374L0409

Nº L 221/10 Jornal Oficial das Comunidades Europeias 12. 8. 74

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 22 de Julho de 1974

relativa à harmonização das legislações dos Estados-membros respeitantes ao mel

(74/409/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, os seus artigos 43º e 100º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu,

Considerando que as disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados-membros definem o termo « mel » determinam quais são os seus diferentes tipos e fixam as características a que deve obedecer, bem como as indicações que devem constar das embalagens ou dos rótulos;

Considerando que as diferenças que existem actualmente entre estas legislações entravam a livre circulação deste produto e podem criar condições desiguais de concorrência;

Considerando que se torna por consequência necessário definir a nível comunitário o termo « mel », prever os diferentes tipos susceptíveis de serem comercializados sob denominações adequadas, fixar as características de composição, gerais e específicas, e determinar as principais indicações da rotulagem;

Considerando que a determinação das modalidades relativas à colheita de amostras e a dos métodos de análise necessários ao controlo da composição e das características do mel são medidas de aplicação de natureza técnica e que é conveniente atribuir a sua adopção à Comissão com o objectivo de simplificar e acelerar o processo;

Considerando que, em todos os casos em que o Conselho atribui competência a Comissão para a execução de regras estabelecidas no domínio dos géneros alimentícios, é conveniente prever um procedimento que constitua uma estreita cooperação entre os Estados-membros e a Comissão no âmbito do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios instituído pela Decisão 69/414/CEE do Conselho [1];

Considerando que o artigo 3º da presente directiva proíbe a utilização do termo « mel » nos produtos não conformes à definição prevista no nº 1 do artigo 1º, que, contudo, a aplicação imediata desta proibição poderia provocar perturbações nos mercados em que as denominações « Kunsthonig » ou « Kunsthonning » são admitidas pela legislação nacional anterior para designar um produto diferente do mel e que deve, portanto, ser previsto um prazo de transição adequado para permitir as adaptações necessárias;

Considerando que, na pendência da adopção de uma regulamentação comunitária geral em matéria de rotulagem de géneros alimentícios, se torna conveniente manter, a título transitório, determinadas disposições nacionais;

Considerando que se encontram actualmente no mercado de certos Estados-membros vários tipos de mel com características analíticas variáveis e que se torna difícil aplicar-lhes o conjunto dos critérios fixados no Anexo da presente directiva, mas que um estudo mais aprofundado deveria permitir reexaminar posteriormente esta situação,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

1. Para efeito do disposto na presente directiva, entende-se por mel o género alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções provenientes de partes vivas de plantas ou que sobre elas se encontram, e que as abelhas libam, transformam e combinam com matérias específicas próprias e armazenam e deixam amadurecer nos favos da colmeia. Este género alimentício pode ser fluido, espesso ou cristalizado.

2. Os principais tipos de mel são os seguintes:

a) Em função da origem:

mel de néctar:

o mel obtido principalmente a partir dos néctares das flores,

[1] JO nº L 291 de 19. 11. 1969, p. 9.

mel de melada:

o mel obtido principalmente a partir das secreções provenientes de partes vivas das plantas ou que sobre elas se encontram; a sua cor vai do castanho claro ao castanho esverdeado quase negro;

b) **em função do modo de obtenção:**

mel em favos:

o mel armazenado pelas abelhas nos alvéolos operculados de favos recentemente construídos por elas, que nao contenham criação, e vendido em favos, inteiros ou não,

mel com pedaços de favos:

o mel que contém um ou vários pedaços de mel em favos,

mel escorrido:

o mel obtido por escorrimento dos favos desoperculados que não contenham criação,

mel centrifugado:

o mel obtido por centrifugação dos favos desoperculados que não contenham criação,

mel prensado:

o mel obtido por compressão dos favos que nao contenham criação, sem aquecimento ou com aquecimento moderado.

Artigo 2º

Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para que o mel só possa ser comercializado quando corresponda às definições e regras previstas na presente directiva e no seu anexo.

Artigo 3º

1. A denominação «mel» é reservada ao produto definido no nº 1 do artigo 1º e deve ser utilizada no comércio para designar este produto, sem prejuízo das disposições previstas no nº 1, alínea a), do artigo 7º e nº 2 do mesmo artigo.

2. As denominações referidas no nº 2 do artigo 1º, ficam reservadas para os produtos nele definidos.

Artigo 4º

Em derrogação do nº 1 do artigo 3º, as denominações «Kunsthonning» e «Kunsthonig» podem ainda ser utilizadas, na Dinamarca e na Alemanha, respectivamente, durante um prazo de cinco anos a contar da notificação da presente directiva para designar um produto que não é mel, em conformidade com as disposições nacionais que regulam este produto, em vigor no momento da notificação desta directiva.

Artigo 5º

Não pode ser adicionado ao mel comercializado como tal nenhum produto que não seja mel.

Artigo 6º

1. Aquando da sua comercialização, o mel deve corresponder às características de composição enumeradas no anexo.

Contudo, os Estados-membros podem, em derrogação do nº 2, segundo travessão, do referido anexo, autorizar no seu território:

a) A comercialização de um mel de esteva com um teor máximo de água de 25 %, se este teor for o resultado das condições naturais de produção;

b) A comercialização de «mel para pastelaria» ou de «mel para indústria» com um teor máximo de água de 25 %, se este teor for o resultado das condições naturais de produção.

2. Por outro lado:

a) Na medida do possível, o mel deve estar isento de matérias orgánicas e inorgánicas estranhas à sua composição, como por exemplo bolores, insectos, fragmentos de insectos, criação ou grãos de areia, quando é comercializado como tal ou quando é utilizado em qualquer produto destinado ao consumo humano;

b) O mel não deve:

i) apresentar sabor ou cheiro estranhos;

ii) ter começado a fermentar ou estar efervescente;

iii) ter sido aquecido de modo que os enzimas naturais sejam destruídos ou consideravelmente inactivados;

iv) apresentar uma acidez alterada artificialmente;

c) O mel não pode em caso algum conter quaisquer substâncias em quantidades tais que possam apresentar perigo para a saúde humana.

3. Em derrogação dos nºs 1 e 2, pode ser comercializado sob a denominação «mel para pastelaria» ou «mel para indústria» um mel que, embora sendo adequado para consumo humano:

a) não corresponda as exigências referidas no nº 2, alínea b), i), ii), e iii) ou

b) apresente um índice diastásico ou um teor de hidroximetilfurfural que não corresponda as características fixadas no anexo.

Contudo, no caso referido na alínea b), um Estado-membro pode não tornar obrigatória esta denominação e admitir a denominação «mel». No prazo de cinco anos a contar da notificação da presente directiva, o Conselho decidirá, sob proposta da Comissão, quais as disposições tendentes a estabelecer prescrições idênticas em toda a Comunidade.

Artigo 7º

1. As únicas menções que devem obrigatoriamente constar das embalagens, recipientes ou rótulos do mel, as quais devem ser bem visíveis, claramente legíveis e indeléveis, são as seguintes:

a) A denominação «mel» ou uma das denominações enumeradas no nº 2 do artigo 1º; contudo, o mel «em favos» e o «mel com pedaços de favos» devem ser designados como tais; nos casos referidos no nº 1, alínea b), segundo parágrafo, do artigo 6º e no nº 3, primeiro parágrafo, do mesmo artigo, a denominação do produto deve ser «mel para pastelaria» ou «mel para indústria;

b) O peso líquido expresso em gramas ou em quilogramas;

c) O nome ou a firma e a morada ou sede social do produtor ou do acondicionador ou de um vendedor estabelecido na Comunidade.

2. Os Estados-membros podem tornar obrigatória no seu território a indicação «mel de melada» para o mel constituído preponderantemente por mel de melada, que possua características organolépticas, físico-químicas e microscópicas próprias e que não tenha mencionada a indicação da origem vegetal específica, tal como «mel de abeto».

3. Em derrogação do nº 1, os Estados-membros podem manter as disposições nacionais que imponham a indicação do país de origem, não podendo, no entanto, tal ser exigido quando o mel for originário da Comunidade.

4. A denominação «mel» referida no nº 1, alínea a) ou uma das denominações previstas no nº 2 do artigo 1º, pode ser completada, nomeadamente, por:

a) Uma indicação relativa à origem floral ou vegetal, se o produto provém de forma preponderante da origem indicada e se possui as características organolépticas, físico-químicas e microscópicas próprias de tal origem;

b) Uma designação regional, territorial ou topográfica, se o produto provém, na sua totalidade, da origem indicada.

5. Se o mel for acondicionado em embalagens ou recipientes com um peso líquido igual ou superior a 10 kg e não for comercializado a retalho, as indicações referidas no nº 1, alíneas a) e c) podem figurar nos documentos que acompanham o produto.

6. Os Estados-membros abster-se-ao de especificar, para além do que está previsto no nº 1, as modalidades de acordo com as quais devem ser dadas as indicações exigidas no nº 1. Contudo, os Estados-membros podem proibir o comércio de mel no seu território caso as inscrições previstas no nº 1, alínea a) não figurem na ou nas línguas nacionais, numa das superfícies da embalagem ou recipiente do mel.

7. Até ao termo do período transitório durante o qual é tolerada na Comunidade a utilização das unidades de medida do sistema imperial constantes do Anexo II da Directiva 71/354/CEE do Conselho, de 18 de Outubro de 1971, relativa às unidades de medida [1], os Estados-membros podem exigir que o peso deva igualmente ser expresso nessas unidades.

8. Os nºs 1 a 7 são aplicáveis sem prejuízo das disposições adoptadas posteriormente pela Comunidade em matéria de rotulagem.

Artigo 8º

1. Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para que o comércio dos produtos referidos no artigo 1º, conformes às definiçoes e regras previstas na presente directiva e seu anexo, não possa ser entravado pela aplicação de disposições nacionais não harmonizadas que regulem a composição, as características de fabrico, o acondicionamento ou a marcação destes produtos ou dos géneros alimentícios em geral.

2. O nº 1 não é aplicável às disposições não harmonizadas justificadas por motivos:

[1] JO nº L 243 de 29. 10. 1971, p. 29.

— de protecção da saúde pública;

— de repressão de fraudes, na condição de que estas disposições não sejam de natureza a entravar a aplicação das definições e regras previstas na presente directiva;

— de protecção da propriedade industrial e comercial, de indicação de proveniência, de denominação de origem e de repressão da concorrência desleal.

Artigo 9º

As modalidades relativas à colheita de amostras e os métodos de análise necessários ao controlo da composição e das características do mel são estabelecidos de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º.

Artigo 10º

1. Quando for feita remissão para o procedimento definido no presente artigo, o assunto será submetido a apreciação do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios instituído pela Decisão do Conselho de 13 de Novembro de 1969, a seguir denominado « Comité", pelo seu presidente, quer por iniciativa deste, quer a pedido do representante de um dos Estados-membros.

2. O representante da Comissão submeterá ao Comité um projecto de medidas a tomar. O Comité emitirá o seu parecer sobre este projecto, num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. O Comité pronunciar-se-a por maioria de quarenta e um votos, sendo atribuída aos votos dos Estados-membros a ponderação prevista no nº 2 do artigo 148º do Tratado. O presidente não participará na votação.

3. a) A Comissão adoptará as medidas preconizadas quando forem conformes ao parecer do Comité;

b) Quando as medidas preconizadas não forem conformes ao parecer do Comité, ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho, uma proposta relativa as medidas a tomar. O Conselho deliberará por maioria qualificada;

c) Se, decorridos três meses a contar da apresentação da proposta ao Conselho, este não tiver deliberado, as medidas propostas serão adoptadas pela Comissão.

Artigo 11º

O artigo 10º é aplicável durante um período de dezoito meses a contar da data em que o Comité foi convocado pela primeira vez nos termos do nº 1 do artigo 10º.

Artigo 12º

A presente directiva não prejudica as disposições nacionais relativas às escalas de pesos de acordo com as quais o mel deve ser comercializado; o Conselho, sob proposta da comissão, adoptará antes de 1 de Janeiro de 1979 as disposições comunitárias aplicáveis nesta matéria.

Artigo 13º

A presente directiva não se aplica aos produtos destinados a ser exportados para fora da Comunidade.

Artigo 14º

Os Estados-membros, no prazo de um ano a contar da notificação da presente directiva, alterarão, se for caso disso, as suas legislações para darem cumprimento a presente directiva e desse facto informarão imediatamente a Comissão. A legislação assim alterada será aplicada aos produtos comercializados nos Estados-membros dois anos após esta notificação.

Artigo 15º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas em 22 de Julho de 1974.

Pelo Conselho

O Presidente

J. SAUVAGNARGUES

ANEXO

CARACTERISTÍCAS DE COMPOSIÇAO DOS MEIS

1. **Teor aparente da açúcares redutores, expresso em açúcar invertido:**
   - — mel de néctar: não inferior a 65 %,
   - — mel de melada, misturas de mel de melada com mel de néctar: não inferior a 60 %.
2. **Teor de água:**
   - — em geral: não superior a 21 %,
   - — mel de esteva (Calluna) e mel de trevo (Trifolium sp.): não superior a 23 %.
3. **Teor aparente de sacarose:**
   - — em geral: não superior a 5 %,
   - — mel de melada, misturas de mel de melada com mel de néctar, mel de acácia, de alfazema e de *Banksia menziesii*: não superior a 10 %.
4. **Teor de matérias insolúveis em água:**
   - — em geral: não superior a 0,1 %,
   - — mel prensado: não superior a 0,5 %.
5. **Teor de matérias minerais (cinzas):**
   - — em geral: não superior a 0,6 %,
   - — mel de melada e misturas de mel de melada com mel de néctar: não superior a 1 %.
6. **Teor de ácidos livres:** não superior a 40 miliquivalentes por kg.
7. **Indice diastásico e teor em hidroximetilfurfural (HMF), determinados após tratamento e mistura:**

a) *Indice diastasico* (escala de *Schade*):
   - — em geral: não inferior a 8;
   - — mel com um baixo teor natural de enzimas (por exemplo mel de citrinos) e um teor de HMF não superior a 15 mg/kg: não inferior a 3,

b) *HMF:* não superior a 40 mg/kg prejuízo das disposições referidas na alínea a), segundo travessão).