

SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT ET SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE, P.M.E., CLASSES
MOYENNES ET ENERGIE

Arrêté royal relatif au miel

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment les articles 2 et 4, § 1er;

Vu la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur, notamment l'article 14, § 1er;

Vu l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au miel;

Vu l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;

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

Vu l'avis du Conseil supérieur des Indépendants et des P.M.E., donné le 25 mars 2003;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation, donné le 7 avril 2003;

Vu l'avis 35.986/1 du Conseil d'Etat, donné le 30 octobre 2003, en application de l'article 84, § 1er, alinéa 1er, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, de Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et de Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE Ier. - Champ d'application

Article 1er. § 1er. Le présent arrêté s'applique au miel destiné à l'alimentation humaine.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté on entend par :

1° Miel :

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;

2° Variétés de miel :

a) en fonction de l'origine :

i) miel de fleurs ou miel de nectars :

le miel obtenu à partir des nectars de plantes;

ii) miel de miellat :

le miel obtenu essentiellement à partir des excréments laissés sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (Hemiptères) ou à partir des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes;

b) en fonction du mode de production et/ou de présentation :

i) 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;

ii) miel avec morceaux de rayons :

le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons;

iii) miel égoutté :

le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain;

iv) miel centrifugé :

le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain;

v) miel pressé :

le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, sans chauffage ou avec chauffage modéré de 45 °C au maximum;

vi) 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;

3° Miel destiné à l'industrie : le miel qui

a) peut être utilisé à des fins industrielles ou en tant qu'ingrédient dans d'autres denrées alimentaires destinées à être transformées;

et b) peut :

- présenter un goût étranger ou une odeur étrangère, ou

- avoir commencé à fermenter ou avoir fermenté, ou

- avoir été surchauffé.

CHAPITRE II. - Caractéristiques et composition de miel

Art. 2. § 1er. 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 varie d'une teinte presque incolore au brun sombre.

§ 2. Le miel 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.

§ 3. 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 du possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition.

§ 4. Le miel ne doit pas, sous réserve de l'article 1er, § 2, 3°, 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.

§ 5. Sans préjudice de l'article 1er, § 2, 2°, b), viii), aucun pollen ou constituant propre au miel ne peut être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères.

§ 6. 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 :

a) teneur en fructose et en glucose (total des deux) :

- miel de fleurs : pas moins de 60g/100g;

- miel de miellat, mélange de miellat avec du miel de fleurs : pas moins de 45g/100g;

b) teneur en saccharose :

- en général : pas plus de 5g/100g;

- faux acacia (*Robinia pseudoacacia*), luzerne (*Medicago sativa*), banksie de Menzies (*Banksia menziesii*) hedysaron (*Hedysarum*), eucalyptus rouge (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milligani*, agrumes spp. : pas plus de 10g/100g;

- lavande (*Lavandula* spp.), bourrache (*Borago officinalis*) : pas plus de 15g/100g;

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 0,1g/100g;

- miel pressé : pas plus de 0,5g/100g;

4° conductivité électrique :

- miel non énuméré ci-dessous et mélanges de ces miels : pas plus de 0,8mS/cm;

- miel de miellat, miel de châtaignier et mélanges de ces miels, à l'exception des mélanges avec les miels énumérés ci-dessous : pas moins de 0,8mS/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;

- miel 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

b) HMF :

- en général, à l'exception du miel destiné à l'industrie : pas plus de 40mg/kg (sous réserve des dispositions visées au point a), 2ème tiret);

- miel d'origine déclarée en provenance de régions ayant un climat tropical et mélanges de ces miels : pas plus de 80 mg/kg.

CHAPITRE III. - Dispositions relatives à l'étiquetage

et aux pratiques du commerce

Art. 3. § 1er. L'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées s'applique aux produits définis à l'article 1er, § 2, sous réserve des conditions suivantes :

1° la dénomination "miel" est réservée au produit défini à l'article 1er, § 2, 1°, et est utilisée dans le commerce pour désigner ce produit;

2° les dénominations visées à l'article 1er, § 2, 2° et 3°, sont réservées aux produits qui y sont définis et sont utilisées dans le commerce pour les désigner. Ces dénominations peuvent être remplacées par la simple dénomination du produit "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;

3° toutefois,

a) 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;

b) sauf pour le miel filtré et le miel destiné à l'industrie, ces dénominations de vente peuvent être complétées par des indications ayant trait :

- à 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;

- à l'origine régionale, territoriale ou topographique, si le produit provient entièrement de l'origine indiquée;

- à des critères de qualité spécifiques;

4° lorsque du miel destiné à l'industrie a été utilisé comme ingrédient dans une denrée alimentaire composée, la dénomination "miel" peut être utilisée dans la dénomination de vente du produit composé au lieu de la dénomination "miel destiné à l'industrie". Toutefois, dans la liste des ingrédients, la dénomination visée à l'article 1er, § 2, 3°, est utilisée;

5° 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 ou de plus d'un pays tiers, cette indication peut être remplacée par l'une des indications suivantes, selon le cas :

a) "mélange de miels originaires de la CE";

b) "mélange de miels non originaires de la CE";

c) "mélange de miels originaires et non originaires de la CE".

§ 2. Vu l'arrêté royal du 13 septembre 1999, et notamment les conditions et les dérogations prévues aux articles 3 à 13, les mentions à indiquer conformément au § 1er, alinéa 1er, 5° sont considérées comme des mentions au sens de l'article 2 de l'arrêté mentionné ci-dessus.

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 de vente intégrale du produit, telle qu'elle figure à l'article 1er, § 2, 2°, b), viii) et 3°.

CHAPITRE IV. - Dispositions générales

Art. 5. La commercialisation des produits visés à l'article 1er, § 2 est autorisée à partir du 1er août 2003, pour autant qu'il soit satisfait aux définitions du présent arrêté.

La commercialisation des produits visés à l'article 1er, § 2 qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté est interdite à partir du 1er août 2004.

Les produits qui ne satisfont pas aux dispositions du présent arrêté, mais qui sont étiquetés avant le 1er août 2004 conformément à l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au miel, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement du stock.

CHAPITRE V. - Dispositions finales

Art. 6. Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 28 mai 1975 relatif au miel;

2° point 2 du chapitre IV de l'annexe de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Art. 7. Notre Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur et de la Politique scientifique, Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, Notre Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture et Notre Ministre de l'Environnement, de la Protection de la Consommation et du Développement durable sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 19 mars 2004.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de l'Economie, de l'Energie, du Commerce extérieur
et de la Politique scientifique,

F. MOERMAN

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,

S. LARUELLE

La Ministre de l'Environnement,

de la Protection de la Consommation et du Développement durable,

F. VAN DEN BOSSCHE