

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.
- (5) São aplicáveis as regras gerais de rotulagem dos géneros alimentícios previstas na Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho (5), sob reserva de deter-
- (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 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.

(5) JO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

- (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:

- 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.
- 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 «mél», excepto no caso do mel filtrado, do mel em favos, do mel com pedaços de favos e do mel para uso industrial.

Todavia:

- No caso do mel para uso industrial, devem figurar na rotulagem, na proximidade da denominação, os termos «apenas para uso culinário»;
- 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.
- 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.
- a) Dever-se-á indicar na rotulagem o país ou países de origem em que o mel foi colhido.

Contudo, caso o mel seja originário de um ou vários Estados-Membros ou países terceiros, essa indicação poderá ser substituída por uma das seguintes indicações, consoante o caso:

- «mistura de méis CE»,
- «mistura de méis não CE»,
- «mistura de méis CE e não CE».

- 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.

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.

Artigo 4.º

A Comissão poderá adoptar métodos que permitam verificar se o mel obedece às disposições da presente directiva. Esses métodos serão aprovados nos termos do n.º 2 do artigo 7.º. Até à sua aprovação, os Estados-Membros recorrerão, sempre que possível, a métodos validados internacionalmente reconhecidos, como os aprovados pelo Codex Alimentarius, para verificar o respeito do disposto na presente directiva.

Artigo 5.º

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

Artigo 6.º

As medidas necessárias à execução da presente directiva relativas aos assuntos adiante indicados são aprovadas pelo procedimento a que se refere o n.º 2 do artigo 7.º:

- conformidade da presente directiva com as disposições comunitárias gerais aplicáveis aos géneros alimentícios,
- adaptações ao progresso técnico.

Artigo 7.º

1. A Comissão é assistida pelo Comité Permanente dos Géneros Alimentícios (a seguir designado por «comité»), instituído pelo artigo 1.º da Decisão 69/414/CEE ⁽²⁾.

2. Sempre que se faça referência ao presente número, são aplicáveis os artigos 5.º e 7.º da Decisão 1999/468/CE.

O prazo previsto no n.º 6 do artigo 5.º da Decisão 1999/468/CE é de três meses.

3. O comité aprovará o seu regulamento interno.

⁽¹⁾ JO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

⁽²⁾ JO L 291 de 19.11.1969, p. 9.

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.

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.

Feito em Bruxelas, em 20 de Dezembro de 2001.

Pelo Conselho

O Presidente

C. PICQUÉ

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.
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.

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 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.

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

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*, *Eucyphia lucida*, *Eucyphia 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
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
-