

**DECRETO LEGISLATIVO  
21 MAGGIO 2004 n. 179,  
ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2001/110/CE**

CONCERNENTE LA PRODUZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEL MIELE

Bologna, 5 aprile 2006

## Articolo 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.

## Articolo 2.

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

## Articolo 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" è riservata al miele definito nell'articolo 1, comma 1, ed è 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 è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche 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 è stato raccolto. Tuttavia, se il miele è originario di più Stati membri o Paesi terzi l'indicazione può essere sostituita, a seconda del caso, da una delle seguenti:

1) **"miscela di mieli originari della CE";**

2) **"miscela di mieli non originari della CE";**

3) **"miscela di mieli originari e non originari della CE";**

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 preconfezionato all'origine in contenitori chiusi.

## PER IL CONSUMATORE FINALE IL MIELE DEVE RIPORTARE IN ETICHETTA:

- > denominazione di vendita "miele" (ed eventuali specifiche derivanti dalla norma sul miele: miele filtrato, miele per uso industriale, ...)
- > quantità netta o nominale
- > termine minimo di conservazione (indicazione del giorno, mese e anno o indicazione dell'anno se maggiore di 18 mesi)
- > nome e sede del produttore/confezionatore/importatore CE
- > sede dello stabilimento di produzione o confezionamento (può essere omesso nel caso coincida con la sede già indicata in etichetta)
- > lotto di appartenenza
- > Paese o Paesi di origine (tuttavia, se il miele è originario di più... vedi D.lgs. 179/2004, art. 3, comma 2, lett. f)



## Articolo 4.

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

## Articolo 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.

## Articolo 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 è 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, è 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 è punito con le sanzioni previste all'articolo 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

## Articolo 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.

## Articolo 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.

## Articolo 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.

## Articolo 10.

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

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

# **ALLEGATO**

(previsto dall'articolo 2, comma 1)

## **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 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:  $\geq 60\%$
- miele di melata, miscele di miele di melata e miele di nettare:  $\geq 45\%$

#### **1.2. Tenore di saccarosio**

- in genere:  $\leq 5\%$
- robinia, erba medica, banksia, sulla, eucalipto rosastro, *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus* spp.:  $\leq 10\%$
- lavanda, borragine:  $\leq 15\%$

### **2. Tenore di acqua**

- in genere:  $\leq 20\%$
- miele di brughiera (Calluna) e miele per uso industriale in genere:  $\leq 23\%$
- miele di brughiera (Calluna) per uso industriale in genere:  $\leq 25\%$

### **3. Tenore di sostanze insolubili in acqua**

- in genere:  $\leq 0,1\%$
- miele torchiato:  $\leq 0,5\%$

### **4. Conduttività elettrica**

- tipi di miele non elencati nel secondo e terzo trattino e miscele di tali tipi di miele:  $\leq 0,8 \text{ mS/cm}$
- miele di melata e di castagno e miscele con tali tipi di miele ad eccezione di quelli indicati nel terzo trattino  
genere:  $\geq 0,8 \text{ mS/cm}$
- eccezioni: corbezzolo, erica, eucalipto, tiglio, brugo, *Leptospermum*, *Melaleuca* spp.

### **5. Acidità libera**

- in genere:  $\leq 50 \text{ meq/kg}$
- miele per uso industriale:  $\leq 80 \text{ meq/kg}$

### **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:  $\geq 8 \text{ ud/g}$
- miele con basso tenore naturale di enzimi (ad es., agrumi) e tenore di HMF non superiore a  $15 \text{ mg/kg}$ :  $\geq 3 \text{ ud/g}$

#### **b) HMF**

- in genere, tranne miele per uso industriale:  $\leq 40 \text{ mg/kg}$  (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:  $\leq 80 \text{ mg/kg}$ .

## ELEMENTI INNOVATIVI

- > miele filtrato
- > maggiore definizione del miele per uso industriale
  - > indicazione dell'origine geografica
- > alcune caratteristiche di composizione
  - > miele di origine tropicale

## LA NUOVA NORMA:

- > tutela maggiormente il produttore che commercializza miele di qualità?
- > tutela maggiormente il consumatore dal punto di vista della trasparenza del prodotto che acquista?