

DIRECTIVE 2001/110/CE DU CONSEIL
du 20 décembre 2001
relative au miel

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 37,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,

vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,

vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,

considérant ce qui suit:

- (1) Il y a lieu de simplifier certaines directives verticales dans le domaine des denrées alimentaires pour ne tenir compte que des seules exigences essentielles auxquelles doivent répondre les produits visés par lesdites directives afin que ceux-ci puissent circuler librement dans le marché intérieur, et ce, conformément aux conclusions du Conseil européen d'Édimbourg des 11 et 12 décembre 1992, telles que confirmées par celles du Conseil européen de Bruxelles des 10 et 11 décembre 1993.
- (2) La directive 74/409/CEE du Conseil du 22 juillet 1974 relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant le miel ⁽⁴⁾ se justifiait par le fait que des différences entre les législations nationales concernant la définition de miel, ses différentes variétés et les caractéristiques auxquelles il doit répondre pouvaient créer des conditions de concurrence déloyale ayant pour conséquence de tromper les consommateurs et avaient, de ce fait, une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du marché commun.
- (3) La directive 74/409/CEE et ses modifications ultérieures avaient dès lors établi des définitions, déterminé les différentes variétés de miel pouvant être commercialisées sous des dénominations appropriées, fixé des règles communes pour la composition et déterminé les principales mentions d'étiquetage, afin d'assurer la libre circulation desdits produits à l'intérieur de la Communauté.
- (4) Il convient, dans un souci de clarté, de procéder à la refonte de la directive 74/409/CEE afin de rendre plus accessibles les règles relatives aux conditions de production et de commercialisation du miel et de l'aligner sur la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires, notamment celle relative à l'étiquetage, aux contaminants et aux méthodes d'analyse.
- (5) Les règles générales d'étiquetage des denrées alimentaires établies par la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil ⁽⁵⁾ devraient s'appliquer sous réserve

de certaines conditions. Compte tenu du lien étroit entre la qualité du miel et son origine, il est indispensable d'assurer une pleine information sur ces points afin d'éviter d'induire en erreur le consommateur sur la qualité du produit. L'intérêt particulier manifesté par le consommateur à l'égard des caractéristiques géographiques du miel et la transparence totale dans ce domaine exigent que le pays d'origine dans lequel le miel a été récolté figure sur l'étiquetage.

- (6) Aucun pollen ou autre constituant particulier du miel ne doit être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères. Cette dernière peut être réalisée par filtration. Lorsque cette filtration conduit à l'élimination d'une quantité significative de pollen, il est nécessaire d'en informer correctement le consommateur par une mention d'étiquetage appropriée.
- (7) Le miel dont la dénomination comporte des indications ayant trait à une origine florale ou végétale, régionale, territoriale ou topographique, ou des critères de qualité spécifiques, ne peut avoir été additionné de miel filtré. Afin d'améliorer la transparence du marché, l'étiquetage des miels filtrés ou destinés à l'industrie doit être obligatoire pour toute transaction dans le marché en vrac.
- (8) La Commission, ainsi qu'elle l'a souligné dans sa communication du 24 juin 1994 au Parlement européen et au Conseil sur la situation de l'apiculture européenne, peut adopter des méthodes d'analyse pour garantir le respect des caractéristiques de composition et de toute indication spécifique supplémentaire pour tout miel commercialisé dans la Communauté.
- (9) Il est souhaitable de prendre en compte les travaux réalisés concernant une nouvelle norme Codex pour le miel, en les adaptant, si nécessaire, aux exigences particulières de la Communauté.
- (10) Conformément au principe de subsidiarité et au principe de proportionnalité établis par l'article 5 du traité, l'objectif consistant à établir des définitions et des règles communes pour les produits concernés et à aligner les dispositions sur la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires ne peut être réalisé de manière suffisante par les États membres et peut donc, en raison de la nature de la présente directive, être mieux réalisé au niveau communautaire. La présente directive ne va pas au-delà de ce qui est nécessaire pour atteindre ledit objectif.

⁽¹⁾ JO C 231 du 9.8.1996, p. 10.

⁽²⁾ JO C 279 du 1.10.1999, p. 91.

⁽³⁾ JO C 56 du 24.2.1997, p. 20.

⁽⁴⁾ JO L 221 du 12.8.1974, p. 10. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 1985 de l'Espagne et du Portugal.

⁽⁵⁾ JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.

- (11) Les mesures nécessaires pour la mise en œuvre de la présente directive devraient être arrêtées en conformité avec la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission ⁽¹⁾.
- (12) Afin d'éviter la création de nouvelles entraves à la libre circulation, il convient que les États membres s'abstiennent d'adopter, pour les produits visés, des dispositions nationales non prévues par la présente directive,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

La présente directive s'applique aux produits définis à l'annexe I. Ces produits sont conformes aux exigences de l'annexe II.

Article 2

La directive 2000/13/CE s'applique aux produits définis à l'annexe I, sous réserve des conditions suivantes:

- 1) La dénomination «miel» est réservée au produit défini à l'annexe I, point 1, et est utilisée dans le commerce pour désigner ce produit.
- 2) Les dénominations visées à l'annexe I, points 2 et 3, sont réservées aux produits qui y sont définis et sont utilisées dans le commerce pour les désigner. Ces dénominations peuvent être remplacées par la simple dénomination du produit «miel», sauf dans le cas du «miel filtré», du «miel en rayons», du «miel avec morceaux de rayons» et du «miel destiné à l'industrie».

Toutefois:

- a) pour ce qui concerne le miel destiné à l'industrie, les termes «destiné exclusivement à la cuisson» sont inscrits sur l'étiquette à proximité immédiate de la dénomination du produit;
- b) sauf pour le miel filtré et le miel destiné à l'industrie, ces dénominations peuvent être complétées par des indications ayant trait:
 - à l'origine florale ou végétale, si le produit provient entièrement ou essentiellement de l'origine indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques,
 - à l'origine régionale, territoriale ou topographique, si le produit provient entièrement de l'origine indiquée,
 - à des critères de qualité spécifiques.
- 3) Lorsque du miel destiné à l'industrie a été utilisé comme ingrédient dans une denrée composée, la dénomination «miel» peut être utilisée dans la dénomination du produit composé au lieu de la dénomination «miel destiné à l'industrie». Toutefois, dans la liste des ingrédients, la dénomination visée à l'annexe I, point 3, est utilisée.
- 4) a) Le pays ou les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette.

Toutefois, si le miel est originaire de plus d'un État membre ou de plus d'un pays tiers, cette indication peut être remplacée par l'une des indications suivantes, selon le cas:

- «mélange de miels originaires de la CE»,
- «mélange de miels non originaires de la CE»,
- «mélange de miels originaires et non originaires de la CE».

- b) Aux fins de la directive 2000/13/CE et notamment de ses articles 13, 14, 16 et 17, les mentions à indiquer conformément au point a) sont considérées comme des mentions au sens de l'article 3 de cette directive.

Article 3

Dans le cas du miel filtré et du miel destiné à l'industrie, les récipients pour vrac, les emballages et la documentation commerciale indiquent clairement la dénomination intégrale du produit, telle qu'elle figure à l'annexe I, point 2 b) 8, et point 3.

Article 4

La Commission peut adopter des méthodes permettant de vérifier la conformité du miel aux dispositions de la présente directive. Ces méthodes sont adoptées conformément à la procédure visée à l'article 7, paragraphe 2. Jusqu'à l'adoption de ces méthodes, les États membres utilisent, chaque fois que cela est possible, des méthodes validées reconnues sur le plan international, telles que celles approuvées par le *Codex alimentarius*, pour vérifier le respect des dispositions de la présente directive.

Article 5

Les États membres n'adoptent pas, pour les produits définis à l'annexe I, des dispositions nationales non prévues par la présente directive.

Article 6

Les mesures nécessaires pour la mise en œuvre de la présente directive concernant les matières qui sont citées ci-après sont arrêtées en conformité avec la procédure visée à l'article 7, paragraphe 2:

- la mise en conformité de la présente directive à la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires,
- les adaptations au progrès technique.

Article 7

1. La Commission est assistée par le comité permanent des denrées alimentaires (ci-après dénommé «comité») établi par l'article 1^{er} de la décision 69/414/CEE ⁽²⁾.

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à trois mois.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

⁽¹⁾ JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

⁽²⁾ JO L 291 du 19.11.1969, p. 9.

Article 8

La directive 74/409/CEE est abrogée avec effet à partir du 1^{er} août 2003.

Les références faites à la directive abrogée s'entendent comme faites à la présente directive.

Article 9

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 1^{er} août 2003. Ils en informent immédiatement la Commission.

Ces dispositions sont appliquées de manière à:

- autoriser la commercialisation des produits définis à l'annexe I s'ils répondent aux définitions et règles prévues par la présente directive, avec effet au 1^{er} août 2003,
- interdire la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, avec effet au 1^{er} août 2004.

Toutefois, la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, étiquetés avant le 1^{er} août 2004 en conformité avec la directive 74/409/CEE, est admise jusqu'à épuisement des stocks.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

Article 10

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Article 11

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 20 décembre 2001.

Par le Conseil

Le président

C. PICQUÉ

ANNEXE I

DÉNOMINATIONS, DESCRIPTIONS ET DÉFINITIONS DES PRODUITS

1. Le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.
2. Les principales variétés de miel sont les suivantes:
 - a) en fonction de l'origine:
 - i) miel de fleurs ou miel de nectars:
le miel obtenu à partir des nectars de plantes;
 - ii) miel de miellat:
le miel obtenu essentiellement à partir des excréments laissés sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (Hemiptères) ou à partir des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes;
 - b) en fonction du mode de production et/ou de présentation:
 - iii) miel en rayons:
le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayons fraîchement construits par elles-mêmes ou de fines feuilles de cire gaufrées réalisées uniquement en cire d'abeille, ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons, entiers ou non;
 - iv) miel avec morceaux de rayons:
le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons;
 - v) miel égoutté:
le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain;
 - vi) miel centrifugé:
le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain;
 - vii) miel pressé:
le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, avec ou sans chauffage modéré de 45 °C au maximum;
 - viii) miel filtré:
le miel obtenu par l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques d'une manière qui a pour résultat l'élimination de quantités significatives de pollen.
3. Miel destiné à l'industrie

Le miel qui a) peut être utilisé à des fins industrielles ou en tant qu'ingrédient dans d'autres denrées alimentaires destinées à être transformées et b) peut:

 - présenter un goût étranger ou une odeur étrangère ou
 - avoir commencé à fermenter ou avoir fermenté ou
 - avoir été surchauffé.

ANNEXE II

CARACTÉRISTIQUES DE COMPOSITION DES MIELS

Le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en autres substances, telles que des acides organiques, des enzymes et des particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. Il peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée en partie ou en totalité. Le goût et l'arôme varient mais dépendent de l'origine végétale.

Le miel, lorsqu'il est commercialisé comme tel ou quand il est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, ne doit avoir fait l'objet d'aucune addition de produits alimentaires, y compris les additifs alimentaires, ni d'aucune addition autre que du miel. Le miel doit, dans toute la mesure du possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Il ne doit pas, sous réserve du point 3 de l'annexe I, présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère, ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés.

Sans préjudice de l'annexe I, point 2 b) viii), aucun pollen ou constituant propre au miel ne peut être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères.

Lorsqu'il est commercialisé comme tel ou utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, le miel doit répondre aux caractéristiques de composition suivantes:

1. teneur en sucres:

1.1. teneur en fructose et en glucose (total des deux):

- miel de fleurs pas moins de 60 g/100 g
- miel de miellat, mélange de miel de miellat avec du miel de fleurs pas moins de 45 g/100 g

1.2. teneur en saccharose:

- en général pas plus de 5 g/100 g
- faux acacia (*Robinia pseudoacacia*), luzerne (*Medicago sativa*), banksie de Menzies (*Banksia menziesii*), hedysaron (*Hedysarum*), eucalyptus rouge (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, agrumes spp. pas plus de 10 g/100 g
- lavande (*Lavandula* spp.), bourrache (*Borago officinalis*) pas plus de 15 g/100 g

2. teneur en eau:

- en général pas plus de 20 %
- miel de bruyère (*Calluna*) et miel destiné à l'industrie en général pas plus de 23 %
- miel de bruyère (*Calluna*) destiné à l'industrie pas plus de 25 %

3. teneur en matières insolubles dans l'eau:

- en général pas plus de 0,1 g/100 g
- miel pressé pas plus de 0,5 g/100 g

4. conductivité électrique:

- miel non énuméré ci-dessous et mélanges de ces miels pas plus de 0,8 mS/cm
- miel de miellat et miel de châtaignier et mélanges de ces miels, à l'exception des mélanges avec les miels énumérés ci-dessous pas moins de 0,8 mS/cm
- exceptions: arbousier (*Arbutus unedo*), bruyère cendrée (*Erica*), eucalyptus, tilleul (*Tilia* spp.), bruyère commune (*Calluna vulgaris*), manuka ou jelly bush (*Leptospermum*), théier (*Melaleuca* spp.)

5. acides libres:

- en général pas plus de 50 milli-équivalents d'acides par kg
- miel destiné à l'industrie pas plus de 80 milli-équivalents d'acides par kg

6. indice diastasique et teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), déterminés après traitement et mélange:
- a) indice diastasique (échelle de Schade):
- en général, à l'exception du miel destiné à l'industrie pas moins de 8
 - miels ayant une faible teneur naturelle en enzymes (par exemple, miels d'agrumes) et une teneur en HMF non supérieure à 15 mg/kg pas moins de 3
- b) HMF:
- en général, à l'exception du miel destiné à l'industrie pas plus de 40 mg/kg [sous réserve des dispositions visées au point a) deuxième tiret]
 - miel d'origine déclarée en provenance de régions ayant un climat tropical et mélanges de ces miels pas plus de 80 mg/kg
-