II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2022/2104 DA COMISSÃO

de 29 de julho de 2022

que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às normas de comercialização do azeite e que revoga o Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão e o Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012 da Comissão

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ([1]), nomeadamente o artigo 75.º, n.º 2, o artigo 78.º, n.ºs 3 e 4, e o artigo 88.º, n.º 3,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Conselho revoga e substitui o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ([2]). A parte II, título II, capítulo I, secção 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 estabelece regras relativas às normas de comercialização do azeite e habilita a Comissão a adotar atos delegados e de execução nessa matéria. A fim de assegurar o bom funcionamento do mercado do azeite no novo quadro jurídico, devem adotar-se determinadas normas, por meio de atos delegados e de execução, os quais devem substituir o Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão ([3]) e o Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012 da Comissão ([4]), que devem ser revogados.

(2) O azeite tem qualidades organoléticas e nutricionais que, atendendo aos seus custos de produção, lhe abrem um mercado a um preço relativamente elevado quando comparado com o da maior parte das outras matérias gordas vegetais. Devido a essa situação de mercado, é conveniente prever para o azeite normas de comercialização que garantam a qualidade dos produtos e uma luta eficaz contra as fraudes. O controlo efetivo das normas de comercialização deve igualmente ser aperfeiçoado. Por conseguinte, importa estabelecer disposições específicas para o efeito.

(3) A experiência adquirida, ao longo da última década, com a aplicação das normas da União de comercialização do azeite e com a execução dos controlos de conformidade indica que certos aspetos do quadro regulamentar devem ser simplificados e clarificados.

(4) Para diferenciar os diferentes tipos de azeite, é conveniente determinar as características físico-químicas de cada uma das categorias de azeite e as características organoléticas dos azeites virgens, a fim de garantir a pureza e a qualidade dos produtos em causa.

([1]) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

([2]) Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento OCM Única) (JO L 299 de 16.11.2007, p. 1).

([3]) Regulamento (CEE) n.º 2568/91 da Comissão, de 11 de julho de 1991, relativo às características dos azeites e dos óleos de bagaço de azeitona, bem como aos métodos de análise relacionados (JO L 248 de 5.9.1991, p. 1).

([4]) Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012 da Comissão, de 13 de janeiro de 2012, relativo às normas de comercialização do azeite (JO L 12 de 14.1.2012, p. 14).

(5) Para evitar induzir os consumidores em erro e criar uma concorrência desleal no mercado do azeite, é conveniente que apenas possam ser misturadas com outros óleos vegetais ou incorporadas em géneros alimentícios as categorias de azeite que podem ser vendidas ao consumidor final. De forma a ter em conta as diferentes circunstâncias dos Estados-Membros, é oportuno que os mesmos possam proibir a produção no seu território das misturas em causa.

(6) A fim de garantir a autenticidade do azeite vendido, é adequado prever, para o comércio a retalho, embalagens de dimensões reduzidas, com um sistema de fecho adequado. No entanto, é oportuno que os Estados-Membros possam admitir uma capacidade superior para as embalagens destinadas aos estabelecimentos coletivos.

(7) Para ajudar o consumidor a escolher os produtos, é essencial que as menções que devem constar obrigatoriamente do rótulo sejam bem legíveis. Há, portanto, que estabelecer as normas aplicáveis à legibilidade, bem como à concentração das informações obrigatórias no campo visual principal.

(8) As denominações das categorias de azeite devem corresponder às designações do azeite comercializado em cada Estado-Membro, no comércio intra-União e no comércio com países terceiros, tal como estabelecido no anexo VII, parte VIII, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

(9) Numerosos estudos científicos mostraram que a luz e o calor têm efeitos negativos na qualidade do azeite. É, portanto, necessário que as condições de armazenagem específicas sejam claramente indicadas no rótulo, a fim de que o consumidor seja bem informado sobre as condições de armazenagem ideais.

(10) Os azeites virgens diretamente comercializados podem ter, devido às técnicas agrícolas ou às práticas locais de extração ou de loteamento, qualidades e sabores marcadamente diferentes consoante o seu local de origem. Daí podem resultar, para uma mesma categoria de azeite, diferenças de preços que perturbem o mercado. Para as outras categorias de azeite comestível, não há diferenças substanciais ligadas à origem, pelo que a indicação do local de origem nas embalagens destinadas aos consumidores poderia levá-los a pensar que essas diferenças existem. Por conseguinte, é necessário, para evitar riscos de distorção do mercado do azeite comestível, estabelecer, a nível da União, um regime obrigatório da rotulagem com indicação do local de origem, limitado ao azeite virgem extra e ao azeite virgem, que obedeça a condições precisas.

(11) Na União, uma parte importante do azeite virgem extra e do azeite virgem é constituída por loteamentos de azeites originários de vários Estados-Membros e países terceiros. Há que estabelecer disposições para a indicação da origem desses loteamentos na rotulagem.

(12) A designação de uma origem regional pode ser objeto de uma denominação de origem protegida (DOP) ou de uma indicação geográfica protegida (IGP), em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([5]). Para evitar a confusão por parte dos consumidores, passível de causar perturbações do mercado, é conveniente reservar para as DOP e as IGP as designações de origem a nível regional. No caso do azeite importado, é necessário respeitar as disposições aplicáveis em matéria de origem não preferencial, previstas no Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ([6]).

(13) Os nomes de marcas existentes que incluam referências geográficas devem poder continuar a ser utilizados, desde que tenham sido oficialmente registados no passado, em conformidade com a Diretiva 89/104/CEE do Conselho ([7]) ou com o Regulamento (CE) n.º 40/94 do Conselho ([8]).

(14) No caso de o local de origem de um azeite virgem extra ou de um azeite virgem fazer referência à União ou a um Estado-Membro, trata-se de uma indicação não só do local de colheita da azeitona, mas também das técnicas e práticas de extração que influenciam a qualidade e o sabor do azeite. O local de origem deve, pois, visar a zona geográfica em que os azeites foram obtidos, que, geralmente, corresponde à zona onde o azeite é extraído das azeitonas. No entanto, em certos casos, o local de colheita das azeitonas é diferente do da extração do azeite e é conveniente mencionar essa informação nas embalagens ou nos rótulos ligados a essas embalagens, para não induzir em erro o consumidor e para não perturbar o mercado do azeite.

([5]) Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

([6]) Regulamento (UE) n.º 952/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de outubro de 2013, que estabelece o Código Aduaneiro da União (JO L 269 de 10.10.2013, p. 1).

([7]) Primeira Diretiva 89/104/CEE do Conselho, de 21 de dezembro de 1988, que harmoniza as legislações dos Estados-Membros em matéria de marcas (JO L 40 de 11.2.1989, p. 1).

([8]) Regulamento (CE) n.º 40/94 do Conselho, de 20 de dezembro de 1993, sobre a marca comunitária (JO L 11 de 14.1.1994, p. 1).

(15) Se os embaladores forem aprovados a nível nacional, em conformidade com o artigo 6.º do Regulamento de Execução (UE) 2022/2105 da Comissão, de xx de xx de 2022, que estabelece as regras relativas aos controlos de conformidade das normas de comercialização do azeite e aos métodos de análise das características do azeite ([9]), o rótulo do azeite deve incluir a identificação alfanumérica atribuída ao embalador, a fim de possibilitar uma melhor rastreabilidade e proteção dos consumidores.

(16) Em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho ([10]), as menções que constam da rotulagem não podem ser de natureza a induzir o comprador em erro, nomeadamente quanto às características do azeite em causa, conferindo a esse azeite propriedades que o mesmo não possua ou, ainda, sugerindo como especiais características que sejam comuns à maior parte dos azeites. Certas menções facultativas, características do azeite e frequentemente utilizadas, requerem regras harmonizadas que permitam defini-las com precisão e controlar a sua veracidade. Atendendo à proliferação de certas menções e ao seu significado económico, torna-se necessário, para tornar mais transparente o mercado do azeite, estabelecer critérios objetivos para a sua utilização.

(17) Assim, as noções de «primeira pressão a frio» ou «extração a frio» devem corresponder a um modo de produção tradicional tecnicamente definido.

(18) No anexo IX do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, foram definidos certos termos que descrevem as características organoléticas referentes ao sabor ou ao odor do azeite virgem extra e do azeite virgem. A fim de não induzir os consumidores em erro, não devem ser utilizados, na descrição desses azeites, outros termos que descrevam as características organoléticas do azeite virgem extra e do azeite virgem. A utilização dos termos em causa na rotulagem do azeite virgem extra e do azeite virgem deve ser reservada aos azeites que possuam essas características, verificadas de acordo com o método de análise correspondente do Conselho Oleícola Internacional.

(19) A acidez mencionada isoladamente sugere, falsamente, uma escala de qualidade absoluta que é enganadora para o consumidor, pois esse critério só corresponde a um valor qualitativo no âmbito dos outros parâmetros físico-químicos (índice de peróxidos, teor de ceras e absorvância no ultravioleta). Por conseguinte, caso seja feita referência à acidez no rótulo, esses parâmetros devem também ser indicados.

(20) A fim de não induzir os consumidores em erro, se o valor dos parâmetros físico-químicos for indicado no rótulo, esse valor deve corresponder ao máximo que os parâmetros em causa podem atingir até à data de durabilidade mínima.

(21) A fim de informar os consumidores sobre a idade do produto, os operadores devem ser autorizados a indicar a campanha de colheita no rótulo do azeite virgem e virgem extra, mas apenas quando 100 % do conteúdo do recipiente provém de uma única campanha de colheita. Uma vez que, normalmente, a colheita da azeitona tem início no outono e termina na primavera do ano seguinte, é conveniente especificar de que modo deve ser feita menção a essa campanha.

(22) Para prestar informações aos consumidores sobre a idade de um azeite, os Estados-Membros devem poder tornar obrigatória a menção da campanha de colheita. No entanto, para não perturbar o funcionamento do mercado único, essa menção obrigatória deve limitar-se à produção doméstica de azeites obtidos a partir de azeitonas colhidas no próprio território e destinados unicamente ao mercado nacional. Para que a Comissão possa acompanhar a aplicação dessa decisão nacional e rever a disposição da União subjacente, à luz de qualquer evolução relevante no funcionamento do mercado único, os Estados-Membros devem notificar a sua decisão em conformidade com o Regulamento Delegado (UE) 2017/1183 da Comissão ([11]).

([9]) Regulamento de Execução (UE) 2022/2105 da Comissão, de xx de xx de 2022, que estabelece as regras relativas aos controlos de conformidade das normas de comercialização do azeite e aos métodos de análise das características do azeite (ver página 23 do presente Jornal oficial).

([10]) Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

([11]) Regulamento Delegado (UE) 2017/1183 da Comissão, de 20 de abril de 2017, que complementa os Regulamentos (UE) n.º 1307/2013 e (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no que se refere à notificação de informações e documentos à Comissão (JO L 171 de 4.7.2017, p. 100).

(23) É necessário evitar que os géneros alimentícios que contêm azeite induzam o consumidor em erro ao porem em relevo a reputação do azeite sem especificarem a composição real do produto. Assim, deve figurar claramente nos rótulos uma indicação da percentagem de azeite, bem como certas menções próprias dos produtos constituídos exclusivamente por uma mistura de óleos vegetais. Por outro lado, é necessário ter em conta as disposições especiais relativas aos produtos alimentares sólidos conservados exclusivamente em azeite, previstas em regulamentos específicos, nomeadamente para a sardinha, o atum e o bonito.

(24) Por razões de simplificação, para os produtos alimentares conservados exclusivamente em azeite, não é necessário indicar no rótulo a percentagem de azeite adicionado em relação ao peso líquido total do género alimentício,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

O presente regulamento estabelece regras relativas às:

a) Características dos azeites referidos no anexo VII, parte VIII, pontos 1 a 6, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013;

b) Normas de comercialização específicas dos azeites referidos no anexo VII, parte VIII, ponto 1, alíneas a) e b), e pontos 3 e 6, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, vendidos ao consumidor final, apresentados no estado natural ou incorporados num género alimentício.

Artigo 2.º

Categorias de azeite

1. O azeite conforme com as características que figuram:

a) No anexo I, quadros A e B, ponto 1, do presente regulamento, é considerado azeite virgem extra na aceção do anexo VII, parte VIII, ponto 1, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013;

b) No anexo I, quadros A e B, ponto 2, do presente regulamento, é considerado azeite virgem na aceção do anexo VII, parte VIII, ponto 1, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013;

c) No anexo I, quadros A e B, ponto 3, do presente regulamento, é considerado azeite lampante na aceção do anexo VII, parte VIII, ponto 1, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013;

d) No anexo I, quadros A e B, ponto 4, do presente regulamento, é considerado azeite refinado na aceção do anexo VII, parte VIII, ponto 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013;

e) No anexo I, quadros A e B, ponto 5, do presente regulamento, é considerado azeite composto por azeite refinado e azeite virgem, na aceção do anexo VII, parte VIII, ponto 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013;

f) No anexo I, quadros A e B, ponto 6, do presente regulamento, é considerado óleo de bagaço de azeitona bruto na aceção do anexo VII, parte VIII, ponto 4, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013;

g) No anexo I, quadros A e B, ponto 7, do presente regulamento, é considerado óleo de bagaço de azeitona refinado na aceção do anexo VII, parte VIII, ponto 5, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013;

h) No anexo I, quadros A e B, ponto 8, do presente regulamento, é considerado óleo de bagaço de azeitona na aceção do anexo VII, parte VIII, ponto 6, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

2. A determinação das características dos azeites previstas no anexo I é efetuada em conformidade com o Regulamento de Execução (UE) 2022/2105.

Artigo 3.º

Misturas e azeite incorporado noutros géneros alimentícios

1. Apenas podem fazer parte das misturas de azeite e de outros óleos vegetais os azeites referidos no artigo 1.º, alínea b).

2. Apenas podem ser incorporados noutros géneros alimentícios os azeites referidos no artigo 1.º, alínea b).

3. Os Estados-Membros podem proibir a produção no seu território, para consumo interno, das misturas de azeite e de outros óleos vegetais referidas no n.º 1. Não podem, porém, proibir a comercialização, no seu território, das misturas em causa que sejam provenientes de outros países nem a produção, no seu território, das mesmas misturas para serem comercializadas noutro Estado-Membro ou para serem exportadas.

Artigo 4.º

Acondicionamento

1. Os azeites referidos no artigo 1.º, alínea b), devem ser apresentados ao consumidor final pré-embalados em embalagens de capacidade máxima de cinco litros. Essas embalagens devem estar munidas de um sistema de abertura que perca a sua integridade após a primeira utilização e ser rotuladas em conformidade com o presente regulamento.

2. No que diz respeito aos azeites referidos no artigo 1.º, alínea b), destinados ao consumo em restaurantes, hospitais, cantinas e outros estabelecimentos coletivos similares, os Estados-Membros podem, em função do tipo de estabelecimento em causa, fixar para as embalagens uma capacidade máxima superior a cinco litros.

Artigo 5.º

Rotulagem

1. É obrigatória a indicação, na rotulagem, das menções referidas nos artigos 6.º a 9.º.

2. A denominação legal referida no artigo 6.º, n.º 1, e, se aplicável, o local de origem referido no artigo 8.º, n.º 1, devem ser agrupados no campo visual principal, tal como definido no artigo 2.º, n.º 2, alínea l), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, quer no mesmo rótulo ou em vários rótulos apostos no mesmo recipiente, quer diretamente no mesmo recipiente. Essas menções devem figurar na íntegra e num corpo de texto homogéneo.

3. A indicação na rotulagem das menções referidas nos artigos 10.º, 11.º e 12.º é facultativa.

Artigo 6.º

Denominação legal e rotulagem da categoria de azeite

1. A designação dos azeites referidos no artigo 1.º, alínea b), é considerada a sua denominação legal na aceção do artigo 2.º, n.º 2, alínea n), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

2. A rotulagem desses azeites deve incluir, de forma clara e indelével, além da designação a que se refere o n.º 1, mas não necessariamente na proximidade desta, a informação seguinte sobre a categoria de azeite ou óleo:

a) Azeite virgem extra:

«azeite de categoria superior obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos»;

b) Azeite virgem:

«azeite obtido diretamente de azeitonas, unicamente por processos mecânicos»;

c) Azeite composto por azeite refinado e azeite virgem:

«azeite constituído exclusivamente por azeites submetidos a um tratamento de refinação e por azeites obtidos diretamente de azeitonas»;

d) Óleo de bagaço de azeitona:

i) «óleo constituído exclusivamente por óleos provenientes do tratamento do produto obtido após a extração do azeite e por azeites obtidos diretamente de azeitonas», ou

ii) «óleo constituído exclusivamente por óleos provenientes do tratamento de bagaço de azeitona e por azeites obtidos diretamente de azeitonas».

Artigo 7.º

Condições de armazenagem especiais

Nas embalagens dos azeites referidos no artigo 1.º, alínea b), ou num rótulo nelas aposto, devem figurar informações sobre as condições específicas de armazenagem do azeite ou óleo ao abrigo da luz e do calor.

Artigo 8.º

Local de origem

1. O local de origem deve figurar na rotulagem do azeite virgem extra e do azeite virgem referidos no anexo VII, parte VIII, ponto 1, alíneas a) e b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

2. O local de origem não deve figurar na rotulagem dos azeites e do óleo referidos no anexo VII, parte VIII, pontos 3 e 6, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

3. O local de origem a que se refere o n.º 1 deve consistir unicamente:

a) No caso dos azeites originários, em conformidade com os n.ºs 6 e 7, de um Estado-Membro ou de um país terceiro, na menção do Estado-Membro, da União ou do país terceiro, consoante o caso; ou

b) No caso de loteamentos de azeites originários, em conformidade com os n.ºs 6 e 7, de mais de um Estado-Membro ou país terceiro, numa das seguintes indicações, consoante o caso:

i) «loteamento de azeites originários da União Europeia» ou uma menção à União,

ii) «loteamento de azeites não originários da União Europeia» ou uma menção à origem fora da União,

iii) «loteamento de azeites originários da União Europeia e não originários da União» ou uma menção à origem dentro da União e à origem fora da União; ou

c) Numa denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida abrangida pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

4. Não é considerado um local de origem regido pelo presente regulamento o nome da marca ou da empresa cujo pedido de registo tenha sido apresentado até 31 de dezembro de 1998, em conformidade com a Diretiva 89/104/CEE, ou até 31 de maio de 2002, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 40/94 do Conselho.

5. No que diz respeito às importações de um país terceiro, o local de origem é determinado em conformidade com os artigos 59.º a 63.º do Regulamento (UE) n.º 952/2013.

6. O local de origem que mencione um Estado-Membro ou a União corresponde à zona geográfica em que as azeitonas foram colhidas e em que se situa o lagar no qual o azeite foi extraído das azeitonas.

7. Caso as azeitonas tenham sido colhidas num Estado-Membro ou num país terceiro diferente daquele em que se situa o lagar no qual o azeite foi extraído das azeitonas, a menção do local de origem deve ter a redação seguinte: «Azeite virgem (extra) obtido em (designação da União, do Estado-Membro ou do país terceiro em causa) a partir de azeitonas colhidas em (designação da União, do Estado-Membro ou do país terceiro em causa)».

Artigo 9.º

Número do embalador

No caso dos azeites referidos no artigo 1.º, alínea b), o rótulo deve, se aplicável, ostentar a identificação alfanumérica do embalador aprovado, em conformidade com o artigo 6.º do Regulamento de Execução (UE) 2022/2105.

Artigo 10.º

Menções reservadas facultativas

As condições seguintes aplicam-se à utilização das menções reservadas facultativas, na aceção do anexo IX do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, que podem constar do rótulo dos azeites referidos no artigo 1.º, alínea b), do presente regulamento:

a) A menção «primeira pressão a frio» só pode figurar relativamente ao azeite virgem extra ou virgem obtidos a menos de 27 °C, durante uma primeira prensagem mecânica da massa de azeitona, por um sistema de extração de tipo tradicional com prensas hidráulicas;

b) A menção «extraído a frio» só pode figurar relativamente ao azeite virgem extra ou virgem obtidos a menos de 27 °C por percolação ou por centrifugação da massa de azeitona;

c) As menções de características organoléticas de sabor ou odor só podem figurar no caso do azeite virgem extra e do azeite virgem. Apenas podem figurar no rótulo as características organoléticas definidas no anexo IX do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e baseadas numa avaliação efetuada segundo o método referido no anexo I, ponto 5, do Regulamento de Execução (UE) 2022/2105. As definições e intervalos dos resultados que permitem a indicação dessas características organoléticas constam do anexo II do presente regulamento;

d) A menção da acidez máxima prevista na data de durabilidade mínima a que se refere o artigo 9.º, n.º 1, alínea f), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 só pode figurar se for acompanhada da menção, em carateres da mesma dimensão e no mesmo campo visual, dos valores máximos do índice de peróxidos, do teor de ceras e da absorvância no ultravioleta, determinados em conformidade com o Regulamento de Execução (UE) 2022/2105, previstos para a mesma data.

Artigo 11.º

Indicação da campanha de colheita

1. Apenas podem ostentar a indicação da campanha de colheita o azeite virgem extra e o azeite virgem referidos no anexo VII, parte VIII, ponto 1, alíneas a) e b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

2. A campanha de colheita só pode ser indicada se 100 % do conteúdo do recipiente provier dessa colheita e deve ser mencionada no rótulo, quer sob a forma da campanha de colheita em causa, em conformidade com o artigo 6.º, alínea f), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, quer sob a forma do mês e ano da colheita, por essa ordem. O mês corresponde ao mês em que o azeite é extraído das azeitonas.

3. Os Estados-Membros podem decidir que a campanha de colheita a que é feita referência no n.º 1 deve ser mencionada no rótulo dos azeites de produção doméstica a que o n.º 1 se refere, obtidos a partir de azeitonas colhidas no seu território e destinados exclusivamente aos mercados nacionais.

4. A decisão a que se refere o n.º 3 não impede que os azeites rotulados antes da sua data de entrada em vigor possam ser comercializados até que se esgotem as existências.

5. Os Estados-Membros devem comunicar à Comissão a decisão a que se refere o n.º 3, em conformidade com o Regulamento Delegado (UE) 2017/1183.

Artigo 12.º

Indicação exteriormente à lista dos ingredientes da presença de azeite em misturas e géneros alimentícios

1. Se a presença dos azeites referidos no artigo 1.º, alínea b), numa mistura com outros óleos vegetais for indicada na rotulagem exteriormente à lista dos ingredientes, por termos, imagens ou representações gráficas, a denominação comercial da mistura em questão é a seguinte: «Mistura de óleos vegetais (ou nomes específicos dos óleos vegetais em causa) e de azeite», seguida diretamente da indicação da percentagem dos óleos vegetais e do azeite na mistura.

2. Na rotulagem das misturas a que se refere o n.º 1, a presença dos azeites referidos no artigo 1.º, alínea b), só pode figurar por meio de imagens ou representações gráficas se a sua percentagem for superior a 50 %.

3. Com exclusão dos produtos alimentares sólidos conservados exclusivamente em azeite, nomeadamente os produtos a que se referem os Regulamentos (CEE) n.º 2136/89 ([12]) e (CEE) n.º 1536/92 ([13]) do Conselho, se a presença dos azeites referidos no artigo 1.º, alínea b), do presente regulamento for referida na rotulagem exteriormente à lista dos ingredientes, por termos, imagens ou representações gráficas, a denominação do género alimentício deve ser seguida diretamente da percentagem dos azeites ou óleos em relação ao peso líquido total do género alimentício.

4. A percentagem dos azeites referidos no artigo 1.º, alínea b), adicionados, em relação ao peso líquido total do género alimentício a que se refere o n.º 3 do presente artigo, pode ser substituída pela percentagem de azeite ou óleo adicionado em relação ao peso total de matérias gordas, com a especificação «percentagem de matérias gordas».

5. As designações referidas no artigo 6.º, n.º 1, podem ser substituídas pelo termo «azeite» na rotulagem dos produtos referidos nos n.ºs 1 e 3 do presente artigo.

Todavia, no caso da presença de óleo de bagaço de azeitona, o termo «azeite» deve ser substituído por «óleo de bagaço de azeitona».

6. Se forem adicionados outros géneros alimentícios aos azeites referidos no artigo 1.º, alínea b), o género alimentício resultante não pode ostentar nenhuma das denominações legais referidas no artigo 6.º.

Artigo 13.º

Revogações

São revogados o Regulamento (CEE) n.º 2568/91 e o Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012.

As remissões para os regulamentos revogados devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento e para o Regulamento de Execução (UE) 2022/2105 e ler-se de acordo com o quadro de correspondência constante do anexo III do presente regulamento.

Artigo 14.º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

([12]) Regulamento (CEE) n.º 2136/89 do Conselho, de 21 de junho de 1989, que fixa normas comuns de comercialização para as conservas de sardinha (JO L 212 de 22.7.1989, p. 79).

([13]) Regulamento (CEE) n.º 1536/92 do Conselho, de 9 de junho de 1992, que fixa normas comuns de comercialização para as conservas de atum e de bonito (JO L 163 de 17.6.1992, p. 1).

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 29 de julho de 2022.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DOS AZEITES

A. **Características de qualidade**

Categoria	Acidez (%) (*)	Índice de peróxidos (mEq O_2/kg)	K_{232}	K_{268} ou K_{270}	ΔK	Características organoléticas		Ésteres etílicos de ácidos gordos (mg/kg)
						Mediana dos defeitos (Md) (*) (1)	Mediana do frutado (Mf) (2)	
1. Azeite virgem extra	≤ 0,80	≤ 20,0	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0,0	Mf > 0,0	≤ 35
2. Azeite virgem	≤ 2,0	≤ 20,0	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0,0	—
3. Azeite lampante	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (3)	—	—
4. Azeite refinado	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 1,25	≤ 0,16		—	—
5. Azeite composto por azeite refinado e azeite virgem	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,15	≤ 0,15		—	—
6. Óleo de bagaço de azeitona bruto	—	—	—	—	—		—	—
7. Óleo de bagaço de azeitona refinado	≤ 0,30	≤ 5,0	—	≤ 2,00	≤ 0,20		—	—
8. Óleo de bagaço de azeitona	≤ 1,00	≤ 15,0	—	≤ 1,70	≤ 0,18		—	—

(1) Entende-se por «mediana dos defeitos» a mediana do defeito a que tenha sido atribuída a intensidade mais elevada.
(2) Se a mediana do atributo «amargo» e/ou a mediana do atributo «picante» for superior a 5,0, o presidente do júri deve comunicá-lo.
(3) A mediana dos defeitos pode ser inferior ou igual a 3,5 se a mediana do frutado for igual a 0,0.

B. **Características de pureza**

Categoria	Composição de ácidos gordos [1]						Total dos isómeros transoleicos (%)	Total de isómeros dos ácidos translinoleico + translinolénico (%)	Estigmastadienos (mg/kg) [3]	ΔECN42	Monopalmitato de 2-glicerilo (%)
	Miristico (%)	Linolénico (%)	Araquídico (%)	Eicosenoico (%)	Beénico (%)	Lignocérico (%)					
1. Azeite virgem extra	≤ 0,03	≤ 1,00 [2]	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 se ácido palmítico total ≤ 14,00% ≤ 1,0 se ácido palmítico total > 14,00%
2. Azeite virgem	≤ 0,03	≤ 1,00 [2]	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ |0,20|	≤ 0,9 se ácido palmítico total ≤ 14,00% ≤ 1,0 se ácido palmítico total > 14,00%
3. Azeite lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ |0,30|	≤ 0,9 se ácido palmítico total ≤ 14,00% ≤ 1,1 se ácido palmítico total > 14,00%
4. Azeite refinado	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 se ácido palmítico total ≤ 14,00% ≤ 1,1 se ácido palmítico total > 14,00%
5. Azeite composto por azeite refinado e azeite virgem	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ |0,30|	≤ 0,9 se ácido palmítico total ≤ 14,00% ≤ 1,0 se ácido palmítico total > 14,00%
6. Óleo de bagaço de azeitona bruto	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ |0,60|	≤ 1,4
7. Óleo de bagaço de azeitona refinado	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,4
8. Óleo de bagaço de azeitona	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ |0,50|	≤ 1,2

(1) Teores de outros ácidos gordos (%): palmítico: 7,00-20,00; palmitoleico: 0,30-3,50; heptadecanoico: ≤ 0,40; heptadecenoico: ≤ 0,60; esteárico: 0,50-5,00; oleico: 55,00-85,00; linoleico: 2,50-21,00.
(2) Se o teor de ácido linolénico for superior a 1,00, mas inferior ou igual a 1,40, a razão β-sitosterol aparente/campesterol deve ser superior ou igual a 24.
(3) Soma dos isómeros, separáveis ou não em coluna capilar.

Quadro B (continuação)

Categoria	**Composição esterólica**						**Esteróis totais (mg/kg)**	**Eritrodiol e uvaol (%)** (**)	**Ceras (mg/kg)** (**)
	Colesterol (%)	**Brassicasterol (%)**	**Campesterol** (1) **(%)**	**Estigmasterol (%)**	**β-sitosterol aparente** (2) **(%)**	**Δ-7-estigmastenol** (1) **(%)**			
1. Azeite virgem extra	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
2. Azeite virgem	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C42 + C44 + C46 ≤ 150
3. Azeite lampante	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (3)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 300 (3)
4. Azeite refinado	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 (4)	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
5. Azeite composto por azeite refinado e azeite virgem	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 ≤ 350
6. Óleo de bagaço de azeitona bruto	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 (5)	C40 + C42 + C44 + C46 > 350 (5)
7. Óleo de bagaço de azeitona refinado	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350
8. Óleo de bagaço de azeitona	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Campesterol	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	C40 + C42 + C44 + C46 > 350

(1) Ver o apêndice do presente anexo.
(2) β-sitosterol aparente: Δ-5,23-estigmastadienol + clerosterol + β-sitosterol + sitostanol + Δ-5-avenasterol + Δ-5,24-estigmastadienol.
(3) Os azeites cujo teor de ceras esteja compreendido entre 300 mg/kg e 350 mg/kg são considerados azeite lampante se o teor de álcoois alifáticos totais for inferior ou igual a 350 mg/kg ou se a percentagem de eritrodiol e uvaol for inferior ou igual a 3,5%.
(4) Os azeites cujo teor de eritrodiol + uvaol esteja compreendido entre 4,5% e 6% devem ter um teor de eritrodiol inferior ou igual a 75 mg/kg.
(5) Os óleos cujo teor de ceras esteja compreendido entre 300 mg/kg e 350 mg/kg são considerados óleo de bagaço de azeitona bruto se o teor de álcoois alifáticos totais for superior a 350 mg/kg e a percentagem de eritrodiol e uvaol for superior a 3,5%.

Notas:

a) Os resultados das análises devem ser expressos com um número de algarismos significativos idêntico ao previsto para cada característica. Se o algarismo seguinte for superior a 4, o último algarismo significativo deve ser aumentado de uma unidade.

b) Basta que uma das características esteja fora dos limites fixados para que o azeite ou óleo seja classificado noutra categoria ou declarado não conforme, para os efeitos do presente regulamento.

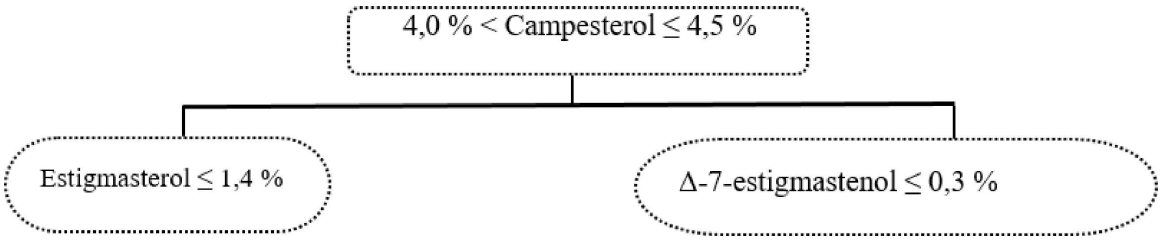
c) No caso do azeite lampante, as características de qualidade assinaladas com um asterisco (*) podem diferir simultaneamente dos limites estabelecidos para a categoria correspondente.

d) No caso dos óleos de bagaço de azeitona brutos, os limites relativos às características assinaladas com dois asteriscos (**) podem diferir simultaneamente dos valores declarados. No caso dos óleos de bagaço de azeitona e dos óleos de bagaço de azeitona refinados, apenas um dos limites em causa pode diferir dos valores declarados.

Apêndice

Esquemas de decisão

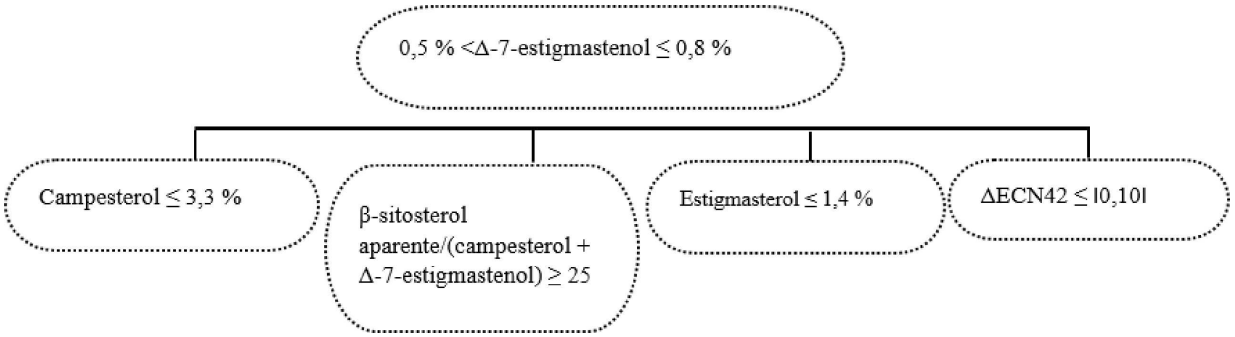
Esquema de decisão relativo ao campesterol para azeites virgens e azeites virgens extra:



Os outros parâmetros devem respeitar os limites estabelecidos no presente regulamento.

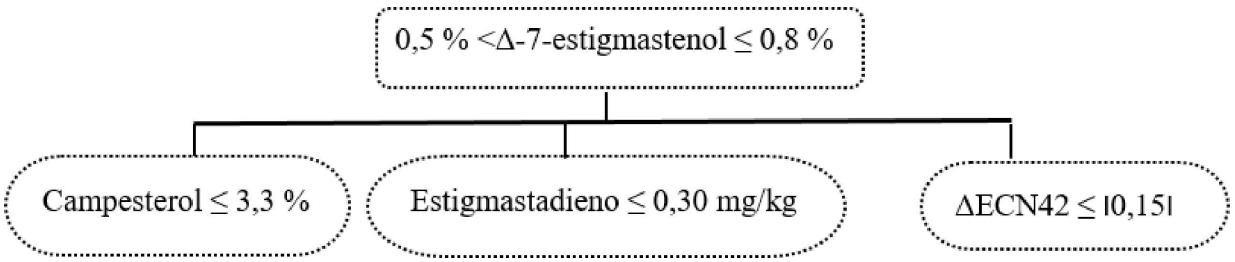
Esquema de decisão relativo ao delta-7-estigmastenol para:

— **Azeite virgem e azeite virgem extra**



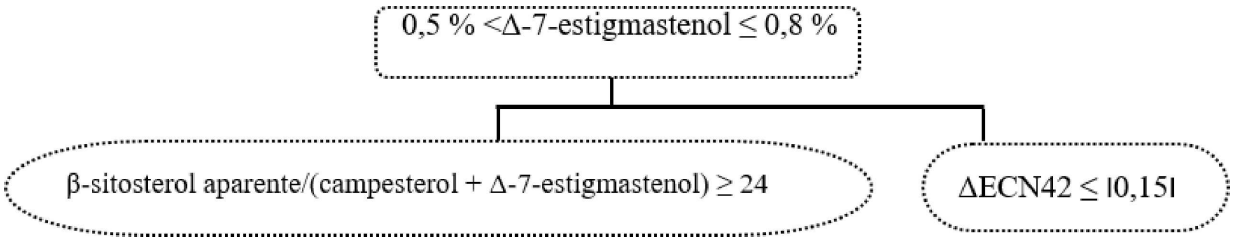
Os outros parâmetros devem respeitar os limites estabelecidos no presente regulamento.

— **Azeite lampante**



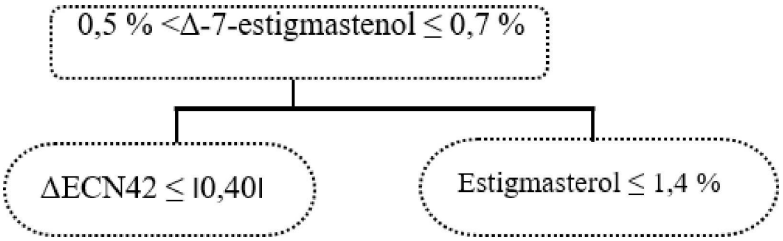
Os outros parâmetros devem respeitar os limites estabelecidos no presente regulamento.

— **Azeite refinado e azeite composto por azeite refinado e azeite virgem**



Os outros parâmetros devem respeitar os limites estabelecidos no presente regulamento.

— **Óleo de bagaço de azeitona bruto, óleo de bagaço de azeitona refinado e óleo de bagaço de azeitona**



Os outros parâmetros devem respeitar os limites estabelecidos no presente regulamento.

ANEXO II

Definições da terminologia facultativa relativa a características organoléticas para efeitos de rotulagem

Se lhe for solicitado, o presidente do júri de provadores criado em conformidade com o artigo 10.º do Regulamento de Execução (UE) 2022/2105 da Comissão pode certificar que os azeites avaliados satisfazem as definições e intervalos correspondentes apenas aos termos seguintes, em função da intensidade e perceção dos atributos:

Atributos positivos (frutado, amargo e picante), em função da intensidade de perceção:

Intenso: se a mediana do atributo em causa for superior a 6,0;

Médio: se a mediana do atributo em causa for superior a 3,0 e igual ou inferior a 6,0;

Suave: se a mediana do atributo em causa for igual ou inferior a 3,0;

Frutado: conjunto das sensações olfativas dependentes da variedade de azeitona, por via direta e/ou retronasal, características dos azeites provenientes de frutos sãos e frescos, sem predominância de frutado verde ou maduro.

Frutado verde: conjunto das sensações olfativas dependentes da variedade de azeitona, por via direta e/ou retronasal, que lembram frutos verdes, características dos azeites provenientes de frutos sãos e frescos.

Frutado maduro: conjunto das sensações olfativas dependentes da variedade de azeitona, por via direta e/ou retronasal, que lembram frutos maduros, características dos azeites provenientes de frutos sãos e frescos.

Azeite equilibrado: azeite sem desequilíbrios, entendendo-se por «equilíbrio» a sensação olfato-gustativa e tátil dos azeites cuja mediana do atributo «amargo» e cuja mediana do atributo «picante» não excedam em mais de 2,0 pontos a mediana do atributo «frutado».

Azeite doce: azeite cuja mediana do atributo «amargo» e cuja mediana do atributo «picante» sejam iguais ou inferiores a 2,0.

Termos sujeitos à apresentação de um certificado de exame organolético	**Mediana do atributo**
Frutado	—
Frutado maduro	—
Frutado verde	—
Frutado suave	≤ 3,0
Frutado médio	3,0 < mediana ≤ 6,0
Frutado intenso	> 6,0
Frutado maduro suave	≤ 3,0
Frutado maduro médio	3,0 < mediana ≤ 6,0
Frutado maduro intenso	> 6,0
Frutado verde suave	≤ 3,0
Frutado verde médio	3,0 < mediana ≤ 6,0
Frutado verde intenso	> 6,0
Amargo suave	≤ 3,0
Amargo médio	3,0 < mediana ≤ 6,0
Amargo intenso	> 6,0
Picante suave	≤ 3,0

Picante médio	3,0 < mediana ≤ 6,0
Picante intenso	> 6,0
Azeite equilibrado	A mediana da intensidade do atributo e a mediana do atributo «picante» não ultrapassam em mais de 2,0 pontos a mediana do atributo «frutado».
Azeite doce	A mediana do atributo «amargo» e a mediana do atributo «picante» são iguais ou inferiores a 2,0.

ANEXO III

Quadro de correspondência

Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012	**Regulamento (CEE) n.º 2568/91**	**Presente regulamento**	**Regulamento de Execução (UE) 2022/2105 da Comissão**
————	————	Artigo 1.º, alínea a)	
————	————		Artigo 1.º
————	————		Artigo 2.º, n.º 2
Artigo 1.º, n.º 1		Artigo 1.º, alínea b), e artigo 1.º, n.º 2	
Artigo 1.º, n.º 2		Artigo 1.º, alínea b)	
Artigo 2.º, primeiro parágrafo		Artigo 4.º, n.º 1	
Artigo 2.º, segundo parágrafo		Artigo 4.º, n.º 2	
Artigo 3.º, primeiro parágrafo		Artigo 6.º, n.º 1	
Artigo 3.º, segundo parágrafo, alíneas a) a d)		Artigo 6.º, n.º 2, alíneas a) a d)	
Artigo 4.º, n.º 1, primeiro parágrafo		Artigo 8.º, n.º 1	
Artigo 4.º, n.º 1, segundo parágrafo		Artigo 8.º, n.º 2	
Artigo 4.º, n.º 1, terceiro parágrafo		–	
Artigo 4.º, n.º 2		Artigo 8.º, n.º 3	
Artigo 4.º, n.º 3		Artigo 8.º, n.º 4	
Artigo 4.º, n.º 4		Artigo 8.º, n.º 5	
Artigo 4.º, n.º 5, primeiro parágrafo		Artigo 8.º, n.º 6	
Artigo 4.º, n.º 5, segundo parágrafo		Artigo 8.º, n.º 7	
Artigo 4.º-A		Artigo 7.º	
Artigo 4.º-B		Artigo 5.º	
Artigo 5.º, primeiro parágrafo, alíneas a) a d)		Artigo 10.º, alíneas a) a d)	
Artigo 5.º, primeiro parágrafo, alínea e)		Artigo 11.º, n.ºs 1 e 2	
Artigo 5.º, segundo parágrafo		–	
Artigo 5.º-A, primeiro parágrafo		Artigo 11.º, n.º 3	
Artigo 5.º-A, segundo parágrafo		Artigo 11.º, n.º 4	
Artigo 5.º-A, terceiro parágrafo		Artigo 11.º, n.º 5	
Artigo 6.º, n.º 1, primeiro parágrafo		Artigo 12.º, n.º 1	

Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012	**Regulamento (CEE) n.º 2568/91**	**Presente regulamento**	**Regulamento de Execução (UE) 2022/2105 da Comissão**
Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo		Artigo 12.º, n.º 2	
Artigo 6.º, n.º 1, terceiro parágrafo		Artigo 3.º, n.º 3	
Artigo 6.º, n.º 2, primeiro parágrafo		Artigo 12.º, n.º 3	
Artigo 6.º, n.º 2, segundo parágrafo		Artigo 12.º, n.º 4	
Artigo 6.º, n.º 3		Artigo 12.º, n.º 5	
–	–	Artigo 12.º, n.º 6	
Artigo 6.º, n.º 4		–	
Artigo 7.º			Artigo 5.º, n.º 2
Artigo 8.º, n.º 1			Artigo 2.º, n.º 3
Artigo 8.º, n.º 2			Artigo 4.º, n.º 3
Artigo 8.º, n.º 3			Artigo 4.º, n.º 2
Artigo 8.º, n.º 4			Artigo 4.º, n.º 3
Artigo 8.º-A			Artigo 2.º, n.º 1, e artigo 4.º, n.º 1
Artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo			Artigo 13.º, n.º 1
Artigo 9.º, n.º 1, segundo parágrafo			Artigo 13.º, n.º 2
Artigo 9.º, n.º 1, terceiro parágrafo			——
Artigo 9.º, n.º 1, quarto parágrafo			——
Artigo 9.º, n.º 1, quinto parágrafo			——
Artigo 9.º, n.º 2, primeiro parágrafo			Artigo 6.º, n.º 1
Artigo 9.º, n.º 2, segundo parágrafo, alíneas a), b) e c)			Artigo 6.º, n.º 2, alíneas a), b) e c)
Artigo 9.º, n.º 2, terceiro parágrafo		Artigo 9.º	
———			Artigo 6.º, n.º 3
Artigo 10.º, primeiro parágrafo, frase introdutória			Artigo 14.º
Artigo 10.º, primeiro parágrafo, alíneas a) a d), e segundo parágrafo			———
Artigo 10.º-A			Artigo 14.º
Anexo I		–	
Anexo II		–	

Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012	**Regulamento (CEE) n.º 2568/91**	**Presente regulamento**	**Regulamento de Execução (UE) 2022/2105 da Comissão**
	Artigo 1.º, n.º 1	Artigo 2.º, n.º 1, alíneas a) e b)	
	Artigo 1.º, n.º 2	Artigo 2.º, n.º 1, alínea c)	
	Artigo 1.º, n.º 3	Artigo 2.º, n.º 1, alínea d)	
	Artigo 1.º, n.º 4	Artigo 2.º, n.º 1, alínea e)	
	Artigo 1.º, n.º 5	Artigo 2.º, n.º 1, alínea f)	
	Artigo 1.º, n.º 6	Artigo 2.º, n.º 1, alínea g)	
	Artigo 1.º, n.º 7	Artigo 2.º, n.º 1, alínea h)	
———	———	Artigo 2.º, n.º 2	
———	———	Artigo 3.º, n.ºs 1 e 2	
	Artigo 2.º, n.º 1		Artigo 7.º
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea a)		Anexo I, ponto 1
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea b)		Anexo I, ponto 2
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea c)		———
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea d)		———
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea e)		Anexo I, ponto 3
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea f)		Anexo I, ponto 4
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea g)		Anexo I, ponto 5
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea h)		———
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea i)		Anexo I, ponto 6
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea j)		Anexo I, ponto 7
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea k)		Anexo I, ponto 8
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea l)		Anexo I, ponto 9
	Artigo 2.º, n.º 1, alínea m)		Anexo I, ponto 10
	Artigo 2.º, n.º 2, primeiro parágrafo, e parte do ponto 9.4 do anexo XII		Artigo 10.º, n.º 1
	Artigo 2.º, n.º 2, segundo parágrafo		Artigo 11.º, n.º 1
	Artigo 2.º, n.º 2, terceiro parágrafo		Artigo 11.º, n.º 2

Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012	**Regulamento (CEE) n.º 2568/91**	**Presente regulamento**	**Regulamento de Execução (UE) 2022/2105 da Comissão**
	–		Artigo 11.º, n.º 3
	Parte do ponto 9.4 do anexo XII		Artigo 11.º, n.º 4
	Artigo 2.º, n.º 3, primeiro parágrafo		Artigo 3.º, n.º 1
	Artigo 2.º, n.º 3, segundo parágrafo		Artigo 3.º, n.º 2
	Artigo 2.º, n.º 4, primeiro parágrafo		Artigo 9.º, n.º 2
	Artigo 2.º, n.º 4, segundo parágrafo		Artigo 9.º, n.º 3
	Artigo 2.º, n.º 4, terceiro parágrafo		Artigo 9.º, n.º 4
	Artigo 2.º, n.º 5		Artigo 9.º, n.º 5
	Artigo 2.º-A, n.º 1		Artigo 3.º, n.º 1
	Artigo 2.º-A, n.º 2		Artigo 3.º, n.º 3
	Artigo 2.º-A, n.º 3		Artigo 3.º, n.º 4
	Artigo 2.º-A, n.º 4, primeiro parágrafo		Artigo 3.º, n.º 5
	Artigo 2.º-A, n.º 4, segundo parágrafo		Artigo 3.º, n.º 2
	Artigo 2.º-A, n.º 5		Artigo 9.º, n.º 1
	Artigo 3.º, primeiro parágrafo		Artigo 13.º, n.º 1
	Artigo 3.º, segundo parágrafo		Artigo 3.º, n.º 6
	Artigo 4.º, n.º 1, primeiro parágrafo		Artigo 10.º, n.º 1
	Artigo 4.º, n.º 1, segundo parágrafo		Artigo 10.º, n.º 2
	Artigo 4.º, n.º 1, terceiro parágrafo		Artigo 10.º, n.º 3
	Artigo 4.º, n.º 2		Artigo 10.º, n.º 4
	Artigo 4.º, n.º 3		–
	Artigo 6.º, n.º 1		Artigo 12.º, n.º 1
	Artigo 6.º, n.º 2		Artigo 12.º, n.º 2
	Artigo 7.º		——
	Artigo 7.º-A, segundo parágrafo		Artigo 2.º, n.º 2

Regulamento de Execução (UE) n.º 29/2012	**Regulamento (CEE) n.º 2568/91**	**Presente regulamento**	**Regulamento de Execução (UE) 2022/2105 da Comissão**
	Artigo 8.º, n.º 1		–
	Artigo 8.º, n.º 2		Artigo 14.º
	Anexo I	Anexo I	
	Anexo XII, ponto 3.3	Anexo II	
	Anexo I-A, exceto o ponto 2.1		Anexo II
	Anexo I-A, ponto 2.1		Artigo 9.º, n.º 6
	Anexo I-B		Anexo III
	Anexo III		——
	Anexo IV		——
	Anexo VII		——
	Anexo IX		——
	Anexo X		——
	Anexo XI		——
	Anexo XII, com exceção do ponto 3.3 e de parte do ponto 9.4		——
	Anexo XV		Anexo IV
	Anexo XVI		——
	Anexo XVII		——
	Anexo XVIII		——
	Anexo XIX		——
	Anexo XX		——
	Anexo XXI		Anexo V