

Chemin :**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.**

- ▶ Annexes
- ▶ DÉNOMINATIONS, DESCRIPTIONS ET DÉFINITIONS DES PRODUITS

ANNEXE I

- ▶ Modifié par DÉCRET n°2015-902 du 22 juillet 2015 - art. 1

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 ni aucun autre 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 fleurs 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.

Liens relatifs à cet article

Chemin :**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.**

- ▶ Annexes
- ▶ CARACTÉRISTIQUES DE COMPOSITION DES MIELS

ANNEXE II

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 5 g/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 : arbusier (*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.

Liens relatifs à cet article

Cite:

Décret 2003-587 2003-06-30 annexe I