

REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA

Tanindrazana-Fahafahana-Fandrosoana

MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE
ET DE LA PECHE

ARRETE N° 17489/2005

relatif aux miels destinés à la consommation humaine

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE,

- Vu la Constitution,
- Vu 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,
- Vu la loi n° 91-008 du 25 juillet 1991, modifiée et complétée par la loi n°2001-014 du 11 septembre 2001 relative à la vie des animaux,
- Vu le décret du 24 septembre 1927 relatif à l'application de la loi du 1er août 1905 susvisée,
- Vu le décret n° 64-226 du 4 juin 1964 réglementant la collecte du miel et sa préparation en vue de son exportation,
- Vu le décret n° 93-844 du 16 novembre 1993 relatif à l'hygiène et à la qualité des aliments d'origine animale,
- Vu le décret n° 99-020 du 20 janvier 1999 fixant les mesures de lutte contre les maladies des abeilles et de contrôle sanitaire des produits de la ruche.
- Vu le décret n° 2003-007 du 12 janvier 2003 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement,
- Vu le décret n° 2003-008 du 16 janvier 2003, modifié et complété par les décrets n° 2004-001 du 5 janvier 2004, n° 2004-680 du 5 juillet 2004, n° 2004-1076 du 7 décembre 2004 et n° 2005-144 du 17 mars 2005 portant nomination des membres du Gouvernement,
- Vu le décret n° 2004-037 du 20 janvier 2004 modifié et complété par les décrets n° 2004-278 du 24 février 2004, n° 2005-094 du 22 février 2005 et n° 2005-340 du 31 mai 2005 fixant les attributions du Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche ainsi que l'organisation générale de son Ministère.
- Vu le décret n° 2004-1135 du 21 décembre 2004 relatif à l'élevage des abeilles à Madagascar,
- Sur proposition du Directeur de la Santé animale et du phytosanitaire,

A R R E T E :**Article 1.** Conformément aux dispositions du titre II du décret n° 93-844 du 16 novembre 1993 relatif

à l'hygiène et à la qualité des aliments et produits d'origine animale, les miels vendus pour la consommation humaine doivent répondre aux prescriptions établies dans le présent arrêté.

Dispositions générales

Article 2. Au sens du présent arrêté, on entend par miel la denrée alimentaire produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles, qu'elles butinent, transforment, combinent avec des matières spécifiques propres, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.

Cette denrée alimentaire peut être fluide, épaisse ou cristallisée.

Les principales variétés de miel dépendent de leur origine et de leur mode d'obtention :

Les miels dépendant de leur origine :

- miel de nectar : le miel obtenu à partir des nectars de fleurs ;
- miel de miella : le miel obtenu principalement à partir des sécrétions provenant des parties vivantes des plantes ou se trouvant sur elles ; sa couleur va du brun clair ou brun verdâtre à une teinte presque noire.

Les miels dépendant de leur mode d'obtention :

- miel de rayon : le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayon fraîchement construits par elles-mêmes, ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons, entiers ou non ;
- miel avec morceaux de rayons : le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel de rayons ;
- miel égoutté : le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain ;
- miel centrifugé : le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain ;
- miel pressé : le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, sans chauffage ou avec chauffage

modéré.

Lors de sa commercialisation, le miel doit répondre aux caractéristiques énumérées en annexe I de l'arrêté.

Article 4. Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit du "miel" :

- qui ne correspond pas aux définitions et caractéristiques prévues aux articles et annexes cités ci-dessus ;
- ou qui soit additionné d'un produit autre que le miel.

Article 5. Le miel ne doit pas contenir :

1. De matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition (moisissures, insectes, couvain ou grains de sables).
2. De métaux lourds ou pesticides.
3. De parasites ou bactéries, de substances toxiques provenant des micro-organismes ou des plantes, susceptibles de mettre en danger la santé de l'homme.

Article 6. Le miel ne doit pas :

- présenter de goût ou d'odeur étrangers ;
- être fermenté ou effervescent ;
- être chauffé de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés ;
- présenter une acidité modifiée artificiellement.

De la récolte, du transport et de la distribution du miel

Article 7. Les mentions suivantes doivent figurer visiblement sur les emballages, récipients ou étiquettes contenant le miel :

1. La dénomination "miel". Les inscriptions doivent figurer sur l'une des faces de l'emballage ou du récipient ; toutefois, le miel en rayon et le miel avec morceau de rayons-doivent être désignés comme tels ;
2. Le poids net exprimé en gramme ou en kilogramme ;
3. Le nom et l'adresse ou le siège et la raison sociale du producteur ou du conditionneur, ou du

vendeur établi à Madagascar ;

4. L'indication de l'origine (Région, Territoire), qui peut être complétée par l'origine florale ou végétale si le produit provient principalement de l'origine indiquée ;
5. Si le miel est conditionné en emballage ou récipient d'un poids égal ou supérieur à 10 kg et n'est pas commercialisé au détail, les indications prévues au point 4 du présent article peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement ;
6. Les recommandations pour le stockage.

Article 15. Les récipients utilisés pour la récolte et le transport du miel destiné à la consommation humaine soit à l'état pur, soit après traitement ou transformation, doivent :

- être fabriqués en inox ou alliage de métal, en verre ou en matière plastique alimentaire, ou en tout autre matériau reconnu convenable suivant les normes et les réglementations en vigueur ;
- être maintenus en bon état d'entretien, propres et aseptiques avant utilisation ;
- être munis d'un dispositif de ferrure étanche, préservant le miel de toute souillure.

Ces récipients ne doivent pas être ouverts depuis le lieu de la prise en charge jusqu'au lieu de la mise en distribution.

Article 9. Toute personne physique ou morale, se livrant aux collectes, à l'extraction et à l'épuration, au conditionnement, au traitement et transformation, au transport ou à la distribution du miel, doit être munie d'une autorisation spéciale délivrée par l'autorité administrative du District sur proposition du Chef du Service régional de l'Elevage et de la Santé animale concerné.

Article 10. Seules les personnes physiques ou morales disposant des installations garantissant au consommateur la qualité et l'hygiène du produit, peuvent se livrer à la distribution du miel.

Article 11. Toute personne physique ou morale désirant ouvrir un centre de collecte, d'extraction et d'épuration, un établissement ou atelier de traitement ou de transformation du miel doit obtenir l'agrément vétérinaire de la Direction chargée de la Santé animale (Ministère chargé de l'Elevage), après avis du Service régional chargé de l'Apiculture et de la Santé animale concerné.

Du contrôle des miels

Article 12. La surveillance sanitaire de la production, le contrôle de traitement, de conservation, du transport et de vente des miels destinés à la consommation humaine relèvent des Services régionaux chargés de la Santé animale.

Article 13. Des textes réglementaires fixent les modalités du contrôle hygiénique et bactériologiques des miels destinés à la consommation humaine notamment en ce qui concerne :

- les prélèvements d'échantillons ;
- l'établissement du procès-verbal de prélèvement et du rapport d'analyse ;
- l'analyse contradictoire prévue par le décret du 24 septembre 1927 ;
- la description des méthodes d'analyse ;
- la liste des laboratoires agréés pour l'analyse des miels.

Dispositions finales

Article 14. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont poursuivies conformément aux dispositions des textes en vigueur.

Article 15. Toutes dispositions contraires au présent arrêté sont et demeurent abrogées.

Article 16. Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Antananarivo, le 14 novembre 2005

RANDRIARIMANANA Harison E.

ANNEXE II

. Les prélèvements d'échantillons en vue d'analyse de laboratoire :

Tout prélèvement d'échantillons expédié au laboratoire doit obligatoirement être accompagné d'une fiche de commémoratifs. Il doit aussi parvenir en bon état à destination pour être exploitable. L'analyse est effectuée par les laboratoires agréés.

Les produits de la ruche (miel, cire, pollen, propolis) doivent être accompagnés de renseignements indiquant les analyses demandées au laboratoire. Il y a lieu de préciser également l'origine géographique, la date de récolte et les conditions de stockage.

. Les prélèvements d'échantillons :

Couvain : un morceau de rayon 10 cm x 10 cm au moins contenant des larves suspectes ou des écailles.

Abeilles adultes : une vingtaine d'abeilles malades (expédiées vivantes) au moins ; si le prélèvement n'est pas possible, une cinquantaine d'abeilles récemment mortes.

Miel, cire : 150 grammes au moins.

. Emballage:

- Abeille ou couvain doivent être déposés dans un emballage de carton ou de bois de façon à éviter la putréfaction ou les moisissures. L'emballage sous plastique est à proscrire.
- Les produits de la ruche sont enfermés hermétiquement dans un pot qui est lui-même enveloppé dans un lac en plastique. L'emballage réfrigéré est généralement conseillé quand l'échantillon est très facilement altérable (gelée royale).

