Acest document reprezintă un instrument de documentare, iar instituțiile nu își asumă responsabilitatea pentru conținutul său.

►**B**

DIRECTIVA 2001/110/CE A CONSILIULUI

din 20 decembrie 2001

privind mierea

(JO L 10, 12.1.2002, p. 47)

Astfel cum a fost modificată prin:

		Jurnalul Oficial		
		NR.	Pagina	Data
►**M1**	Directiva 2014/63/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 15 mai 2014	L 164	1	3.6.2014

▼B

DIRECTIVA 2001/110/CE A CONSILIULUI

din 20 decembrie 2001

privind mierea

CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene, în special articolul 37,

având în vedere propunerea Comisiei ([1]),

având în vedere avizul Parlamentului European ([2]),

având în vedere avizul Comitetului Economic și Social ([3]),

întrucât:

(1) Anumite directive verticale privind produsele alimentare ar trebui să fie simplificate astfel încât să prevadă doar cerințele esențiale care trebuie îndeplinite de produsele la care se referă, pentru a permite libera circulație a produselor respective pe piața internă, în conformitate cu concluziile Consiliului European de la Edinburg, din 11 și 12 decembrie 1992, confirmate de concluziile Consiliului European de la Bruxelles din 10 și 11 decembrie 1993.

(2) Directiva 74/409/CEE a Consiliului din 22 iulie 1974 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind mierea ([4]) se justifică prin faptul că diferențele dintre legislațiile interne privind definiția mierii, diferitele tipuri de miere și caracteristicile acesteia puteau crea condiții de concurență neloială care să inducă în eroare consumatorii și să aibă, astfel, efect direct asupra realizării și funcționării pieței comune.

(3) Directiva 74/409/CEE și modificările ulterioare ale acesteia au stabilit, prin urmare, definiții, au specificat diferitele tipuri de miere care puteau fi introduse pe piață cu anumite denumiri, au stabilit norme comune cu privire la compoziție și au determinat principalele tipuri de informații incluse la etichetare pentru a asigura libera circulație a acestor produse pe teritoriul Comunității.

(4) Din motive de claritate, Directiva 74/409/CEE ar trebui să fie reformulată pentru a face mai accesibile normele privind condițiile de producere și comercializare a mierii, precum și pentru a alinia aceste norme cu legislația comunitară generală în materie de alimente, în special cu legislația în materie de etichetare, contaminanți și metode de analiză.

([1]) JO C 231, 9.8.1996, p. 10.
([2]) JO C 279, 1.10.1999, p. 91.
([3]) JO C 56, 24.2.1997, p. 20.
([4]) JO L 221, 12.8.1974, p. 10. Directivă, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Actul de aderare a Spaniei și a Portugaliei din 1985.

▼B

(5) Normele generale cu privire la etichetarea alimentelor prevăzute de Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului ([1]) trebuie să se aplice în anumite condiții. Datorită strânsei legături dintre calitatea mierii și originea sa, este indispensabilă furnizarea unor informații complete în acest sens, astfel încât consumatorul să nu fie indus în eroare cu privire la calitatea produsului. Interesul special al consumatorilor cu privire la caracteristicile geografice ale mierii și transparența completă în acest sens impun necesitatea includerii pe etichetă a țării de origine unde a fost recoltată mierea.

(6) Nu trebuie să se îndepărteze polenul sau alte ingrediente naturale ale mierii decât în condițiile în care acest lucru este inevitabil pentru îndepărtarea materiilor străine anorganice. Procesul respectiv se poate realiza prin filtrare. În cazul în care această filtrare duce la îndepărtarea unei cantități semnificative de polen, se impune informarea corectă a consumatorului în acest sens, prin intermediul unei mențiuni corespunzătoare incluse la etichetare.

(7) În cazul mierii a cărei denumire include indicații cu privire la originea florală, vegetală, regională, teritorială sau topografică sau cu privire la criterii calitative specifice este interzisă adăugarea mierii filtrate. În scopul ameliorării transparenței pieței, etichetarea mierii filtrate și a mierii destinate industriei alimentare trebuie să fie obligatorie pentru fiecare tranzacție pe piața de gros.

(8) Potrivit comunicării Comisiei adresate Parlamentului European și Consiliului în 24 iunie 1994 cu privire la apicultura europeană, Comisia poate adopta metode de analiză pentru a asigura respectarea caracteristicilor de compoziție și declarații specifice suplimentare cu privire la întreaga cantitate de miere comercializată la nivel comunitar.

(9) Este de dorit să se ia în considerare progresele realizate în adoptarea unui nou standard Codex pentru miere, modificat în mod adecvat în funcție de normele comunitare.

(10) Conform principiilor de subsidiaritate și de proporționalitate prevăzute la articolul 5 din tratat, obiectivul de a stabili definiții și norme comune pentru produsele în cauză și de a armoniza prevederile cu legislația comunitară generală în materie de produse alimentare nu poate fi realizat în mod suficient de către statele membre și, prin urmare, poate fi realizat, prin natura prezentei directive, de către Comunitate. Prezenta directivă nu depășește ceea ce este necesar pentru realizarea obiectivului menționat anterior.

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

▼B

(11) Dispozițiile necesare pentru punerea în aplicare a prezentei directive ar trebui să fie adoptate în conformitate cu Decizia 1999/468/CE a Consiliului din 28 iunie 1999 de stabilire a procedurilor de exercitare a competențelor de punere în aplicare conferite Comisiei ([1]).

(12) Pentru a se evita crearea unor noi bariere în calea liberei circulații, statele membre ar trebui să se abțină de la adoptarea, în ceea ce privește produsele respective, a unor dispoziții care nu sunt prevăzute de prezenta directivă,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

Articolul 1

Prezenta directivă se aplică produselor menționate la anexa I. Aceste produse respectă normele prevăzute la anexa II.

Articolul 2

Directiva 2000/13/CE se aplică produselor menționate la anexa I, în următoarele condiții:

1. termenul „miere” se aplică doar în cazul produsului definit la anexa I punctul 1 și este utilizat, în cazul comercializării, pentru a desemna produsul respectiv;

2. denumirile produselor incluse în anexa I punctele 2 și 3 se aplică numai produselor definite la anexa I și se utilizează, în cazul comercializării, pentru a desemna produsele respective. Aceste denumiri pot fi înlocuite cu denumirea simplă „miere”, cu excepția mierii filtrate, a mierii cu fagure, a mierii cu bucăți de fagure sau a fagurelui cu miere și a mierii destinate industriei alimentare.

   Cu toate acestea,

   (a) în cazul mierii destinate industriei alimentare, cuvintele „pentru gătit” apar pe etichetă aproape de denumirea produsului;

   (b) cu excepția mierii filtrate sau a mierii destinate industriei alimentare, pe lângă denumirea produselor, se mai pot adăuga informații cu privire la:

      — originea florală sau vegetală, dacă produsul provine integral sau în principal din sursa indicată și prezintă caracteristicile organoleptice, fizico-chimice și microscopice ale sursei;

      — originea regională, teritorială sau topografică, dacă produsul provine integral din sursa indicată;

      — criteriile calitative specifice;

([1]) JO L 184, 17.7.1999, p. 23.

▼B

3. în cazul în care s-a utilizat mierea destinată industriei alimentare ca ingredient al unui produs alimentar mixt, termenul „miere” poate fi utilizat în denumirea produsului alimentar mixt în locul termenului „miere destinată industriei alimentare”. Cu toate acestea, în lista ingredientelor, se va utiliza termenul prevăzut la anexa I punctul 3;

4. ►M1 (a) țara sau țările de origine unde s-a recoltat mierea sunt indicate pe etichetă.

Fără a aduce atingere primului paragraf, în cazul în care mierea provine din mai multe state membre sau țări terțe, mențiunea obligatorie a țărilor de origine se poate înlocui cu una dintre următoarele mențiuni, după caz:

— „amestec de miere provenită din UE”;

— „amestec de miere provenită din afara UE”;

— „amestec de miere provenită din UE și din afara UE”; ◄

(b) În sensul Directivei 2000/13/CE, în special articolele 13, 14, 16 și 17, elementele care trebuie indicate în conformitate cu litera (a) sunt considerate ca elemente în sensul articolului 3 din directiva menționată anterior;

▼M1

5. polenul, fiind un element constitutiv natural specific al mierii, nu este considerat ingredient, în sensul articolului 2 alineatul (2) litera (f) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), al produselor definite în anexa I la prezenta directivă.

▼B

Articolul 3

În cazul mierii filtrate și al mierii destinate industriei alimentare, recipientele pentru mierea în vrac, ambalajele și documentele comerciale precizează în mod clar denumirea integrală a produsului, conform anexei I punctul 2 litera (b) subpunctul (viii) și punctul 3.

▼M1

Articolul 4

(1) În sensul articolului 9 al doilea paragraf din prezenta directivă, Comisia poate, ținând seama de standardele internaționale și de progresul tehnic, prin intermediul actelor de punere în aplicare care sunt în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ([2]), să stabilească metode de analiză pentru a verifica dacă mierea respectă dispozițiile prezentei

([1]) Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18).

([2]) Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor (JO L 165, 30.4.2004, p. 1).

▼M1

directive. Actele de punere în aplicare respective se adoptă în conformitate cu procedura de examinare menționată la articolul 7 alineatul (2) din prezenta directivă. Până la adoptarea unor astfel de metode, statele membre utilizează, ori de câte ori este posibil, metode de analiză validate și recunoscute pe plan internațional, de tipul celor aprobate de *Codex Alimentarius*, pentru a verifica respectarea dispozițiilor prezentei directive.

(2) Pentru a garanta practici comerciale echitabile și pentru a proteja interesele consumatorilor, precum și pentru a stabili metodele de analiză relevante, Comisia este împuternicită să adopte acte delegate, în conformitate cu articolul 6, cu scopul de a completa prezenta directivă prin stabilirea parametrilor cantitativi în legătură cu:

(a) criteriul „în principal” în ceea ce privește originea florală sau vegetală a mierii, astfel cum se prevede la articolul 2 alineatul (2) litera (b) prima liniuță; precum și

(b) conținutul minim de polen în mierea filtrată după îndepărtarea materiilor străine organice și anorganice menționată la punctul 2 litera (b) subpunctul (viii) din anexa I.

Comisia prevede, în cuprinsul actelor delegate respective, măsuri tranzitorii adecvate pentru produsele introduse pe piață înainte de punerea în aplicare a actelor delegate respective.

▼B

Articolul 5

În cazul produselor menționate la anexa I, statele membre nu adoptă dispoziții de drept intern care nu sunt prevăzute de prezenta directivă.

▼M1

Articolul 6

(1) Competența de a adopta acte delegate este conferită Comisiei în condițiile prevăzute în prezentul articol.

(2) Competența de a adopta acte delegate menționată la articolul 4 alineatul (2) se conferă Comisiei pe o perioadă de cinci ani de la 23 iunie 2014. Comisia prezintă un raport privind delegarea de competențe cel târziu cu nouă luni înainte de încheierea perioadei de cinci ani. Delegarea de competențe se prelungește tacit cu perioade de timp identice, cu excepția cazului în care Parlamentul European sau Consiliul se opun prelungirii respective cel târziu cu trei luni înainte de încheierea fiecărei perioade.

(3) Competența de a adopta acte delegate menționată la articolul 4 alineatul (2) poate fi revocată oricând de Parlamentul European sau de Consiliu. O decizie de revocare pune capăt delegării de competențe specificată în decizia respectivă. Decizia produce efecte din ziua care urmează datei publicării acesteia în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* sau de la o dată ulterioară menționată în decizie. Decizia nu aduce atingere actelor delegate care sunt deja în vigoare.

(4) De îndată ce adoptă un act delegat, Comisia îl notifică simultan Parlamentului European și Consiliului.

▼M1

(5) Un act delegat adoptat în temeiul articolului 4 alineatul (2) intră în vigoare numai în cazul în care nici Parlamentul European şi nici Consiliul nu au formulat obiecţiuni în termen de două luni de la data notificării acestuia către Parlamentul European şi Consiliu sau în cazul în care, înaintea expirării termenului respectiv, Parlamentul European şi Consiliul au informat Comisia că nu vor formula obiecţiuni. Respectivul termen se prelungeşte cu două luni la iniţiativa Parlamentului European sau a Consiliului.

Articolul 7

(1) Comisia este sprijinită de Comitetul permanent pentru lanţul alimentar şi sănătatea animală («comitetul»), instituit în temeiul articolului 58 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European şi al Consiliului ([1]). Respectivul comitet este un comitet în sensul Regulamentului (UE) nr. 182/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului ([2]).

(2) În cazul în care se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolul 5 din Regulamentul (UE) nr. 182/2011.

În cazul în care comitetul nu emite niciun aviz, Comisia nu adoptă proiectul de act de punere în aplicare şi se aplică articolul 5 alineatul (4) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 182/2011.

▼B

Articolul 8

Directiva 74/409/CEE se abrogă cu efect de la 1 august 2003.

Trimiterile la directiva abrogată se interpretează ca trimiteri la prezenta directivă.

Articolul 9

Statele membre pun în aplicare actele cu putere de lege şi actele administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 1 august 2003. Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la aceasta.

Dispoziţiile se aplică astfel încât:

— să autorizeze comercializarea produselor menţionate în anexa I, în cazul în care sunt conforme definiţiilor şi normelor prevăzute de prezenta directivă, începând cu 1 august 2003;

— să interzică comercializarea produselor care nu sunt conforme cu prezenta directivă, începând cu 1 august 2004.

([1]) Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European şi al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor şi a cerinţelor generale ale legislaţiei alimentare, de instituire a Autorităţii Europene pentru Siguranţa Alimentară şi de stabilire a procedurilor în domeniul siguranţei produselor alimentare (JO L 31, 1.2.2002, p. 1).

([2]) Regulamentul (UE) nr. 182/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 16 februarie 2011 de stabilire a normelor şi principiilor generale privind mecanismele de control de către statele membre al exercitării competenţelor de executare de către Comisie (JO L 55, 28.2.2011, p. 13).

▼B

Cu toate acestea, se permite comercializarea produselor care nu sunt conforme cu prezenta directivă, dar care au fost etichetate înainte de 1 august 2004 în conformitate cu Directiva 74/409/CEE până la epuizarea stocurilor.

Atunci când statele membre adoptă aceste acte, acestea cuprind o trimitere la prezenta directivă sau sunt însoțite de o asemenea trimitere la data publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimiteri.

Articolul 10

Prezenta directivă intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Articolul 11

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

▼B

ANEXA I

DENUMIREA PRODUSELOR, CARACTERISTICI ȘI DEFINIȚII

1. Mierea este substanța naturală dulce produsă de albinele *Apis mellifera* din nectarul plantelor sau din secrețiile secțiunilor vii ale plantelor sau din excrețiile, pe secțiunile vii ale plantelor, ale insectelor care se hrănesc prin sucțiune din plante, și pe care albinele le colectează, le transformă, combinându-le cu substanțe proprii specifice, le depozitează, le deshidratează, le adună și le lasă în faguri pentru a se macera și a se maturiza.

2. Principalele tipuri de miere sunt următoarele:

(a) în funcție de origine:

(i) miere din inflorescență sau miere din nectar

Mierea obținută din nectarul plantelor;

(ii) miere din secreție zaharoasă

Mierea obținută în special din excrețiile insectelor care se hrănesc prin sucțiune din plante (*Hemiptera*) pe secțiunile vii ale plantelor sau din secrețiile secțiunilor vii ale plantelor;

(b) în funcție de modul de producere și/sau de prezentare:

(iii) miere cu fagure

Mierea depozitată de albine în celulele fagurilor fără larve, nou construiți, sau pe pereții subțiri ai structurii fagurelui, obținută numai din ceară de albine și vândută în faguri întregi sigilați sau în secțiuni de astfel de faguri;

(iv) miere cu bucăți de fagure sau fagure cu miere

Mierea care conține una sau mai multe bucăți de miere cu fagure;

(v) miere drenată

Mierea obținută prin drenarea fagurilor fără larve deschiși;

(vi) miere extrasă

Mierea obținută prin centrifugarea fagurilor fără larve deschiși;

(vii) miere presată

Mierea obținută prin presarea fagurilor fără larve cu sau fără încălzire moderată la o temperatură de maximum 45 °C;

(viii) miere filtrată

Mierea obținută prin îndepărtarea materiilor străine organice și anorganice, ceea ce duce la îndepărtarea, în mod semnificativ, a polenului.

▼B

3. Mierea destinată industriei alimentare

Mierea (a) care este adecvată pentru utilizare industrială sau ca ingredient în alte alimente care sunt ulterior prelucrate și (b) care poate:

— să prezinte un gust sau miros diferit sau

— să fi început să fermenteze sau să fi fermentat sau

— să fi fost supraîncălzită.

▼B

ANEXA II

CRITERIILE DE COMPOZIȚIE PENTRU MIERE

Mierea conține în special diferite tipuri de zaharuri, în special fructoză și glucoză, și alte substanțe, precum acizi organici, enzime și particule solide provenite din timpul colectării mierii. Culoarea mierii variază de la tipul de miere aproape incolor până la cel maro închis. Consistența poate să fie fluidă, vâscoasă sau parțial ori integral cristalizată. Gustul și aroma variază, dar acestea provin de la planta de origine.

În cazul în care se introduce pe piață ca miere sau când se utilizează în orice produs destinat consumului uman, se interzice adăugarea în miere a oricărui ingredient alimentar, inclusiv a aditivilor alimentari, sau orice alt adaos cu excepția mierii. Mierea nu trebuie să conțină, pe cât posibil, materii organice sau anorganice străine compoziției sale. Cu excepția punctul 3 din anexa I, mierea nu trebuie să prezinte gusturi sau arome străine, nu trebuie să fie în proces de fermentare, să prezinte o aciditate modificată artificial sau să fi fost supusă unui procedeu de încălzire astfel încât enzimele naturale să fi fost fie distruse, fie dezactivate în mod semnificativ.

▼M1

Fără a aduce atingere punctului 2 litera (b) subpunctul (viii) din anexa I, nu se poate îndepărta nici polenul și nici orice alt element constitutiv specific al mierii, cu excepția cazului în care acest lucru nu poate fi evitat în momentul îndepărtării materiilor străine organice sau anorganice.

▼B

În cazul în care se introduce pe piață ca miere sau când se utilizează în orice produs destinat consumului uman, mierea trebuie să îndeplinească următoarele criterii de compoziție:

1. Conținutul de zahăr

1.1. Conținutul de fructoză și glucoză (suma celor două)

– mierea din inflorescență	minimum 60 g/100 g
– mierea din secreție zaharoasă, amestecuri de miere din secreție zaharoasă și miere din inflorescență	minimum 45 g/100 g

1.2. Conținutul de zaharoză

– în general	maximum 5 g/100 g
– salcâm *(Robinia pseudoacacia)*, lucernă *(Medicago sativa)*, Menzies Banksia (*Banksia menziesii*), caprifoi francez (*Hedysarum*), eucalipt roșu (*Eucalyptus camadulensis*), specii de pseudo – iarbă neagră (*Eucryphia lucida, Eucryphia milliganii*), *Citrus sp.*	maximum 10 g/100 g
– lavandă *(Lavandula sp.)*, limba-mielului *(Borago officinalis)*	maximum 15 g/100 g

2. Umiditate

– în general	maximum 20 %
– iarbă neagră (*Calluna*) și mierea destinată industriei alimentare în general	maximum 23 %
– mierea destinată industriei alimentare obținută din iarbă neagră (*Calluna*)	maximum 25 %

3. Conținutul de materie insolubilă în apă

– în general	maximum 0,1 g/100 g
– miere presată	maximum 0,5 g/100 g

▼B

4. Conductivitate electrică

– mierea care nu este enumerată mai jos și amestecuri ale acestor tipuri de miere	maximum 0,8 mS/cm
– mierea din secreție zaharoasă și miere de castane, precum și amestecuri ale acestora, cu excepția celor enumerate mai jos	minimum 0,8 mS/cm
– excepții: căpșunul (*Arbustus unedo*), *Erica*, eucalipt, tei (*Tilia sp.*), iarbă neagră (*Calluna vulgaris*), manuka (*leptospermum*), arborele de ceai (*Melaleuca sp.*)	

5. Acid liber

– în general	maximum 50 mili-echivalenți acid la 1 000 grame
– mierea destinată industriei alimentare	maximum 80 mili-echivalenți acid la 1 000 grame

6. Activitate de diastază și conținut de hidroximetilfurfural (HMF) determinat după prelucrare și amestecare

(a) Activitate de diastază (scară Schade)

– în general, cu excepția mierii destinate industriei alimentare	minimum 8
– tipuri de miere cu conținut scăzut de enzime naturale (de exemplu, mierea de citrice) și cu un conținut HMF de maximum 15 mg/kg	minimum 3

(b) HMF

– în general, cu excepția mierii destinate industriei alimentare	maximum 40 mg/kg [sub rezerva prevederilor litera (a) a doua liniuță]
– tipuri de miere cu origine declarată din regiuni cu climă tropicală și amestecuri de astfel de tipuri de miere	maximum 80 mg/kg