



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,

Décrète :

Art. 1^{er} - 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 I^{er} du livre
I^{er} 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 exclu-
sivement 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 pro-
duit provient entièrement ou essen-
tiellement de l'origine indiquée et en
possède les caractéristiques organo-
leptiques, 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 compor-
te 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
vac, les emballages et la documentation
commerciale indiquent clairement la déno-
mination intégrale du produit : « miel filtré »
ou « miel destiné à l'industrie ».

Art. 5.- Les dispositions du présent
décret entrent en vigueur le 1^{er} août 2003
et le décret n° 76-717 du 22 juillet 1976
pris pour l'application de la loi du 1^{er} août
1905 sur la répression des fraudes dans la
vente des marchandises et des falsifica-
tions 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
1^{er} 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 han-
dicapées, 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.

Jean-Pierre RAFFARIN

Par le Premier ministre :

*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

ANNEXE I

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.