 5.12.1998, p. 32.

4. 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 praticamente toda a água.

5. Néctar de frutos

O produto fermentescível, mas não fermentado:

- que é obtido por adição de água, com ou sem adição de açúcares e/ou de mel, aos produtos definidos nos pontos 1 a 4, a polmes de frutos e/ou a polmes de frutos concentrados e/ou a uma mistura destes produtos, e
- que preencha os requisitos do anexo IV.

Sem prejuízo do 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 ⁽¹⁾, no fabrico de néctares de frutos sem adição de açúcares ou de baixo valor energético, os açúcares podem ser total ou parcialmente substituídos por edulcorantes, nos termos do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.

Podem ser restituídos ao néctar de frutos o aroma, a polpa e as células obtidos por processos físicos adequados a partir da mesma espécie de fruto.

II. INGREDIENTES, TRATAMENTOS E SUBSTÂNCIAS AUTORIZADOS

1. Composição

A espécie de fruto correspondente à designação botânica indicada no anexo V deve ser utilizada na preparação de sumos de frutos, polmes de frutos e néctares de frutos identificados pela denominação do produto para o fruto em causa ou pelo nome comum do produto. Se a espécie de fruto não constar do anexo V, deve utilizar-se a designação botânica ou o nome comum corretos.

A graduação Brix de um sumo de frutos deve ser a do sumo tal como é extraído do fruto e não pode ser modificada, exceto por mistura com sumo da mesma espécie de fruto.

As graduações Brix mínimas estabelecidas no anexo V para o sumo de frutos reconstituído e o polme de frutos reconstituído não contabilizam os sólidos solúveis provenientes dos aditivos ou ingredientes facultativos que sejam incorporados no produto.

2. Ingredientes autorizados

Só podem ser adicionados aos produtos referidos na parte I os seguintes ingredientes:

- vitaminas e minerais autorizados no Regulamento (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de dezembro de 2006, relativo à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos ⁽²⁾,
- aditivos alimentares autorizados nos termos do Regulamento (CE) n.º 1333/2008,

e, além disso:

- no caso dos sumos de frutos, dos sumos de frutos fabricados a partir de produtos concentrados e dos sumos de frutos concentrados: aromas, polpa e células restituídos,
- no caso dos sumos de uva: sais de ácido tartárico restituídos,
- no caso dos néctares de fruto: aromas, polpa e células restituídos; açúcares e/ou mel em quantidades que não representem mais de 20 %, em massa, do produto acabado; e/ou edulcorantes.

A menção referente à não adição de açúcares ao néctar de fruto, 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”,

⁽¹⁾ JO L 404 de 30.12.2006, p. 9.

⁽²⁾ JO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

- no caso dos produtos referidos no anexo III, alínea a), alínea b), primeiro travessão, alínea c), alínea e), segundo travessão, e alínea h): açúcares e/ou mel,
- no caso dos produtos definidos na parte I, pontos 1 a 5, para correção do gosto ácido: sumo de limão e/ou de lima e/ou de sumo concentrado de limão e/ou de lima em quantidade não superior a 3 g por litro de sumo, expressa em ácido cítrico anidro,
- no caso de sumo de tomate e sumo de tomate fabricado a partir de concentrado: sal, especiarias e ervas aromáticas.

3. Tratamentos e substâncias autorizados

Aos produtos referidos na parte I só podem ser aplicados os seguintes tratamentos ou adicionadas as seguintes substâncias:

- processos de extração mecânicos,
- processos físicos usuais, incluindo extração com água (processo *in-line* por difusão) da parte comestível dos frutos, com exceção das uvas, para o fabrico de sumos de frutos concentrados, desde que os sumos de frutos assim obtidos obedeçam ao disposto na parte I, ponto 1,
- no caso dos sumos de uva, se as uvas tiverem sido sulfatadas com dióxido de enxofre, é autorizada a dessulfitação por processos físicos, desde que a quantidade total de SO₂ presente no produto acabado não exceda 10 mg/l,
- preparações enzimáticas: pectinases (degradação da pectina), proteinases (degradação das proteínas) e amilases (degradação do amido) que cumpram os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares ⁽¹⁾,
- gelatina alimentar,
- taninos,
- dífica-sol,
- carvão,
- azoto,
- bentonite como argila adsorvente,
- adjuvantes de filtração e agentes de precipitação quimicamente inertes (incluindo perlite, diatomite lavada, celulose, poliamida insolúvel, polivinilpirrolidona, poliestireno) que cumpram os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos ⁽²⁾,
- adjuvantes de adsorção quimicamente inertes que cumpram os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1935/2004 e sejam utilizados para reduzir o teor de limonóides e de naringina dos sumos de citrinos sem afetarem significativamente os teores de glucósidos limonóides, de ácidos, de açúcares (incluindo os oligossacáridos) ou de minerais.

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 7.

⁽²⁾ JO L 338 de 13.11.2004, p. 4.

ANEXO II

DEFINIÇÕES DAS MATÉRIAS-PRIMAS

Para efeitos do disposto na presente diretiva, aplicam-se as seguintes definições:

1. Fruto:

Todos os frutos. Para efeitos do disposto na presente diretiva, o tomate também é considerado fruto.

Os frutos devem estar sãos, convenientemente maduros, e frescos ou conservados por processos físicos ou por tratamentos, incluindo tratamentos pós-colheita aplicados nos termos do direito da União.

2. Polme de frutos:

O produto fermentescível, mas não fermentado, obtido por processos físicos adequados, tais como peneiração, trituração ou moenda 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.

Aos polmes de frutos concentrados podem ser restituídos aromas obtidos por processos físicos adequados, tal como definidos no anexo I, parte II, ponto 3, recuperados da mesma espécie de fruto.

4. Aroma:

Sem prejuízo do Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes utilizados nos e sobre os géneros alimentícios ⁽¹⁾, os aromas a restituir devem ser obtidos por aplicação de processos físicos adequados durante a transformação do fruto. Esses processos físicos são utilizados para fixar, conservar ou estabilizar a qualidade do aroma e incluem, nomeadamente, a espremedura, a extração, a destilação, a filtração, a adsorção, a evaporação, o fracionamento e a concentração.

O aroma deve provir das partes comestíveis do fruto. Admitem-se, no entanto, o óleo obtido por pressão a frio de cascas de citrinos e compostos obtidos das sementes.

5. Açúcares:

— os açúcares definidos na Diretiva 2001/111/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa a determinados açúcares destinados à alimentação humana ⁽²⁾,

— o xarope de frutose,

— os açúcares derivados de frutos.

6. Mel:

O produto definido na Diretiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa ao mel ⁽³⁾.

7. Polpa ou células:

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

⁽¹⁾ JO L 354 de 31.12.2008, p. 34.

⁽²⁾ JO L 10 de 12.1.2002, p. 53.

⁽³⁾ JO L 10 de 12.1.2002, p. 47.

ANEXO III

DENOMINAÇÕES ESPECÍFICAS PARA DETERMINADOS PRODUTOS DEFINIDOS NO ANEXO I

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:

— 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 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) — “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, 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) “Smiltsērķšķu 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.

ANEXO IV

DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS RELATIVAS AOS NÉCTARES DE FRUTOS

Néctares de frutos obtidos a partir de	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 (<i>Solanum quitoense</i>)	25
Groselhas negras	25
Groselhas brancas	25
Groselhas vermelhas	25
Groselhas verdes (espinhosas)	30
Bagas "seabuckthorn"	25
Abrunhos	30
Ameixas	30
Ameixas <i>quetsche</i>	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
Papaías	25
Lichias	25
Azarolas	25
Anonas (<i>Annona niuricata</i>)	25
Cachimãs (<i>Annona reticulata</i>)	25
Cherimólias Romãs	25
Romãs	25
Anacardos ou castanhas de caju	25
Cajás-vermelhos (<i>Spondia purpurea</i>)	25
Imbus (<i>Spondia tuberosa aroda</i>)	25
Outros frutos pertencentes a esta categoria	25

Néctares de frutos obtidos a partir de	Teor mínimo de sumo e/ou de polme, expresso em percentagem volúmica do produto acabado
III. Frutos de sumo de paladar agradável no estado natural	
Maçãs	50
Peras	50
Pêssegos	50
Citrinos, exceto limões e limas	50
Ananases	50
Tomates	50
Outros frutos pertencentes a esta categoria	50

ANEXO V

GRADUAÇÃO BRIX MÍNIMA DOS SUMOS DE FRUTOS RECONSTITUÍDOS E DOS POLMES DE FRUTOS RECONSTITUÍDOS

Nome comum do fruto	Designação botânica	Gradação Brix mínima
Maçã (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Damasco (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banana (**)	<i>Musa x paradisiacal</i> L. (excluindo os plátanos)	21,0
Groselha negra (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Uva (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. ou híbridos desta espécie <i>Vitis labrusca</i> L. ou híbridos desta espécie	15,9
Toranja (*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10,0
Goiaba (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Limão (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Manga (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Laranja (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Maracujá (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pêssego (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Pera (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananás (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboesa (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Ginja (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Morango (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
Tangerina (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

No caso dos produtos assinalados com um asterisco (*), que são convertidos em sumo, determina-se a densidade relativa mínima do sumo a 20 °C em relação a água a 20 °C.

No caso dos produtos assinalados com dois asteriscos (**), que são convertidos em polme, determina-se apenas uma leitura Brix mínima não corrigida (não corrigida em função da acidez).».