Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

►**B**

DIRECTIVA 2001/110/CE DO CONSELHO

de 20 de Dezembro de 2001

relativa ao mel

(JO L 10 de 12.1.2002, p. 47)

Alterada por:

		Jornal Oficial		
		n.°	página	data
►**M1**	Diretiva 2014/63/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 15 de maio de 2014	L 164	1	3.6.2014

▼B

DIRECTIVA 2001/110/CE DO CONSELHO

de 20 de Dezembro de 2001

relativa ao mel

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 37.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão ([1]),

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu ([2]),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social ([3]),

Considerando o seguinte:

(1) De acordo com as conclusões do Conselho Europeu de Edimburgo, de 11 e 12 de Dezembro de 1992, confirmadas pelas conclusões do Conselho Europeu de Bruxelas, de 10 e 11 de Dezembro de 1993, é necessário proceder à simplificação de determinadas directivas verticais no domínio dos géneros alimentícios, a fim de tomar exclusivamente em conta os requisitos essenciais que os produtos por elas abrangidos devem satisfazer para poderem circular livremente no mercado interno.

(2) A adopção da Directiva 74/409/CEE do Conselho, de 22 de Julho de 1974, relativa à harmonização das legislações dos Estados-Membros respeitantes ao mel ([4]), foi justificada pelo facto de as diferenças entre as legislações nacionais no que respeita à definição do mel, aos vários tipos de mel e às características exigidas poderem criar condições de concorrência desleal susceptíveis de induzir os consumidores em erro, influenciando deste modo directamente a realização e o funcionamento do mercado comum.

(3) Neste contexto, a Directiva 74/409/CEE e posteriores alterações tiveram por objectivo estabelecer definições, prever os diferentes tipos de mel que podiam ser comercializados sob denominações apropriadas, fixar regras comuns no que respeita à sua composição e determinar as principais indicações a incluir na rotulagem, por forma a garantir a livre circulação dos produtos em questão na Comunidade.

(4) Por motivos de clareza, é necessário proceder à reformulação da Directiva 74/409/CEE, por forma a tornar mais acessíveis as regras relativas às condições de produção e comercialização do mel e a adaptar a directiva às disposições comunitárias gerais aplicáveis aos géneros alimentícios, nomeadamente à legislação relativa à rotulagem, aos contaminantes e aos métodos de análise.

([1]) JO C 231 de 9.8.1996, p. 10.
([2]) JO C 279 de 1.10.1999, p. 91.
([3]) JO C 56 de 24.2.1997, p. 20.
([4]) JO L 221 de 12.8.1974, p. 10. Directiva com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de 1985.

▼B

(5) São aplicáveis as regras gerais de rotulagem dos géneros alimentícios previstas na Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), sob reserva de determinadas condições. Atendendo à estreita relação entre a qualidade do mel e a sua origem, é indispensável assegurar toda a informação sobre estas questões, a fim de evitar induzir o consumidor em erro sobre a qualidade do produto. Os interesses específicos dos consumidores em relação às características geográficas do mel e a total transparência a esse respeito exigem que se inclua na rotulagem o país de origem em que foi colhido o mel.

(6) Não deve ser retirado ao mel nenhum pólen nem nenhum dos seus componentes, excepto se tal for inevitável aquando da eliminação de matérias orgânicas ou inorgânicas estranhas à sua composição. Essa eliminação pode ser realizada por filtração. Sempre que a filtração conduza à eliminação de uma quantidade significativa de pólen, é necessário informar correctamente desse facto o consumidor através de uma indicação adequada na rotulagem.

(7) Não pode ser adicionado nenhum mel filtrado ao mel cuja denominação seja completada por indicações relativas a uma origem floral ou vegetal, regional, territorial ou topográfica ou ainda por critérios de qualidade específicos. A fim de melhorar a transparência do mercado, deve ser tornada obrigatória para qualquer transacção no mercado grossista a rotulagem dos méis filtrados ou para uso industrial.

(8) Tal como referiu na sua comunicação de 24 de Junho de 1994 ao Parlamento Europeu e ao Conselho sobre a situação da apicultura europeia, a Comissão poderá adoptar métodos de análise destinados a assegurar o respeito das características de composição e das indicações específicas complementares relativamente a qualquer tipo de mel comercializado na Comunidade.

(9) É conveniente tomar em consideração os trabalhos realizados sobre uma nova norma do Codex para o mel, adaptada, se necessário, às exigências específicas da Comunidade.

(10) Em aplicação dos princípios da subsidiariedade e da proporcionalidade consagrados no artigo 5.º do Tratado, o objectivo de fixação de definições e regras comuns para os produtos em causa e de conformidade da presente directiva com as disposições comunitárias gerais aplicáveis aos géneros alimentícios não pode ser suficientemente realizado pelos Estados-Membros e pode pois, devido à própria natureza da directiva, ser melhor alcançado a nível comunitário. A presente directiva não excede o necessário para atingir esse objectivo.

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

▼B

(11) As medidas necessárias à execução da presente directiva serão aprovadas nos termos da Decisão 1999/468/CE do Conselho, de 28 de Junho de 1999, que fixa as regras de exercício das competências de execução atribuídas à Comissão ([1]).

(12) Para evitar que sejam criados novos entraves à livre circulação, os Estados-Membros devem abster-se de adoptar, para os produtos em causa, disposições nacionais não previstas na presente directiva,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

A presente directiva aplica-se aos produtos definidos no anexo I. Esses produtos devem obedecer aos critérios descritos no anexo II.

Artigo 2.º

A Directiva 2000/13/CE é aplicável aos produtos definidos no anexo I, sob as seguintes condições:

1. O termo «mel» será aplicado apenas ao produto definido no ponto 1 do anexo I e deve ser utilizado no comércio para designar esse produto.

2. As denominações a que se referem os pontos 2 e 3 do anexo I são reservadas aos produtos neles definidos e devem ser utilizadas no comércio para designar esses produtos. As denominações em questão podem ser substituídas pela simples denominação «mel», excepto no caso do mel filtrado, 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 filtrado e ao mel para uso industrial, as denominações em questão podem ser completadas por indicações que façam referência:

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

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

▼B

3. Caso tenha sido utilizado mel para uso industrial como ingrediente de um género alimentício composto, o termo «mel» pode constar da denominação desse género alimentício, em vez de «mel para uso industrial». Todavia, na lista dos ingredientes, será utilizada a denominação completa referida no ponto 3 do anexo I.

4. ►M1 a) Deve-se indicar na rotulagem o país ou países de origem em que o mel foi colhido.

Não obstante o disposto no primeiro parágrafo, caso o mel seja originário de vários Estados-Membros ou países terceiros, a indicação 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»; ◄

b) Para efeitos do disposto na Directiva 2000/13/CE, nomeadamente nos seus artigos 13.º, 14.º, 16.º e 17.º, as menções a indicar nos termos da alínea a) serão consideradas indicações nos termos do artigo 3.º da referida directiva.

▼M1

5. O pólen, sendo um componente natural específico do mel, não deve ser considerado um ingrediente, na aceção do artigo 2.º, ponto 2, alínea f), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), dos produtos definidos no Anexo I da presente diretiva.

▼B

Artigo 3.º

No caso do mel filtrado e do mel para uso industrial, os recipientes de mel a granel, as embalagens e os documentos comerciais devem indicar claramente a denominação completa referida na alínea b), subalínea viii), do ponto 2 e no ponto 3 do anexo I.

▼M1

Artigo 4.º

1. Para efeitos da aplicação do artigo 9.º, segundo parágrafo, da presente diretiva a Comissão pode, tendo em conta as normas internacionais e o progresso técnico, através de atos de execução adotados nos termos do Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ([2]), estabelecer métodos de análise para verificar se o mel cumpre as disposições da presente diretiva. Os referidos atos de execução são adotados pelo procedimento de execução a que se refere o

([1]) 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]) Regulamento (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais (JO L 165 de 30.4.2004, p. 1).

▼M1

artigo 7.º, n.º 2, da presente diretiva. Até à aprovação desses métodos, 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.

2. A fim de assegurar práticas comerciais leais e proteger os interesses dos consumidores, bem como permitir que se estabeleçam métodos de análise relevantes, a Comissão fica habilitada a adotar atos delegados, nos termos do artigo 6.º, para completar a presente diretiva, definindo os parâmetros quantitativos relativos aos seguintes pontos:

a) A definição do critério de «principalmente», respeitante à origem floral ou vegetal do mel, a que se refere o artigo 2.º, ponto 2, alínea b), primeiro travessão; e

b) O teor mínimo de pólen no mel filtrado, após eliminação das matérias orgânicas ou inorgânicas estranhas à sua composição, referidas no Anexo I, ponto 2, alínea b), subalínea viii).

A Comissão deve estabelecer, nesses atos delegados, medidas transitórias adequadas para os produtos colocados no mercado antes da data de aplicação dos referidos atos delegados.

▼B

Artigo 5.º

Os Estados-Membros não adoptarão, para os produtos definidos no anexo I, disposições nacionais que não estejam previstas na presente directiva.

▼M1

Artigo 6.º

1. O poder de adotar atos delegados é conferido à Comissão nas condições estabelecidas no presente artigo.

2. O poder de adotar atos delegados referido no artigo 4.º, n.º 2, é conferido à Comissão por um prazo de cinco anos a contar de 23 de junho de 2014. 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 prazos 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.

3. A delegação de poderes referida no artigo 4.º, n.º 2, pode ser revogada em qualquer momento pelo Parlamento Europeu ou pelo Conselho. A decisão de revogação põe termo à delegação dos poderes nela especificados. A decisão de revogação produz efeitos a partir do dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* ou de uma data posterior nela especificada. A decisão de revogação não afeta os atos delegados já em vigor.

4. Assim que adotar um ato delegado, a Comissão notifica-o simultaneamente ao Parlamento Europeu e ao Conselho.

▼M1

5. Os atos delegados adotados nos termos do artigo 4.º, n.º 2, só entram em vigor se não tiverem sido formuladas objeções pelo Parlamento Europeu ou pelo Conselho no prazo de dois meses a contar da notificação desse ato ao Parlamento Europeu e ao Conselho, ou se, antes do termo desse prazo, o Parlamento Europeu e o Conselho tiverem informado a Comissão de que não têm objeções a formular. O referido prazo é prorrogado por dois meses por iniciativa do Parlamento Europeu ou do Conselho.

Artigo 7.º

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal ("Comité") criado pelo artigo 58.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]). Esse Comité deve ser entendido como comité na aceção do Regulamento (UE) n.º 182/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho ([2]).

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

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

▼B

Artigo 8.º

A Directiva 74/409/CEE é revogada, com efeitos a partir de 1 de Agosto de 2003.

As referências à directiva revogada devem entender-se como sendo feitas à presente directiva.

Artigo 9.º

Os Estados-Membros devem pôr em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva antes de 1 de Agosto de 2003 e informar imediatamente a Comissão desse facto.

Estas disposições devem ser aplicadas de modo a:

— autorizar, com efeitos a partir de 1 de Agosto de 2003, a comercialização dos produtos definidos no anexo I que obedeçam às definições e regras previstas na presente directiva,

— proibir, com efeitos a partir de 1 de Agosto de 2004, a comercialização dos produtos não conformes com a presente directiva.

([1]) Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (JO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

([2]) 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).

▼B

Contudo, até ao esgotamento das existências, é autorizada a comercialização dos produtos não conformes com a presente directiva que tiverem sido rotulados nos termos da Directiva 74/409/CEE até 1 de Agosto de 2004.

Quando os Estados-Membros aprovarem essas disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão aprovadas pelos Estados-Membros.

Artigo 10.º

A presente directiva entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

Artigo 11.º

Os Estados-Membros são os destinatários da presente directiva.

▼B

ANEXO I

DENOMINAÇÕES E DEFINIÇÕES DOS PRODUTOS

1. Mel é a substância açucarada natural produzida pela abelha *Apis mellifera* a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas de plantas ou de excreções de insectos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, depositam, desidratam, armazenam e deixam amadurecer nos favos da colmeia.

2. Os principais tipos de mel são os seguintes:

a) Consoante a origem:

i) Mel de néctar ou mel de flores

Mel obtido a partir do néctar das flores;

ii) Mel de melada

Mel obtido principalmente a partir de excreções de insectos sugadores de plantas (*Hemiptera*) que ficam sobre partes vivas de plantas ou de secreções procedentes de partes vivas de plantas.

b) Consoante o modo de produção e/ou a forma de apresentação:

iii) Mel em favos

Mel armazenado pelas abelhas nos alvéolos operculados de favos construídos recentemente pelas próprias abelhas ou de finas folhas de cera gravada realizadas exclusivamente com cera de abelha e que não contenham criação, vendido em favos inteiros ou em secções de favos;

iv) Mel com pedaços de favos

Mel que contém um ou vários pedaços de mel em favos;

v) Mel escorrido

Mel obtido por escorrimento de favos desoperculados que não contenham criação;

vi) Mel centrifugado

Mel obtido por centrifugação de favos desoperculados que não contenham criação;

vii) Mel prensado

Mel obtido por compressão de favos que não contenham criação, sem aquecimento ou com aquecimento moderado de 45 °C no máximo;

viii) Mel filtrado

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

▼B

3. Mel para uso industrial

Mel: a) próprio para usos industriais ou como ingrediente de outros géneros alimentícios transformados, e b) que pode:

— apresentar um sabor ou cheiro anormal, ou

— ter começado a fermentar ou ter fermentado, ou

— ter sido sobreaquecido.

▼B

ANEXO II

CRITÉRIOS DE COMPOSIÇÃO DOS MÉIS

O mel é constituído essencialmente por diversos açúcares, predominando a glucose e a frutose, assim como por outras substâncias tais como ácidos orgânicos, enzimas e partículas sólidas provenientes da sua colheita. A cor do mel pode variar de uma tonalidade quase incolor a castanho-escuro. No que respeita à consistência, pode apresentar-se fluido, espesso ou cristalizado (em parte ou na totalidade). O sabor e o aroma variam consoante a origem vegetal.

Quando comercializado como tal ou quando utilizado em qualquer produto destinado ao consumo humano, não pode ter sido ser adicionado ao mel nenhum ingrediente alimentar, nem sequer nenhum aditivo alimentar. O mel deve estar isento, na medida do possível, de matérias orgânicas ou inorgânicas estranhas à sua composição. Com excepção da categoria referida no ponto 3 do anexo I, não deve apresentar sabores ou cheiros anormais, nem ter começado a fermentar, nem apresentar uma acidez que tenha sido alterada artificialmente, nem ter sido aquecido de modo a que as suas enzimas naturais tenham sido destruídas ou consideravelmente inactivadas.

▼M1

Sem prejuízo do disposto no Anexo I, ponto 2, alínea b), subalínea viii), não pode ser retirado do mel o pólen nem nenhum dos seus componentes, exceto se tal for inevitável aquando da eliminação de matérias orgânicas ou inorgânicas estranhas à sua composição.

▼B

Quando comercializado como tal ou quando utilizado em qualquer produto destinado ao consumo humano, o mel deve obedecer aos seguintes critérios de composição:

1. Teor de açúcares

1.1. Teor total de frutose e glucose

— Mel de néctar	no mínimo 60 g/100 g
— Mel de melada e misturas de mel de melada com mel de néctar	no mínimo 45 g/100 g

1.2. Teor de sacarose

— Em geral	no máximo 5 g/100 g
— *Robinia pseudoacacia* (acácia bastarda), *Medicago sativa* (luzerna ou alfafa), *Banksia menziesii*, *Hedysarum* (hedisaro), *Eucalyptus camadulensis*, *Eucryphia lucida, Eucryphia nilliganii, Citrus* spp.	no máximo 10 g/100 g
— *Lavandula* spp., *Borago officinalis* (borragem)	no máximo 15 g/100 g

2. Teor de água

— Em geral	no máximo 20 %
— Mel de urze *(Calluna)* e mel para uso industrial em geral	no máximo 23 %
— Mel de urze *(Calluna)* para uso industrial	no máximo 25 %

3. Teor de matérias insolúveis na água

— Em geral	no máximo 0,1 g/100 g
— Mel prensado	no máximo 0,5 g/100 g

▼B

4. Condutividade eléctrica

— Mel não enumerado a seguir e misturas desses méis	no máximo 0,8 mS/cm
— Mel de melada, mel de flores de castanheiro e misturas desses méis, excepto com os a seguir enumerados	no mínimo 0,8 mS/cm
— Excepções: *Arbutus unedo* (medronheiro), *Erica* (erica), *Eucalyptus* (eucalipto), *Tilia* spp. (tília), *Calluna vulgaris* (torga ordinária), *Leptospermum* (leptospermo), *Melaleuca* spp. (melaleuca)	

5. Teor de ácidos livres

— Em geral	no máximo 50 miliequivalentes por kg
— Mel para uso industrial	no máximo 80 miliequivalentes por kg

6. Índice diastásico e teor de hidroximetilfurfural (HMF), determinados após tratamento e mistura

a) Índice diastásico (escala de Schade)

— Em geral, com excepção do mel para uso industrial	no mínimo 8
— Méis com baixo teor natural de enzimas (por exemplo, méis de flores de citrinos) e teor de HMF não superior a 15 mg/kg	no mínimo 3

b) HMF

— Em geral, com excepção do mel para uso industrial	no máximo 40 mg/kg [sem prejuízo do disposto na alínea a), segundo travessão]
— Mel de origem declarada de regiões de clima tropical e misturas desses méis	no máximo 80 mg/kg