2024/1438

24.5.2024

DIRETIVA (UE) 2024/1438 DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO

de 14 de maio de 2024

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],

Após consulta ao Comité das Regiões,

Deliberando de acordo com o processo legislativo ordinário [2],

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. Através dessas medidas, a Comissão procura, nomeadamente, estimular a reformulação no caso 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 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 qualidade e requisitos de rotulagem do mel.

(3) Atenta a estreita ligação entre a qualidade do mel e a sua origem e a necessidade de evitar que os consumidores sejam induzidos em erro quanto à qualidade do produto, a Diretiva 2001/110/CE estabelece regras sobre a rotulagem da origem com o propósito de indicar onde o mel foi colhido. Em especial, o artigo 2.º, n.º 4, da referida diretiva 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». As diferentes regras adotadas nesta base pelos Estados-Membros podem ter induzido os consumidores em erro e podem ter dificultado o funcionamento do mercado interno.

(4) Dado o especial interesse demonstrado pelos consumidores relativamente à origem geográfica do mel, à luz do objetivo da Estratégia do Prado ao Prato de capacitar os consumidores para fazerem escolhas informadas, nomeadamente no que diz respeito à origem dos seus alimentos, e a bem da preservação do funcionamento eficiente do mercado interno em toda a União através da harmonização das regras de rotulagem, é conveniente rever as regras de rotulagem da origem do mel. A presente diretiva deverá exigir, como regra geral, que o país ou países de origem sejam indicados no rótulo por ordem decrescente juntamente com a percentagem de cada origem, no caso de misturas, com uma tolerância de 5 % para cada parte individual da mistura, calculada com base na documentação de rastreabilidade do operador.

[1] JO C, C/2023/881, 8.12.2023, ELI: http://data.europa.eu/eli/C/2023/881/oj

[2] Posição do Parlamento Europeu de 10 de abril de 2024 (ainda não publicada no Jornal Oficial) e decisão do Conselho de 24 de abril de 2024.

[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).

(5) No entanto, a fim de assegurar um certo grau de flexibilidade, os Estados-Membros deverão poder prever que, no caso de misturas de mel com mais de quatro países de origem diferentes, seja permitido indicar em termos de percentagem apenas as quatro maiores partes, desde que estas representem, em conjunto, mais de 50 % do total. Os restantes países de origem deverão ser indicados por ordem decrescente, como no caso em que a regra geral é aplicada. Esta flexibilidade não interfere com a livre circulação do mel rotulado em conformidade com a regra geral, uma vez que a regra geral prevê que seja dada aos consumidores uma informação mais completa. Decorre da relação entre a regra geral e esta flexibilidade que, quando haja mais de quatro países de origem em que as quotas do quinto ou seguintes países de origem sejam idênticas à quarta, não é possível indicar apenas as quatro maiores quotas, pelo que se deverá aplicar a regra geral.

(6) Tendo em conta o tamanho reduzido das embalagens que contêm apenas uma porção de mel de 30 g ou menos e as dificuldades técnicas daí resultantes, é conveniente prever, no caso das misturas de mel, que, em vez do nome completo dos países de origem, possa ser utilizado um código normalizado e internacionalmente conhecido, a saber, a norma internacional ISSO 3166, que define códigos de letras internacionalmente reconhecidos para referir os países. Em especial, a utilização do código de duas letras alfa-2, recomendado pela Organização Internacional de Normalização como código de finalidade geral, é adequado para resolver as dificuldades técnicas decorrentes do tamanho reduzido das embalagens.

(7) No plano de controlo da autenticidade do mel (2015-2017) e na ação «From the Hives» (Das colmeias) (2021-2022), ambos coordenados pela Comissão, salienta-se que se suspeita que uma elevada percentagem de mel colocado no mercado da União seja adulterado. É necessário assegurar a disponibilidade de métodos de análise harmonizados para detetar a adulteração do mel produzido e comercializado na União. Por conseguinte, deverão ser atribuídas competências de execução à Comissão no que diz respeito ao desenvolvimento desses métodos uniformes, além das competências de execução em vigor a que se refere o artigo 4.º, n.º 1, da Diretiva 2001/110/CE. Essas competências deverão ser exercidas nos termos do Regulamento (UE) n.º 182/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho ([4]). É conveniente fixar um prazo específico para o exercício dessas competências.

(8) Determinados tratamentos térmicos podem resultar na degradação dos constituintes do mel, em especial das enzimas. O pólen, que é um constituinte essencial do mel e constitui uma ligação à sua origem botânica, pode dar indicações sobre a origem geográfica do mel. A fim de assegurar práticas comerciais leais e proteger os interesses dos consumidores, o poder de adotar atos em conformidade com o artigo 290.º do Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia (TFUE) deverá ser delegado na Comissão no que diz respeito aos critérios para determinar a origem floral, vegetal ou geográfica do mel e para assegurar que o mel colocado no mercado está em conformidade com a Diretiva 2001/110/CE, em particular para evitar a desativação das enzimas e para assegurar que o pólen não seja significativamente removido.

(9) A fim de proteger os interesses dos consumidores, limitar tanto quanto possível a fraude relacionada com produtos adulterados que não correspondem à designação de «mel», permitir a validação das informações prestadas sobre a origem e a qualidade do mel e proporcionar a máxima transparência, o poder de adotar atos em conformidade com o artigo 290.º do TFUE deverá ser delegado na Comissão no que diz respeito à introdução de requisitos de rastreabilidade que garantam a disponibilidade e o acesso a informações essenciais sobre a origem do mel, incluindo o país de origem, na cadeia de abastecimento da União, desde o produtor da colheita ou importador até aos consumidores. São necessários requisitos de rastreabilidade harmonizados para o mel produzido na União e importado para a União, a fim de permitir que as autoridades competentes dos Estados-Membros façam o rastreio de toda a cadeia de abastecimento, pelo menos até à primeira etapa dentro das fronteiras da União. Essas regras não deverão gerar mais encargos administrativos para os produtores, devendo, ao invés, permitir que os consumidores e as autoridades de controlo rastreiem mais facilmente todo o percurso do mel, desde a colheita até ao envasilhamento na União. Por conseguinte, através dos novos requisitos de rastreabilidade do mel deverão poder garantir-se informação exata sobre a origem do mel e a sua autenticidade na sua cadeia de abastecimento. Tendo em vista um sistema de rastreabilidade, e a fim de formular os requisitos mais adequados, nomeadamente no que diz respeito à análise das soluções ou métodos digitais disponíveis, incluindo, se for caso disso, um código identificador único ou técnicas semelhantes, a Comissão deverá realizar um estudo de viabilidade.

([4]) Regulamento (UE) n.º 182/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de fevereiro de 2011, que estabelece as regras e os princípios gerais relativos aos mecanismos de controlo pelos Estados-Membros do exercício das competências de execução pela Comissão (JO L 55 de 28.2.2011, p. 13).

(10) Aquando da adoção desses atos delegados, é particularmente importante que a Comissão proceda às consultas adequadas durante os trabalhos preparatórios, inclusive a nível de peritos, e que essas consultas sejam conduzidas de acordo com os princípios estabelecidos no Acordo Interinstitucional, de 13 de abril de 2016, sobre legislar melhor ([5]). Em particular, a fim de assegurar a igualdade de participação na preparação dos atos delegados, o Parlamento Europeu e o Conselho recebem todos os documentos ao mesmo tempo que os peritos dos Estados-Membros, e os respetivos peritos têm sistematicamente acesso às reuniões dos grupos de peritos da Comissão que tratem da preparação dos atos delegados.

(11) A fim de apoiar a Comissão com os melhores conhecimentos técnicos disponíveis, deverá ser criada uma plataforma. Essa plataforma deverá, nomeadamente, formular recomendações para um sistema de rastreabilidade da União que garanta a disponibilidade e o acesso a informações essenciais sobre a origem do mel, incluindo, se for caso disso, o país de origem, o ano de produção e um identificador único do produtor, na cadeia de abastecimento da União, desde o produtor da colheita ou do importador até ao consumidor. Deverá igualmente apoiar a futura criação de um laboratório de referência da União para o mel, a fim de melhorar os controlos e detetar a adulteração no mel através de métodos harmonizados e testar sistematicamente o mel utilizando os mais recentes métodos de teste para comprovar a autenticidade e a qualidade do mel.

(12) A Diretiva 2001/112/CE do Conselho ([6]) 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.

(13) Em 2012, a Diretiva 2001/112/CE foi alterada pela Diretiva 2012/12/UE do Parlamento Europeu e do Conselho ([7]) 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 essa alteração dos requisitos de composição dos sumos de frutos, a indústria dos sumos de frutos teve a possibilidade de utilizar, durante apenas um ano, uma menção de que nenhum sumo de frutos contém açúcares adicionados, a fim de informar os consumidores e permitir-lhes fazer uma distinção clara e imediata entre sumos de frutos e determinados outros produtos similares em termos da adição de açúcares nos produtos. Esse curto período de tempo foi insuficiente para informar os consumidores de que, na sequência das novas regras sobre ingredientes autorizados, a adição de açúcares já não é autorizada nos sumos de frutos. Em conformidade com a parte II, ponto 2, quinto travessão, do anexo I da Diretiva 2001/112/CE, os néctares de frutos que não contenham açúcares adicionados nem edulcorantes podem 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». Consequentemente, 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. Tal pode ter induzido os consumidores em erro, uma vez que a investigação demonstrou que, quando deva ser feita uma escolha entre vários produtos com uma composição nutricional idêntica ou muito semelhante, são preferidos os produtos que ostentam uma alegação nutricional.

(14) 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 menções sobre os açúcares para sumos de frutos, a fim de permitir que os consumidores façam escolhas informadas. Por conseguinte, é adequado criar uma regra especial para a utilização voluntária de uma menção indicando que os sumos de frutos contêm apenas açúcares naturalmente presentes. Essa menção destina-se a indicar as características que resultam da definição de sumos de frutos prevista na Diretiva 2001/112/CE, e dos ingredientes autorizados para os sumos de frutos aí identificados. A introdução dessa menção apresenta aos consumidores informações verdadeiras e exatas, em conformidade com os objetivos de os informar sobre as características nutricionais dos produtos e de facilitar a distinção entre sumos de frutos, por um lado, e néctares de frutos, por outro, e permitir aos consumidores fazer escolhas informadas.

(15) 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 enumerados na parte II, ponto 3, do anexo I da Diretiva 2001/112/CE, e o seu teor total de açúcares é inferior ao do sumo extraído do fruto. Consequentemente, não podem ostentar a denominação «sumo de frutos», «sumo de frutos concentrado» ou «sumo de frutos fabricado a partir de um produto concentrado».

([5]) JO L 123 de 12.5.2016, p. 1.
([6]) 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).
([7]) 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).

(16) Os produtos em causa estão cada vez mais disponíveis no mercado da União. A fim de facilitar a colocação desses produtos no mercado interno e permitir a reformulação e inovação do produto, e sem prejuízo da legislação aplicável da União, deverá ser criada uma nova categoria de produtos para sumos de frutos cujos açúcares naturalmente presentes tenham sido reduzidos, conservando simultaneamente os valores médios das outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos obtidos a partir dos frutos de que provém. Deverá ser possível a esses produtos ostentar a denominação «sumo de frutos com teor de açúcares reduzido», «sumo de frutos com teor de açúcares reduzido fabricado a partir de um produto concentrado» ou «sumo de frutos concentrado com teor de açúcares reduzido». A fim de assegurar a coerência com o Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho ([8]), a redução do teor de açúcares deverá ser de pelo menos 30 % em relação ao teor médio dos sumos de frutos, sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado e sumos de frutos concentrados dos quais estes produtos provêm, respetivamente. Por conseguinte, é adequado incluir essas novas categorias de produtos na parte I do anexo I da Diretiva 2001/112/CE, bem como estabelecer regras sobre os ingredientes autorizados para esses produtos e sobre os processos e substâncias autorizados na parte II desse anexo. Tal como no caso de outros tipos de sumos de frutos, a utilização de edulcorantes ou a adição de ingredientes com propriedades edulcorantes não deverá ser permitida para essas novas categorias de produtos.

(17) Em conformidade com o anexo I da Diretiva 2001/112/CE, os néctares de frutos podem conter açúcares ou, mel, ou ambos, 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 ou mel que pode ser adicionada aos néctares de frutos que são naturalmente baixos em acidez e de paladar agradável.

(18) Após a transposição da presente diretiva, caberá aos produtores das novas categorias de sumos de frutos, a saber, os sumos de frutos com teor de açúcares reduzido, os sumos de frutos concentrados com teor de açúcares reduzido e os sumos de frutos com teor de açúcares reduzido fabricados a partir de um produto concentrado, utilizar os processos autorizados de modo que o produto final satisfaça as características exigidas pela Diretiva 2001/112/CE. No entanto, a fim de alcançar os objetivos da Diretiva 2001/112/CE, com a redação que lhe é dada pela presente diretiva, a esse respeito, o poder de adotar atos em conformidade com o artigo 290.º do TFUE deverá ser delegado na Comissão no que se refere ao estabelecimento de regras relativas às características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais dos produtos com baixo teor de açúcares em causa, bem como à utilização dos processos autorizados para reduzir a quantidade de açúcares. É particularmente importante que a Comissão proceda às consultas adequadas durante os trabalhos preparatórios, inclusive a nível de peritos, e que essas consultas sejam conduzidas de acordo com os princípios estabelecidos no Acordo Interinstitucional, de 13 de abril de 2016, sobre legislar melhor. Em particular, a fim de assegurar a igualdade de participação na preparação dos atos delegados, o Parlamento Europeu e o Conselho recebem todos os documentos ao mesmo tempo que os peritos dos Estados-Membros, e os respetivos peritos têm sistematicamente acesso às reuniões dos grupos de peritos da Comissão que tratem da preparação dos atos delegados.

(19) A fim de assegurar condições uniformes para a execução da presente diretiva, deverão ser atribuídas competências de execução à Comissão no que diz respeito aos métodos de análise destinados a assegurar o cumprimento das características relativas à composição de determinados tipos de sumos de frutos comercializados na União. Essas competências deverão ser exercidas nos termos do Regulamento (UE) n.º 182/2011.

(20) À luz do Pacto Ecológico e do objetivo da Estratégia do Prado ao Prato de ajudar os consumidores a fazerem escolhas informadas, e tendo em conta o elevado interesse dos consumidores em rotulagem que indica a origem dos alimentos, a Comissão deverá, o mais tardar 36 meses após a entrada em vigor da presente diretiva, apresentar ao Parlamento Europeu e ao Conselho um relatório que contenha uma avaliação da viabilidade das diferentes possibilidades da rotulagem que indique o país ou países de origem onde o fruto ou frutos utilizados no fabrico de sumo de frutos e de polme de frutos foram colhidos, acompanhado, se for caso disso, de uma proposta legislativa.

(21) A parte II, ponto 3, do anexo I 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 esse progresso em conta, é conveniente acrescentar as proteínas de sementes de girassol à lista de tratamentos e substâncias autorizados.

([8]) 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).

(22) 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 (CXS 247-2005) 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. Por conseguinte, é adequado aditar «água de coco» como 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 fabricado a partir de um produto concentrado 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.

(23) A Diretiva 2001/113/CE do Conselho ([9]) estabelece os requisitos essenciais em matéria de produção, composição e rotulagem de doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana.

(24) O artigo 2.º, n.º 4, da Diretiva 2001/113/CE prevê a indicação obrigatória do teor de açúcares na rotulagem, a menos que a rotulagem inclua uma alegação nutricional relativa aos açúcares. Esse requisito foi além das regras estabelecidas na Diretiva 90/496/CEE do Conselho ([10]), a qual previa que a inclusão de informações nutricionais nos géneros alimentícios pré-embalados era voluntária, a menos que fosse feita uma alegação nutricional e que, se esta alegação nutricional dissesse respeito aos açúcares, deveria incluir as quantidades de açúcares. A Diretiva 90/496/CEE foi revogada e substituída pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho ([11]). Nos termos desse regulamento, a embalagem contém agora obrigatoriamente informações nutricionais. Por conseguinte, deixa de ser necessária uma disposição específica sobre a rotulagem no que respeita aos açúcares na Diretiva 2001/113/CE, pelo que é adequado suprimi-la.

(25) À luz do Pacto Ecológico e do objetivo da Estratégia do Prado ao Prato de ajudar os consumidores a fazerem escolhas informadas, e tendo em conta o elevado interesse dos consumidores em rotulagem que indique a origem dos alimentos, a Comissão deverá, o mais tardar 36 meses após a entrada em vigor da presente diretiva, apresentar ao Parlamento Europeu e ao Conselho um relatório que contenha uma avaliação da viabilidade das diferentes possibilidades de rotulagem que indique o país ou países de origem onde o fruto ou frutos utilizados no fabrico de doces, geleias, citrinadas e creme de castanha foram colhidos, acompanhado, se for caso disso, de uma proposta legislativa.

(26) A parte I do anexo 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.

(27) 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 nesses produtos é reduzida. A fim de estimular a produção de doces e geleias com um maior teor de frutos e, assim, apoiar o mercado dos frutos, tendo simultaneamente em conta a necessidade de reduzir a quantidade de açúcares livres, há que aumentar a quantidade mínima de frutos a utilizar no fabrico de doces e geleias 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.

([9]) 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).

([10]) 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).

([11]) 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).

(28) O anexo I da Diretiva 2001/113/CE restringe o termo correspondente ao inglês «marmalade» («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, os consumidores usam comummente os termos correspondentes aos termos ingleses «marmalade» e «jam» indistintamente para designar doces de frutos que não citrinos. A fim de ter em conta esse uso comum pelos consumidores, se tal uso existir, e tendo em conta que a denominação harmonizada continua a ser o termo «doce», os Estados-Membros deverão poder autorizar, no seu território, a utilização do termo correspondente ao inglês «marmalade» como denominação do produto «doce» no caso de doces de frutos que não sejam citrinos. Por conseguinte, a fim de evitar confundir os consumidores, o termo correspondente ao inglês «citrus marmalade» — no qual o equivalente a «citrus» pode ser substituído pelo concreto nome do citrino ou das frutas utilizadas — deverá ser utilizado em toda a União para designar o produto que até à data era designado pelo termo correspondente ao inglês «marmalade», de modo a distinguir as duas categorias de produtos. Por conseguinte, afigura-se adequado rever a referida diretiva em conformidade no que diz respeito às denominações correspondentes a «marmalade» e «citrus marmalade».

(29) No entanto, nos Estados-Membros que não recorram à possibilidade de utilizar o termo correspondente ao termo inglês «marmalade» como denominação do produto «doce» porque os consumidores nesse Estado-Membro não usam esses termos como equivalentes, deverá permanecer possível, no caso da citrinada fabricada a partir de três ou mais citrinos, autorizar no território desse Estado-Membro a utilização da indicação «citrinada de mistura de frutos» ou «citrinada de [x] frutos», em que x é o número de frutos utilizados.

(30) O anexo II da Diretiva 2001/113/CE enumera os ingredientes adicionais que podem ser utilizados no fabrico dos produtos abrangidos por essa diretiva. O sumo de citrinos pode ser utilizado como um agente acidificante em doces, doces extra, geleias e geleias extra obtidos de outros tipos de frutos. Em comparação com o sumo que não é fabricado a partir de um produto concentrado, o sumo de frutos 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 frutos frescos. Por conseguinte, é adequado especificar nesse anexo que, nos casos em que são autorizados sumos específicos para utilização nas diferentes categorias de doces, doces extra, geleias e geleias extra, estes podem ser utilizados sob forma concentrada.

(31) A utilização de aditivos alimentares é atualmente regulada pelo Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho ([12]), que contém disposições específicas relativas ao doce e ao doce extra. Por conseguinte, é adequado suprimir o quarto travessão da parte B, ponto 1, do anexo III da Diretiva 2001/113/CE e alterar o seu anexo II em conformidade.

(32) A Diretiva 2001/114/CE do Conselho ([13]) estabelece definições e fixa regras comuns no que respeita à composição, às características de fabrico e à rotulagem de determinados leites conservados.

(33) O ponto 3 do anexo I 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 reduzir o nível de lactose nos produtos lácteos. Além disso, a denominação específica para a expressão «evaporated milk», em inglês, no anexo II dessa diretiva deverá ser consistente com as normas internacionais definidas na norma do Codex relativa aos leites evaporados (CXS 281-1971).

(34) 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 ([14]) foi revogada e substituída pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011. A Diretiva 89/107/CEE do Conselho ([15]) e a Diretiva 95/2/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ([16]) foram revogadas e substituídas pelo Regulamento (CE) n.º 1333/2008. A Diretiva 98/83/CE do Conselho ([17]) foi revogada e substituída pela Diretiva (UE) 2020/2184 do Parlamento Europeu e do Conselho ([18]). É portanto conveniente substituir essas referências por referências às disposições pertinentes do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 e do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 e da Diretiva (UE) 2020/2184.

([12]) 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).

([13]) 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).

([14]) 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).

([15]) 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).

([16]) 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).

([17]) Diretiva 98/83/CE do Conselho, de 3 de novembro de 1998, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano (JO L 330 de 5.12.1998, p. 32).

([18]) Diretiva (UE) 2020/2184 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2020, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano (JO L 435 de 23.12.2020, p. 1).

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

(36) 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. A fim de 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.

(37) 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 permitir que esses produtos sejam comercializados durante um período limitado para além do prazo de transposição.

(38) Uma vez que o objetivo da presente diretiva, a saber, alterar as regras da União em matéria de composição e rotulagem do mel, sumos de frutos, doces e geleias de frutos e citrinadas e determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, não podem ser suficientemente alcançados pelos Estados-Membros, mas podem, devido à dimensão e aos efeitos da presente diretiva, ser mais bem alcançados a nível da União, a União pode adotar medidas, em conformidade com o princípio da subsidiariedade consagrado no artigo 5.º do Tratado da União Europeia. Em conformidade com o princípio da proporcionalidade consagrado no mesmo artigo, a presente diretiva não excede o necessário para atingir aquele objetivo,

ADOTARAM A PRESENTE DIRETIVA:

Artigo 1.º

Alteração da Diretiva 2001/110/CE

A Diretiva 2001/110/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, 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).»;

b) O n.º 2 passa a ter a seguinte redação:

«2. As denominações a que se referem os pontos 2 e 3 do anexo I são reservadas aos produtos neles definidos e são utilizadas no comércio para designar esses produtos. Essas denominações podem ser substituídas pela simples denominação "mel", exceto no caso do mel em favos, do mel com pedaços de favos e do mel para uso industrial.

Todavia:

a) No caso do mel para uso industrial, devem figurar na rotulagem, na proximidade da denominação, os termos "apenas para uso culinário";

b) Salvo no que se refere ao mel para uso industrial, essas denominações podem ser completadas por indicações relativas:

— à origem floral ou vegetal do produto, se este provier total ou principalmente da origem indicada e possuir as características organoléticas, físico-químicas e microscópicas de tal origem,

— à origem regional, territorial ou topográfica do produto, se este provier na sua totalidade da origem indicada,

— a critérios de qualidade específicos;»;

c) O n.º 4 passa a ter a seguinte redação:

«4) a) Deve indicar-se na rotulagem o país de origem em que o mel tenha sido 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 no rótulo no campo visual principal, por ordem decrescente da sua percentagem em peso, juntamente com a percentagem que cada um desses países de origem representa. Deve ser permitida uma tolerância de 5 % para cada parte individual da mistura, calculada com base na documentação de rastreabilidade do operador.

No entanto, os Estados-Membros podem prever que, no que diz respeito ao mel colocado no mercado no seu território, se o número de países de origem do mel numa mistura for superior a quatro e as quatro maiores partes representarem mais de 50 % da mistura, seja permitido indicar com a percentagem apenas essas quatro maiores partes, e que os restantes países de origem sejam indicados por ordem decrescente, sem uma percentagem.

No caso de embalagens contendo quantidades líquidas de mel inferiores a 30 gramas, os nomes dos países de origem podem ser substituídos por um código de duas letras, em conformidade com a última versão da norma internacional ISO 3166-1, código de duas letras (alfa-2), em vigor;

b) As menções a indicar nos termos da alínea a) do presente número são consideradas menções obrigatórias nos termos do artigo 9.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011;»;

2) Os artigos 3.º e 4.º passam a ter a seguinte redação:

«*Artigo 3.º*

No caso do mel para uso industrial, os recipientes de mel a granel, as embalagens e a documentação de venda devem indicar claramente a denominação completa do produto, conforme previsto no ponto 3 do anexo I.

Artigo 4.º

A Comissão pode, tendo em conta as normas internacionais e o progresso técnico, adotar atos de execução que estabeleçam os métodos de análise para verificar se o mel cumpre a presente diretiva.

A Comissão adota, até 14 de junho de 2028, tendo em conta as normas internacionais e o progresso técnico, atos de execução que estabeleçam os métodos de análise para deteção de mel adulterado.

Os atos de execução referidos no presente artigo são adotados pelo procedimento de exame a que se refere o artigo 7.º, n.º 2.

Até à aprovação dos atos de execução pertinentes, os Estados-Membros devem, sempre que possível, utilizar métodos de análise validados e internacionalmente reconhecidos, como os aprovados pelo *Codex Alimentarius*, para verificar o cumprimento da presente diretiva.»;

3) São inseridos os seguintes artigos:

«*Artigo 4.º-A*

1. A fim de assegurar práticas comerciais leais e proteger os interesses dos consumidores, a Comissão fica habilitada a adotar atos delegados, nos termos do artigo 6.º, para completar a presente diretiva, definindo os seguintes pontos:

a) O critério de "principalmente", respeitante à origem floral ou vegetal do mel, a que se refere o artigo 2.º, ponto 2, segundo parágrafo, alínea b), primeiro travessão;

b) Os critérios de composição a fim de garantir que o mel, com exceção do mel para uso industrial conforme definido no ponto 3 do anexo I, que é colocado no mercado como mel ou utilizado num produto destinado ao consumo humano não foi aquecido nem tratado de modo que as enzimas naturais tenham sido destruídas ou significativamente desativadas, tendo em conta o índice de invertase;

c) Os critérios para garantir e verificar que o pólen não é retirado do mel e que o conteúdo absoluto de pólen e o espectro polínico não são modificados no mel, com exceção do mel para uso industrial definido no ponto 3 do anexo I, quando colocado no mercado como mel ou utilizado num produto destinado ao consumo humano, tendo em conta o teor de pólen, a dimensão mínima do pólen e a abertura da malha dos filtros;

d) O teor mínimo de pólen no mel para uso industrial após a eliminação de matérias orgânicas ou inorgânicas estranhas;

e) Os métodos e critérios para determinar o local onde o mel foi colhido e os requisitos de rastreabilidade aplicáveis ao mel a nível da União, desde o produtor da colheita ou importador até ao consumidor.

A Comissão adota os atos delegados referidos nas alíneas b) a e) do primeiro parágrafo até 14 de junho de 2029.

Antes de adotar esses atos delegados, a Comissão realiza estudos de viabilidade. No estudo de viabilidade realizado relativo ao primeiro parágrafo, alínea e), a Comissão deve incluir uma análise das soluções ou métodos digitais disponíveis, incluindo, se for caso disso, um código identificador único ou técnicas semelhantes.

A Comissão deve estabelecer, nos atos delegados a que se refere o primeiro parágrafo, medidas transitórias adequadas para os produtos colocados no mercado antes da data de aplicação desses atos delegados.

2. A Comissão fica habilitada a adotar atos delegados nos termos do artigo 6.º para alterar o anexo II através da adaptação dos critérios de composição enumerados nesse anexo aos critérios estabelecidos nos atos delegados a que se refere o n.º 1, primeiro parágrafo, alínea b), do presente artigo.

Artigo 4.º-B

1. É criada uma plataforma composta pelos seguintes elementos:

a) Representantes dos Estados-Membros, autoridades competentes e laboratórios designados;

b) Peritos que representem as partes interessadas pertinentes da cadeia de abastecimento do mel;

c) Peritos que representem a sociedade civil;

d) Peritos designados a título pessoal que tenham conhecimentos e experiência comprovados nos domínios abrangidos pela presente diretiva;

e) Peritos representantes do setor académico, incluindo universidades, institutos de investigação e outras organizações científicas.

2. A plataforma deve:

a) Recolher dados sobre métodos que permitam melhorar os controlos da autenticidade do mel, nomeadamente métodos para detetar a adulteração do mel, tendo em vista a sua possível harmonização;

b) Formular recomendações para um sistema de rastreabilidade da União, com vista a rastrear o mel até ao produtor da colheita ou importador;

c) Formular recomendações sobre a eventual necessidade de atualizar os critérios de composição e outros parâmetros de qualidade estabelecidos na presente diretiva;

d) Formular recomendações com vista à criação de um laboratório de referência da União.

3. A plataforma é presidida pela Comissão. A Comissão adota regras sobre a composição e os métodos de trabalho da plataforma. A Comissão pode convidar *ad hoc* peritos com conhecimentos especializados específicos.»;

4) O anexo I é alterado do seguinte modo:

a) No ponto 2, alínea b), a subalínea viii) é suprimida;

b) No ponto 3, o terceiro travessão é substituído pelos seguintes travessões:

«— ter sido sobreaquecido, ou

— ter sido obtido por um processo de eliminação de matérias orgânicas ou inorgânicas estranhas à sua composição que retire uma parte importante do pólen.».

Artigo 2.º

Alteração 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, 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).»;

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. Quando um operador utiliza as denominações enumeradas na parte I do anexo III, as mesmas são utilizadas na língua e nas condições nele definidas. No que diz respeito às denominações constantes da parte II do anexo III, o Estado-Membro em que o produto é colocado no mercado pode impor que essas designações sejam utilizadas numa ou mais línguas oficiais da União.»;

c) É inserido o seguinte número:

«4. A menção "os sumos de frutos contêm apenas açúcares naturalmente presentes" pode figurar no rótulo no mesmo campo visual que a denominação dos produtos referidos na parte I, ponto 1, do anexo I.»;

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 dos sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado ou dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido fabricados a partir de um produto concentrado com sumos de frutos ou com sumos de frutos com teor de açúcares reduzido, bem como 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*

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. Além disso, os néctares de frutos deverão obedecer ao disposto no anexo IV.»;

3) O artigo 7.º é alterado do seguinte modo:

a) O parágrafo único é numerado como n.º 1;

b) São aditados os seguintes números:

«2. A Comissão fica habilitada a adotar atos delegados nos termos do artigo 7.º-A a fim de completar a presente diretiva, estabelecendo regras relativas às características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais dos produtos enumerados na parte I, ponto 6, alíneas a) e b), e ponto 7, do anexo I e à utilização dos processos autorizados para reduzir os açúcares a que se refere a parte II, ponto 3, desse anexo.

3. A Comissão pode adotar atos de execução que estabeleçam os métodos de análise, tendo em conta as normas internacionais e o progresso técnico, para verificar se os produtos enumerados na parte I, ponto 1, alíneas a) e b), ponto 2, ponto 6, alíneas a) e b), e ponto 7, do anexo I estão em conformidade com a presente diretiva.

Os referidos atos de execução são adotados pelo procedimento de exame a que se refere o artigo 7.º-B, n.º 2.

Até à aprovação dos atos de execução pertinentes, os Estados-Membros devem, sempre que possível, utilizar métodos de análise validados e internacionalmente reconhecidos, como os aprovados pelo *Codex Alimentarius*, para verificar o cumprimento do disposto na presente diretiva.»;

4) O artigo 7.º-A é alterado do seguinte modo:

a) O n.º 2 passa a ter a seguinte redação:

«2. O poder de adotar atos delegados referido no artigo 7.º, n.º 1, é conferido à Comissão por um prazo de cinco anos a contar de 28 de outubro de 2013. A Comissão elabora um relatório relativo à delegação de poderes pelo menos nove meses antes do final do prazo de cinco anos. A delegação de poderes é tacitamente prorrogada por períodos de igual duração, salvo se o Parlamento Europeu ou o Conselho a tal se opuserem pelo menos três meses antes do final de cada prazo.

O poder de adotar atos delegados referido no artigo 7.º, n.º 2, é conferido à Comissão por um prazo de cinco anos a contar de 13 de junho de 2024. A Comissão elabora um relatório relativo à delegação de poderes pelo menos nove meses antes do final do prazo de cinco anos. A delegação de poderes é tacitamente prorrogada por períodos de igual duração, salvo se o Parlamento Europeu ou o Conselho a tal se opuserem pelo menos três meses antes do final de cada prazo.»;

b) No n.º 3, as palavras «artigo 7.º» são substituídas pelas palavras «artigo 7.º, n.ºs 1 e 2»;

c) No n.º 5, as palavras «artigo 7.º» são substituídas pelas palavras «artigo 7.º, n.ºs 1 e 2».

5) São inseridos os seguintes artigos:

«Artigo 7.º-B

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal criado pelo artigo 58.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 178/2002 a respeito do artigo 7.º, n.º 3, da presente diretiva. Este comité é um comité na aceção do Regulamento (UE) n.º 182/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho (*) .

2. Caso se remeta para o presente número, aplica-se o artigo 5.º do Regulamento (UE) n.º 182/2011.

Na falta de parecer do comité, a Comissão não adota o projeto de ato de execução, aplicando-se o artigo 5.º, n.º 4, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 182/2011.

Artigo 7.º-C

O mais tardar 14 de junho de 2027, a Comissão apresenta ao Parlamento Europeu e ao Conselho um relatório com uma avaliação da viabilidade das diferentes possibilidades de rotulagem indicando o país ou países de origem onde o fruto ou frutos utilizados no fabrico de sumo de frutos ou de polme de frutos foram colhidos. Esse relatório deve ser acompanhado, se for caso disso, de uma proposta legislativa.

(*) Regulamento (UE) n.º 182/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de fevereiro de 2011, que estabelece as regras e os princípios gerais relativos aos mecanismos de controlo pelos Estados-Membros do exercício das competências de execução pela Comissão (JO L 55 de 28.2.2011, p. 13).»;

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

7) No anexo IV, secção I, a vigésima quarta linha relativa a «Marmelos» passa a ter a seguinte redação: «Marmelos (*Cydonia oblonga* L.) 50»;

8) No anexo V é inserida a seguinte linha, entre as linhas relativas a «Groselha negra» e «Uva»:

«Coco (*)	*Cocos nucifera* L.	4,5»

Artigo 3.º

Alteração 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, 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).»;

b) Ao n.º 2 é aditado o seguinte parágrafo:

«Em derrogação do primeiro parágrafo, os Estados-Membros que não autorizem a utilização dos termos correspondentes aos termos ingleses "marmalade" e "extra marmalade" como denominações dos produtos "doce" e "doce extra", tal como previsto na parte I, primeiro e segundo travessões, do anexo I podem autorizar, no seu território, que se acrescente ao termo "citrinada" a menção "de mistura de frutos" ou "de [x] frutos", em que x é o número de frutos, no caso de citrinada fabricada a partir de três ou mais frutos.»;

c) É suprimido o n.º 4;

d) O n.º 5 passa a ter a seguinte redação:

«5. As indicações previstas no n.º 3 devem figurar em caracteres claramente visíveis no mesmo campo visual que a denominação de venda.»;

e) É suprimido o n.º 6;

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

«*Artigo 4.º*

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.»;

3) É inserido o seguinte artigo:

«*Artigo 6.º-A*

O mais tardar 14 de junho de 2027, a Comissão apresenta ao Parlamento Europeu e ao Conselho um relatório com uma avaliação da viabilidade das diferentes possibilidades de rotulagem indicando o país ou países de origem onde o fruto ou frutos utilizados no fabrico de doces, geleias, citrinadas e creme de castanha foram colhidos. Esse relatório é acompanhado, se for caso disso, de uma proposta legislativa.»;

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

5) O anexo II é alterado do seguinte modo:

a) O segundo a sexto travessões passam a ter a seguinte redação:

«— Sumo de frutos, concentrado ou não: apenas nos doces,

— 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,

— Sumo de frutos vermelhos, concentrado ou não: apenas nos doces e nos doces extra fabricados a partir de frutos da roseira brava, de morangos, de framboesas, de groselhas verdes (espinhosas), de groselhas vermelhas, de ameixas ou de ruibarbo,

— Sumo de beterrabas vermelhas, concentrado ou não: apenas nos doces e nas geleias fabricados a partir de morangos, de framboesas, de groselhas verdes (espinhosas), de groselhas vermelhas ou de ameixas,

— Óleos essenciais de citrinos: apenas nas citrinadas e nas citrinadas em geleia;»;

b) É aditado o seguinte travessão:

— «Aditivos alimentares autorizados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (*) .

(*) 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).»;

6) No anexo III, parte B, ponto 1, o quarto travessão é suprimido.

Artigo 4.º

Alteração 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, 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).»;

2) O anexo I é modificado do seguinte modo:

a) Ao 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 em resultado deste tratamento só são admitidas se forem indicadas na embalagem do produto de modo claramente visível e legível e de maneira indelével. Essa indicação não prejudica a 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.»;

b) Ao ponto 4 são aditadas as seguintes alíneas:

«c) Enzimas alimentares autorizadas em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (*) .

d) Aditivos alimentares autorizados em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (**) .

(*) Regulamento (CE) n.º 1332/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo às enzimas alimentares e que altera a Diretiva 83/417/CEE do Conselho, o Regulamento (CE) n.º 1493/1999 do Conselho, a Diretiva 2000/13/CE, a Diretiva 2001/112/CE do Conselho e o Regulamento (CE) n.º 258/97 (JO L 354 de 31.12.2008, p. 7).

(**) 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) 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, até 14 de dezembro de 2025, as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente diretiva. Os Estados-Membros devem comunicar imediatamente o texto dessas medidas à Comissão.

Os Estados-Membros aplicam essas medidas a partir de 14 de junho de 2026.

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 medidas de direito interno que adotarem no domínio abrangido pela presente diretiva.

Artigo 6.º

Medidas transitórias

Os produtos colocados no mercado ou rotulados antes de 14 de junho de 2026, 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 14 de maio de 2024.

Pelo Parlamento Europeu	*Pelo Conselho*
A Presidente	*A Presidente*
R. METSOLA	H. LAHBIB

ANEXO I

Os anexos I e III da Diretiva 2001/112/CE são alterados do seguinte modo:

1) O anexo I é alterado do seguinte modo:

a) Na parte I, ponto 1, alínea b), o primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redação:

«Designa o produto obtido por reconstituição de sumo de frutos concentrado, como definido no ponto 2, com água potável que preencha os requisitos previstos na Diretiva (UE) 2020/2184 do Parlamento Europeu e do Conselho (*) .

(*) Diretiva (UE) 2020/2184 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2020, relativa à qualidade da água destinada ao consumo humano (JO L 435 de 23.12.2020, p. 1).»;

b) À parte I são aditados os seguintes pontos:

«6. a) Sumo de frutos com teor de açúcares reduzido

Designa o produto obtido a partir de sumo de frutos como definido no ponto 1, alínea a), se a quantidade de açúcares naturalmente presentes tiver sido reduzida em pelo menos 30 % através de um processo autorizado nas condições estabelecidas na parte II, ponto 3, que conserva os valores médios de todas as outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos obtidos a partir dos frutos de que provém.

O sumo de frutos com teor de açúcares reduzido pode ser obtido por mistura de sumo de frutos com teor de açúcares reduzido com sumo de frutos, polme de frutos ou ambos.

b) Sumo de frutos com teor de açúcares reduzido fabricado a partir de um produto concentrado

Designa o produto obtido a partir de sumo de frutos fabricado a partir de um produto concentrado como definido no ponto 1, alínea b), se a quantidade de açúcares naturalmente presentes tiver sido reduzida em pelo menos 30 % através de um processo autorizado nas condições estabelecidas na parte II, ponto 3, que conserva os valores médios de todas as outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos obtidos a partir dos frutos de que provém, ou o produto obtido através da reconstituição de sumo concentrado de frutos com teor de açúcares reduzido, tal como definido no ponto 7, com água potável que preencha os requisitos previstos na Diretiva (UE) 2020/2184.

O sumo de frutos com teor de açúcares reduzido fabricado a partir de um produto concentrado pode ser obtido por mistura de sumo de frutos com teor de açúcares reduzido fabricado a partir de um produto concentrado com um ou mais dos seguintes produtos: sumo de frutos, sumo de frutos fabricado a partir de um produto concentrado, sumo de frutos com teor de açúcares reduzido, polme de frutos concentrado e polme de frutos.

7. Sumo de frutos concentrado com teor de açúcares reduzido

Designa o produto obtido a partir de sumo de frutos concentrado como definido no ponto 2, se a quantidade de açúcares naturalmente presentes tiver sido reduzida em pelo menos 30 % através de um processo autorizado nas condições estabelecidas na parte II, ponto 3, que conserva os valores médios de todas as outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos produtos, ou o produto obtido a partir de sumo de frutos com teor de açúcares reduzido como definido no ponto 6, alínea a), através da eliminação física de uma proporção específica do seu teor de água. Caso o produto se destine a consumo direto, a água eliminada deve representar pelo menos 50 % do teor de água.»;

c) A parte II é alterada do seguinte modo:

i) o ponto 2 é alterado do seguinte modo:

— o segundo travessão passa a ter a seguinte redação:

«— aditivos alimentares autorizados nos termos do Regulamento (CE) n.º 1333/2008; no entanto, não são autorizados edulcorantes no fabrico dos produtos enumerados na parte I do presente anexo, com exceção dos néctares de frutos;»;

— o terceiro travessão passa a ter a seguinte redação:

«— no caso dos sumos de frutos, dos sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado, dos sumos de frutos concentrados, dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido, dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido fabricados a partir de um produto concentrado e dos sumos de frutos concentrados com teor de açúcares reduzido: aromas, polpa e células restituídos;»;

— o quinto travessão passa a ter a seguinte redação:

«— no caso dos néctares de frutos: aromas, polpa e células restituídos; açúcares e/ou mel em quantidades que não representem mais de 20 %, em massa, dos produtos acabados referidos na parte I do anexo IV, 15 %, em massa, dos produtos acabados referidos na parte II do anexo IV, e 10 %, em massa, dos produtos acabados referidos na parte III do anexo IV; e/ou edulcorantes.

A alegação de acordo com a qual não foram adicionados açúcares ao néctar de frutos, e qualquer alegação suscetível de ter o mesmo significado para o consumidor, só pode ser ostentada se o produto não contiver monossacáridos ou dissacáridos adicionados ou quaisquer outros géneros alimentícios utilizados pelas suas propriedades edulcorantes, incluindo edulcorantes, conforme definidos no Regulamento (CE) n.º 1333/2008. Se for feita uma tal alegação, o rótulo deve conter igualmente a seguinte indicação: "Contém açúcares naturalmente presentes";»;

— o sétimo travessão passa a ter a seguinte redação:

«— no caso dos produtos definidos na parte I, pontos 1 a 7, para correção do gosto ácido: sumo de limão e/ou de lima e/ou sumo de limão e/ou de lima concentrado em quantidade não superior a 3 g por litro de sumo, expressa em ácido cítrico anidro;»;

— é aditado o seguinte travessão:

«— no caso dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido e de sumo de frutos com teor de açúcares reduzido fabricado a partir de um produto concentrado: água, na medida do estritamente necessário para restituir a água perdida devido ao processo de redução de açúcares.»;

ii) o ponto 3 é alterado do seguinte modo:

— o décimo terceiro travessão passa a ter a seguinte redação:

«— proteínas vegetais provenientes do trigo, de ervilhas, de batatas ou de sementes de girassol, para clarificação.»;

— é aditado o seguinte travessão:

«— só no caso dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido, dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido fabricados a partir de um produto concentrado e dos sumos de frutos concentrados com teor de açúcares reduzido: os processos de redução da quantidade de açúcares naturalmente presentes, na medida em que conservem os valores médios de todas as outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos obtidos a partir dos frutos de que provêm, a saber, filtração por membranas e fermentação por leveduras.»;

2) O anexo III passa a ter a seguinte redação:

«ANEXO III

DENOMINAÇÕES ESPECÍFICAS PARA DETERMINADOS PRODUTOS DEFINIDOS NO ANEXO I

I. Denominações específicas que só podem ser utilizadas na língua da denominação

a) "Vruchtendrank": néctares de frutos;

b) "Süßmost", só pode ser utilizada juntamente com as denominações de produto "Fruchtsaft" ou "Fruchtnektar" para designar:

i) néctares de frutos obtidos exclusivamente a partir de sumos de frutos, de sumos de frutos concentrados ou de misturas destes produtos, de paladar pouco agradável no estado natural devido à sua elevada acidez,

ii) sumos de frutos obtidos a partir de maçãs ou de peras, eventualmente com a adição de maçãs, mas sem adição de açúcares;

c) "Succo e polpa" ou "sumo e polpa": néctares de frutos obtidos exclusivamente a partir de polmes de frutos e/ou polmes de frutos concentrados;

d) i)" æblemost", sinónimo de sumo de maçã,

ii) "æblemost fra koncentrat", sinónimo de sumo de maçã fabricado a partir de um produto concentrado;

e) i) "sur … saft", completada pelo nome (em dinamarquês) do fruto utilizado: sumos sem adição de açúcares obtidos a partir de groselhas negras, cerejas, groselhas vermelhas, groselhas brancas, framboesas, morangos ou bagas de sabugueiro,

ii) "sød … saft" ou "sødet … saft", completada pelo nome (em dinamarquês) do fruto utilizado: sumos obtidos a partir desse fruto, com adição de mais de 200 g de açúcares por litro;

f) "äppelmust/äpplemust": sinónimo de sumo de maçã;

g) "mosto": sinónimo de sumo de uva;

h) "smiltsērkšķu sula ar cukuru" ou "astelpaju mahl suhkruga" ou "słodzony sok z rokitnika": sumos obtidos a partir de bagas "seabuckthorn", com adição de, no máximo, 140 g de açúcares por litro.

II. Denominações específicas que podem ser utilizadas numa ou mais línguas oficiais da União

a) "Água de coco": o produto que é diretamente extraído do coco sem espremer a polpa do coco, como sinónimo de sumo de coco.».

ANEXO II

O anexo I da Diretiva 2001/113/CE é alterado do seguinte modo:

1) A parte I é alterada do seguinte modo:

a) O primeiro e o segundo travessões passam a ter a seguinte redação:

«— "Doce" é uma mistura, levada à consistência gelificada apropriada, de açúcares, polpa e/ou polme de um ou mais tipos de frutos e água. Contudo, os doces de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e/ou rodelas.

Todavia, os Estados-Membros podem, a fim de ter em conta os termos comummente utilizados pelos consumidores, autorizar, no seu território, a utilização do termo correspondente ao inglês "marmalade" como denominação do produto "doce", exceto no caso do doce de citrinos.

As quantidades de polpa e/ou polme utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

— 450 g em geral,

— 350 g no caso das groselhas-vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira-das-areias, das groselhas-negras, dos frutos da roseira-brava e dos marmelos,

— 180 g no caso do gengibre,

— 230 g no caso das castanhas de caju,

— 80 g no caso dos maracujás.

— "Doce extra" é uma mistura, levada à consistência gelificada apropriada, de açúcares, polpa não concentrada de um ou mais tipos de frutos e água. Contudo, os doces extra de frutos da roseira-brava e os doces extra sem sementes de framboesa, amora, groselha-negra, mirtilo e groselha-vermelha podem ser fabricados, exclusivamente ou em parte, a partir de polmes não concentrados dos respetivos frutos. Os doces extra de citrinos podem ser fabricados a partir do fruto inteiro, cortado em tiras e/ou rodelas.

Todavia, os Estados-Membros podem, a fim de ter em conta os termos comummente utilizados pelos consumidores, autorizar, no seu território, a utilização do termo correspondente ao inglês "extra marmalade" como denominação do produto "doce extra", exceto no caso do doce extra de citrinos.

Os seguintes frutos não podem ser utilizados, misturados com outros frutos, no fabrico de doces extra: maçãs, peras, ameixas de caroço aderente, melões, melancias, uvas, abóboras, pepinos e tomates.

As quantidades de polpa utilizadas no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderão ser inferiores a:

— 500 g em geral,

— 450 g no caso das groselhas-vermelhas, das sorvas, dos frutos da espinheira-das-areias, das groselhas-negras, dos frutos da roseira-brava e dos marmelos,

— 280 g no caso do gengibre,

— 290 g no caso das castanhas de caju,

— 100 g no caso dos maracujás.»;

b) O quinto e o sexto travessões passam a ter a seguinte redação:

«— "Citrinada" é uma mistura, levada à consistência gelificada apropriada, de água, açúcares e um ou mais dos produtos a seguir enumerados de citrinos: polpa, polme, sumo, extrato aquoso e/ou casca. À denominação "citrinada" pode ser acrescentado o nome do citrino utilizado ("citrinada de [nome do citrino]").

A quantidade de citrinos utilizada no fabrico de 1 000 g de produto acabado não poderá ser inferior a 200 g, dos quais pelo menos 75 g devem ser provenientes do endocarpo.

— A denominação "citrinada em geleia" pode ser utilizada quando o produto definido como "citrinada" está isento de matérias insolúveis; admite-se, no entanto, a presença de pequenas quantidades de casca finamente cortada.»;

2) A parte II passa a ter a seguinte redação:

«II. O resíduo seco solúvel dos produtos definidos na parte I, determinado por refratometria, deve ser no mínimo de 60 %, exceto no caso dos produtos que preencham os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho (*) no que respeita ao teor de açúcares reduzido, e os produtos em que os açúcares tenham sido substituídos, na sua totalidade ou em parte, por edulcorantes.

Sem prejuízo do disposto no artigo 17.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, os Estados-Membros poderão, para ter em conta certos casos específicos, autorizar as denominações reservadas em relação aos produtos definidos na parte I com um resíduo seco solúvel inferior a 60 %.

(*) 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).».