



Décret n° 2003-587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel.

Le Premier Ministre

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L.214-1, L.214-2 et R. 112.1 à R. 112-33

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 30 octobre 2002 ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décète :

Art. 1er. – Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit les produits mentionnés à l'annexe I qui ne répondent pas aux dispositions du présent décret.

Art. 2.

- I. La dénomination « miel » est réservée au produit défini au I de l'annexe I et est utilisée dans le commerce pour désigner ce produit.
- II. Les dénominations prévues aux II et III de l'annexe I sont réservées aux produits qui y sont définis et sont utilisées dans le commerce pour les désigner. Toutefois, ces dénominations peuvent être remplacées par la simple dénomination « 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.
- III. 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, la dénomination « miel destiné à l'industrie » est

utilisée dans la liste des ingrédients.

- IV. 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 Etat membre de la Communauté européenne ou de plus d'un pays tiers, cette indication peut être remplacée par l'une des indications suivantes, selon le cas :
1. « Mélange de miels originaires de la C.E. » ;
 2. « Mélange de miels non originaires de la C.E. » ;
 3. « Mélange de miels originaires et non originaires de la CE ».

Art. 3. – Le chapitre II du titre Ier du livre Ier du code de la consommation (partie réglementaire) concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires est applicable aux produits qui font l'objet du présent décret dans toutes ses dispositions qui ne sont pas contraires à celui-ci.

En outre :

1. 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 ;
2. Sauf pour le miel filtré et le miel destiné à l'industrie, les dénominations de vente peuvent être complétées par des indications ayant trait :
 - a. A 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 ;
 - b. A l'origine régionale, territoriale ou topographique si le produit provient entièrement de l'origine indiquée ;
 - c. A des critères spécifiques de qualité ;
3. Le miel dont la dénomination comporte des indications ayant trait à une origine florale ou végétale, régionale, territoriale ou topographique, ou de critères spécifiques de qualité, ne peut avoir été additionné de miel filtré ou de miel destiné à l'industrie.

Art. 4. – 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 : « miel filtré » ou « miel destiné à l'industrie ».

Art. 5.- Les dispositions du présent décret entrent en vigueur le 1er août 2003 et le décret n° 76-717 du 22 juillet 1976 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles en ce qui concerne le miel est abrogé à compter de la même date. Pourront toutefois être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks les produits satisfaisants aux

prescriptions de ce dernier décret et étiquetés avant le 1er août 2004..

Art. 6.- Le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de la santé, de la famille et des personnes handicapées, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal Officiel de la République française.

Fait à Paris, le 30 juin 2003

Par le Premier ministre, Jean-Pierre RAFFARIN

Le ministre de l'économie, Des finances et de l'industrie, Francis MER

Le garde des sceaux, ministre de la justice, Dominique Perben

Le ministre de la santé, de la famille et des personnes handicapées, Jean-François MATTEI

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales, Hervé GAYMARD

Le Secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat aux professions libérales et à la consommation, Renaud DUTREIL



DENOMINATIONS, DESCRIPTIONS ET DEFINITIONS DES PRODUITS

- I. Au sens du présent décret, 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. A l'exception du miel filtré, aucun pollen ou constituant propre au miel ne doit être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères.
- II. Les principales variétés de miel sont les suivantes :

1. En fonction de l'origine :
 - a. Miel de fleur ou miel de nectars : le miel obtenu à partir des nectars de plantes ;
 - b. Miel de miellat : le miel obtenu essentiellement à partir des excréments laissés sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (hémiptères) ou à partir des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ;

 2. En fonction du mode de production et/ou de présentation :
 - a. 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 ;
 - b. Miel avec morceaux de rayons : le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons ;
 - c. Miel égoutté : le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain ;
 - d. Miel centrifugé : le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain ;
 - e. Miel pressé : le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, avec ou sans chauffage modéré de 45°C au maximum ;
 - f. 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.

 - III. Le miel destiné à l'industrie est le miel qui peut être utilisé à des fins industrielles ou en tant qu'ingrédient dans d'autres denrées alimentaires destinées à être transformées et peut présenter un goût étranger ou une odeur étrangère ou avoir commencé à fermenter ou avoir fermenté ou avoir été surchauffé.
-



ANNEXE II

CARACTERISTIQUES 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 possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Il ne doit pas, sous réserve du III 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.

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 5g/100 g ;
- ▶faux acacia (*Robinia pseudoacacia*), luzerne (*Medicago sativa*), banksie de Menzies (*Banksia menziesii*), hédysaron (*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.