Parlamento Europeu
2019-2024

TEXTOS APROVADOS

P9_TA(2023)0445

Produtos destinados à alimentação humana: alteração de algumas Diretivas «Pequeno-Almoço»

Alterações aprovadas pelo Parlamento Europeu, em 12 de dezembro de 2023, sobre a proposta de diretiva do Parlamento Europeu e do Conselho que altera a Diretiva 2001/110/CE do Conselho relativa ao mel, a Diretiva 2001/112/CE do Conselho relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana, a Diretiva 2001/113/CE do Conselho relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana e a Diretiva 2001/114/CE do Conselho relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, destinados à alimentação humana (COM(2023)0201 – C9-0140/2023 – 2023/0105(COD))[1]

(Processo legislativo ordinário: primeira leitura)

[1] O assunto foi devolvido à comissão competente para reapreciação, nos termos do artigo 54.º, n.º 4, quarto parágrafo, do Regimento (A9-0385/2023).

Alteração 1

Proposta de diretiva
Considerando 2

Texto da Comissão	*Alteração*
(2) A Diretiva 2001/110/CE do Conselho[20] estabelece definições, denominações, regras comuns em matéria de composição e requisitos de rotulagem do mel.	(2) A Diretiva 2001/110/CE do Conselho[20] estabelece definições, denominações, regras comuns em matéria de composição***, qualidade*** e requisitos de rotulagem do mel.
[20] Diretiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa ao mel (JO L 10 de 12.1.2002, p. 47).	[20] Diretiva 2001/110/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa ao mel (JO L 10 de 12.1.2002, p. 47).

Alteração 2

Proposta de diretiva
Considerando 3

Texto da Comissão	*Alteração*
(3) Atenta a estreita ligação entre a qualidade do mel e a sua origem e a necessidade de o consumidor não ser induzido em erro quanto à qualidade do produto, a Diretiva 2001/110/CE estabelece regras sobre a rotulagem da origem onde o mel foi colhido. Em especial, o artigo 2.º, n.º 4, da referida diretiva exige que seja indicado no rótulo o 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»,	(3) Atenta a estreita ligação entre a qualidade do mel e a sua origem e a necessidade de o consumidor não ser induzido em erro quanto à qualidade do produto, a Diretiva 2001/110/CE estabelece regras sobre a rotulagem da origem onde o mel foi colhido. Em especial, o artigo 2.º, n.º 4, da referida diretiva exige que seja indicado no rótulo o país ou países de origem em que o mel foi colhido e prevê que, se o mel for originário de vários Estados-Membros ou países terceiros, a indicação obrigatória dos países de origem pode ser substituída por uma das seguintes indicações, consoante o caso: «mistura de méis UE»,

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

«mistura de méis não UE», «mistura de méis UE e não UE». As diferentes regras adotadas nesta base pelos Estados-Membros podem ter induzido os consumidores em erro e ter dificultado o funcionamento do mercado interno. À luz ***dos objetivos do Pacto Ecológico e*** do objetivo da Estratégia do Prado ao Prato de ajudar os consumidores a fazer escolhas informadas, incluindo sobre a origem ***geográfica*** dos seus alimentos, e no interesse de preservar o funcionamento eficiente do mercado interno em toda a UE através de uma harmonização das regras de rotulagem, é conveniente rever as regras de rotulagem da origem do mel e dispor que o país ou países de origem deverão ser mencionados ***por ordem decrescente, de acordo com a respetiva quota-parte em percentagem do peso do mel contido*** na embalagem. ***Atendendo ao especial interesse que os consumidores revelaram na origem geográfica do mel, relativamente às suas características e qualidade, e à necessidade de assegurar a plena transparência deste setor, o país ou países de origem, nomeadamente onde o mel foi colhido, devem ser indicados no rótulo, no mesmo campo visual que a indicação do produto.*** Dado o pequeno tamanho das embalagens que contêm apenas uma porção de mel (embalagens de pequeno-almoço) e as dificuldades técnicas resultantes***, unicamente para essas pequenas embalagens***, ***se o***

	mel for originário de mais de ***um país, deve ser possível indicar*** os países de origem ***no rótulo, utilizando o respetivo código ISO do*** país.

Alteração 3

Proposta de diretiva
Considerando 3-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	(3-A) Os relatórios da Comissão sobre a contrafação de mel, intitulados «EU coordinated action "From the Hives"» e «EU coordinated action to deter certain fraudulent practices in the honey sector», salientam que há suspeitas de que uma elevada percentagem de mel importado seja adulterada e confirmam uma série de casos de fraude no setor do mel, em que inclusivamente são utilizados xaropes de açúcar, que são muito difíceis de detetar, mesmo com métodos analíticos avançados. A Diretiva 2001/110/CE deve habilitar a Comissão Europeia a determinar os métodos de análise mais adequados para garantir que o mel comercializado na União Europeia cumpra os requisitos previstos na legislação. Devem ser adotadas medidas e disposições para limitar as possibilidades de fraude, facilitar os controlos e permitir uma melhor rastreabilidade e análise da qualidade e da origem do mel. Neste contexto, os requisitos propostos na presente diretiva

para indicar, no rótulo, os países de origem com as respetivas percentagens devem igualmente criar as condições prévias para a implantação de um sistema de rastreabilidade completo. O acesso a informações pormenorizadas e completas sobre a origem e a composição do mel permitirá aos laboratórios de análise do mel verificar mais facilmente a indicação geográfica que figura na embalagem do mel e detetar fraudes. A fim de garantir a exatidão das informações sobre o país de origem do mel, a colocação no mercado deve estar subordinada à exatidão das informações fornecidas sobre a composição do produto. Para garantir a conformidade dos produtos com os requisitos estabelecidos na presente diretiva, é necessário que as autoridades competentes dos Estados-Membros procedam a controlos regulares e baseados nos riscos.

Alteração 4

Proposta de diretiva
Considerando 3-B (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	(3-B) Para limitar tanto quanto possível a fraude relacionada com produtos adulterados que não correspondam à denominação de «mel», permitir a validação das informações fornecidas sobre a origem e a qualidade do mel e proporcionar a máxima

	transparência, as regras da União em matéria de rastreabilidade devem ser complementadas com um conjunto mínimo de regras obrigatórias e harmonizadas e a introdução de um sistema de rastreabilidade, que garanta a disponibilidade e o acesso a informações essenciais sobre a origem do mel ou das misturas de mel, incluindo o país de origem, o ano de produção e o identificador único do produtor, ao longo da cadeia de abastecimento. No caso dos méis produzidos e importados para a União, as autoridades competentes dos Estados-Membros devem poder acompanhar toda a cadeia até aos apicultores que realizam a colheita ou, no caso dos méis importados, até ao produtor. Essas regras não devem 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 engarrafamento.

Alteração 5

Proposta de diretiva
Considerando 3-C (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	(3-C) A expressão «mel filtrado», utilizada na Diretiva 2001/110/CE, é tendencialmente mal interpretada pelos consumidores, que não sabem

a diferença entre ultrafiltração e a filtração efetuada pelos apicultores após a colheita do mel, para eliminar partículas de cera e outros elementos estranhos. A fim de assegurar a disponibilização de informação exata aos consumidores e de garantir a rastreabilidade e a possibilidade de verificar a autenticidade e a origem do mel, o mel ultrafiltrado, a que a Diretiva 2001/110/CE se refere como «mel filtrado», deve deixar de poder ser comercializado e rotulado com a denominação «mel». Por «ultrafiltração» entendem-se os processos de filtração que utilizam uma malha filtrante de dimensão inferior a 100 µm e eliminam, assim, a maior parte do pólen do mel. Dado que o pólen é o principal elemento presente no mel utilizado para determinar a sua origem aquando da análise, a ausência de pólen torna quase impossível verificar os dados fornecidos relativos ao país ou aos países de origem do mel. Por conseguinte, a ultrafiltração altera o mel, privando-o de um dos seus principais componentes e características, e impede a sua rastreabilidade, o que possibilita a ocorrência de fraudes e indicações enganosas para os consumidores. Se, ao ser testado, um produto comercializado como mel apresentar poucos ou nenhuns vestígios de pólen, a sua colocação no mercado e a do respetivo lote devem ser

	proibidas, se for caso disso. Por conseguinte, o anexo II da Diretiva 2001/110/CE deve ser alterado em conformidade, a fim de especificar o nível de filtração permitido. Este nível deve ser tal que não altere significativamente a densidade e o espetro polínico do mel, mas deve eliminar a maior parte das matérias estranhas presentes no mel.

Alteração 6

Proposta de diretiva
Considerando 3-D (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	(3-D) O tratamento térmico a temperaturas superiores a 40 °C (± 5 °C) provoca a degradação de determinados componentes do mel, e os consumidores devem ser capazes de distinguir entre os méis degradados por tais tratamentos e os restantes méis. Se o mel for tratado a uma temperatura superior a 40 °C (± 5 °C), o termo «mel aquecido» deve figurar no rótulo. Para controlar a ausência de degradação térmica do mel, deve ser definido um limiar mínimo para a presença, no mel, da invertase, uma enzima muito mais sensível e que se degrada muito rapidamente a temperaturas elevadas. Uma vez que o aquecimento do mel pode alterar as suas propriedades naturais, cumpre fixar, em conformidade com a Diretiva 2001/110/CE, um limiar acima do qual se

	considera que o mel para uso industrial foi sobreaquecido.

Alteração 7

Proposta de diretiva
Considerando 3-E (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	(3-E) Tanto a definição de mel constante da Diretiva 2001/110/CE como a estabelecida no Codex Alimentarius especificam claramente o trabalho das abelhas na colmeia depois de realizarem a colheita, a qual transformam, através da combinação com matérias específicas próprias, depositam, desidratam, armazenam e deixam amadurecer nos favos da colmeia. A desidratação e o subsequente amadurecimento são operações efetuadas pelas abelhas. Fora da União, alguns países aceitam que, no âmbito da produção de mel, o trabalho das abelhas se limite à colheita de secreções de néctar de plantas ou de melada. Os méis não maduros assim produzidos têm um teor de água muito superior ao limiar de 20 %, estabelecido na Diretiva 2001/110/CE. Os operadores recorrem a cubas aquecidas sob vácuo para limitar a temperatura de ebulição da água no mel. No entanto, este processo degrada o produto final, implicando uma perda dos seus aromas e enzimas. Por conseguinte, a Diretiva 2001/110/CE deve proibir a

aplicação deste processo de evaporação em vácuo para os méis.

Alteração 8

Proposta de diretiva
Considerando 3-F (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	(3-F) A concorrência no mercado da União é distorcida pela comercialização de méis que não amadurecem naturalmente por ação das abelhas, os quais são maioritariamente importados de países terceiros. Na maioria dos casos, recorre-se à evaporação em vácuo da água presente no mel, o que leva a uma perda dos aromas naturalmente presentes. A evaporação rápida e artificial da água presente no mel compete com o lento processo de desumidificação efetuado de forma natural pelas abelhas da colmeia. Consequentemente, deve proibir-se a evaporação artificial.

Alteração 9

Proposta de diretiva
Considerando 3-G (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	(3-G) A definição de mel, conforme estabelecida na Diretiva 2001/110/CE, deve ser defendida junto da Organização Internacional de Normalização (ISO), de modo a evitar uma definição que

permita a exportação de produtos de baixo custo com a denominação «mel», em detrimento da qualidade e da estabilidade do mercado do mel da União e da confiança dos consumidores nos produtos da União.

Alteração 10

Proposta de diretiva
Considerando 4-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	(4-A) Os Estados-Membros e a Comissão devem ter em conta a abordagem «Uma Só Saúde» para garantir que sejam respeitadas as ligações entre a saúde humana, a saúde animal e a saúde do ambiente. Os alimentos e a produção alimentar têm de ser saudáveis para os seres humanos e os animais e devem ter em conta o bem-estar animal e os limites do planeta, incluindo as emissões de gases com efeito de estufa, a fim de assegurar o pleno respeito pelas metas vinculativas, estabelecidas pelo Regulamento (UE) 2021/1119 do Parlamento Europeu e do Conselho*[*]*.

_____

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

Alteração 11

Proposta de diretiva
Considerando 5

Texto da Comissão	*Alteração*
(5) Em 2012, a Diretiva 2001/112/CE foi alterada pela Diretiva 2012/12/UE do Parlamento Europeu e do Conselho[22] para refletir as novas regras sobre os ingredientes autorizados, nomeadamente as relativas à adição de açúcares, que deixou de ser autorizada nos sumos de frutos. Atenta esta alteração dos requisitos de composição dos sumos de frutos, a indústria dos sumos de frutos foi autorizada a utilizar, durante apenas um ano, uma declaração de que nenhum sumo de frutos contém açúcares adicionados, a fim de informar os consumidores e permitir-lhes fazer uma distinção clara imediata entre sumos de frutos e outros produtos similares em termos da adição de açúcares nos produtos. Este curto período de tempo foi insuficiente para informar a sociedade de que, na sequência das novas regras sobre ingredientes autorizados, a adição de açúcares já não é autorizada nos sumos de frutos. Consequentemente, para alguns dos consumidores e profissionais de saúde, ainda não é claro que os sumos de frutos, ao contrário dos néctares de frutos, não podem conter açúcares adicionados.	(5) Em 2012, a Diretiva 2001/112/CE foi alterada pela Diretiva 2012/12/UE do Parlamento Europeu e do Conselho[22] para refletir as novas regras sobre os ingredientes autorizados, nomeadamente as relativas à adição de açúcares, que deixou de ser autorizada nos sumos de frutos. Atenta esta alteração dos requisitos de composição dos sumos de frutos, a indústria dos sumos de frutos foi autorizada a utilizar, durante apenas um ano, uma declaração de que nenhum sumo de frutos contém açúcares adicionados, a fim de informar os consumidores e permitir-lhes fazer uma distinção clara imediata entre sumos de frutos e outros produtos similares em termos da adição de açúcares nos produtos. Este curto período de tempo foi insuficiente para informar a sociedade de que, na sequência das novas regras sobre ingredientes autorizados, a adição de açúcares já não é autorizada nos sumos de frutos. Consequentemente, para alguns dos consumidores e profissionais de saúde, ainda não é claro que os sumos de frutos, ao contrário dos néctares de frutos, não podem conter açúcares adicionados. ***O consumo de grandes quantidades de açúcares livres ou edulcorantes não açucareiros está ligado a efeitos adversos para a saúde. Produtos como***

os sumos ou néctares transformados, que promovem níveis reduzidos de açúcar, não são, muitas vezes, uma opção mais saudável do que os produtos com açúcares naturais ou sem açúcares adicionados e não são adequados para substituir as frutas ou legumes frescos. A fim de proporcionar clareza aos consumidores e aos profissionais da saúde, não deve ser permitida a rotulagem enganosa, que incentive a substituição de frutos ou de outros alimentos nutritivos por sumos ou néctares transformados. Os Estados-Membros e a Comissão devem respeitar os resultados do estudo da EFSA sobre o nível máximo de ingestão tolerável de açúcares na alimentação, nomeadamente a recomendação segundo a qual os açúcares livres e os açúcares adicionados têm de ser classificados em conjunto, no que se refere às consequências para a saúde dos cidadãos. Até 31 de dezembro de 2024, a Comissão deve apresentar uma proposta de revisão do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho*, a fim de informar melhor os consumidores sobre a presença e quantidade de açúcares livres e adicionados num produto.

---

[22] Diretiva 2012/12/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, de 19 de abril de 2012, que altera a Diretiva 2001/112/CE

[22] 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).

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).

* ***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).***

Alteração 12

Proposta de diretiva
Considerando 7-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	(7-A) À luz do objetivo do Pacto Ecológico e da Estratégia do Prado ao Prato de ajudar os consumidores a fazer escolhas informadas, incluindo sobre a origem geográfica dos alimentos que consomem, e no interesse de preservar o funcionamento eficiente do mercado interno, em toda a União, através de uma harmonização das regras de rotulagem, em

	conformidade com a legislação em vigor relativa à fruta fresca, é conveniente rever as regras aplicáveis aos sumos de frutos e dispor que o país ou países de origem da fruta utilizada na produção de sumos de frutos sejam indicados por ordem decrescente na embalagem.

Alteração 13

Proposta de diretiva
Considerando 8

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

concentrado».	solução aquosa, é inferior ao do sumo extraído do fruto. Consequentemente, não podem ostentar a denominação «sumo de frutos» ou «sumo de frutos fabricado a partir de um produto concentrado».

Alteração 52

Proposta de diretiva
Considerando 8-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	(8-A) Os Estados-Membros e a Comissão devem ter plenamente em conta os efeitos negativos do aspartame na saúde, uma vez que é possivelmente cancerígeno para os seres humanos, segundo o Centro Internacional de Investigação do Cancro (CIIC) da Organização Mundial de Saúde (OMS). Na sequência das comunicações da OMS, a EFSA deve proceder a um reexame do aspartame até 31 de dezembro de 2024.

Alteração 14

Proposta de diretiva
Considerando 9

Texto da Comissão	*Alteração*
(9) Os produtos em causa estão cada vez mais disponíveis no mercado da União. A fim de facilitar a sua colocação no mercado interno***, tendo também em conta a necessidade de encorajar a reformulação dos produtos para reduzir a quantidade de açúcares***	(9) Os produtos em causa estão cada vez mais disponíveis no mercado da União. A fim de facilitar ***uma inovação que reduza a quantidade de açúcares presentes nos sumos de frutos e*** a sua colocação no mercado interno, importa criar uma nova categoria de produtos

presentes nos sumos de frutos, importa criar uma nova categoria de produtos para sumos de frutos dos quais tenham sido total ou parcialmente eliminados açúcares naturalmente presentes, mantendo todas as outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais. Estes produtos devem ostentar a denominação «sumo de frutos com teor de açúcares reduzido» ou «sumo de frutos com teor de açúcares reduzido fabricado a partir de um produto concentrado» e ter uma graduação Brix inferior à do sumo extraído do fruto. A fim de assegurar a coerência com o Regulamento (CE) n.º 1924/2006, a redução do teor de açúcares deve ser de, no mínimo, 30 % em relação aos sumos de frutos e aos sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado. Por conseguinte, importa acrescentar a nova categoria de produtos ao anexo I, parte I, da Diretiva 2001/112/CE e estabelecer regras sobre os ingredientes autorizados para esses produtos, bem como os tratamentos e substâncias autorizados.	para sumos de frutos dos quais tenham sido total ou parcialmente eliminados açúcares naturalmente presentes, mantendo todas as outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais. ***Há que proibir estritamente todas as formas de açúcar ou edulcorante adicionais, sejam naturais ou artificiais, nesses produtos.*** Estes produtos devem ostentar a denominação «sumo de frutos com teor de açúcares reduzido» ou «sumo de frutos com teor de açúcares reduzido fabricado a partir de um produto concentrado» e ter uma graduação Brix inferior à do sumo extraído do fruto. A fim de assegurar a coerência com o Regulamento (CE) n.º 1924/2006, a redução do teor de açúcares deve ser de, no mínimo, 30 % em relação aos sumos de frutos e aos sumos de frutos fabricados a partir de um produto concentrado. Por conseguinte, importa acrescentar a nova categoria de produtos ao anexo I, parte I, da Diretiva 2001/112/CE e estabelecer regras sobre os ingredientes autorizados para esses produtos, bem como os tratamentos e substâncias autorizados.

Alteração 15

Proposta de diretiva
Considerando 16

Texto da Comissão	*Alteração*
(16) Quando a quantidade de frutos utilizados para o fabrico de doces e geleias é aumentada, a quantidade de açúcar adicionado	(16) Quando a quantidade de frutos utilizados para o fabrico de doces e geleias é aumentada, a quantidade de açúcar adicionado

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

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

Alteração 16

Proposta de diretiva
Considerando 16-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	(16-A) À luz do Pacto Ecológico e do objetivo da Estratégia do Prado ao Prato de ajudar os consumidores a fazer escolhas informadas, incluindo sobre a origem geográfica dos alimentos que consomem, e no interesse de preservar o funcionamento eficiente do mercado interno, em toda a União, através de uma harmonização das regras de rotulagem, em conformidade com a legislação em vigor relativa à fruta fresca, é conveniente rever as regras aplicáveis aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha e dispor que o país ou países de origem da fruta utilizada na produção desses produtos devem ser mencionados na embalagem por ordem decrescente.

Alteração 17

Proposta de diretiva
Considerando 23

Texto da Comissão	*Alteração*
(23) A fim de permitir aos Estados-Membros a adoção das disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento ao disposto na presente diretiva, deverá ser previsto um prazo de transposição de ***18*** meses. Com vista a dar aos operadores tempo suficiente para se adaptarem aos novos requisitos, essas disposições nacionais que transpõem a presente diretiva só	(23) A fim de permitir aos Estados-Membros a adoção das disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento ao disposto na presente diretiva, deverá ser previsto um prazo de transposição de ***12*** meses. Com vista a dar aos operadores tempo suficiente para se adaptarem aos novos requisitos, essas disposições nacionais que transpõem a presente diretiva só

deverão ser aplicáveis ***24*** meses após a data de entrada em vigor da presente diretiva.	deverão ser aplicáveis ***18*** meses após a data de entrada em vigor da presente diretiva.

Alteração 18

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – parte introdutória

Texto da Comissão	*Alteração*
O artigo 2.º da Diretiva 2001/110/CE é ***alterado*** do seguinte modo:	***A*** Diretiva 2001/110/CE é ***alterada*** do seguinte modo:

Alteração 19

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 1-A (novo)
Diretiva 2001/110/CE
Artigo 2 – n.º 2 – parágrafo 1

Texto em vigor	*Alteração*
	1-A) No artigo 2.º, n.º 2, o primeiro parágrafo 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 devem ser utilizadas no comércio para designar esses produtos. As denominações em questão podem ser substituídas pela simples denominação «mel», exceto no caso ***do mel filtrado,*** do mel em favos, do mel com pedaços de favos e do mel para uso industrial.	***«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**”**, exceto no caso do mel em favos, do mel com pedaços de favos e do mel para uso industrial.»

Alterações 20 e 26

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 1-B (novo)

Diretiva 2001/110/CE
Artigo 2 – n.º 2 – parágrafo 2 – alínea b)

Texto em vigor	*Alteração*
	1-B) No artigo 2.º, n.º 2, segundo parágrafo, a alínea, b) passa a ter a seguinte redação:
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:***	«b) Salvo no que se refere ao mel para uso industrial***, estas*** denominações podem ser completadas por indicações ***relativas:***
	– à origem floral ou vegetal do produto, se este provier total ou maioritariamente da origem indicada e apresentar as características organoléticas, físico-químicas e microscópicas da origem indicada,
	– à origem regional, territorial ou topográfica do produto, se este provier na sua totalidade da origem indicada,
	– a critérios de qualidade específicos.»

Alteração 21

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 1-C (novo)
Diretiva 2001/110/CE
Artigo 2 – n.º 2 – parágrafo 2 – alínea b-A) (nova)

Texto da Comissão	*Alteração*
	1-C) No artigo 2.º, n.º 2, segundo parágrafo, é aditada a seguinte alínea:
	«b-A) Cada mel comercializado sob uma identificação que não a do apicultor deve ter um código

	identificador associado a um sistema de rastreabilidade, que permita às autoridades competentes dos Estados-Membros rastrear toda a cadeia de abastecimento de determinado mel até aos apicultores. Quaisquer informações pessoais incluídas no sistema de rastreabilidade apenas estarão acessíveis aos consumidores com o acordo prévio dos produtores do lote ou lotes em questão.»

Alteração 59

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 2
Diretiva 2001/110/CE
Artigo 2 – n.º 4 – alínea a)

Texto da Comissão	*Alteração*
«a) Deve-se indicar na rotulagem o país de origem em que o mel foi colhido. Se o mel ***for originário de mais de um*** país, ***os países*** de ***origem*** em ***que o mel tenha sido colhido devem*** ser ***indicados na rotulagem das embalagens que contenham mais*** de ***25 g;»***	«a) Deve-se indicar na rotulagem o país de origem em que o mel foi colhido. Se o mel ***tiver sido colhido num único país, esse*** país ***deve ser indicado no rótulo da frente da embalagem***, ***junto à marca. Se o mel consistir numa mistura de méis colhidos em vários países, a lista dos países de origem deve ser indicada no rótulo da frente da embalagem, por ordem decrescente de quantidade, com as percentagens exatas da mistura, permitindo uma tolerância de 5 %».***

Alteração 23

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 2
Diretiva 2001/110/CE
Artigo 2 – n.º 4 – alínea a-A) (nova)

Texto da Comissão	*Alteração*
	«a-A) Para as embalagens que contenham mais de 30 g, a percentagem em peso correspondente a cada país de origem deve ser indicada na rotulagem, utilizando um dos seguintes intervalos:
	> 90 %
	70 %-90 %
	50 %-70 %
	30 %-50 %
	10 %-30 %
	< 10 %
	Para as embalagens que contenham 30 g ou menos, a percentagem em peso correspondente a cada país de origem pode ser indicada na rotulagem, utilizando um dos seguintes intervalos:
	> 75 %
	50 %-75 %
	25 %-50 %
	< 25 %.»

Alteração 24

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 2
Diretiva 2001/110/CE
Artigo 2 – n.º 4 – alínea a-B) (nova)

Texto da Comissão	*Alteração*
	«a-B) Unicamente para as embalagens que contenham menos de 30 g de mel misturado originário de mais do que um país, os países de origem podem ser indicados na rotulagem utilizando o código de país ISO 3166-1 alfa-2.»

Alteração 25

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 2
Diretiva 2001/110/CE
Artigo 2 – n.º 4 – alínea a-C) (nova)

Texto da Comissão	*Alteração*
	«a-C)Se dois ou mais países representarem conjuntamente pelo menos 98 % do peso contido na mistura de mel, não é necessário indicar na rotulagem os países de origem das quantidades residuais.»

Alteração 61

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 2-A (novo)
Diretiva 2001/110/CE
Artigo 2 – n.º 4 – alínea b-A (nova)

Texto da Comissão	*Alteração*
	2-A) No artigo 2.º, n.º 4, é aditada a seguinte alínea:
	«Deve ser criado um laboratório de referência da UE para o mel, a fim de reforçar os controlos e de detetar mel adulterado através da realização sistemática de testes ao mel, recorrendo aos

	mais recentes métodos de teste para confirmar a autenticidade e a qualidade do mel;»

Alteração 27

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 2-A (novo)
Diretiva 2001/110/CE
Artigo 3

Texto em vigor	*Alteração*
	2-A) O artigo 3.º passa a ter a seguinte redação:
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***.	«No caso do mel para uso industrial, os recipientes a granel, as embalagens e ***a documentação de venda*** devem indicar claramente a denominação completa ***do produto, conforme previsto no*** anexo I, ponto 3.**»**

Alteração 56

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 2-B (novo)
Diretiva 2001/110/CE
Artigo 4-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	É inserido o seguinte artigo:
	«Artigo 4.º-A
	Requisitos de rastreabilidade
	1. A Comissão fica habilitada a adotar atos delegados, o mais tardar até …, [SP: inserir a data correspondente a 12 meses após a data de entrada em vigor da presente diretiva] que estabeleçam uma

metodologia harmonizada para determinar as origens exatas e a autenticidade do mel. Esta metodologia deve, mediante testes laboratoriais ou qualquer outro método considerado adequado, permitir às autoridades competentes rastrear o mel até ao seu país ou países de origem, bem como detetar o menor grau possível e qualquer tipo de adulteração, a fim de verificar a autenticidade do mel;

2. A partir de … [SP: inserir a data correspondente a 18 meses após a data de entrada em vigor da presente diretiva], a colocação no mercado de mel fica subordinada ao cumprimento dos requisitos de rastreabilidade estabelecidos no presente artigo. Os controlos dos produtos devem ser efetuados pelas autoridades competentes, a fim de verificar se o mel provém do país ou países indicados. As autoridades competentes devem realizar controlos regulares e baseados nos riscos, no seu território, para determinar se os produtos em causa que o operador ou comerciante tenha colocado ou tencione colocar no mercado cumprem o disposto na presente diretiva.»

Alteração 29

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 2-C (novo)

Diretiva 2001/110/CE
Anexo I – ponto 2 – alínea b) – subalínea viii)

Texto em vigor	*Alteração*
	2-C) No anexo I, ponto 2, alínea b), a subalínea viii) passa a ter a seguinte redação:
viii) Mel ***filtrado***	***«viii***) Mel ***não aquecido***
Mel ***obtido por um processo*** de ***eliminação*** de ***matérias orgânicas ou inorgânicas estranhas à sua composição que retire uma parte importante*** do ***pólen***.	Mel ***extraído dos favos e submetido à decantação e depois, se necessário, à peneiração. O mel com esta designação não foi aquecido a uma temperatura que cause a degradação das suas enzimas e*** de ***outros elementos termossensíveis,*** de ***tal maneira que deixe de preencher os critérios previstos no anexo II, pontos 6 e 6-A»***.

Alteração 30

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 2-D (novo)
Diretiva 2001/110/CE
Anexo II – parágrafo 2

Texto em vigor	*Alteração*
	2-D) No anexo II, o segundo parágrafo passa a ter a seguinte redação:
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 exceção da categoria referida no	«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 de matérias orgânicas ou inorgânicas estranhas à sua composição. Com exceção da categoria referida no ponto 3 do

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 inativadas.	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 inativadas***, nem ter sido exposto a evaporação em vácuo. Quando comercializado como tal ou utilizado em quaisquer produtos destinados ao consumo humano, o mel deve apresentar as características relativas à composição previstas nos pontos 1 a 6. Além disso, quando comercializado como «mel cru» ou «mel virgem», o mel deve apresentar as características de composição previstas no ponto 6-A.***»

Alteração 31

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 2-E (novo)
Diretiva 2001/110/CE
Anexo II – ponto 3

Texto em vigor	*Alteração*
	2-E) No anexo II, o ponto 3 passa a ter a seguinte redação:
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***.	***«Não é permitida qualquer alteração significativa na contagem de pólen ou no espetro polínico abaixo de 100 µm. Não podem ser retirados*** componentes ***do mel*** de ***tamanho inferior a 100 µm***.»

Alteração 32

Proposta de diretiva
Artigo 1 – parágrafo 1 – ponto 2-F (novo)
Diretiva 2001/110/CE
Anexo II – parágrafo 4 – ponto 6-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	2-F) No anexo II, quarto parágrafo, é aditado o seguinte ponto:
	«6-A. Índice de invertase (em unidades Gontarski) para «méis não aquecidos». Determinado após tratamento e mistura. - em geral, no mínimo 50 U/kg - méis com baixo teor natural de enzimas, no mínimo 25 U/kg.

Alteração 33

Proposta de diretiva
Artigo 2 – parágrafo 1 – ponto 1 – alínea b-A) (nova)
Diretiva 2001/112/CE
Artigo 3 – n.º 3-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	b-A) É inserido o seguinte número:
	«3-A. Deve indicar-se no rótulo frontal da embalagem o país de origem da fruta utilizada no fabrico do sumo. Se a fruta utilizada for originária de mais de um país, devem indicar-se os países de origem no rótulo, por ordem decrescente de acordo com a sua proporção no sumo de frutos.»

Alteração 34

Proposta de diretiva
Artigo 2 – parágrafo 1 – ponto 1 – alínea c)
Diretiva 2001/112/CE
Artigo 3 – n.º 4

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

Alteração 35

Proposta de diretiva
Artigo 2 – parágrafo 1 – ponto 1 – alínea d)
Diretiva 2001/112/CE
Artigo 3 – n.º 6

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

elementos da rotulagem.»	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.»

Alteração 36

Proposta de diretiva
Artigo 2 – parágrafo 1 – ponto 1 – alínea d-A) (nova)
Diretiva 2001/112/CE
Artigo 3 – n.º 7-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	d-A) É aditado o seguinte número:
	«7-A. As declarações relativas a propriedades positivas, tais como benefícios para a saúde, ingredientes ou valor nutricional, em comparação com os frutos naturais contidos no sumo de frutos e os produtos enumerados no anexo I, pontos 1 a 4, não devem constar da rotulagem do sumo de frutos com teor de açúcares reduzido ou do sumo de frutos com teor de açúcares reduzido fabricado a partir de um produto concentrado referido no anexo I, ponto 6.»

Alteração 37

Proposta de diretiva
Artigo 2 – parágrafo 1 – ponto 2-A (novo)
Diretiva 2001/112/CE
Artigo 10 – parágrafo 1-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	2-A) No artigo 10.º, é inserido o seguinte número:

	«O anexo I, parte 1, ponto 6, entra em vigor em ... ***[12 meses a contar da data em que foi aditada à presente diretiva uma definição de «características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos obtidos a partir dos frutos de que provém].»***

Alteração 38

Proposta de diretiva
Artigo 2 – parágrafo 1-A (novo)
Diretiva 2001/112/CE
Artigo 3-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	«Artigo 3.º-A
	Até 31 de dezembro de 2024, a Comissão apresenta uma proposta legislativa que altera o anexo I, a fim de introduzir uma definição de «características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos obtidos a partir dos frutos de que provém», abrangendo os principais frutos utilizados nos sumos de frutos;»

Alteração 39

Proposta de diretiva
Artigo 3 – parágrafo 1 – ponto 1 – alínea b-A) (nova)
Diretiva 2001/113/CE
Artigo 2 – n.º 4-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	b-A) É inserido o seguinte número:

«4-A. O país de origem dos frutos e do açúcar utilizados no fabrico dos produtos definidos no anexo I deve ser indicado no rótulo. Se esse produtos for fabricado a partir de um tipo de fruto e os frutos utilizados forem originários de mais de um país, os países de origem devem ser indicados no rótulo por ordem decrescente, segundo a quota-parte correspondente a cada país de origem em peso dos frutos e do açúcar utilizados no fabrico do produto.

Para os produtos que utilizam uma mistura de frutos diferentes originários de mais do que um país, os países de origem devem ser indicados no rótulo por ordem decrescente, segundo a quota-parte correspondente a cada país de origem em peso dos frutos utilizados no fabrico do produto.

A percentagem em peso correspondente a cada país de origem deve ser indicada num rótulo da embalagem, utilizando um dos seguintes intervalos:

> 90 %

70 %-90 %

50 %-70 %

30 %-50 %

10 %-30 %

< 10 %

Para as embalagens que contenham 30 g ou menos, a percentagem em peso correspondente a cada país de origem pode ser indicada na rotulagem, utilizando um dos

	seguintes intervalos:
	> 75 %
	50 %-75 %
	25 %-50 %
	< 25 %
	Unicamente para as embalagens que contenham menos de 30 g, os países de origem podem ser indicados na rotulagem utilizando o código de país ISO 3166-1 alfa-2.»

Alteração 40

Proposta de diretiva
Artigo 3 – parágrafo 1 – ponto 1 – alínea c)
Diretiva 2001/113/CE
Artigo 2 – n.º 6

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

Alteração 41

Proposta de diretiva
Artigo 5 – n.º 1 – parágrafo 1

Texto da Comissão	*Alteração*
Os Estados-Membros adotam e publicam, o mais tardar até [Serviço das Publicações: inserir a data correspondente a ***18*** meses após data de entrada em vigor da presente diretiva], as disposições legislativas,	Os Estados-Membros adotam e publicam, o mais tardar até [Serviço das Publicações: inserir a data correspondente a ***12*** meses após data de entrada em vigor da presente diretiva], as disposições legislativas,

regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente diretiva. Os Estados-Membros devem comunicar imediatamente à Comissão o texto dessas disposições.	regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente diretiva. Os Estados-Membros devem comunicar imediatamente à Comissão o texto dessas disposições.

Alteração 42

Proposta de diretiva
Artigo 5 – n.º 1 – parágrafo 2

Texto da Comissão	*Alteração*
Os Estados-Membros devem aplicar as referidas disposições a partir de [Serviço das Publicações: inserir a data correspondente a ***24*** meses após data de entrada em vigor da presente diretiva].	Os Estados-Membros devem aplicar as referidas disposições a partir de [Serviço das Publicações: inserir a data correspondente a ***18*** meses após data de entrada em vigor da presente diretiva].

Alteração 43

Proposta de diretiva
Artigo 6 – parágrafo 1

Texto da Comissão	*Alteração*
Os produtos colocados no mercado ou rotulados antes de … [Serviço das Publicações: inserir a data correspondente a ***24*** meses após data de entrada em vigor da presente diretiva], em conformidade com as Diretivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE, podem continuar a ser comercializados até ao esgotamento das existências.	Os produtos colocados no mercado ou rotulados antes de … [Serviço das Publicações: inserir a data correspondente a ***18*** meses após data de entrada em vigor da presente diretiva], em conformidade com as Diretivas 2001/110/CE, 2001/112/CE, 2001/113/CE e 2001/114/CE, podem continuar a ser comercializados até ao esgotamento das existências.

Alteração 44

Proposta de diretiva

Artigo 6-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	Artigo 6.º-A
	Sanções
	Os Estados-Membros estabelecem o regime de sanções aplicáveis à violação das disposições nacionais aprovadas para efeitos da presente diretiva e tomam as medidas necessárias para garantir a sua aplicação. As sanções previstas devem ser eficazes, proporcionadas e dissuasivas.

Alteração 67

Proposta de diretiva
Anexo -I (novo)
Diretiva 2001/110/CE
Anexo II – parágrafo 4 – ponto 6-B (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	-I O anexo II da Diretiva 2001/110/CE é alterado do seguinte modo: no quarto parágrafo, é aditado o seguinte ponto:
	«6-A. Índice de invertase (método de Siegenthaler) para «méis não aquecidos», determinado após tratamento e mistura – em geral, no mínimo 50 U/kg – Méis com baixo teor natural de enzimas, no mínimo 25 U/kg.»
	(Esta alteração aplica-se a todo o texto; A sua aprovação impõe as correspondentes adaptações em todo o texto.)

Alteração 45

Proposta de diretiva
Anexo I – parágrafo 1 – parte introdutória

Texto da Comissão	*Alteração*
Os anexos I ***e*** III da Diretiva 2001/112/CE são alterados do seguinte modo:	Os anexos I***,*** III ***e V*** da Diretiva 2001/112/CE são alterados do seguinte modo:

Alteração 46

Proposta de diretiva
Anexo I – parágrafo 1 – ponto 1 – alínea a)
Diretiva 2001/112/CE
Anexo I – parte I – ponto 6 – alínea a) – parágrafo 1-A (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	Qualquer forma de açúcar ou edulcorante, natural ou artificial, é estritamente proibida nos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido.

Alteração 47

Proposta de diretiva
Anexo I – parágrafo 1 – ponto 1 – alínea a)
Diretiva 2001/112/CE
Anexo I – parte I – ponto 6 – alínea a) – parágrafo 1-B (novo)

Texto da Comissão	*Alteração*
	Qualquer forma de açúcar ou edulcorante, natural ou artificial, é estritamente proibida nos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido fabricados a partir de um produto concentrado.

Alteração 48

Proposta de diretiva
Anexo I – parágrafo 1 – ponto 1 – alínea b) – subalínea ii) – travessão 2
Diretiva 2001/112/CE
Anexo I – parte II – ponto 3 – travessão 14

Texto da Comissão	*Alteração*
«– processos de ***eliminação*** dos 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: filtração por membranas, fermentação por leveduras.»;	«– ***no caso dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido ou dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido fabricados a partir de um produto concentrado:*** processos de ***redução*** dos 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: filtração por membranas, fermentação por leveduras.»;

Alteração 49

Proposta de diretiva
Anexo I – parágrafo 1 – ponto 2-A (novo)
Diretiva 2001/112/CE
Anexo V – linha 20-A (nova)

Texto da Comissão	*Alteração*
	2-A) No anexo V, é aditada a seguinte linha:
	«Nome comum do fruto: laranja-sanguínea
	Designação botânica: Citrus × sinensis
	Graduação Brix mínima: 10»

Alteração 50

Proposta de diretiva
Anexo II – parágrafo 1 – ponto 1 – alínea b)
Diretiva 2001/113/CE
Anexo I – parte I – travessão 5

Texto da Comissão	*Alteração*
«– «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.»	«– «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. ***Na denominação «citrinada», «citri-» pode ser substituído pelo nome do citrino utilizado.»***