



REGULAMENTO

N.º de xx.xx

Alteração do Regulamento n.º 95 do ministro da Agricultura, de 6 de novembro de 2014, relativo à composição e aos requisitos de qualidade dos doces, das geleias de frutos, das citrinadas e do creme de castanha, bem como aos requisitos para a prestação de informações sobre os géneros alimentícios

O presente regulamento é adotado com base no artigo 12.º, n.º 4, e no artigo 38.º, n.º 4, da Lei sobre os géneros alimentícios.

Artigo 1.º Alteração do Regulamento n.º 95 do ministro da Agricultura, de 6 de novembro de 2014, relativo à composição e aos requisitos de qualidade dos doces, das geleias de frutos, das citrinadas e do creme de castanha, bem como aos requisitos para a prestação de informações sobre os géneros alimentícios

O Regulamento n.º 95 do ministro da Agricultura, de 6 de novembro de 2014, relativo à composição e aos requisitos de qualidade dos doces, das geleias de frutos, das citrinadas e do creme de castanha, bem como aos requisitos para a prestação de informações sobre os géneros alimentícios é alterado do seguinte modo:

- 1)** No artigo 2.º, n.º 1, ponto 5, a seguir ao termo «produtos do setor do açúcar» é inserida a expressão «(a seguir designados *açúcar*)»;
- 2)** O artigo 2.º, n.º 2, pontos 4 e 3, é revogado;
- 3)** No artigo 2.º, n.º 6, segundo período, após o termo «edulcorante», é aditado o texto «e para os produtos que cumpram os requisitos em matéria de teor reduzido de açúcar estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos (JO L 404 de 30.12.2006, p. 9)»;
- 4)** O artigo 3.º, n.º 2, passa a ter a seguinte redação:

«2. São utilizadas, pelo menos, 450 gramas de polpa ou polme, ou uma mistura destes, para produzir 1 000 gramas de doce. No caso das groselhas-negras, dos frutos da roseira-brava, dos marmelos, das groselhas-vermelhas, das sorvas e dos frutos da espinheira-das-areias, devem ser utilizadas, pelo menos, 350 gramas, no caso do gengibre, pelo menos 180 gramas, no caso

das castanhas de caju, pelo menos 230 gramas e, no caso da granadilha, pelo menos 80 gramas de polpa ou polme, ou uma mistura destes, para a produção dessa quantidade de doce.»;

5) O artigo 3.º, n.º 3, pontos 2 a 5, passa a ter a seguinte redação:

- «2) Sumos de frutos, concentrados ou não;
- 3) Sumo de citrinos, concentrado ou não, se o doce não for preparado com citrinos;
- 4) Sumo de frutos vermelhos, concentrado ou não, se o doce for preparado com bagas de roseira-brava, morangos, framboesas, groselhas espinhosas, groselhas-vermelhas, ameixas ou ruibarbo;
- 5) Sumo de beterrabas vermelhas, concentrado ou não, se o doce for preparado com morangos, framboesas, groselhas espinhosas, groselhas-vermelhas ou ameixas;»;

6) No artigo 3.º, n.º 4, o texto «Designa-se por «moos» um produto que cumpre os requisitos de composição e qualidade dos doces e cujo teor em matéria seca solúvel, determinado por refratómetro, é de, pelo menos, 40 %» é substituído pelo texto «Designa-se por «moos» um produto que cumpre os requisitos de composição e qualidade dos doces e cujo teor em matéria seca solúvel, determinado por refratómetro, está compreendido entre 40 e 59 %»;

7) O artigo 4.º, n.º 3, passa a ter a seguinte redação:

«3. Devem ser utilizadas, pelo menos, 500 gramas de polpa para produzir 1 000 gramas de doce extra. No caso das groselhas-negras, dos frutos da roseira-brava, dos marmelos, das groselhas-vermelhas, das sorvas e dos frutos da espinheira-das-areias, devem ser utilizadas, pelo menos, 450 gramas de polpa para a produção dessa quantidade de doce extra e, no caso do gengibre, pelo menos 280 gramas, no caso das castanhas de caju, pelo menos 290 gramas e, no caso da granadilha, pelo menos 100 gramas.»;

8) O artigo 4.º, n.º 5, pontos 2 e 3, passa a ter a seguinte redação:

- «2) Sumo de citrinos, concentrado ou não, se o doce extra não for preparado com citrinos;
- 3) Sumo de frutos vermelhos, concentrado ou não, se o doce extra for preparado com bagas de roseira-brava, morangos, framboesas, groselhas espinhosas, groselhas-vermelhas, ameixas ou ruibarbo;»;

9) O artigo 5.º, n.º 3, pontos 2 e 3, passa a ter a seguinte redação:

«2) Sumo de citrinos, concentrado ou não, se a geleia não for preparada com citrinos;

3) Sumo de beterrabas vermelhas, concentrado ou não, se a geleia for feita de morangos, framboesas, groselhas, groselhas-vermelhos ou ameixas;»;

10) O artigo 6.º, n.º 4, ponto 2, passa a ter a seguinte redação:

«2) sumo de citrinos, concentrado ou não, se a geleia extra não for preparada com citrinos;»;

11) O artigo 7.º, n.º 4, passa a ter a seguinte redação:

«4. Se o produto não contiver matérias insolúveis que não sejam pequenas quantidades de casca finamente cortada, pode ser utilizada a denominação “citrinada em geleia”.»;

12) Ao artigo 9.º são aditados os seguintes n.ºs 4¹ e 4²:

«4¹. Nas denominações de produto “citrinada” e “citrinada em geleia”, pode ser acrescentado o nome dos citrinos utilizados no produto.

4². Se um produto a que se refere o artigo 7.^º, n.^º 5, cumprir os requisitos de composição e qualidade dos doces extra, pode ser designado como doce extra.»;

13) O artigo 9.^º, n.^ºs 5 e 7, é revogado;

14) No artigo 9.^º, n.^º 8, o texto «nos n.^ºs 6 e 7» é substituído por «no n.^º 6»;

15) O título do artigo 4.^º passa a ter a seguinte redação:

**«Capítulo 4
Disposições de aplicação»;**

16) O capítulo 4 é complementado pelo artigo 9.^º¹, que passa a ter a seguinte redação

«Artigo 9.^º¹. Aplicação do regulamento

1. Os produtos colocados no mercado ou rotulados antes de 14 de junho de 2026 e em conformidade com os requisitos em vigor antes dessa data podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.

2. As exigências em matéria de quantidade de polpa ou de polme, ou de uma mistura destes, previstas no artigo 3.^º, n.^º 2, na versão em vigor até 14 de junho de 2026 continuam a aplicar-se até 1 de janeiro de 2027 aos «moos» referidos no n.^º 4 do mesmo artigo.

3. Os «moos» a que se refere o artigo 3.^º, n.^º 4, que são colocados no mercado ou rotulados antes de 1 de janeiro de 2027 e que cumprem os requisitos referidos no n.^º 2 podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.»;

17) A nota de rodapé ¹ passa a ter a seguinte redação:

«¹ Diretiva 2001/113/CE do Conselho relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana (JO L 10 de 12.1.2002, p. 67–72), alterada pela Diretiva 2004/84/CE (JO L 219 de 19.6.2004, p. 8–10), pelo Regulamento n.^º 1182/2007 (JO L 273 de 17.10.2007, p. 1–30), pelo Regulamento n.^º 1021/2013 (JO L 287 de 29.10.2013, p. 1–4) e pela Diretiva (UE) 2024/1438 (JO L, 2024/1438, 24.5.2024).».

Artigo 2.^º Entrada em vigor do regulamento

O presente regulamento entra em vigor em 14 de junho de 2026.

(assinatura digital)
Hendrik Johannes Terras
Ministro dos Assuntos Regionais e da Agricultura

(assinatura digital)
Marko Gorban
Secretário-geral