

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B**

DIRETTIVA 2001/110/CE DEL CONSIGLIO

del 20 dicembre 2001

concernente il miele

(GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47)

Modificata da:

Gazzetta ufficiale

		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Direttiva 2014/63/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 maggio 2014	L 164	1	3.6.2014



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, gli agenti patogeni e i metodi di analisi.

⁽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.

▼B

- (5) Le regole generali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, enunciate dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ 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 L 109 del 6.5.2000, pag. 29.

▼B

- (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;

⁽¹⁾ GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

▼B

- 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) ►**M1** a) il paese o i paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto sono indicati sull'etichetta.

In deroga al primo comma, se il miele è originario di più Stati membri o paesi terzi, l'indicazione dei paesi d'origine può essere sostituita da una delle seguenti, a seconda dei casi:

- «miscela di mieli originari dell'UE»,
- «miscela di mieli non originari dell'UE»,
- «miscela di mieli originari e non originari dell'UE;» ◀

- 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;

▼M1

- 5) il polline, essendo una componente naturale specifica del miele, non va considerato un ingrediente, ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera f), del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, dei prodotti di cui all'allegato I di tale direttiva.

▼B*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.

▼M1*Articolo 4*

1. Ai fini dell'articolo 9, secondo comma, della presente direttiva, la Commissione, tenendo conto delle norme internazionali e del progresso tecnico, può, mediante atti di esecuzione adottati a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾, stabilire i metodi di analisi per verificare se il miele è conforme alle disposizioni della presente direttiva. Tali atti di esecuzione sono adottati

⁽¹⁾ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1).

▼ M1

in base alla procedura di esame di cui all'articolo 7, paragrafo 2, della presente direttiva. Fino all'adozione di tali metodi gli Stati membri di avvalgono, ove possibile, di metodi di analisi convalidati internazionalmente riconosciuti, come i metodi approvati del Codex Alimentarius, per verificare il rispetto delle disposizioni della presente direttiva.

2. Allo scopo di garantire prassi commerciali leali, tutelare gli interessi dei consumatori e consentire l'impostazione di metodi di analisi pertinenti, alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati, conformemente all'articolo 6, riguardo al completamento della presente direttiva stabilendo i parametri quantitativi relativi agli elementi seguenti:

- a) il criterio secondo cui un miele è «principalmente» di origine floreale o vegetale, come previsto dall'articolo 2, paragrafo 2, lettera b), primo trattino; e
- b) il contenuto minimo di polline nel miele filtrato a seguito dell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche di cui all'allegato I, punto 2, lettera b), punto viii).

La Commissione prevede, in tali atti, adeguate disposizioni transitorie per i prodotti immessi sul mercato prima della data di applicazione di tali atti delegati.

▼ B*Articolo 5*

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

▼ M1*Articolo 6*

1. Il potere di adottare gli atti delegati, è conferito alla Commissione alle condizioni stabilite nel presente articolo.

2. Il potere di adottare atti delegati di cui all'articolo 4, paragrafo 2, è conferito alla Commissione per un periodo di cinque anni a decorrere dal 23 giugno 2014. La Commissione elabora una relazione sulla delega di potere al più tardi nove mesi prima della scadenza del periodo di cinque anni. La delega di potere è tacitamente prorogata per periodi di identica durata, a meno che il Parlamento europeo o il Consiglio non si oppongano a tale proroga al più tardi tre mesi prima della scadenza di ciascun periodo.

3. La delega di potere di cui all'articolo 4, paragrafo 2, può essere revocata in qualsiasi momento dal Parlamento europeo o dal Consiglio. La decisione di revoca pone fine alla delega di potere ivi specificata. Gli effetti della decisione decorrono dal giorno successivo alla pubblicazione della decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* o da una data successiva ivi specificata. Essa non pregiudica la validità degli atti delegati già in vigore.

4. Non appena adotta un atto delegato, la Commissione ne dà contestualmente notifica al Parlamento europeo e al Consiglio.

▼M1

5. L'atto delegato adottato a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, entra in vigore solo se né il Parlamento europeo né il Consiglio hanno sollevato obiezioni entro il termine di due mesi dalla data in cui esso è stato loro notificato o se, prima della scadenza di tale termine, sia il Parlamento europeo che il Consiglio hanno informato la Commissione che non intendono sollevare obiezioni. Tale termine è prorogato di due mesi su iniziativa del Parlamento europeo o del Consiglio.

Articolo 7

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali («comitato»), istituito dall'articolo 58, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾. Esso è un comitato ai sensi del regolamento (UE) n. 182/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾.

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applica l'articolo 5 del regolamento (UE) n. 182/2011.

Qualora il comitato non esprima alcun parere, la Commissione non adotta il progetto di atto di esecuzione e si applica l'articolo 5, paragrafo 4, terzo comma, del regolamento (UE) n. 182/2011.

▼B*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.

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1).

⁽²⁾ Regolamento (UE) n. 182/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 febbraio 2011, che stabilisce le regole e i principi generali relativi alle modalità di controllo da parte degli Stati membri dell'esercizio delle competenze di esecuzione attribuite alla Commissione (GU L 55 del 28.2.2011, pag. 13).

▼B

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.

*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.

▼B

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.

▼B*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.

▼M1

Fermo restando il punto 2, lettera b), punto viii), dell'allegato I, è vietato estrarre polline o qualsiasi altra componente specifica del miele, salvo qualora sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche.

▼B

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 milligani</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

▼B

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 (*Arbutus unedo*), erica (*Erica*), eucalipto, tiglio (*Tilia* spp.), brugo (*Calluna vulgaris*), leptospermum, melaleuca spp.
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 trattato)
 - miele di origine dichiarata da regioni con clima tropicale e miscele di tali tipi di miele non più di 80 mg/kg