

Insostenibile concorrenza per il miele europeo derivante da importazioni di mieli adulterati provenienti da paesi terzi in particolare dalla Cina e dall'Ucraina

La domanda di miele sul mercato globale cresce ininterrottamente dal 2010, con un incremento costante di circa 20.000 tonnellate anno. Il suo consumo globale è, in effetti, in aumento, a causa della crescita della popolazione mondiale, dell'ampliamento di fasce di consumatori ed anche della crescente preferenza per alimenti naturali e sani. A questo costante incremento della domanda non corrisponde un'analogica crescita delle capacità produttive mondiali.

Nell'Ue, e in tutte le aree geografiche tradizionalmente grandi produttrici, si registrano peraltro ricorrenti flessioni dovute alle avversità che affliggono l'apicoltura, sinteticamente riconducibili all'incremento in agricoltura delle monocolture e riduzione delle risorse nettarifere, all'impatto devastante sulle api dei pesticidi, alla diffusione di nuove parassitosi, al cambiamento climatico e ai fenomeni estremi che lo accompagnano. Per restare in tema, registriamo proprio in queste settimane in Italia, come in diversi paesi dell'area mediterranea e dell'est Europa, le devastanti conseguenze da clima avverso per le produzioni primaverili dei mieli di ciliegio, tarassaco, asfodelo ecc... e gli ingenti danni, conseguenti alle gelate di aprile, sulla fioritura di acacia e agrumi, per i quali si prevede un rilevante se non drammatico calo produttivo.

A questa preoccupante situazione produttiva mondiale si aggiungono estese e crescenti adulterazioni e frodi, tali da mettere il miele al terzo posto, dopo latte e olio, nella classifica degli alimenti maggiormente contraffatti a livello mondiale (database USA Pharmacopeia's Food Fraud List 2018.)

L'unico paese che fa eccezione a questa tendenza produttiva mondiale è la Cina, con ingiustificati incrementi produttivi non corrispondenti ad analogo crescita del numero di alveari allevati. Questa nazione, principale esportatore mondiale di miele, registra un inverosimile costante incremento delle capacità produttive accompagnato da un'altrettanto improbabile costante stabilità produttiva. Dal 2013, le importazioni in Unione europea provenienti dalla **Cina** ammontano mediamente a 80.000 tonnellate l'anno. La Cina è il primo paese d'origine delle importazioni di miele e rappresenta il 50% del totale delle importazioni.

Nel 2019, il prezzo del miele cinese è sceso ulteriormente a 1,24 €/kg.

La sola analisi del prezzo all'importazione fornisce una prima e chiara indicazione di mancanza di qualità e motiva più che fondati sospetti. A titolo di esempio: sul mercato interno cinese, il miele è venduto a un prezzo compreso tra 9,02 e 36,09 €/kg mentre il prezzo d'esportazione del miele cinese destinato all'Ue è compreso tra 0,90 e 2,71 €/kg. **Questa differenza di prezzo non può essere spiegata diversamente che da costi di produzione molto bassi dovuti a procedure fraudolente accompagnate da un'aggiunta massiccia di sciroppo di zucchero, quest'ultimo dal costo compreso tra 0,45 e 0,54 €/kg.**

Allo stesso modo, le importazioni di miele nell'Ue dall'**Ucraina** sono aumentate, passando da 20.000 tonnellate nel 2013 a 47.000 tonnellate nel 2017 e si mantengono su questo livello. I prezzi sono scesi a 1,69€/kg nel 2019. Queste quantità e questi prezzi giustificano il più che fondato sospetto che anche l'Ucraina sia ricorsa all'uso di sciroppo di zuccheri non rilevabili.

La Commissione europea nel 2015 ha, finalmente, realizzato un primo monitoraggio del mercato europeo del miele rilevando un'importante percentuale di frodi e adulterazioni nei mieli commercializzati nell'Ue.

Il miele è effettivamente un prodotto straordinario, frutto di un'interazione unica tra regni vegetale e animale. Piante e api sono co-evolute in più di 100 milioni di anni, per dar luogo a un complesso alimento che contiene circa 200 sostanze diverse. Non solo zuccheri e acqua, ma anche molto altro: proteine, enzimi, aminoacidi, acidi organici, vitamine, minerali, composti volatili e fenolici. La trasformazione da parte delle api del nettare raccolto in miele richiede diverse fasi, riassumibili in: aggiunta di enzimi e di altre sostanze dalle ghiandole salivari delle api, correzione del PH con gli acidi dello stomaco dell'ape, modifiche della composizione chimica, in particolare zuccherina, drastica riduzione (fino all'80%) della percentuale d'acqua del nettare.

La direttiva europea sul miele 2001/110/CE in piena corrispondenza con il Codex Alimentarius (1981), è limpida e drastica nella definizione del prodotto: **il termine "miele" è riservato al prodotto definito nell'allegato I, punto 1 (...).**

Il miele è 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.

E più avanti (allegato II):

Al miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano non è aggiunto alcun ingrediente alimentare, neppure gli additivi, e non è effettuata nessun'altra aggiunta se non di miele. (...)
(...) è vietato estrarre polline o componenti specifiche del miele (...).

In effetti, la trasformazione del nettare in miele inizia dalla bottinatura in campo e si completa nell'alveare per opera delle api.

In Cina è molto diffusa la prassi di raccogliere miele immaturo con alto contenuto di acqua, che è poi conferito alle "fabbriche del miele" che provvedono a lavorarlo, filtrarlo e deumidificarlo. Tale processo industriale che sostituisce, di fatto, il processo di maturazione delle api, priva il prodotto delle varie componenti caratteristiche del miele. La produzione del miele dalle api è un processo lungo e laborioso che l'uomo può provare a imitare, ma mai potrà eguagliare.

La modalità cinese di produzione di miele è definita dagli standard della Repubblica Popolare della Cina (GB 16740-2014, 2015), che nulla dicono sull'impossibilità di aggiungere o estrarre sostanze dal miele da destinare al mercato o sulla maturazione nei favi dell'alveare.

Soprattutto, il metodo di produzione cinese non è conforme né al Codex Alimentarius (1981), né tantomeno alla normativa vigente nell'Ue, che sono incentrate sul divieto di immissione o estrazione di qualsiasi sostanza dal miele destinato al consumo alimentare.

Riteniamo che la commercializzazione consapevole di qualsiasi prodotto alimentare che non soddisfa gli standard previsti dalla norma **si configuri quale inaccettabile frode alimentare.** Pertanto gli importatori che **acquistano in Cina "miele" corrispondente ai locali standard produttivi e lo**

commercializzano in Europa quale prodotto rispondente alla Direttiva del Consiglio europeo concernente il miele, realizzano una grave, e incomprensibilmente indisturbata, frode alimentare.

In altri termini, stiamo assistendo da anni alla commercializzazione di un prodotto che **può essere definito miele secondo la normativa cinese, ma non secondo quella europea** e secondo la definizione del Codex Alimentarius.

L'Ue, gli stati membri e l'Italia devono garantire che tutti i mieli importati provenienti da Paesi terzi siano conformi alla definizione di miele nell'Ue, in primo luogo quelli di origine cinese.

Pertanto proponiamo sia attivato un urgente e specifico piano di azione contro le adulterazioni finalizzato a:

1. **rendere obbligatoria al più presto, a livello dell'Ue, l'indicazione in etichetta di tutti paesi di origine del miele per le miscele di mieli, nonché le percentuali di mieli diversi all'interno della miscela.** Ciò permetterà nello stesso tempo di valorizzare la produzione europea che rispetta severe condizioni di produzione e di garantire un approccio armonizzato per il buon funzionamento del mercato interno. Con particolare attenzione alla necessità che i nomi dei paesi siano facilmente identificabili dai consumatori (ad es. Repubblica popolare cinese e non semplicemente RPC).
2. Favorire, anche attraverso specifici interventi di formazione, **l'applicazione nell'ambito dei controlli ufficiali delle tecniche di analisi dei pollini** contenuti nel miele per verificarne la conformità con quanto dichiarato in merito all'origine geografica del prodotto.
3. **Rafforzare all'interna della filiera le procedure di tracciabilità** per permettere di avere un'identificazione chiara e immediata dell'origine del prodotto sfuso contenuto nei fusti di miele, o di altri contenitori, utilizzato nell'intera filiera.
4. **Attivare . da parte della Commissione, un nuovo piano di controllo coordinato fra gli Stati membri dedicato alle importazioni di lotti superiori alle 20 tonnellate di miele provenienti da Paesi terzi.** Nei controlli si dovrebbe ricorrere alle tecniche più efficaci di individuazione delle frodi, quali la risonanza magnetica nucleare (RMN) e la cromatografia in fase liquida ad alta prestazione (HPLC). L'obiettivo è di rilevare i casi di adulterazione (tramite aggiunta di sciroppo di zucchero) e nella misura del possibile identificare il miele non maturo deumidificato artificialmente.
5. Sviluppare e soprattutto **validare** nuove tecniche di individuazione dell'adulterazione del miele che siano economicamente convenienti per tutti gli operatori. E' quindi urgente **creare un laboratorio europeo di referenziazione per il miele**, con l'obiettivo di verificare l'autenticità del miele e di assistere le autorità di controllo degli Stati membri nell'individuazione delle frodi.
6. Attivare un **programma di promozione multipaese sul miele europeo rivolto al mercato interno**, che metta in risalto gli standard di produzione europei e italiani, anche stanziando una specifica dotazione nel quadro del programma di lavoro annuale di promozione della Commissione.
7. **Istituire un osservatorio europeo del mercato del miele**, per rendere il mercato del miele nell'Ue più trasparente, attraverso il monitoraggio economico del settore (prezzi, produzione, stock, importazioni ed esportazioni intra ed extracomunitarie, monitoraggio del

prezzo lungo tutta la filiera), con informazioni pertinenti, regolari e affidabili e con la partecipazione dei diversi operatori della catena di commercializzazione.

8. Orientare maggiormente su qualità ed origine del prodotto, i piani nazionali di campionatura obbligatoria del miele (PNR), incrementando **la capacità e il ventaglio dei controlli e delle analisi condotte dagli Stati membri, indirizzandoli in misura maggiore all'individuazione e contrasto di frodi e adulterazione.**
9. Attivare campagne di informazione e promozione sulle proprietà nutritive e sui benefici per la salute derivanti dal consumo di miele. E' a tal fine necessario e urgente che l'EFSA formuli indicazioni sulla salubrità del miele, in particolare per il contenuto di microelementi ed enzimi.