



## Syndicat des Producteurs de Miel de France. SPMF

Chambre d'Agriculture du Gers

Chemin de la Caillaouère – B.P. 161 - 32003 AUCH CEDEX

Tél. : 05.62.61.77.95 – Fax 05.62.61.77.28

[spmfm@gers-agriculture.org](mailto:spmfm@gers-agriculture.org). Web : [//www.apiculture.com/spmf](http://www.apiculture.com/spmf)

Président : Joël Schiro, 2 Impasse du Bois 65350 BOULIN. Tel : 05 62 33 23 53

Portable : 06 09 71 99 18. Fax : 05 62 33 23 83. Mail : [jschiro@miel-de-france.com](mailto:jschiro@miel-de-france.com)

27 Juin 2016

# Réglementation miel HMF

La question a été posée à la DGCCRF de savoir si le taux d'HMF de 40 mg/kg indiqué par la réglementation devait se comprendre au stade conditionnement ou au stade consommateur.

À l'aide d'un copié/collé de la directive 2001/110/CE, la commission européenne interrogée le 6 avril a fourni une réponse communiquée le 25 avril : la teneur en HMF ne doit pas être dépassée « *lorsque le miel est commercialisé comme tel ou utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine* ».

Au-delà de cette réponse administrative, le SPMF tient à apporter les précisions suivantes.

L'Hydroxyméthylfurfural, (HMF) est un produit de dégradation du fructose et de divers sucres. D'après les scientifiques, il n'a aucune toxicité. Un caramel peut contenir plus d'HMF qu'un kg de miel.

La mesure de l'HMF dans le miel est pratiquée par les laboratoires depuis très longtemps. Avec le taux d'humidité, ce sont les deux principaux critères de qualité « basiques ».

C'est un indice de fraîcheur qui témoigne de la dégradation éventuelle du miel.

Un miel « brûlé » (pour reprendre une formule apicole ancienne), que ce soit parce qu'il a été surchauffé ou parce qu'il a été stocké au soleil sans précaution, prend une teinte plus sombre. Il est reconnaissable à l'analyse organoleptique en aveugle par rapport à son équivalent stocké dans de bonnes conditions.

Dans la plupart des pays du monde, les miels ne dépassent pas 2 ou 3 mg/kg à l'extraction. Dès lors qu'ils sont stockés en température contrôlée ne dépassant pas 10° Celsius, l'HMF ne « bouge » pratiquement pas. Sauf exception, conservés sous nos latitudes sans précautions particulières à température ambiante, il « monte » très lentement. Un an après, il est rare que le taux dépasse 5 ou 6mg/kg.

Pour les miels européens, même en conditions artisanales, lorsque le conditionnement se fait de manière correcte selon les règles de l'art, un miel dépasse rarement 10 mg/kg.

Une fois de plus, comme pour la densité pollinique ou le taux de saccharose, la lavande (ainsi que la plupart des bruyères et des poly floraux qui en dépendent) fait partie des exceptions. Sans précaution particulière, le taux d'HMF peut « monter » beaucoup plus rapidement que pour les autres miels. Toutefois, afin de conserver la qualité du produit, les apiculteurs de Provence ont préféré investir dans des locaux tempérés ne dépassant pas 14°, plutôt que de demander une dérogation, source d'abus et de dégradation du produit.

Il en va de la réglementation comme d'un contrat : elle s'interprète de bonne foi. Depuis toujours, le contrôle de la conformité du produit se fait lors du prélèvement en magasin. Sinon, outre qu'il devient inapplicable, le texte n'a plus aucun sens.

Lors des transactions de miel en fûts, le contrôle de l'HMF est systématique. Pour le miel de bouche, la plupart des contrats stipulent une limite large à 10 mg/kg. Au-delà de 20 mg en fûts, compte-tenu de la marge nécessaire au conditionnement, le prix baisse sensiblement pour tenir compte du risque de devoir le proposer pour les usages industriels (biscuiterie, cosmétiques etc.).

Comme le relève le courrier de la commission européenne, la formulation de la directive « *après traitement et mélange* », rédigée par des techniciens du miel et de son contrôle, doit se comprendre « *lorsque le miel est proposé au consommateur en magasin* ».

Tout au long de la chaîne de production, il y a trois stades possibles pour mesurer l'HMF d'un miel destiné à la consommation humaine :

- La mesure au stade de la production chez l'apiculteur n'a aucune signification sur ce point. Entre la récolte et l'achat du pot, en fonction du délai et des conditions de stockage, le taux d'HMF peut être multiplié par 10, 20 ou 50,
- La mesure dans le placard de la ménagère ne signifie rien non plus. Nul ne sait comment le pot a été conservé,
- C'est donc bien lors de sa présentation en rayon pour la vente au consommateur que la mesure doit s'entendre.

Pour contrôler l'HMF d'un miel destiné à la consommation humaine, c'est d'ailleurs le seul endroit où les services de contrôle peuvent opérer normalement.

Afin de respecter ce critère simple, Il suffit aux opérateurs successifs de faire correctement leur travail :

- Le producteur doit extraire le miel sans le surchauffer et le stocker en fûts dans de bonnes conditions. Les contrôles HMF à ce stade ne valent que pour les transactions entre le producteur et le conditionneur. Ils n'ont aucun sens pour évaluer le taux d'HMF lorsqu'il sera proposé au consommateur,
- L'apiculteur conditionneur n'aura aucun mal à proposer son miel au consommateur sans dépasser 10 mg/kg,
- L'industriel, doit également fournir à ses clients un produit le plus frais possible... Pour les miels français et d'Europe de l'ouest, il n'aura aucune difficulté à se tenir au même niveau que les apiculteurs.
- Pour les miels d'importation du monde entier, c'est évidemment un peu plus compliqué. Des fûts qui seront restés 3 mois en plein soleil sur le port de Cuba n'auront pas gardé toute leur fraîcheur... Le prix d'achat ne sera pas le même. En tout cas, même pour les miels d'importation « premier prix », au-delà de 20/25 mg d'HMF en sortie de conditionnement, la fraîcheur n'est plus la même... Le prix de vente non plus.
- Le distributeur a également sa part de responsabilité. Si les pots doivent rester plusieurs mois derrière une vitrine en plein soleil, quelle que soit la qualité initiale, ils subiront une dégradation certaine.

On voit bien que,

- sur le plan de la technologie du miel,
- en fonction des contraintes liées aux possibilités du contrôle qui ne peut se faire en continu en bout de chaîne d'emportage,
- et pour assurer la protection du consommateur,

La question n'a aucun sens. D'où vient donc qu'elle se pose aujourd'hui ?

Sur ce passage comme sur bien d'autres, la réglementation actuelle n'est qu'un copié/collé des textes précédents. La formule « *lorsqu'il est commercialisé après traitement et mélange* » qui figure dans les versions successives de la norme Codex et de la directive UE n'a jamais changé. (Cf l'ancien décret miel N° 76-717 du 22/07/1976 pris en application de la directive 74/409/CEE).

Elle a toujours signifié que la mesure éventuelle avant « *traitement et mélange* », n'aurait aucun sens. En effet, si le miel était surchauffé lors de la mise en pot, il n'y aurait plus aucune limite au stade de sa commercialisation au consommateur.

En tout état de cause, si contre toute logique, on devait interpréter que la teneur en HMF de 40 mg/kg devait s'appliquer sur le site au moment du conditionnement,

- cela ne pourrait se concevoir que si les autorités de contrôle étaient présentes en permanence chez tous les conditionneurs, apiculteurs ou industriels, afin d'effectuer les mesures sur place,
- dans ce cas, le distributeur en magasin n'aurait jamais aucune règle à respecter. Exposé pendant plusieurs mois derrière une vitrine au soleil un miel pourrait « monter » de manière vertigineuse sans aucune garantie pour le consommateur ni aucun moyen de contrôle pour la DGCCRF.

**Pour un miel qui titrerait 50 ou 100 mg lors du prélèvement en magasin, qui serait capable de déterminer s'il était à plus ou moins de 40 en sortie de conditionnement ?**

À l'évidence la limite réglementaire de 40 mg/kg ne peut se concevoir qu'après « *traitement et mélange* », et « *lorsqu'il est commercialisé* » c'est-à-dire lorsque le miel est proposé au consommateur en magasin.

C'est le seul moment de contrôle possible.

Si ensuite le consommateur conserve son pot pendant des années et que l'HMF monte jusqu'à 200 mg, c'est son problème. Il n'y a aucun danger sanitaire, et personne ne viendra le contrôler.

Par contre, si le magasin procède avec la même désinvolture, il sera en infraction.

Les miels qui ne sont pas en bon état de fraîcheur, soit parce qu'ils ont été brutalisés à la récolte, soit lors du conditionnement, soit qu'ils ont été stockés dans des conditions déplorables, ont toute leur place dans les usages industriels.

À l'évidence dans ces utilisations, peut importe qu'un miel titre 50 ou 100 d'HMF. Lorsqu'il sera cuit à plus de 100° pour être incorporé dans du pain d'épices, il montera bien davantage.

Au-delà de 20 mg/kg en sortie de conditionnement, quelles que soient les conditions de stockage en magasin, il est illusoire de garantir une DLUO à plus de deux ans. Sur ce point les règles et usages contractuels entre producteurs et industriels sont simples : le miel en fût ne doit pas dépasser 10 mg/kg.

Il appartient aux conditionneurs et aux distributeurs de faire de même. La limite de 20 mg/kg sorti de conditionnement semble la moindre des choses. Dans un cas comme dans l'autre, la marge de sécurité n'offre aucune difficulté. Elle est extrêmement confortable.

Pour les miels plus ou moins dégradés, ils ont toute leur place sur le marché relativement florissant des usages industriels.

En tout état de cause, il s'agit là de questions éminemment techniques. En conséquence, si le débat devait se poursuivre, il relèverait du champ de compétence de l'institut technique d'apiculture, ITSAP, institut de l'abeille qui est habilité à valider toutes les mesures ci-dessus. Nous lui transmettons copie de ces éléments.

À ce sujet, il est bon de rappeler que tout le monde gagnerait à mettre au point une méthode d'analyse un peu moins approximative ou rudimentaire....

Tous les dégustateurs savent bien qu'un miel « frais », a beaucoup plus d'arôme et de saveur que le même surchauffé ou stocké sans précautions. La teneur en HMF apparait aujourd'hui comme la meilleure mesure disponible. Elle est cependant très ancienne et relativement insuffisante.

Si les laboratoires et les scientifiques spécialisés voulaient bien se pencher sur le sujet, il est très probable que les techniques modernes devraient pouvoir permettre une « évaluation de fraîcheur » beaucoup plus performante.

En attendant cette évolution, il convient pour l'instant de résumer le dossier le plus simplement possible. À ce jour, il y a trois niveaux d'HMF possibles sur les textes réglementaires :

- ❖ **20mg/kg** : c'est la norme AFNOR (NFV 35-001 de septembre 1990). Il y est bien précisé « *qu'un miel répondant à la norme ne devrait pas contenir plus de 10 mg/kg au jour de son conditionnement et de l'apposition de la DLUO* ».

L'idée que la mesure s'entend « au stade consommateur » va tellement sans dire que le texte de l'AFNOR se limite à préconiser, au conditionnel, la valeur de 10 mg/kg « au stade conditionneur ». Après tout, c'est bien à chacun de prendre ses responsabilités et, selon le circuit de commercialisation, chaque conditionneur peut considérer qu'il sera suffisamment garanti à 5, 8, 12 ou 15 pour être assuré de respecter 20 au stade consommateur !

On notera que cette valeur de 20mg est également la limite retenue pour les miels de lavande et toutes fleurs IGP label rouge Provence.

- ❖ **40mg/kg** : c'est la limite du codex et de la directive 2001/110, « *en général, à l'exception du miel destiné à l'industrie* ». Comme chacun sait, l'essentiel des miels utilisés dans l'industrie sont destinés à la cuisson. Dans ce cas, peu importe le taux d'HMF.

- ❖ **80mg/kg** : c'est la limite prévue par le Codex et la directive pour « *le miel d'origine déclaré en provenance de régions ayant un climat tropical et mélange de ces miels* ».

Dans les trois cas, 20, 40 ou 80mg, si une interprétation malencontreuse devait considérer qu'il s'agit d'une limite « au moment du conditionnement », la réglementation n'aurait plus aucun sens. Le consommateur n'aurait plus aucune garantie.

En effet, sauf à installer en permanence un contrôleur de la DGCCRF chez chaque conditionneur et auprès de chaque apiculteur qui met en pots, quel que soit le niveau détecté en magasin, il pourra toujours être argué que la limite n'était pas dépassée en sortie de conditionnement.

Dans l'espoir que cette affaire ne mobilisera pas les énergies plus qu'il n'est nécessaire, nous restons dans l'attente de tous les avis techniques, venant de l'ITSAP ou d'ailleurs....

Pour le SPMF  
27 juin 2016