

Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 179

"Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele"

pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 168 del 20 luglio 2004

(coordinato con Legge 81/06 del 21 marzo 2006)

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 3 febbraio 2003, n. 14, ed in particolare gli articoli 1 e 2 e l'allegato B;

Vista la direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001;

Vista la legge 12 ottobre 1982, n. 753, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni;

Vista la legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni;

Visto il decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali in data 25 luglio 2003, recante approvazione dei metodi ufficiali di analisi da applicarsi per la valutazione delle caratteristiche di composizione del miele, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 185 dell'11 agosto 2003;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 5 dicembre 2003;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, reso nella seduta del 15 gennaio 2004;

Acquisiti i pareri delle competenti Commissioni della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 7 maggio 2004;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con i Ministri degli affari esteri, della giustizia, dell'economia e delle finanze, delle attività produttive, della salute e per gli affari regionali;

Emana
il seguente decreto legislativo:

Art. 1.

1. Per «miele» si intende 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. Principali varietà di miele sono:

a) secondo l'origine:

1) miele di fiori o miele di nettare: miele ottenuto dal nettare di piante;

2) 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 o di estrazione:

1) miele in favo: miele immagazzinato dalle api negli alveoli, successivamente opercolati, di favi da esse appena costruiti o costruiti a partire da sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api, non contenenti covata e venduto in favi anche interi;

2) miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele: miele che contiene uno o più pezzi di miele in favo;

3) miele scolato: miele ottenuto mediante scolatura dei favi disopercolati non contenenti covata;

4) miele centrifugato: miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata;

5) miele torchiato: miele ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato a un massimo di 45 °C;

6) miele filtrato: miele ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini.

3. Il miele per uso industriale è il miele che è adatto all'uso industriale o come ingrediente in altri prodotti alimentari destinati ad essere successivamente lavorati e che può:

a) avere un gusto o un odore anomali;

b) avere iniziato un processo di fermentazione, o essere effervescente;

c) essere stato surriscaldato.

Art. 2.

1. Il miele deve soddisfare le caratteristiche di cui all'allegato.

Art. 3.

1. Al miele si applica il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, e le disposizioni indicate ai commi 2 e 3.

2. Al miele si applicano le seguenti particolari disposizioni:

a) la denominazione di vendita «miele» e' riservata al miele definito nell'articolo 1, comma 1, ed e' utilizzata nel commercio per designare tale prodotto;

b) la denominazione di vendita di cui all'articolo 1, commi 2 e 3, sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate nel commercio per designarli. Queste denominazioni possono essere sostituite dalla denominazione di vendita «miele», ad eccezione del miele filtrato, del miele in favo, del miele con pezzi di favo o favo tagliato nel miele e del miele per uso industriale;

c) il miele per uso industriale deve riportare, accanto alla denominazione di vendita, la menzione «destinato solo alla preparazione di cibi cotti»;

d) ad esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, le denominazioni possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento:

1) all'origine floreale o vegetale, se il prodotto e' interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisicochimiche e microscopiche;

2) all'origine regionale, territoriale o topografica, se il prodotto proviene interamente dall'origine indicata;

3) a criteri di qualità specifici previsti dalla normativa comunitaria;

e) il miele per uso industriale utilizzato come ingrediente di un prodotto alimentare composto può essere designato con il solo termine «miele» nella denominazione di vendita di tale prodotto alimentare composto. Tuttavia, l'elenco degli ingredienti deve riportare la denominazione completa di miele per uso industriale;

f) sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele e' stato raccolto.

g) ove si tratti di miele filtrato e di miele per uso industriale, i contenitori per la merce alla rinfusa, gli imballaggi e i documenti commerciali devono indicare chiaramente la denominazione completa del prodotto di cui all'articolo 1, comma 2, lettera *b)*, numero 6), e comma 3.

3. Le denominazioni di cui al comma 2, lettere *a)*, *b)*, *c)*, *d)*, *e)*, *f)* e *g)*, devono figurare in lingua italiana.

4. Il miele destinato ai consumatori deve essere confezionato all'origine in contenitori chiusi.

Art. 4.

1. E' vietato aggiungere al miele, immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, qualsiasi ingrediente alimentare, ivi compresi gli additivi, ed effettuare qualsiasi altra aggiunta se non di miele.

2. Nei limiti del possibile il miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione.

3. Salvo quanto previsto dall'articolo 1, comma 3, il miele non deve avere sapore o odore anomali, ne' avere iniziato un processo di fermentazione, ne' presentare un grado di acidità modificato artificialmente, ne' essere stato riscaldato in modo da distruggerne o inattivarne sensibilmente gli enzimi naturali.

4. Salvo quanto previsto dall'articolo 1, comma 2, lettera *b*), numero 6), e' vietato estrarre polline o componenti specifiche del miele, a meno che ciò sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche.

5. E' fatto comunque divieto di produrre, vendere, detenere per vendere, somministrare o distribuire per il consumo, miele non corrispondente all'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni.

Art. 5.

1. Il Ministero delle politiche agricole e forestali, d'intesa con il Ministero della salute e il Ministero delle attività produttive, adotta i metodi di analisi per la verifica della rispondenza del miele alle disposizioni del presente decreto legislativo in conformità alle decisioni della Commissione europea. Sino all'adozione di tali metodi si applicano i metodi ufficiali di analisi riportati nell'allegato al decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali in data 25 luglio 2003.

Art. 6.

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque produce per vendere, vende o detiene per vendere miele non conforme a quanto previsto all'articolo 2 e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro seicento a euro seimila.

2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque contravviene a quanto previsto dall'articolo 3, commi 2, 3 e 4, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro seicento a euro seimila.

3. Chiunque contravviene a quanto previsto dall'articolo 4 e' punito con le sanzioni previste all'articolo 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Art. 7.

1. Sono abrogati la legge 12 ottobre 1982, n. 753, e successive modificazioni, e l'articolo 58 della legge 19 febbraio 1992, n. 142.

Art. 8.

1. Il miele conforme alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto può continuare ad essere commercializzato sino al 31 luglio 2004.

2. Il miele etichettato anteriormente al 1° agosto 2004 in conformità alle disposizioni vigenti prima della data di entrata in vigore del presente decreto può continuare ad essere commercializzato sino ad esaurimento.

Art. 9.

1. In relazione a quanto disposto dall'articolo 117, quinto comma, della Costituzione, le norme del presente decreto afferenti a materie di competenza legislativa delle regioni e delle province autonome di Trento e di Bolzano che non abbiano ancora provveduto al recepimento della direttiva 2001/110/CE, si applicano sino alla data di entrata in vigore della normativa di attuazione di ciascuna regione e provincia autonoma, adottata nel rispetto dei vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario e, per gli aspetti che concernono materie di competenza concorrente, dei principi fondamentali desumibili dal presente decreto.

Art. 10.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Allegato
(previsto dall'art. 2, comma 1)

CARATTERISTICHE DI COMPOSIZIONE DEL MIELE

Il miele e' 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 derivano dalle piante d'origine.

Il miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano 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 (*Robinia pseudoacacia*), erba medica (*Medicago sativa*), banksia (*Banksia menziesii*), sulla (*Hedysarum coronarium*), eucalipto rosastro (*Eucalyptus camaldulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus* spp. non più di 10 g/100 g;
lavanda (*Lavandula* spp.), borragine (*Borago officinalis*) non più di 15 g/100 g.

2. Tenore d'acqua:

in genere non più del 20%;

miele di brughiera (*Calluna*) e miele per uso industriale in genere non più del 23%;

miele di brughiera (*Calluna*) per uso industriale non più del 25%.

3. Tenore di sostanze insolubili nell'acqua:

in genere non più di 0,1g/100;

miele torchiato non più di 0,5 g/100 g.

4. Conduttività elettrica:

tipi di miele non elencati nel secondo e terzo trattino 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 indicati nel terzo trattino non meno di 0,8 mS/cm;

eccezioni: corbezzolo (*Arbutus unedo*), erica (*Erica* spp.), eucalipto (*Eucalyptus* spp.), tiglio (*Tilia* spp.), brugo (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, *Melaleuca* spp.

5. Acidità libera:

in genere non più di 50 meq/kg;

miele per uso industriale non più di 80 meq/kg.

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.