COMISSÃO
EUROPEIA

Bruxelas, 21.4.2023
COM(2023) 201 final

2023/0105 (COD)

Proposta de

DIRETIVA DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

que altera a Diretiva 2001/110/CE do Conselho relativa ao mel, a Diretiva 2001/112/CE do Conselho relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana, a Diretiva 2001/113/CE do Conselho relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana e a Diretiva 2001/114/CE do Conselho relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, destinados à alimentação humana

{SEC(2023) 162 final} - {SWD(2023) 97 final} - {SWD(2023) 98 final}

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

1. CONTEXTO DA PROPOSTA

• Razões e objetivos da proposta

As chamadas Diretivas «Pequeno-Almoço» constituem um conjunto de sete diretivas[1] que estabelecem regras comuns sobre a composição, a denominação de venda, a rotulagem e a apresentação de determinados géneros alimentícios, a fim de proteger os interesses dos consumidores e assegurar a livre circulação destes produtos no mercado interno. Funcionam de forma semelhante às normas de comercialização estabelecidas para determinados produtos agrícolas em conformidade com 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[2], uma vez que contêm descrições técnicas de produtos agrícolas, a sua composição e características e os métodos de produção utilizados.

Para poderem ser comercializados sob as respetivas denominações de venda, os produtos para os quais essas regras comuns são estabelecidas têm que as cumprir. A utilização destas denominações de venda tem normalmente um valor comercial significativo, uma vez que os consumidores as reconhecem e é com base nelas que decidem das suas compras.

Regras desatualizadas podem impedir a inovação ou não corresponder às expectativas dos consumidores. Nessas circunstâncias, as regras devem ser adaptadas. As Diretivas Pequeno-Almoço atuais têm mais de dez anos. Ao longo da última década, os mercados de produtos alimentares evoluíram significativamente, impulsionados pela inovação, mas também pela mudança das preocupações da sociedade e da procura dos consumidores. Por conseguinte, é conveniente proceder a uma revisão de determinadas regras das Diretivas Pequeno-Almoço.

A revisão em causa também é efetuada no contexto da Estratégia do Prado ao Prato da Comissão[3] e dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas (secção 6.1). Na Estratégia do Prado ao Prato, foi anunciado que a revisão das normas de comercialização da União, que deverá abranger as Diretivas Pequeno-Almoço dadas as semelhanças com aquelas normas, teria por objetivo assegurar o consumo e o fornecimento de produtos sustentáveis. Além disso, a Comissão também se comprometeu a procurar oportunidades de

---

1 Diretiva 1999/4/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de fevereiro de 1999, relativa aos extratos de café e aos extratos de chicória (JO L 66 de 13.3.1999, p. 26).
Diretiva 2000/36/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de junho de 2000, relativa aos produtos de cacau e de chocolate destinados à alimentação humana (JO L 197 de 3.8.2000, p. 19).
Diretiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa ao mel (JO L 10 de 12.1.2002, p. 47).
Diretiva 2001/111/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa a determinados açúcares destinados à alimentação humana (JO L 10 de 12.1.2002, p. 53).
Diretiva 2001/112/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana (JO L 10 de 12.1.2002, p. 58).
Diretiva 2001/113/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, 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).
Diretiva 2001/114/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, destinados à alimentação humana (JO L 15 de 17.1.2002, p. 19).

2 JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

3 Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu, ao Conselho, ao Comité Económico e Social Europeu e ao Comité das Regiões — Estratégia do Prado ao Prato para um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente [COM(2020) 381 final].

facilitar a mudança para dietas mais saudáveis[4] e estimular a reformulação dos produtos, nomeadamente no caso dos alimentos com elevado teor de gordura, açúcares e sal. Por último, a fim de capacitar os consumidores para fazerem escolhas alimentares informadas e sustentáveis, a Comissão anunciou também que iria considerar propor a extensão das indicações obrigatórias de origem ou proveniência a determinados produtos, tendo, ao mesmo tempo, plenamente em conta os impactos no mercado interno.

Além disso, no que respeita em particular à Diretiva 2001/110/CE, as conclusões da Presidência do Conselho sobre a rotulagem nutricional na frente da embalagem, os perfis nutricionais e a rotulagem de origem, de 15 e 16 de dezembro de 2020[5], referem os apelos dos Estados-Membros no Conselho Agricultura e Pescas no sentido de rever essa diretiva com o objetivo de especificar os países de origem do mel utilizado nas misturas de mel, e convidam a Comissão a começar a trabalhar numa proposta legislativa para alterar a diretiva em conformidade. O Parlamento Europeu, na sua resolução de 20 de outubro de 2021 sobre uma estratégia do prado ao prato para um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente[6], convida igualmente a Comissão a propor alterações legislativas às regras de rotulagem do mel que resultem numa melhor informação dos consumidores.

À luz do que precede, devem ser revistas as Diretivas Pequeno-Almoço, nomeadamente a Diretiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa ao mel, a Diretiva 2001/112/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana, a Diretiva 2001/113/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana e a Diretiva 2001/114/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, destinados à alimentação humana.

- **Coerência com as disposições existentes da mesma política setorial**

As quatro diretivas abrangidas pela presente proposta são atos legislativos autónomos que regulamentam os produtos em causa. Salvo disposição em contrário das diretivas, aplicam-se as regras gerais da legislação alimentar, mas não existem outras disposições legislativas que digam diretamente respeito aos aspetos regulados por essas diretivas para o mel, os sumos de frutos e determinados produtos similares, os doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha e determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados.

- **Coerência com outras políticas da União**

A revisão contribui para as outras ações no âmbito da Estratégia do Prado ao Prato e do Plano Europeu de Luta contra o Cancro[7], que visam promover regimes alimentares mais sustentáveis e saudáveis. É coerente com a próxima revisão do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho[8] referente à informação sobre os géneros

---

4 Tal inclui a redução da ingestão de açúcares livres nas dietas, como demonstrado no parecer científico da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) sobre o nível máximo tolerável de ingestão de açúcares, de 28 de fevereiro de 2022; https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/7074. Os açúcares livres incluem os açúcares adicionados, bem como os açúcares naturalmente presentes nos sumos de frutos e nos concentrados de sumos de frutos cuja estrutura foi desagregada. As geleias são produzidas a partir de sumo de frutos e açúcar.

5 Conselho de Agricultura e Pescas, 15 e 16 de dezembro de 2020 (14048/20).

6 2020/2260(INI).

7 Comunicação da Comissão ao Parlamento Europeu e ao Conselho — Plano Europeu de Luta contra o Cancro [COM(2021) 44 final].

8 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

alimentícios prestada aos consumidores em matéria de rotulagem nutricional e de origem. Visa igualmente complementar a anunciada proposta de um quadro legislativo para sistemas alimentares sustentáveis.

2. BASE JURÍDICA, SUBSIDIARIEDADE E PROPORCIONALIDADE

- **Base jurídica**

O artigo 37.º do Tratado que institui a Comunidade Europeia (versão consolidada Amesterdão) constitui a base jurídica das quatro diretivas objeto da presente revisão. A base jurídica correspondente para a alteração dessas diretivas é o artigo 43.º do TFUE.

- **Subsidiariedade (no caso de competência não exclusiva)**

O Tratado sobre o Funcionamento a União Europeia (TFUE) dispõe que a competência no domínio da agricultura é partilhada entre a União e os Estados-Membros.

A legislação da União relativa às normas de comercialização aplicáveis aos produtos agrícolas, incluindo as Diretivas Pequeno-Almoço, substituiu, para muitos produtos, normas nacionais heterogéneas preexistentes. A harmonização das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos produtos abrangidos pelas quatro Diretivas Pequeno-Almoço foi justificada pelo facto de as diferenças entre as legislações nacionais no que respeita a esses produtos poderem criar condições de concorrência desleal, suscetíveis de induzir os consumidores em erro, influenciando deste modo diretamente o funcionamento do mercado interno. Dadas as implicações para o mercado interno, os Estados-Membros não podiam por si só resolver adequadamente este problema, através de normas nacionais.

Embora as normas de comercialização da União, incluindo as Diretivas Pequeno-Almoço, tenham atingido os objetivos pretendidos, é necessário alterá-las para dar resposta a novas necessidades, problemas e questões que surgiram desde a adoção dos atos, como considerações ligadas à sustentabilidade. Esta proposta de alteração de quatro Diretivas Pequeno-Almoço consiste principalmente na atualização de requisitos e definições de produtos e, por conseguinte, não modifica substancialmente a repartição de competências entre a União e os Estados-Membros, estabelecida pela legislação alterada.

No respeitante à rotulagem da origem do mel, em particular, os consumidores têm o direito de conhecer a origem geográfica do mel, como indicado no considerando 5 da Diretiva 2001/110/CE. Entre outros, vários tipos de mel são produzidos com base em diferentes plantas e árvores. As condições ambientais, geográficas e climáticas podem afetar as características do mel produzido em várias partes do mundo. A mistura de méis de diferentes origens geográficas também afeta estas características. Consequentemente, existe uma estreita ligação entre as características do produto e a qualidade do mel e a sua origem. Para garantir que os consumidores sejam devidamente informados sobre as características e qualidade do mel que consomem e evitar induzi-los em erro, é indispensável que esteja disponível informação completa sobre estes aspetos. Por conseguinte, a diretiva atualmente aplicável requer que o país ou países onde o mel foi colhido seja indicado no rótulo. Contudo, prevê igualmente a possibilidade de substituir a lista de países de origem do mel por uma das seguintes indicações, consoante o caso: «mistura de méis UE», «mistura de méis não UE», «mistura de méis UE e não UE». A falta de harmonização das normas da UE resultou em diferenças na rotulagem dos méis em toda a União que podem induzir os consumidores em erro e dificultar o funcionamento do mercado interno. Por exemplo, os operadores que

---

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).

importam misturas de mel para serem embaladas num Estado-Membro que exige a lista dos países podem não conhecer os países específicos de origem do mel. Dada a estreita ligação entre a qualidade do mel e a sua origem, e atendendo ao objetivo da Estratégia do Prado ao Prato de capacitar os consumidores para fazerem uma escolha informada, incluindo sobre a origem dos seus alimentos, e a necessidade de melhorar o funcionamento do mercado interno, é conveniente harmonizar as regras relativas à rotulagem da origem e eliminar a possibilidade de não indicar o país ou países de origem nos casos em que o mel é originário de mais do que um país.

Além disso, na ausência de regras comuns da União relativas à redução dos açúcares naturalmente presentes em sumos de frutos, não é possível harmonizara a qualidade e autenticidade (ou seja, o facto de o açúcar naturalmente presente ter sido efetivamente eliminado por um processo específico, e não por diluição de água ou utilização sumos de frutos não maduros) destas bebidas em toda a União. Dado que esses produtos estarão cada vez mais disponíveis no mercado da União, é necessário estabelecer um quadro jurídico da União para facilitar a sua livre circulação entre os Estados-Membros, mantendo simultaneamente a proteção dos interesses dos consumidores no que diz respeito aos sumos de frutos (ou seja, evitar confusões) e assegurando uma concorrência efetiva e leal para os operadores, bem como a qualidade e integridade destes sumos de frutos com teor de açúcares reduzido, devido ao processo que pode afetar as características do produto.

Por último, a diretiva relativa aos leites conservados desidratados deveria incorporar um tratamento para produzir produtos lácteos sem lactose, a fim de responder à evolução das necessidades dos consumidores; a expressão «evaporated milk», em inglês, deveria ser alinhada com as normas internacionais.

- **Proporcionalidade**

Para cada uma das principais alterações propostas das quatro Diretivas Pequeno-Almoço em questão, a abordagem adotada não excede o adequado e necessário para atingir os objetivos visados.

No que diz respeito à rotulagem da origem do mel, a alteração proposta visa assegurar que o mel possa circular livremente no mercado interno e que, tendo em conta a estreita ligação entre a qualidade do mel e a sua origem, os consumidores disponham de uma informação completa sobre a origem do mel. Embora a substituição da lista de todos os países por uma referência a uma mistura possa reduzir os encargos para os operadores, esta indicação não permite assegurar que os consumidores disponham de informações completas sobre a origem do mel. Além disso, uma vez que a obrigação de indicar cada país de origem do mel, sem a possibilidade de substituir o conjunto desses países pela referência a uma mistura, já é imposta por vários Estados-Membros, esta regra pode ter induzido os consumidores em erro e dificultado o funcionamento do mercado interno. Assim, suprimir a possibilidade de não indicar o país ou países de origem nos casos em que o mel é originário de mais do que um país constitui uma abordagem proporcionada para alcançar os objetivos visados.

No que diz respeito aos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido, a abordagem adotada consiste em criar uma nova categoria de produtos e em fixar a barra para a redução dos açúcares ao mesmo nível que o estabelecido no Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho[9] relativo às alegações nutricionais para a redução dos açúcares (mínimo 30 %); o objetivo é assegurar a coerência entre estes dois quadros jurídicos e evitar confusão para os consumidores, embora, para esta nova categoria de produtos, a

[9] 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 (JO L 404 de 30.12.2006, p. 9).

expressão «com teor de açúcares reduzido» não seja uma alegação nutricional, mas parte da denominação em si mesma. Além disso, os produtos finais terão de ter todas as outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais, que são necessárias para garantir que seja oferecido aos consumidores um produto de qualidade.

No que diz respeito aos doces, as abordagens que alterariam a quantidade de açúcares (ou seja, diminuir ou suprimir a quantidade mínima de açúcares) teriam tido mais inconvenientes do que vantagens. Modificar o limiar da quantidade mínima de açúcares necessária nos doces para uma conservação, consistência e sensação bucotátil adequadas tem consequências. Em primeiro lugar, é muito complicado do ponto de vista técnico, uma vez que obriga a que se determine um novo nível para a gelificação do doce graças a um tipo e quantidade adequados de pectinas. Em segundo lugar, teria um impacto económico significativo e um impacto ambiental não negligenciável (a saber, criação de resíduos alimentares adicionais dado o período de conservação mais curto dos doces, necessidade de mais água porque são adicionadas mais pectinas, e maior consumo de energia porque a água adicional teria ainda de ser evaporada e a pasteurização demoraria mais tempo). A redução do limiar mínimo para a quantidade de açúcares também impediria a indústria de comercializar doces com um teor de açúcares reduzido em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1924/2006 relativo às alegações nutricionais, porque deixaria de ser tecnicamente possível produzir este tipo de doces. Por conseguinte, a opção mais adequada consiste em continuar a autorizar a utilização das denominações de venda «doce» e «geleia» apenas para os produtos cujo teor mínimo de frutos seja superior ao atualmente exigido. Esta abordagem também não impede a indústria de continuar a comercializar doces com um teor de açúcares reduzido (inferior a, no mínimo, 30 %) em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1924/2006 relativo às alegações nutricionais.

Sempre que possível, como é o caso dos leites conservados desidratados, é feita referência às normas acordadas internacionalmente para evitar a introdução de regras desproporcionadas que colocariam o mercado interno em contradição com as normas internacionais.

- **Escolha do instrumento**

O instrumento escolhido é uma diretiva, uma vez que a legislação existente está incorporada em diretivas e não está demonstrada a necessidade de as substituir por um regulamento diretamente aplicável.

3. RESULTADOS DAS AVALIAÇÕES *EX POST*, DAS CONSULTAS DAS PARTES INTERESSADAS E DAS AVALIAÇÕES DE IMPACTO

- **Avaliações *ex post*/balanços de qualidade da legislação existente**

No âmbito da preparação da revisão, a Comissão publicou um estudo de apoio a uma avaliação externa das normas de comercialização (a seguir designado por «estudo»)[10] e um documento de trabalho dos serviços da Comissão sobre a avaliação das normas de comercialização (a seguir designada por «avaliação»)[11]. Ambos os documentos abrangem as Diretivas Pequeno-Almoço.

Com base no estudo, a avaliação concluiu que as normas de comercialização da União têm sido geralmente eficazes na realização dos objetivos pretendidos, sem causar efeitos

[10] Areté *et al.* (2020). *Evaluation of marketing standards contained in the CMO Regulation, the 'Breakfast Directives' and CMO secondary legislation*. Bruxelas: Comissão Europeia. https://doi.org/10.2762/475831.

[11] Comissão Europeia (2020). *Evaluation of marketing standards*. Documento de trabalho dos serviços da Comissão [SWD(2020) 230].

significativos involuntários/inesperados. No que diz respeito, em particular, aos doces, geleias e citrinadas, graças às disposições relativas ao teor mínimo de açúcares e à possibilidade de os Estados-Membros preverem derrogações a este respeito, a avaliação concluiu que foi alcançado um equilíbrio satisfatório entre o interesse do consumidor de assegurar a conservação do produto e a necessidade de considerar as características nacionais específicas, bem como as prioridades políticas de promoção de dietas mais saudáveis (doces com menor teor de açúcares). A avaliação concluiu igualmente que as normas de comercialização da União proporcionam um valor acrescentado significativo em comparação com as normas de comercialização internacionais e privadas, porque: i) são obrigatórias e os requisitos devem ser cumpridos em toda a União; ii) são adaptadas à situação operacional e de mercado específica da União; e iii) impõem, para muitos produtos, requisitos de qualidade mais estritos. A avaliação permitiu constatar que algumas normas existentes não tinham potencial para ter suficientemente em conta a evolução da tecnologia, das estratégias de comercialização e das preferências dos consumidores. Este era o caso, em especial, dos sumos, para os quais se constatou o seguinte problema: a Diretiva 2012/12/UE deixou de autorizar tanto a adição de açúcares aos sumos de frutos como, após 28 de outubro de 2016, a utilização da menção «a partir de 28 de abril de 2015 os sumos de fruta não contêm açúcares adicionados» para os sumos de frutos, enquanto outras bebidas à base de frutos, incluindo os néctares, podiam continuar a utilizar a menção «sem adição de açúcares» e a menção «contém apenas açúcares naturalmente presentes», criando confusão entre os consumidores e resultando numa concorrência desleal.

- **Consultas das partes interessadas**

Em 2019, a Comissão realizou uma avaliação das normas de comercialização, incluindo das Diretivas Pequeno-Almoço, uma vez que são equiparadas às normas de comercialização, e incluiu uma consulta pública. Mais recentemente, entre 8 de junho e 31 de agosto de 2021, a Comissão realizou uma consulta pública sobre a revisão das normas de comercialização da União para os produtos agrícolas, incluindo as Diretivas Pequeno-Almoço, por serem equiparadas às normas de comercialização, utilizando a sua plataforma EU-Survey. Em colaboração com o JRC, a Comissão também realizou um seminário técnico com uma seleção de peritos da cadeia de abastecimento alimentar, grupos de consumidores, ONG e académicos, em 9 de setembro de 2021[12], e consultou os Estados-Membros no quadro de uma consulta direcionada de 17 de setembro a 14 de outubro de 2021. A Comissão realizou igualmente consultas complementares e intercâmbios bilaterais com as principais partes interessadas por correio eletrónico e através de reuniões *ad hoc* por videoconferência.

No que diz respeito ao mel, o setor apícola da União é muito favorável à adoção de regras de rotulagem de origem mais rigorosas e à indicação de cada país de origem nas misturas de mel. Os importadores e embaladores de mel salientaram a necessidade de criar condições de concorrência equitativas e de ter as mesmas regras em todos os Estados-Membros.

No que diz respeito aos sumos de frutos, a indústria dos sumos apoia a criação de uma nova categoria de sumos de frutos dos quais tenham sido eliminados açúcares naturalmente presentes, na condição de não afetar outras características essenciais. Além disso, o setor manifestou o seu interesse em poder utilizar a denominação sumo de frutos também quando outros ingredientes e aditivos como especiarias, ervas e fibras tenham sido adicionados. Contudo, tal alteraria as características essenciais dos sumos de frutos, que são um produto com uma lista limitada de ingredientes e substâncias autorizadas. Por último, o setor solicitou

[12] Russo, C. *et al.* (2022). Seminário sobre normas de comercialização: *Benefits and costs of EU marketing standards for agri-food products*. Relatório técnico do JRC. Luxemburgo: União Europeia. https://doi.org/10.2760/635080.

também a possibilidade de indicar no rótulo a ausência de açúcar adicionado em sumos de frutos.

No que diz respeito aos doces, geleias e citrinadas, os principais fabricantes gostariam de manter o *statu quo* sobre o teor de frutos e açúcares, enquanto os fornecedores de frutos são a favor do aumento do teor de frutos nesses produtos.

- **Avaliação de impacto**

A Comissão preparou um relatório de avaliação de impacto sobre a revisão das normas de comercialização de produtos agrícolas da União, incluindo as Diretivas Pequeno-Almoço porque são equiparadas às normas de comercialização, a fim de atualizar as regras em função do desenvolvimento do mercado e de assegurar a aceitação e a oferta de produtos sustentáveis[13]. O Comité de Controlo da Regulamentação emitiu um parecer positivo com reservas sobre o relatório de avaliação de impacto em 21 de setembro de 2022[14]. No que diz respeito às alterações abrangidas pela presente proposta, o Comité de Controlo da Regulamentação solicitou que o relatório de avaliação de impacto fosse enriquecido no tocante à avaliação e comparação das opções de normas selecionadas para as avaliações aprofundadas, bem como às disposições de monitorização previstas, que foram abordadas nas respetivas secções do relatório de avaliação de impacto.

No que diz respeito ao mel, foram consideradas as seguintes abordagens:

- substituição da expressão «não UE» pelos países não UE de origem,
- substituição da expressão «não UE» pela região geográfica de origem,
- indicação obrigatória de todos os países de origem (Estados-Membros e países terceiros),
- indicação obrigatória de todos os países de origem (Estados-Membros e países terceiros), incluindo a percentagem.

A abordagem preferencial cria segurança jurídica para os produtores e importadores de mel da União. Os Estados-Membros e as partes interessadas salientaram, em várias ocasiões, a necessidade de uma melhor informação do consumidor sobre a origem do mel contido nas misturas. No cômputo geral, optou-se pela terceira abordagem, uma vez que ofereceria a identificação exata dos países de origem, satisfazendo assim as exigências dos consumidores, limitando simultaneamente os custos e encargos ligados à indicação da percentagem exata de cada origem nas misturas de mel e assegurando a conformidade com as obrigações internacionais da União.

Para os sumos de frutos com teor de açúcares reduzido, foram consideradas as seguintes abordagens:

- opção I: autorizar determinados tratamentos nos sumos de frutos para reduzir os açúcares naturalmente presentes e, dado que o nível de açúcar será reduzido abaixo dos níveis obrigatórios, acrescentar uma derrogação às graduações Brix mínimas para sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado (desde que a adição de água não ultrapasse a água extraída para concentração),
- opção II: autorizar determinados tratamentos ou ingredientes adicionais para reduzir os açúcares naturalmente presentes, preservando simultaneamente todas as outras

[13] [a completar pelo Serviço de Publicações]
[14] [a completar pelo Serviço de Publicações]

características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos produtos finais (por exemplo, nutrientes, sabor, sensação bucotátil), para a utilização das denominações relativas aos sumos de frutos (sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado, etc.),

- opção III: idêntica à opção II, com o requisito adicional de que a redução do açúcar deve ser de, pelo menos, 30 % em relação a um produto semelhante, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1924/2006 relativo às alegações nutricionais.

No cômputo geral, optou-se pela terceira abordagem, uma vez que era a mais eficiente e proporcionada para assegurar que o consumidor seja corretamente informado sobre o produto e que o produto seja de qualidade. A abordagem cria um quadro jurídico claro, permite a planificação comercial tanto para os intervenientes maiores como para as PME que estão a desenvolver este novo produto e fornece a base para um retorno do investimento relativo à sua investigação e desenvolvimento. A ciência está suficientemente avançada para permitir a verificação da autenticidade dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido. Além disso, não acrescenta um encargo significativo para as autoridades de controlo nacionais. Existe uma procura de reformulação de produtos transformados, especialmente de produtos com menor teor de açúcares livres, tanto por parte dos consumidores como das autoridades sanitárias. A abordagem dá resposta a esta procura. Dado que os operadores das empresas do setor alimentar e os consumidores já estão habituados ao limiar de 30 % de redução para todos os produtos no que diz respeito às alegações nutricionais sobre o teor de açúcares, parece coerente utilizar o mesmo limiar de 30 % para os sumos de frutos com teor de açúcares reduzido, em vez de autorizar outros níveis, mesmo abaixo dos 30 %.

Todas as abordagens têm resultados positivos para o setor dos sumos no seu conjunto, quer para futuras importações de fora da União, quer para futura comercialização dentro da União, em termos de garantia de retorno do investimento, o que tem efeitos económicos positivos para os fabricantes A abordagem preferencial proporciona mais oportunidades em termos de segmentação do mercado, permitindo uma melhor apreciação da qualidade do produto final. Assegurar que os consumidores obtenham produtos com um teor de açúcares reduzido (sumo de frutos com teor de açúcares reduzido com um perfil nutricional globalmente melhor) contribui para o objetivo de capacitar os consumidores a fazer escolhas alimentares informadas, saudáveis e sustentáveis. Garantir que as denominações não criem confusão para os consumidores, levando-os a escolher um produto que não esteja de acordo com as suas expectativas, contribui também para esse objetivo. A abordagem preferencial exige uma redução de açúcar de, pelo menos, 30 %. A ênfase no aspeto da saúde é especialmente marcada, uma vez que o nível de redução de açúcar seria de, pelo menos, 30 % e nunca inferior a essa percentagem. Contudo, esta abordagem comporta o risco de uma diminuição das vendas no mercado de produtos com um nível de açúcar tão baixo, em comparação com as abordagens que não obrigam a uma redução de, pelo menos, 30 %. No entanto, graças à obrigação de indicar que o produto tem um teor de açúcares reduzido, os consumidores seriam advertidos de forma mais clara do teor de açúcares reduzido do produto. Não se preveem efeitos ambientais diretos, uma vez que se entende que nenhum dos processos utilizados para reduzir os açúcares naturalmente presentes necessita da utilização de produtos com impacto significativo no ambiente nem pressupõe um consumo de energia particularmente elevado.

No que diz respeito aos doces, foram consideradas as seguintes abordagens:

- remover totalmente a quantidade mínima exigida de açúcares totais,

- diminuir a quantidade mínima exigida de açúcares totais e fixá-la em, por exemplo, 55 %, como é o caso em França, Alemanha e Países Baixos, ou em 50 %,
- aumentar o teor mínimo geral de frutos para 450 g/1 000 g (em vez dos atuais 350 g/1 000 g), até agora reservado para «doce extra» e «geleia extra», o que, como consequência, reduz a quantidade de açúcar adicionado necessária para atingir o teor mínimo de resíduo seco solúvel nestes produtos.

Considerando todos os aspetos, optou-se pela terceira abordagem, pois era a mais eficiente e proporcionada para garantir que a quantidade de açúcar adicionado necessária para atingir o teor mínimo de resíduo seco solúvel nestes produtos fosse reduzida, mantendo as características essenciais do produto (conservação, consistência e sensação bucotátil). Esta abordagem implica que o teor de frutos atual do «doce extra» e das «geleias extra» se torne o novo teor de frutos a respeitar para «doces» e «geleias», e que o teor de frutos dos produtos denominados «doce extra» e «geleias extra» deve ser ainda mais alto. Trata-se de uma opção economicamente válida, baseada em considerações de segmentação do mercado orientadas para a procura, tanto do ponto de vista do mercado interno como do comércio internacional, que promove produtos mais saudáveis com menos açúcares livres. Não cria resíduos alimentares adicionais. Não cria novos encargos administrativos, mantendo o *statu quo* sobre a possibilidade de os Estados-Membros se adaptarem às suas preferências nacionais e reduzirem na legislação nacional o teor mínimo de açúcares dos doces e geleias.

Esta abordagem reduziria automaticamente os açúcares adicionados nos produtos. Poderia teoricamente aumentar os custos para os processadores, mas esse aumento deveria ser marginal, uma vez que a grande maioria dos doces comercializados na União já tem um teor de frutos igual ou superior ao atualmente necessário para os doces extra. Haveria alguns custos para o setor a fim de adaptar todos os rótulos para embalagem. Este impacto económico poderia ser tido em conta por meio de uma fase de transição na aplicação das novas regras. Aumentar o teor de frutos nos doces para o nível dos doces extra em geral só teria um impacto nos custos e na organização da produção para os fabricantes que atualmente não produzem doces extra, porque teriam de modificar a sua produção a fim de aumentar o teor de frutos nos seus produtos a fim de continuar a utilizar a denominação «doce». O impacto económico seria, portanto, bastante limitado. No que diz respeito ao impacto social, esta abordagem visa alterar o nível de açúcares livres nos doces e a quantidade de frutos total consumida, mas não o período de conservação, uma vez que o teor mínimo total de açúcares permanece inalterado. Também não eliminaria a possibilidade de os Estados-Membros autorizarem um teor mínimo de açúcares inferior e não impediria a comercialização de doces com um nível reduzido de açúcares (pelo menos, inferior a 30 %), em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1924/2006 relativo às alegações nutricionais. Em porções do mesmo tamanho, esta mudança levaria a um aumento do teor total de frutos nos doces e a uma menor ingestão de açúcares livres. O principal impacto desta opção seria deixar de ter no mercado da União produtos rotulados como doce com menor teor de frutos total, elevando o padrão geral para os consumidores e assegurando uma maior qualidade para os consumidores. Não se prevê qualquer efeito ambiental direto. Quando muito, pode criar um maior escoamento dos frutos não conformes às normas de comercialização para consumo fresco e, neste sentido, ter um impacto positivo nos resíduos alimentares. Contudo, este impacto positivo é difícil de quantificar, uma vez que depende de cada tipo de fruto e de cada região produtora da União.

Prevê-se que a proposta de alteração das quatro diretivas não tenha qualquer efeito ambiental direto. Por conseguinte, não foram detetados problemas que prejudiquem significativamente o ambiente nem incoerências com a Lei Europeia em matéria de Clima[15].

Considerou-se que as abordagens preferenciais contribuem para os seguintes objetivos de desenvolvimento sustentável (ODS)[16]:

– ODS 2. Erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável (2.4 Até 2030, garantir sistemas sustentáveis de produção de alimentos e implementar práticas agrícolas resilientes, que aumentem a produtividade e a produção, que ajudem a manter os ecossistemas, que fortaleçam a capacidade de adaptação às alterações climáticas, às condições meteorológicas extremas, secas, inundações e outros desastres, e que melhorem progressivamente a qualidade da terra e do solo),

– ODS 3. Garantir o acesso à saúde de qualidade e promover o bem-estar para todos, em todas as idades (3.4 Até 2030, reduzir num terço a mortalidade prematura por doenças não transmissíveis via prevenção e tratamento, e promover a saúde mental e o bem-estar),

– ODS 8. Promover o crescimento económico inclusivo e sustentável, o emprego pleno e produtivo e o trabalho digno para todos (8.2 Atingir níveis mais elevados de produtividade das economias através da diversificação, modernização tecnológica e inovação, nomeadamente através da aposta em setores de alto valor acrescentado e dos setores de mão de obra intensiva),

– ODS 12. Garantir padrões de consumo e de produção sustentáveis (12.8 Até 2030, garantir que as pessoas, em todos os lugares, tenham informação relevante e consciencialização para o desenvolvimento sustentável e estilos de vida em harmonia com a natureza).

A proposta diz respeito às regras respeitantes às definições, denominações, regras comuns sobre composição e requisitos de rotulagem para mel, sumos de frutos e doces. Não pretende alterar qualquer processo de automatização que a indústria ou as autoridades tenham ou venham a pôr em prática para fabricar ou controlar a qualidade dos produtos em causa. Nesse sentido, não se prevê impacto no princípio «digital por defeito»[17].

• **Adequação da regulamentação e simplificação**

Na avaliação, considerou-se limitado o potencial de simplificação das regras sobre mel, doces, geleias e citrinadas, sumos de frutos e determinados produtos similares, e leites conservados desidratados, tendo em conta os custos relativamente baixos do cumprimento das normas de comercialização da União e o facto de os interessados consultados (operadores de empresas e autoridades competentes) não identificarem quaisquer sobreposições/redundâncias nas disposições que pudessem conduzir a custos desnecessários. Nesta perspetiva, não é de prever ganhos de eficiência nem uma simplificação relacionada com a implementação da política.

---

15 Regulamento (UE) 2021/1119 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 30 de junho de 2021, que cria o regime para alcançar a neutralidade climática e que altera os Regulamentos (CE) n.º 401/2009 e (UE) 2018/1999 (JO L 243 de 9.7.2021, p. 1).

16 https://undocs.org/A/RES/71/313.

17 Comunicação da Comissão — Orientações para a Digitalização até 2030: a via europeia para a Década Digital, COM(2021) 118.

- **Direitos fundamentais**

A revisão respeita os direitos consagrados na Carta dos Direitos Fundamentais da União Europeia (artigos 51.º e 52.º); um sistema eficaz de normas de comercialização da UE, incluindo as Diretivas Pequeno-Almoço, contribuirá em especial para a capacidade das partes interessadas de prosseguir atividades comerciais em condições de concorrência equitativas em todo o mercado interno (artigo 16.º), protegendo, ao mesmo tempo, os interesses dos consumidores e contribuindo para satisfazer as suas expectativas.

4. INCIDÊNCIA ORÇAMENTAL

A presente proposta não tem incidência no orçamento da União Europeia.

5. OUTROS ELEMENTOS

- **Planos de execução e acompanhamento, avaliação e prestação de informações**

Um plano de execução não é considerado necessário para estas revisões, uma vez que os Estados-Membros têm uma longa experiência de execução das quatro Diretivas Pequeno-Almoço em questão e que as revisões propostas são de âmbito muito técnico.

O impacto das principais revisões das quatro Diretivas Pequeno-Almoço em questão será avaliado como descrito em seguida.

O impacto da rotulagem detalhada da origem das misturas de mel no mercado do mel da UE será avaliado seguindo a evolução das vendas de mel com diferentes indicações de origem. Esta informação não está disponível de forma sistemática. Será necessário proceder a um estudo de mercado representativo. Idealmente, a Comissão baseará esse estudo em informações provenientes dos diferentes Estados-Membros.

O impacto da criação de uma nova categoria de produtos na Diretiva 2001/112/CE será avaliado seguindo a evolução dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido em termos de vendas e quotas de mercado na União a médio prazo, utilizando relatórios de mercado e dados do Euromonitor, para determinar a aceitação e o interesse dos consumidores em sumos de frutos com teor de açúcares reduzido.

O impacto da revisão da composição de doces e geleias será avaliado através do reexame periódico do nível de vendas de doces e outros produtos abrangidos pela diretiva, em relação a outros produtos para barrar ou outros produtos à base de frutos, bem como através do alargamento do âmbito dos inquéritos existentes, como o inquérito do Eurostat sobre o consumo de frutos e produtos hortícolas e os inquéritos nacionais sobre nutrição, a outros produtos que contenham frutos, para determinar o nível de consumo de doces e geleias na União.

Além disso, a Comissão utilizará os canais existentes para acompanhar a implementação das normas de comercialização em geral, a fim de recolher informações e dados sobre a forma como as revisões propostas das Diretivas Pequeno-Almoço são implementadas no mercado pelos operadores, como são percebidas pelos consumidores e como são controladas pelas autoridades, e sobre o seu valor acrescentado geral. Tal inclui uma discussão regular dedicada às normas no Grupo de Peritos sobre a Organização Comum dos Mercados de produtos agrícolas com delegados das autoridades dos Estados-Membros e no Grupo de Diálogo Civil com as partes interessadas. A informação será então utilizada, juntamente com outras, num estudo que a Comissão planeia realizar a médio prazo sobre o funcionamento das normas de comercialização (incluindo as Diretivas Pequeno-Almoço) e a sua contribuição para o funcionamento do mercado.

- **Documentos explicativos (para as diretivas)**

A presente proposta não requer qualquer documento explicativo sobre a sua transposição, uma vez que é suficientemente autónoma.

- **Explicação pormenorizada das disposições específicas da proposta**

O artigo 2.º, n.º 4, da Diretiva 2001/110/CE exige que seja indicado no rótulo o país ou países de origem em que o mel foi colhido e prevê que, se o mel for originário de vários Estados-Membros ou países terceiros, a indicação obrigatória dos países de origem pode ser substituída por uma das seguintes indicações, consoante o caso: «mistura de méis UE», «mistura de méis não UE», «mistura de méis UE e não UE». À luz do objetivo da Estratégia do Prado ao Prato de ajudar os consumidores a fazer escolhas informadas, incluindo sobre a origem dos seus alimentos, e no interesse de preservar o funcionamento eficiente do mercado interno em toda a UE através de uma harmonização das regras de rotulagem, é conveniente rever as regras de rotulagem da origem do mel e dispor que o país ou países de origem deverão ser mencionados na embalagem. Dado o pequeno tamanho das embalagens que contêm apenas uma porção de mel (embalagens de pequeno-almoço) e as dificuldades técnicas resultantes, se o mel for originário de mais de um país é portanto conveniente isentar essas embalagens da obrigação de enumerar todos os países de origem.

Em 2012, a Diretiva 2001/112/CE foi alterada pela Diretiva 2012/12/UE do Parlamento Europeu e do Conselho para refletir as novas regras sobre ingredientes autorizados, tais como as relativas à adição de açúcares, que deixou de ser autorizada nos sumos de frutos. Atenta esta alteração dos requisitos de composição dos sumos de frutos, a indústria dos sumos de frutos foi autorizada a utilizar, durante apenas um ano, uma declaração de que nenhum sumo de frutos continha açúcares adicionados, a fim de informar os consumidores e permitir-lhes fazer uma distinção clara imediata entre sumos de frutos e outros produtos similares em termos da adição de açúcares nos produtos. Este curto período de tempo foi insuficiente para informar a sociedade de que, na sequência das novas regras sobre ingredientes autorizados, a adição de açúcares já não é autorizada nos sumos de frutos. Como consequência, para alguns consumidores e profissionais de saúde, ainda não é claro que os sumos de frutos, ao contrário dos néctares de frutos, não podem conter açúcares adicionados.

Por sua vez, em conformidade com o anexo I, parte II, ponto 2, travessão 5, da Diretiva 2001/112/CE, os néctares de frutos que não contenham açúcares adicionados nem edulcorantes poderão ostentar a alegação nutricional «sem adição de açúcares» ou qualquer alegação suscetível de ter o mesmo significado para o consumidor, acompanhada da indicação «contém açúcares naturalmente presentes». Tal, juntamente com o facto de os sumos de frutos não poderem ostentar uma alegação nutricional sobre os açúcares nem a indicação «contém açúcares naturalmente presentes», pode ter induzido os consumidores em erro, uma vez que a investigação demonstrou que entre vários produtos com composição nutricional idêntica ou muito semelhante, o produto com uma alegação nutricional seria privilegiado.

Por conseguinte, considerando, em especial, que os consumidores estão cada vez mais conscientes dos problemas de saúde ligados ao consumo de açúcares, é conveniente rever as regras relativas à utilização de declarações sobre o açúcar para sumos de frutos, a fim de permitir que os consumidores façam escolhas informadas. Afigura-se, portanto, adequado reintroduzir, sem limitação de tempo, a possibilidade de a indústria utilizar a declaração de que nenhum sumo de frutos contém açúcares adicionados.

Em resultado do progresso técnico, foram ou estão a ser desenvolvidas novas técnicas de transformação para eliminar açúcares naturalmente presentes em sumos de frutos e sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado, de modo a responder à crescente

procura dos consumidores de produtos com um menor teor de açúcares. Embora tais produtos possam ser comercializados na União na medida em que cumpram toda a legislação pertinente, não podem ostentar a denominação «sumo de frutos» ou «sumo de frutos fabricado a partir de um produto concentrado», uma vez que foi aplicado um tratamento diferente dos autorizados no anexo I, parte II, ponto 3, da Diretiva 2001/112/CE para obter esses produtos e o seu teor total de açúcares (graduação Brix) é inferior ao do sumo extraído do fruto.

Como esses produtos estão cada vez mais disponíveis no mercado da União, é conveniente, a fim de facilitar a sua colocação no mercado interno, tendo também em conta a necessidade de encorajar a reformulação dos produtos para reduzir a quantidade de açúcares presentes nos sumos de frutos, criar uma nova categoria de produtos para sumos de frutos dos quais tenham sido parcialmente eliminados açúcares naturalmente presentes, mantendo todas as outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais. Estes produtos deveriam ostentar a denominação «sumo de frutos com teor de açúcares reduzido» ou «sumo de frutos com teor de açúcares reduzido fabricado a partir de um produto concentrado» e ter uma graduação Brix inferior à do sumo extraído do fruto. Convém igualmente estabelecer regras sobre os ingredientes autorizados para estes produtos, bem como sobre os tratamentos e substâncias autorizados. Prevê-se que, em resultado do progresso técnico, sejam desenvolvidas novas técnicas de transformação. Nos termos dos artigos 7.º e 7.º-A da Diretiva 2001/112/CE, a Comissão está habilitada a adotar atos delegados para estabelecer, entre outros, os tratamentos autorizados no anexo I, parte II, ponto 3, da diretiva, a fim de os adaptar à evolução das normas internacionais pertinentes ou ter em conta o progresso técnico, nomeadamente no que respeita à redução do teor de açúcares dos sumos de frutos.

Em conformidade com o anexo I da Diretiva 2001/112/CE, os néctares de frutos podem conter açúcares e/ou mel adicionados. Para apoiar a produção e comercialização de frutos e melhorar a qualidade mínima nos néctares, há que reduzir a proporção de açúcares e/ou mel que pode ser adicionada aos néctares de frutos que são naturalmente baixos em acidez e de paladar agradável.

O anexo I, parte II, ponto 3, da Diretiva 2001/112/CE regula os tratamentos e substâncias autorizados para os sumos de frutos e determinados produtos similares. A proteína das sementes de girassol é cada vez mais utilizada para consumo humano direto e demonstrou ser um instrumento eficaz para clarificar os sumos de frutos. A fim de ter em conta este progresso, é conveniente acrescentar as proteínas de sementes de girassol à lista de tratamentos e substâncias autorizados.

O sumo extraído de cocos é cada vez mais comercializado e consumido na União. Em conformidade com o artigo 3.º, n.º 2, da Diretiva 2001/112/CE, a denominação legal desse produto é «sumo de coco». Contudo, a norma internacional refletida na norma geral do Codex relativa aos sumos e néctares de frutos (Codex Stan 247-2005), adotada pela Comissão do Codex Alimentarius durante a sua 28.ª sessão realizada de 4 a 9 de julho de 2005, indica que a denominação «água de coco» é sinónimo de «sumo de coco», que é extraído diretamente do coco sem espremer a polpa do coco. Para adaptar a Diretiva 2001/112/CE do Conselho à referida norma internacional, afigura-se, por conseguinte, adequado acrescentar uma denominação especial para «água de coco» no seu anexo III. Essa denominação particular pode ser utilizada nas respetivas línguas oficiais. Além disso, como o sumo de coco pode ser obtido através da reconstituição do sumo de coco concentrado com água potável, é adequado definir uma graduação Brix mínima para este produto no anexo V da referida diretiva.

O artigo 2.º, n.º 4, da Diretiva 2001/113/CE exige a rotulagem obrigatória do teor de açúcares na rotulagem, a menos que a rotulagem inclua uma alegação nutricional relativa aos açúcares. Este requisito foi além das regras estabelecidas na Diretiva 90/496/CEE do Conselho, de 24

de setembro de 1990, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios, de acordo com a qual a inclusão de informações nutricionais nos géneros alimentícios pré-embalados era voluntária, a menos que fosse feita uma alegação nutricional; se esta alegação nutricional dissesse respeito aos açúcares, deveria incluir as quantidades de açúcar. A Diretiva 90/496/CEE foi revogada e substituída pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Nos termos do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, a embalagem contém agora obrigatoriamente informações nutricionais. Por conseguinte, deixa de ser necessária uma disposição específica sobre a rotulagem do açúcar na Diretiva 2001/113/CE, pelo que é adequado suprimi-la.

O anexo I, parte I, da Diretiva 2001/113/CE fixa a quantidade mínima de frutos a utilizar no fabrico de doce, geleia, doce extra ou geleia extra. A utilização das expressões «doce extra» e «geleia extra» é reservada aos produtos fabricados com uma quantidade de frutos superior à utilizada no «doce» e na «geleia», respetivamente. O anexo I, parte II, da mesma diretiva estabelece o teor mínimo de resíduo seco solúvel (ou seja, açúcares naturalmente presentes nos frutos ou adicionados) para esses produtos e, a fim de ter em conta as tradições nacionais existentes no fabrico de doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha, permite aos Estados-Membros autorizar um teor mínimo inferior de resíduo seco solúvel.

Quando a quantidade de frutos utilizados para o fabrico de doces e geleias é aumentada, a quantidade de açúcar adicionado necessária para atingir o teor mínimo de resíduo seco solúvel nestes produtos é reduzida. A fim de estimular a produção de doces com um maior teor de frutos e, assim, apoiar o mercado dos frutos, tendo simultaneamente em conta a necessidade de reduzir o teor de açúcares livres, ou seja, tanto os açúcares adicionados como os naturalmente presentes no sumo dos frutos, há que aumentar a quantidade mínima de frutos a utilizar no fabrico de doces e doces extra prevista no anexo I da Diretiva 2001/113/CE. A fim de estimular a produção de geleias com um maior teor de frutos e, assim, apoiar o mercado dos frutos, há que aumentar a quantidade mínima de frutos a utilizar no fabrico de geleias e geleias extra prevista no anexo I da Diretiva 2001/113/CE. Do mesmo modo, com vista a ajudar os consumidores a fazerem escolhas alimentares mais informadas e saudáveis, afigura-se adequado autorizar a utilização das denominações reservadas definidas no anexo I, parte I, da Diretiva 2001/113/CE para os produtos que tenham um teor de resíduo seco solúvel inferior a 60 %, mas que satisfaçam as condições aplicáveis à alegação nutricional «teor de açúcares reduzido» previstas no anexo do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 no que diz respeito ao teor de açúcares reduzido.

O anexo I da Diretiva 2001/113/CE restringe o termo «citrinada» a uma preparação específica à base de citrinos. Contudo, em várias línguas da União, embora as denominações legais estabelecidas no anexo I da Diretiva 2001/113/CE tenham sido utilizadas no comércio para designar os produtos nele referidos, a sociedade em geral utiliza indistintamente os termos equivalentes a «citrinada» e a «doce» para designar doces de frutos que não citrinos. A fim de ter em conta estas práticas, sempre que for o caso, os Estados-Membros devem poder autorizar que o termo equivalente a «citrinada» seja utilizado para a denominação «doce». Para evitar confusões entre os consumidores, uma denominação inequívoca equivalente a «citrinada» deve ser utilizada em toda a União para o produto até agora definido como «citrinada», a fim de distinguir as duas categorias de produtos, o que está igualmente em conformidade com a norma internacional refletida na norma geral do Codex relativa aos doces, geleias e citrinadas (Codex Stan 296-2009), adotada pela Comissão do Codex Alimentarius durante a sua 32.ª sessão realizada de 29 de junho a 4 de julho de 2009, que estabelece uma distinção entre citrinada e um produto análogo à base de não citrinos. Por

conseguinte, afigura-se adequado rever a Diretiva 2001/113/CE em conformidade no que diz respeito à denominação «citrinada».

O anexo II da Diretiva 2001/113/CE enumera os ingredientes adicionais que podem ser utilizados no fabrico dos produtos abrangidos pela diretiva. O sumo de citrinos pode ser utilizado como agente acidificante em doces, doces extra, geleias e geleias extra obtidos de outros tipos de frutos. Em comparação com o sumo não fabricado a partir de um produto concentrado, o sumo de citrinos na sua forma concentrada é menos volumoso e menos pesado para transportar, mais estável, pode ser conservado durante mais tempo e requer menos consumo de energia para evaporar o teor de água ao fabricar o produto final, seja doce ou geleia. A sua utilização na produção de doces, doces extra, geleias e geleias extra é, por conseguinte, mais sustentável do que o sumo de citrinos frescos. Desta forma, afigura-se adequado acrescentar o sumo de citrinos fabricado a partir de um produto concentrado à lista de ingredientes adicionais prevista no anexo II da Diretiva 2001/113/CE.

O anexo I, ponto 3, da Diretiva 2001/114/CE enumera os tratamentos autorizados para desidratar parcial ou totalmente os leites conservados. A fim de responder à evolução das necessidades dos consumidores, é importante autorizar um tratamento para produzir produtos lácteos desidratados sem lactose. Além disso, a denominação específica para a expressão «evaporated milk», em inglês, no anexo II dessa diretiva deverá ser alinhada com as normas internacionais definidas na norma do Codex relativa aos leites evaporados (Codex Stan 281-1971).

As Diretivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE contêm referências a atos revogados. A 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 foi revogada e substituída pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011. A Diretiva 89/107/CEE do Conselho, de 21 de dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana e a Diretiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de fevereiro de 1995, relativa aos aditivos alimentares com exceção dos corantes e dos edulcorantes foram revogadas e substituídas pelo Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares. Essas referências devem, portanto, ser substituídas por referências às disposições pertinentes do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 e do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.

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. Com vista a dar aos operadores tempo suficiente para se adaptarem aos novos requisitos, essas disposições nacionais que transpõem a presente diretiva só deverão ser aplicáveis 24 meses após a data de entrada em vigor da presente diretiva.

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 termo do prazo de transposição.

2023/0105 (COD)

Proposta de

DIRETIVA DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

que altera a Diretiva 2001/110/CE do Conselho relativa ao mel, a Diretiva 2001/112/CE do Conselho relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana, a Diretiva 2001/113/CE do Conselho relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana e a Diretiva 2001/114/CE do Conselho relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, 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],

Tendo em conta o parecer do Comité das Regiões[2],

Deliberando de acordo com o processo legislativo ordinário,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com os objetivos estabelecidos na Comunicação da Comissão, de 11 de dezembro de 2019, sobre o Pacto Ecológico Europeu, a Comissão adotou a Comunicação da Comissão, de 20 de maio de 2020, intitulada «Estratégia do Prado ao Prato para um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente» (a seguir designada por «Estratégia do Prado ao Prato»), onde anunciou medidas para um sistema alimentar da União mais saudável e sustentável. Entre essas medidas, a Comissão procura estimular a reformulação de produtos alimentares ricos em açúcares e facilitar a mudança para dietas saudáveis e sustentáveis. Além disso, a fim de capacitar os consumidores para fazerem escolhas alimentares informadas, saudáveis e sustentáveis, a Comissão anunciou também uma possível extensão das indicações obrigatórias de origem ou proveniência a determinados produtos, tendo, ao mesmo tempo, plenamente em conta os impactos no mercado interno.

(2) A Diretiva 2001/110/CE do Conselho[3] estabelece definições, denominações, regras comuns em matéria de composição e requisitos de rotulagem do mel.

(3) Atenta a estreita ligação entre a qualidade do mel e a sua origem e a necessidade de o consumidor não ser induzido em erro quanto à qualidade do produto, a Diretiva 2001/110/CE estabelece regras sobre a rotulagem da origem onde o mel foi colhido. Em especial, o artigo 2.º, n.º 4, da referida diretiva exige que seja indicado no rótulo o

---

1 JO C […] […], p. […].
2 JO C […] […], p. […].
3 Diretiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa ao mel (JO L 10 de 12.1.2002, p. 47).

país ou países de origem em que o mel foi colhido e prevê que, se o mel for originário de vários Estados-Membros ou países terceiros, a indicação obrigatória dos países de origem pode ser substituída por uma das seguintes indicações, consoante o caso: «mistura de méis UE», «mistura de méis não UE», «mistura de méis UE e não UE». As diferentes regras adotadas nesta base pelos Estados-Membros podem ter induzido os consumidores em erro e ter dificultado o funcionamento do mercado interno. À luz do objetivo da Estratégia do Prado ao Prato de ajudar os consumidores a fazer escolhas informadas, incluindo sobre a origem dos seus alimentos, e no interesse de preservar o funcionamento eficiente do mercado interno em toda a UE através de uma harmonização das regras de rotulagem, é conveniente rever as regras de rotulagem da origem do mel e dispor que o país ou países de origem deverão ser mencionados na embalagem. Dado o pequeno tamanho das embalagens que contêm apenas uma porção de mel (embalagens de pequeno-almoço) e as dificuldades técnicas resultantes afigura-se, por conseguinte, adequado isentar essas embalagens da obrigação de enumerar todos os países de origem se o mel for originário de mais de um país.

(4) A Diretiva 2001/112/CE do Conselho[4] estabelece os requisitos essenciais a cumprir no que respeita à produção, composição e rotulagem de sumos de frutos e de determinados produtos similares destinados à alimentação humana, a fim de proteger os interesses dos consumidores e de favorecer a livre circulação desses produtos.

(5) Em 2012, a Diretiva 2001/112/CE foi alterada pela Diretiva 2012/12/UE do Parlamento Europeu e do Conselho[5] para refletir as novas regras sobre os ingredientes autorizados, nomeadamente as relativas à adição de açúcares, que deixou de ser autorizada nos sumos de frutos. Atenta esta alteração dos requisitos de composição dos sumos de frutos, a indústria dos sumos de frutos foi autorizada a utilizar, durante apenas um ano, uma declaração de que nenhum sumo de frutos contém açúcares adicionados, a fim de informar os consumidores e permitir-lhes fazer uma distinção clara imediata entre sumos de frutos e outros produtos similares em termos da adição de açúcares nos produtos. Este curto período de tempo foi insuficiente para informar a sociedade de que, na sequência das novas regras sobre ingredientes autorizados, a adição de açúcares já não é autorizada nos sumos de frutos. Consequentemente, para alguns dos consumidores e profissionais de saúde, ainda não é claro que os sumos de frutos, ao contrário dos néctares de frutos, não podem conter açúcares adicionados.

(6) Por sua vez, em conformidade com o anexo I, parte II, ponto 2, travessão 5, da Diretiva 2001/112/CE, os néctares de frutos sem açúcares adicionados nem edulcorantes podiam ostentar a alegação nutricional «sem adição de açúcares» ou qualquer alegação suscetível de ter o mesmo significado para o consumidor, acompanhada da indicação «contém açúcares naturalmente presentes», enumeradas no anexo do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho[6]. Tal, juntamente com o facto de os sumos de frutos não poderem ostentar uma alegação nutricional sobre os açúcares nem a indicação «contém açúcares naturalmente presentes», pode ter induzido os consumidores em erro, uma vez que a investigação

---

4 Diretiva 2001/112/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana (JO L 10 de 12.1.2002, p. 58).

5 Diretiva 2012/12/UE 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 (JO L 115 de 27.4.2012, p. 1).

6 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 (JO L 404 de 30.12.2006, p. 9).

demonstrou que entre vários produtos com composição nutricional idêntica ou muito semelhante, o produto com uma alegação nutricional seria privilegiado.

(7) Por conseguinte, considerando, em especial, que os consumidores estão cada vez mais conscientes dos problemas de saúde ligados ao consumo de açúcares, é conveniente rever as regras relativas à utilização de declarações sobre o açúcar para sumos de frutos, a fim de permitir que os consumidores façam escolhas informadas. Afigura-se, portanto, adequado reintroduzir, sem limitação de tempo, a possibilidade de a indústria utilizar a declaração de que nenhum sumo de frutos contém açúcares adicionados.

(8) Em resultado do progresso técnico, foram ou estão a ser desenvolvidas novas técnicas de transformação para eliminar total ou parcialmente os açúcares naturalmente presentes em sumos de frutos e sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado, de modo a responder à crescente procura dos consumidores de produtos com um menor teor de açúcares. Esses produtos podem ser comercializados na União na medida em que cumpram toda a legislação pertinente. Contudo, os produtos em causa são obtidos através da aplicação de um tratamento que não é um dos tratamentos autorizados no anexo I, parte II, ponto 3, da Diretiva 2001/112/CE e o seu teor total de açúcares, conhecido como graduação Brix para uma solução aquosa, é inferior ao do sumo extraído do fruto. Consequentemente, não podem ostentar a denominação «sumo de frutos» ou «sumo de frutos fabricado a partir de um produto concentrado».

(9) Os produtos em causa estão cada vez mais disponíveis no mercado da União. A fim de facilitar a sua colocação no mercado interno, tendo também em conta a necessidade de encorajar a reformulação dos produtos para reduzir a quantidade de açúcares presentes nos sumos de frutos, importa criar uma nova categoria de produtos para sumos de frutos dos quais tenham sido total ou parcialmente eliminados açúcares naturalmente presentes, mantendo todas as outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais. Estes produtos devem ostentar a denominação «sumo de frutos com teor de açúcares reduzido» ou «sumo de frutos com teor de açúcares reduzido fabricado a partir de um produto concentrado» e ter uma graduação Brix inferior à do sumo extraído do fruto. A fim de assegurar a coerência com o Regulamento (CE) n.º 1924/2006, a redução do teor de açúcares deve ser de, no mínimo, 30 % em relação aos sumos de frutos e aos sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado. Por conseguinte, importa acrescentar a nova categoria de produtos ao anexo I, parte I, da Diretiva 2001/112/CE e estabelecer regras sobre os ingredientes autorizados para esses produtos, bem como os tratamentos e substâncias autorizados.

(10) Em conformidade com o anexo I da Diretiva 2001/112/CE, os néctares de frutos podem conter açúcares e/ou mel adicionados. Para apoiar a produção e comercialização de frutos, tendo simultaneamente em conta a necessidade de estimular a reformulação dos produtos para reduzir a quantidade de açúcares presentes nos néctares de frutos, há que reduzir a proporção de açúcares e/ou mel que pode ser adicionada aos néctares de frutos que são naturalmente baixos em acidez e de paladar agradável.

(11) O anexo I, parte II, ponto 3, da Diretiva 2001/112/CE regula os tratamentos e substâncias autorizados para os sumos de frutos e determinados produtos similares. A proteína das sementes de girassol é cada vez mais utilizada para consumo humano direto e demonstrou ser um instrumento eficaz para clarificar os sumos de frutos. A fim de ter em conta este progresso, é conveniente acrescentar as proteínas de sementes de girassol à lista de tratamentos e substâncias autorizados.

(12) O sumo extraído de cocos é cada vez mais comercializado e consumido na União. Em conformidade com o artigo 3.º, n.º 2, da Diretiva 2001/112/CE, a denominação legal desse produto é «sumo de coco». Contudo, a norma internacional refletida na norma geral do Codex relativa aos sumos e néctares de frutos (Codex Stan 247-2005), adotada pela Comissão do Codex Alimentarius durante a sua 28.ª sessão realizada de 4 a 9 de julho de 2005, indica que a denominação «água de coco» é sinónimo de «sumo de coco», que é extraído diretamente do coco sem espremer a polpa do coco. Para alinhar a Diretiva 2001/112/CE com essa norma internacional, afigura-se, por conseguinte, adequado acrescentar «água de coco» como uma denominação específica no anexo III da referida diretiva. A fim de garantir que a denominação específica possa ser facilmente compreendida por todos os consumidores da União, é conveniente prever a possibilidade de utilizar «água de coco» nas línguas oficiais da União. Além disso, como o sumo de coco pode ser obtido através da reconstituição do sumo de coco concentrado com água potável, é adequado definir uma graduação Brix mínima para este produto no anexo V da referida diretiva.

(13) A Diretiva 2001/113/CE do Conselho[7] estabelece os requisitos essenciais a cumprir em matéria de produção, composição e rotulagem de doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana.

(14) O artigo 2.º, n.º 4, da Diretiva 2001/113/CE exige a rotulagem obrigatória do teor de açúcares na rotulagem, a menos que a rotulagem inclua uma alegação nutricional relativa aos açúcares. Este requisito foi além das regras estabelecidas na Diretiva 90/496/CEE do Conselho[8], de acordo com a qual a inclusão de informações nutricionais nos géneros alimentícios pré-embalados era voluntária, a menos que fosse feita uma alegação nutricional; se esta alegação nutricional dissesse respeito aos açúcares, deveria incluir as quantidades de açúcar. A Diretiva 90/496/CEE foi revogada e substituída pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho[9]. Nos termos desse regulamento, a embalagem contém agora obrigatoriamente informações nutricionais. Por conseguinte, deixa de ser necessária uma disposição específica sobre a rotulagem do açúcar na Diretiva 2001/113/CE, pelo que é adequado suprimi-la.

(15) O anexo I, parte I, da Diretiva 2001/113/CE fixa a quantidade mínima de frutos a utilizar no fabrico de doce, geleia, doce extra ou geleia extra. A utilização das expressões «doce extra» e «geleia extra» é reservada aos produtos fabricados com uma quantidade de frutos superior à utilizada no «doce» e na «geleia», respetivamente. A parte II desse anexo estabelece o teor mínimo de resíduo seco solúvel (ou seja, os açúcares, quer naturalmente presentes nos frutos quer adicionados) para esses produtos e, a fim de ter em conta as tradições nacionais existentes no fabrico de doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha, permite aos Estados-Membros autorizar um teor mínimo inferior de resíduo seco solúvel.

---

7 Diretiva 2001/113/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, 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).

8 Diretiva 90/496/CEE do Conselho, de 24 de setembro de 1990, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios (JO L 276 de 6.10.1990, p. 40).

9 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).

(16) Quando a quantidade de frutos utilizados para o fabrico de doces e geleias é aumentada, a quantidade de açúcar adicionado necessária para atingir o teor mínimo de resíduo seco solúvel nestes produtos é reduzida. A fim de estimular a produção de doces com um maior teor de frutos e, assim, apoiar o mercado dos frutos, tendo simultaneamente em conta a necessidade de reduzir o teor de açúcares livres, há que aumentar a quantidade mínima de frutos a utilizar no fabrico de doces e doces extra prevista no anexo I da Diretiva 2001/113/CE. A fim de estimular a produção de geleias com um maior teor de frutos e, assim, apoiar o mercado dos frutos, há que aumentar a quantidade mínima de frutos a utilizar no fabrico de geleias e geleias extra prevista no anexo I da Diretiva 2001/113/CE. Do mesmo modo, com vista a ajudar os consumidores a fazerem escolhas alimentares mais informadas e saudáveis, é adequado autorizar a utilização das denominações reservadas definidas na parte I desse anexo para os produtos cujo teor de resíduo seco solúvel seja inferior a 60 %, mas que satisfaçam as condições aplicáveis à alegação nutricional «teor de açúcares reduzido» previstas no anexo do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 no que diz respeito ao teor de açúcares reduzido.

(17) O anexo I da Diretiva 2001/113/CE restringe o termo «citrinada» a uma preparação específica à base de citrinos. Contudo, em várias línguas oficiais da União, embora as denominações legais estabelecidas nesse anexo tenham sido utilizadas no comércio para designar os produtos nele referidos, a sociedade em geral utiliza indistintamente os termos equivalentes a «citrinada» e a «doce» para designar doces de frutos que não citrinos. A fim de ter em conta estas práticas, sempre que for o caso, é conveniente que os Estados-Membros possam autorizar a utilização do termo equivalente a «citrinada» para a denominação «doce». Para evitar confusões entre os consumidores, uma denominação inequívoca equivalente a «citrinada» deve ser utilizada em toda a União para o produto até agora definido como «citrinada» a fim de distinguir as duas categorias de produtos, o que está igualmente em conformidade com a norma internacional refletida na norma geral do Codex relativa aos doces, geleias e citrinadas (Codex Stan 296-2009), adotada pela Comissão do Codex Alimentarius durante a sua 32.ª sessão realizada de 29 de junho a 4 de julho de 2009, que estabelece uma distinção entre citrinada e um produto análogo à base de não citrinos. Por conseguinte, afigura-se adequado rever a referida diretiva em conformidade no que diz respeito à denominação «citrinada».

(18) O anexo II dessa diretiva enumera os ingredientes adicionais que podem ser utilizados no fabrico dos produtos abrangidos pela diretiva. O sumo de citrinos pode ser utilizado como agente acidificante em doces, doces extra, geleias e geleias extra obtidos de outros tipos de frutos. Em comparação com o sumo não fabricado a partir de um produto concentrado, o sumo de citrinos na sua forma concentrada é menos volumoso e menos pesado para transportar, mais estável, pode ser conservado durante mais tempo e requer menos consumo de energia para evaporar o teor de água ao fabricar o produto final, seja doce ou geleia. A sua utilização na produção de doces, doces extra, geleias e geleias extra é, por conseguinte, mais sustentável do que o sumo de citrinos frescos. Desta forma, afigura-se adequado acrescentar o sumo de citrinos fabricado a partir de um produto concentrado à lista de ingredientes adicionais prevista no referido anexo.

(19) A Diretiva 2001/114/CE do Conselho[10] estabelece definições e fixa regras comuns no que respeita à composição, às características de fabrico e à rotulagem de determinados leites conservados.

(20) O anexo I, ponto 3, da Diretiva 2001/114/CE enumera os tratamentos autorizados para desidratar parcial ou totalmente os leites conservados. A fim de responder à evolução das necessidades dos consumidores, é conveniente autorizar um tratamento para produzir produtos lácteos sem lactose. Além disso, a denominação específica para a expressão «evaporated milk», em inglês, no anexo II dessa diretiva deverá ser alinhada com as normas internacionais definidas na norma do Codex relativa aos leites evaporados (Codex Stan 281-1971).

(21) As Diretivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE contêm referências a atos revogados. A Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho[11] foi revogada e substituída pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011. A Diretiva 89/107/CEE do Conselho[12] e a Diretiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho[13] foram revogadas e substituídas pelo Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho[14]. É portanto conveniente substituir essas referências por referências às disposições pertinentes dos Regulamentos (UE) n.º 1169/2011 e (CE) n.º 1333/2008.

(22) Por conseguinte, as Diretivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE devem ser alteradas em conformidade.

(23) 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. Com vista a dar aos operadores tempo suficiente para se adaptarem aos novos requisitos, essas disposições nacionais que transpõem a presente diretiva só deverão ser aplicáveis 24 meses após a data de entrada em vigor da presente diretiva.

(24) 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,

---

[10] Diretiva 2001/114/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, destinados à alimentação humana (JO L 15 de 17.1.2002, p. 19).

[11] 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 (JO L 109 de 6.5.2000, p. 29).

[12] Diretiva 89/107/CEE do Conselho, de 21 de dezembro de 1988, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes aos aditivos que podem ser utilizados nos géneros destinados à alimentação humana (JO L 40 de 11.2.1989, p. 27).

[13] Diretiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de fevereiro de 1995, relativa aos aditivos alimentares com exceção dos corantes e dos edulcorantes (JO L 61 de 18.3.1995, p. 1).

[14] Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 16).

ADOTARAM A PRESENTE DIRETIVA:

Artigo 1.º

Alterações da Diretiva 2001/110/CE

O artigo 2.º da Diretiva 2001/110/CE é alterado do seguinte modo:

(1) O proémio passa a ter a seguinte redação:

«O Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho* é aplicável aos produtos definidos no anexo I da presente diretiva, sob as seguintes condições:

_____

* 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 (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).»;

(2) No n.º 4, as alíneas a) e b) passam a ter a seguinte redação:

«a) Deve-se indicar na rotulagem o país de origem em que o mel foi colhido. Se o mel for originário de mais de um país, os países de origem em que o mel tenha sido colhido devem ser indicados na rotulagem das embalagens que contenham mais de 25 g;

b) Para efeitos do disposto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011, nomeadamente nos seus artigos 12.º a 15.º, as menções a indicar nos termos da alínea a) do presente número serão consideradas menções obrigatórias nos termos do artigo 9.º do referido regulamento.».

Artigo 2.º

Alterações da Diretiva 2001/112/CE

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

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

(a) O proémio passa a ter a seguinte redação:

«O Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho* é aplicável aos produtos definidos no anexo I da presente diretiva, sob as seguintes condições:

_____

* 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 (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).»;

(b) No n.º 1, a alínea b) passa a ter a seguinte redação:

«b) Em alternativa às denominações referidas na alínea a), o anexo III contém uma lista das denominações específicas. As denominações enumeradas no anexo III, parte I, podem ser utilizadas na língua e nas condições nele definidas. As denominações enumeradas no anexo III, parte II, podem ser utilizadas na língua oficial da União do Estado-Membro em que o produto é colocado no mercado.»;

(c) É inserido o seguinte número:

«4. Sem prejuízo do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho**, a menção "nenhum sumo de frutos contém açúcares adicionados" pode figurar no rótulo no mesmo campo visual que as denominações referidas no anexo I, parte I, ponto 1, da presente diretiva.

** 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 (JO L 404 de 30.12.2006, p. 9).»;

(d) O n.º 6 passa a ter a seguinte redação:

«6. Sem prejuízo do disposto no artigo 22.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, no caso das misturas de sumos de frutos e de sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado e dos néctares de frutos fabricados total ou parcialmente a partir de um ou mais produtos concentrados, deve constar da rotulagem a indicação "proveniente de concentrado(s)" ou "parcialmente proveniente de concentrado(s)", consoante o caso. Esta indicação deve figurar na proximidade imediata da denominação do produto, em carateres claramente visíveis e destacada dos restantes elementos da rotulagem.»;

(2) O artigo 6.º passa a ter a seguinte redação:

«*Artigo 6.º*

Sem prejuízo do disposto no Regulamento (CE) n.º 1333/2008, só poderão ser utilizados no fabrico dos produtos definidos na parte I do anexo I os tratamentos e substâncias previstos na parte II do anexo I e as matérias-primas que obedeçam ao disposto no anexo II da presente diretiva. Além disso, os néctares de frutos deverão obedecer ao disposto no anexo IV da presente diretiva.»;

(3) Os anexos I e III são alterados de acordo com o anexo I da presente diretiva;

(4) No anexo V é inserida, por ordem alfabética, a seguinte linha:

«

Coco (*)	*Cocos nucifera*	4,5

».

Artigo 3.º

Alterações da Diretiva 2001/113/CE

A Diretiva 2001/113/CE é alterada do seguinte modo:

(1) O artigo 2.º é alterado do seguinte modo:

(a) O proémio passa a ter a seguinte redação:

«O Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho* é aplicável aos produtos definidos no anexo I da presente diretiva, sob as seguintes condições:

_____

* 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 (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).»;

(b) É suprimido o n.º 4;

(c) O n.º 6 passa a ter a seguinte redação:

«6. Quando o teor residual de dióxido de enxofre ou de um dos seus sais ultrapasse 10 mg/kg, a presença deste aditivo deve ser indicada na lista dos ingredientes, em derrogação do disposto no artigo 20.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.»;

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

«*Artigo 4.º*

Sem prejuízo do disposto no Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho**, só poderão ser utilizados no fabrico dos produtos definidos no anexo I os ingredientes enumerados no anexo II e as matérias-primas que obedeçam ao disposto no anexo III da presente diretiva.

_____

** Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares (JO L 354 de 31.12.2008, p. 16).»;

(3) O anexo I é alterado de acordo com o anexo II da presente diretiva;

(4) No anexo II, o terceiro travessão passa a ter a seguinte redação:

« – Sumo de citrinos, concentrado ou não: em produtos fabricados a partir de outros frutos: apenas nos doces, nos doces extra, nas geleias e nas geleias extra;»;

(5) No anexo III, parte B, ponto 1, o quarto travessão passa a ter a seguinte redação:

«— com exceção das matérias-primas utilizadas no fabrico de produtos "extra": utilização de dióxido de enxofre (E 220) ou dos seus sais (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 e E 227) como auxiliar de fabrico, desde que não se exceda o teor máximo de dióxido de enxofre fixado no Regulamento (CE) n.º 1333/2008 nos produtos definidos na parte I do anexo I.».

Artigo 4.º

Alterações da Diretiva 2001/114/CE

A Diretiva 2001/114/CE é alterada do seguinte modo:

(1) No artigo 3.º, o proémio passa a ter a seguinte redação:

«O Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho* é aplicável aos produtos definidos no anexo I da presente diretiva, sob as seguintes condições:

_____

* 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 (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18).»;

(2) No anexo I, ponto 3, é aditada a seguinte alínea:

«d) Redução do teor de lactose por conversão desta em glicose e galactose. As modificações da composição do leite na sequência deste tratamento só são admitidas se forem indicadas na embalagem do produto de modo claramente visível e legível e de maneira indelével. Contudo, esta indicação não exime da obrigatoriedade da rotulagem nutricional prevista pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011. Os Estados-Membros podem limitar ou proibir as modificações da composição do leite previstas na presente alínea d).»;

(3) No anexo II, a alínea a) passa a ter a seguinte redação:

«a) A expressão «evaporated milk», em inglês, designa o produto definido no ponto 1, alínea b), do anexo I.».

Artigo 5.º

Transposição

1. Os Estados-Membros adotam e publicam, o mais tardar até [Serviço das Publicações: inserir a data correspondente a 18 meses após data de entrada em vigor da presente diretiva], as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente diretiva. Os Estados-Membros devem comunicar imediatamente à Comissão o texto dessas disposições.

Os Estados-Membros devem aplicar as referidas disposições a partir de [Serviço das Publicações: inserir a data correspondente a 24 meses após data de entrada em vigor da presente diretiva].

As disposições adotadas pelos Estados-Membros devem fazer referência à presente diretiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. Os Estados-Membros estabelecem o modo como deve ser feita a referência.

2. Os Estados-Membros devem comunicar à Comissão o texto das principais disposições de direito interno que adotarem no domínio abrangido pela presente diretiva.

Artigo 6.º

Disposições transitórias

Os produtos colocados no mercado ou rotulados antes de … [Serviço das Publicações: inserir a data correspondente a 24 meses após data de entrada em vigor da presente diretiva], em conformidade com as Diretivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE, podem continuar a ser comercializados até ao esgotamento das existências.

Artigo 7.º

Entrada em vigor

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

Artigo 8.º

Destinatários

Os destinatários da presente diretiva são os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em

Pelo Parlamento Europeu	*Pelo Conselho*
A Presidente	*O Presidente*