

DIRETTIVA 2001/110/CE DEL CONSIGLIO
del 20 dicembre 2001
concernente il miele

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 37,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Parlamento europeo ⁽²⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽³⁾,

considerando quanto segue:

- (1) Occorre semplificare talune direttive verticali nel settore dei prodotti alimentari per tener conto soltanto dei requisiti essenziali ai quali devono conformarsi i prodotti disciplinati da tali direttive, affinché essi possano circolare liberamente nel mercato interno, conformemente alle conclusioni del Consiglio europeo di Edimburgo dell'11-12 dicembre 1992, confermate dal Consiglio europeo di Bruxelles del 10-11 dicembre 1993.
- (2) La direttiva 74/409/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1974, relativa all'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri concernenti il miele ⁽⁴⁾, è stata motivata dal fatto che disparità tra le legislazioni nazionali relativamente alla nozione di miele, alle sue varietà e alle caratteristiche che esso deve avere, potevano creare condizioni di concorrenza sleale con la conseguenza di trarre in inganno il consumatore, e avevano quindi un'incidenza diretta sull'instaurazione e il funzionamento del mercato comune.
- (3) La direttiva 74/409/CEE con le relative modifiche, ha pertanto fissato definizioni, specificato le diverse varietà di miele che possono essere immesse sul mercato con adeguate denominazioni, stabilito norme comuni per la composizione e determinato le principali diciture che devono figurare sull'etichettatura, al fine di garantirne la libera circolazione all'interno della Comunità.
- (4) Per ragioni di chiarezza è opportuno provvedere alla rifusione della direttiva 74/409/CEE al fine di rendere più accessibili le norme relative alle condizioni di produzione e di commercializzazione del miele e per adeguarla alla normativa comunitaria generale relativa a tutti i prodotti alimentari, in particolare a quella sull'etichettatura, agli agenti patogeni e i metodi di analisi.
- (5) Le regole generali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, enunciate dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁵⁾ dovrebbero applicarsi fatte

salve talune condizioni. Tenuto conto dello stretto legame esistente tra qualità e origine del miele, è necessario garantire un'informazione completa su questi punti per evitare di indurre in errore il consumatore sulla qualità del prodotto. Gli interessi specifici del consumatore concernenti le caratteristiche geografiche del miele e la piena trasparenza a tale proposito rendono necessaria l'indicazione, sull'etichetta, del paese d'origine in cui il miele è stato raccolto.

- (6) Non deve essere ritirato né il polline né alcun altro costituente particolare del miele, a meno che ciò sia inevitabile al momento dell'eliminazione di materie organiche e inorganiche estranee. Quest'operazione può essere realizzata mediante filtraggio. Qualora il filtraggio porti all'eliminazione di una quantità importante di polline, è necessario informarne correttamente il consumatore con un'appropriata menzione sull'etichetta.
- (7) Il miele, la cui denominazione sia completata con indicazioni concernenti l'origine floreale o vegetale, regionale, territoriale o topografica, o con criteri di qualità specifici, non può essere addizionato con miele filtrato. Al fine di migliorare la trasparenza del mercato, l'etichettatura dei mieli filtrati o destinati all'industria deve essere obbligatoria per qualsiasi transazione sul mercato alla rinfusa.
- (8) Come sottolineato nella comunicazione, del 24 giugno 1994, al Parlamento europeo e al Consiglio sulla situazione dell'apicoltura europea, la Commissione può adottare metodi di analisi per garantire il rispetto delle caratteristiche di composizione e di qualsiasi indicazione specifica supplementare per qualsiasi tipo di miele commercializzato nella Comunità.
- (9) È opportuno tenere conto dei risultati dei lavori relativi alla nuova norma Codex per il miele, adeguata, ove necessario, alle esigenze specifiche della Comunità.
- (10) Conformemente ai principi di sussidiarietà e di proporzionalità definiti dall'articolo 5 del trattato, l'obiettivo di stabilire definizioni e regole comuni per i prodotti interessati e di allineare le disposizioni alla normativa comunitaria generale sui prodotti alimentari non può essere sufficientemente realizzato dagli Stati membri e può dunque, data la natura della presente direttiva, essere realizzato meglio a livello comunitario. La presente direttiva non va al di là di quanto è necessario per il raggiungimento di tale obiettivo.

⁽¹⁾ GU C 231 del 9.8.1996, pag. 10.

⁽²⁾ GU C 279 dell'1.10.1999, pag. 91.

⁽³⁾ GU C 56 del 24.2.1997, pag. 20.

⁽⁴⁾ GU L 221 del 12.8.1974, pag. 10. Direttiva modificata da ultimo dall'atto di adesione del 1985 della Spagna e del Portogallo.

⁽⁵⁾ GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.

- (11) Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva sono adottate in base alla decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ⁽¹⁾.
- (12) Onde evitare la creazione di nuovi ostacoli alla libera circolazione, gli Stati membri dovrebbero astenersi dall'adottare, per i prodotti di cui trattasi, disposizioni nazionali non previste dalla presente direttiva,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva si applica ai prodotti definiti nell'allegato I. Questi prodotti soddisfano i requisiti di cui all'allegato II.

Articolo 2

La direttiva 2000/13/CE si applica ai prodotti definiti nell'allegato I, alle seguenti condizioni:

- 1) Il termine «miele» è riservato al prodotto definito nell'allegato I, punto 1 ed è utilizzato nel commercio per designare tale prodotto;
- 2) le denominazioni di vendita di cui all'allegato I, punti 2 e 3, sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate nel commercio per designarli. Queste denominazioni possono essere sostituite dalla semplice denominazione di vendita «miele», a eccezione del miele filtrato, del miele di favo, del miele in pezzi di favo o favo tagliato nel miele e del miele per uso industriale.

Tuttavia,

- a) ove si tratti di miele per uso industriale, la menzione «unicamente ad uso culinario» deve essere riportata in immediata prossimità della denominazione del prodotto;
- b) a esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, le denominazioni possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento:
 - all'origine floreale o vegetale, se il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisicochimiche e microscopiche,
 - all'origine regionale, territoriale o topografica, se il prodotto proviene interamente dall'origine indicata,
 - a criteri di qualità specifici;
- 3) se il miele per uso industriale è utilizzato come ingrediente di un prodotto alimentare composto, il termine «miele» può essere utilizzato nella denominazione di vendita di tale prodotto alimentare composto invece del termine «miele per uso industriale». Tuttavia, l'elenco degli ingredienti riporta la denominazione completa di cui all'allegato I, punto 3;
- 4) a) il paese o i paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto devono essere indicati sull'etichetta.

Tuttavia, se il miele è originario di più Stati membri o paesi terzi l'indicazione può essere sostituita da una delle seguenti, a seconda del caso:

- «miscela di mieli originari della CE»,
 - «miscela di mieli non originari della CE»,
 - «miscela di mieli originari e non originari della CE».
- b) Ai fini della direttiva 2000/13/CE e in particolare degli articoli 13, 14, 16 e 17 della medesima, i dettagli da fornire conformemente alla precedente lettera a) sono considerati indicazioni ai sensi dell'articolo 3 di tale direttiva.

Articolo 3

Ove si tratti di miele filtrato e di miele per uso industriale, i contenitori per merce alla rinfusa, gli imballaggi e i documenti commerciali indicano chiaramente la denominazione completa del prodotto di cui all'allegato I, parte 2, lettera b), punto VIII e parte 3.

Articolo 4

La Commissione può adottare metodi per verificare la conformità del miele alle disposizioni della presente direttiva. Tali metodi sono adottati secondo la procedura di cui all'articolo 7, paragrafo 2. Sino all'adozione di tali metodi gli Stati membri di avvalgono, ogniqualvolta possibile, di metodi convalidati internazionalmente riconosciuti, quali i metodi approvati del Codex Alimentarius, per verificare il rispetto delle disposizioni della presente direttiva.

Articolo 5

Per i prodotti definiti nell'allegato I, gli Stati membri non adottano disposizioni nazionali non previste dalla presente direttiva.

Articolo 6

Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva concernenti i punti citati in appresso sono adottate secondo la procedura di cui all'articolo 7, paragrafo 2:

- l'adeguamento della presente direttiva alla legislazione comunitaria generale in materia di prodotti alimentari,
- gli adeguamenti al progresso tecnico.

Articolo 7

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per i prodotti alimentari (in appresso denominato «il comitato») istituito dall'articolo 1 della decisione 69/414/CEE ⁽²⁾.

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

⁽¹⁾ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

⁽²⁾ GU L 291 del 19.11.1969, pag. 9.

Articolo 8

La direttiva 74/409/CEE è abrogata a decorrere dal 1° agosto 2003.

I riferimenti alla direttiva abrogata si intendono fatti alla presente direttiva.

Articolo 9

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva, anteriormente al 1° agosto 2003. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Dette disposizioni sono applicate in modo da:

- autorizzare la commercializzazione dei prodotti di cui all'allegato I, conformi alle definizioni e alle norme previste dalla presente direttiva, a decorrere dal 1° agosto 2003,
- vietare l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva, a decorrere dal 1° agosto 2004.

Tuttavia l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva, etichettati anteriormente al 1° agosto

2004 in conformità della direttiva 74/409/CEE, è autorizzata fino allo smaltimento delle scorte.

Quando gli Stati membri adottano dette disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva oppure sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della loro pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 10

La presente direttiva entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 11

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 20 dicembre 2001.

Per il Consiglio

Il Presidente

C. PICQUÉ

ALLEGATO I

DENOMINAZIONI E DEFINIZIONI DEI PRODOTTI

1. Il miele è la sostanza dolce naturale che le api (*Apis mellifera*) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.
2. Le principali varietà di miele sono:
 - a) secondo l'origine:
 - i) miele di fiori o miele di nettare:
miele ottenuto dal nettare di piante;
 - ii) miele di melata:
miele ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori (Hemiptera) che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante.
 - b) secondo il metodo di produzione e/o di estrazione:
 - iii) miele di favo:
miele immagazzinato dalle api negli alveoli opercolati di favi da esse appena costruiti o di sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api, non contenenti covata e venduto in favi anche interi;
 - iv) miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele:
miele che contiene uno o più pezzi di miele in favo;
 - v) miele scolato:
miele ottenuto mediante scolatura dei favi disopercolati non contenenti covata;
 - vi) miele centrifugato:
miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata;
 - vii) miele torchiato:
miele ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato a un massimo di 45 °C;
 - viii) miele filtrato:
miele ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini.
3. Miele per uso industriale:

miele che a) è adatto all'uso industriale o come ingrediente in altri prodotti alimentari destinati ad essere successivamente lavorati e che b) può:

 - avere un gusto o un odore anomali, o
 - avere iniziato un processo di fermentazione, o essere effervescente,
 - essere stato surriscaldato.

ALLEGATO II

CARATTERISTICHE DI COMPOSIZIONE DEL MIELE

Il miele è essenzialmente composto da diversi zuccheri, soprattutto da fruttosio e glucosio nonché da altre sostanze quali acidi organici, enzimi e particelle solide provenienti dalla raccolta del miele. Il colore del miele può variare da una tinta quasi incolore al marrone scuro. Esso può avere una consistenza fluida, densa o cristallizzata (totalmente o parzialmente). Il sapore e l'aroma variano ma risultano dalla pianta d'origine.

Al miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano non è aggiunto alcun ingrediente alimentare, neppure gli additivi, e non è effettuata nessun'altra aggiunta se non di miele. Nei limiti del possibile, il miele deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione. Fatto salvo il punto 3 dell'allegato I, esso non deve avere un sapore o odore anomali, né avere iniziato un processo di fermentazione, né presentare un grado di acidità modificato artificialmente, né essere stato riscaldato in modo da distruggerne o inattivarne sensibilmente gli enzimi naturali.

Fermo restando il punto viii), parte 2 dell'allegato I, è vietato estrarre polline o componenti specifiche del miele, salvo qualora sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche.

Al momento dell'immissione sul mercato in quanto tale e utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, il miele deve presentare le seguenti caratteristiche di composizione:

1. Tenore di zuccheri
 - 1.1. Tenore di fruttosio e glucosio (somma dei due):

— miele di nettare	non meno di 60 g/100 g
— miele di melata, miscele di miele di melata e miele di nettare	non meno di 45 g/100 g
 - 1.2. Tenore di saccarosio:

— in genere	non più di 5 g/100 g
— robinia (<i>Robinia pseudoacacia</i>), erba medica (<i>Medicago sativa</i>), banksia (<i>Banksia menziesii</i>), sulla (<i>Hedysarum</i>), eucalipto rosastro (<i>Eucalyptus camaldulensis</i>), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , <i>citrus spp.</i>	non più di 10 g/100 g
— lavanda (<i>Lavandula spp.</i>), borragine (<i>Borago officinalis</i>)	non più di 15 g/100 g
2. Tenore d'acqua:

— in genere	non più del 20 %
— miele di brughiera (<i>Calluna</i>) e miele per uso industriale in genere	non più del 23 %
— miele di brughiera (<i>Calluna</i>) per uso industriale	non più del 25 %
3. Tenore di sostanze insolubili nell'acqua:

— in genere	non più di 0,1 g/100 g
— miele torchiato	non più dello 0,5 g/100 g
4. Conduttività elettrica:

— tipi di miele non elencati in appresso e miscele di tali tipi di miele	non più di 0,8 mS/cm
— miele di melata e di castagno e miscele con tali tipi di miele ad eccezione di quelli elencati in appresso	non meno di 0,8 mS/cm
— eccezioni: corbezzolo (<i>Arbutus unedo</i>), erica (<i>Erica</i>), eucalipto, tiglio (<i>Tilia spp.</i>), brugo (<i>Calluna vulgaris</i>), leptospermum, melleuca <i>spp.</i>	
5. Acido libero:

— in genere	non più di 50 milliequivalenti di acido per 1 000 grammi
— miele per uso industriale	non più di 80 milliequivalenti di acido per 1 000 grammi

6. Indice diastatico e tenore di idrossimetilfurfurale (HMF), determinati dopo trattamento e miscela:
- a) indice diastatico (scala di Schade):
- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| — in genere, tranne miele per uso industriale | non meno di 8 |
| — miele con basso tenore naturale di enzimi (ad esempio, miele di agrumi) e tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg | non meno di 3 |
- b) HMF:
- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| — in genere, tranne miele per uso industriale | non più di 40 mg/kg (fatte salve le disposizioni di cui alla lettera a), secondo trattino) |
| — miele di origine dichiarata da regioni con clima tropicale e miscele di tali tipi di miele | non più di 80 mg/kg |
-