SENATO DELLA REPUBBLICA

VIII LEGISLATURA

(N. 1204)

DISEGNO DI LEGGE

approvato dalla 14ª Commissione permanente (Igiene e sanità) della Camera dei deputati nella seduta del 27 novembre 1980 (V. *Stampato n.* **959**)

presentato dal Ministro della Sanità

(ALTISSIMO)

di concerto col Ministro dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato

(BISAGLIA)

col Ministro degli Affari Esteri

(MALFATTI)

col Ministro di Grazia e Giustizia

(MORLINO)

e col Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste

(MARCORA)

Trasmesso dal Presidente della Camera dei deputati alla Presidenza il 3 dicembre 1980

Recepimento della direttiva del Consiglio della Comunità economica europea riguardante l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri della CEE concernenti il miele

---

TIPOGRAFIA DEL SENATO (1600) — 2-3-4

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

Ai sensi della presente legge per miele si intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

Tale prodotto può essere fluido, denso o cristallizzato.

Il miele a seconda dell'origine si distingue in:

a) miele di nettare: miele ottenuto principalmente dal nettare dei fiori;

b) miele di melata: miele ottenuto principalmente dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o che si trovano sulle stesse.

Il miele a seconda del metodo di estrazione si distingue in:

1) miele in favo: miele immagazzinato dalle api negli alveoli di favi da esse appena costruiti non contenenti covata e venduto in favi anche interi con celle opercolate;

2) miele con pezzi di favo: miele che contiene uno o più pezzi di miele in favo;

3) miele scolato: miele ottenuto mediante scolatura dei favi disopercolati non contenenti covata;

4) miele centrifugato: miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata;

5) miele torchiato: miele ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato.

Art. 2.

Il miele può essere commercializzato solo se conforme alle definizioni ed alle norme previste dalla presente legge.

Le caratteristiche di composizione del miele sono le seguenti:

1) tenore apparente di zuccheri riduttori, espresso in zucchero invertito:

miele di nettare non meno del 65 per cento;

miele di melata, solo o in miscela con il miele di nettare, non meno del 60 per cento;

2) tenore d'acqua:

non più del 21 per cento;

miele di brughiera (*Calluna*), miele di trifoglio (*Trifoglio sp.*) e di corbezzolo (*Arbutus*) non più del 23 per cento;

3) tenore apparente di saccarosio:

non più del 5 per cento;

miele di melata, solo o in miscela con miele di nettare, miele di acacia, di lavanda e di Banksia menziesii non più del 10 per cento;

4) tenore di sostanze insolubili in acqua:

non più dello 0,1 per cento;

miele torchiato non più dello 0,5 per cento;

5) tenore in sostanze minerali (ceneri):

non più dello 0,6 per cento;

miele di melata, solo o in miscela con miele di nettare, non più dell'1 per cento;

6) acidità:

non più di 40 milliequivalenti per kg.;

7) indice diastasico e tenore di idrossimetilfurfurale (HMF) determinati dopo il trattamento e miscela:

a) indice diastasico (scala di Schade):

a') non meno di 8;

a'') miele con basso tenore naturale di enzimi (ad esempio miele di agrumi) e tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg., non meno di 3;

b) HMF non più di 40 mg/kg. (fatte salve le disposizioni di cui alla precedente lettera *a*), *a''*).

Chiunque produce miele con caratteristiche di composizione difformi da quelle previste dal presente articolo è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire 500.000 a lire 5 milioni.

Art. 3.

Al miele commercializzato come tale non può essere aggiunto nessun altro prodotto.

Non è consentita la miscelazione del miele italiano con altro miele di provenienza straniera. Pertanto il miele italiano deve essere commercializzato indicandone l'origine nazionale.

Chiunque viola le disposizioni di cui al primo o secondo comma del presente articolo è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire 500.000 a lire 5 milioni.

Art. 4.

Il miele commercializzato come tale o utilizzato in qualsiasi prodotto destinato alla alimentazione umana non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffa, insetti e parti di insetti, covate e granelli di sabbia, ecc.

In nessun caso il miele può contenere sostanze di qualsiasi natura in quantità tali da presentare un pericolo per la salute umana.

È fatto comunque divieto di produrre, vendere, detenere per vendere, somministrare o distribuire per il consumo, miele non corrispondente all'articolo 5 della legge 30 aprile 1962, n. 283, con particolare riferimento all'assenza di residui di antiparassitari e al rispetto dei limiti fissati con le ordinanze ministeriali di cui allo stesso articolo 5, lettera *h*).

Il miele non deve:

a) presentare sapore od odore estranei;

b) avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;

c) essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;

d) presentare un'acidità modificata artificialmente.

Ai fini degli adempimenti di cui al precedente comma, lettera *c*), il trattamento termico deve essere applicato secondo le modalità seguenti:

riscaldamento a 40° C, più o meno 5° C, da effettuarsi in tempi strettamente necessari per rendere fluido il miele allo scopo di consentirne la filtrazione, il travaso ed il confezionamento;

riscaldamento controllato di pastorizzazione, i cui parametri T/t applicati anche in funzione delle caratteristiche chimico-fisiche e biologiche del miele devono corrispondere a valori all'uopo adeguati.

Gli accertamenti analitici sul trattamento di pastorizzazione, che devono prevedere anche il controllo della invertasi, vengono effettuati secondo metodiche di analisi approvate ai sensi dell'articolo 21 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Le disposizioni di cui al quarto comma, lettera *c*), non si applicano per il miele per pasticceria e per il miele per l'industria.

Chiunque contravviene alle disposizioni del presente articolo è punito con le sanzioni previste dall'articolo 6 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

Art. 5.

Con decreto del Ministro dell'agricoltura e foreste, di concerto con il Ministro dell'industria, commercio ed artigianato, saranno fissati i casi in cui le condizioni naturali di produzione del *miele per pasticceria*, del *miele per l'industria*, del *miele di brughiera* possono giustificare un tenore massimo di acqua del 25 per cento, fermi restando i requisiti di cui al precedente articolo 2, punti 1), 3), 4), 5) e 6).

Chiunque produce miele con tenore di acqua difforme da quello previsto dal precedente comma è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire 200.000 a lire 2 milioni.

Art. 6.

Il miele comunque destinato ad uso alimentare, disciplinato dalla presente legge, deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'articolo 11 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e del decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modifiche. Il miele destinato alla vendita al dettaglio per il consumo diretto deve essere inoltre confezionato, a norma dell'articolo 8 della legge 30 aprile 1962, n. 283, in contenitori chiusi recanti le indicazioni prescritte dal presente articolo.

L'uso della denominazione « miele », salvo quanto prescritto dai commi seguenti, è consentito per il solo prodotto definito dal primo comma del precedente articolo 1. Tale denominazione deve essere utilizzata nel commercio del prodotto per designarlo.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

a) la denominazione « miele » o una delle denominazioni specifiche, previste dall'articolo 1, terzo e quarto comma, secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto; tuttavia il « miele in favo » ed il « miele con pezzi di favo » nonchè il « miele per pasticceria », il « miele per l'industria » ed il « miele di brughiera » devono essere designati come tali;

b) il peso netto espresso in grammi o in chilogrammi;

c) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del produttore o del confezionatore, oppure di un venditore residente all'interno della Comunità economica europea.

La denominazione « miele » o una delle denominazioni di cui all'articolo 1 può essere completata tra l'altro da:

1) un'indicazione inerente all'origine fiorale o vegetale, se il prodotto proviene

soprattutto da tale origine e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisico-chimiche e microscopiche;

2) un nome regionale, territoriale o topografico se il prodotto proviene totalmente dall'origine indicata;

3) l'indicazione « vergine integrale », quando il prodotto non sia stato sottoposto ad alcun trattamento termico di conservazione e mantenga inalterati i requisiti chimici, chimico-fisici e biologici naturali. Per tale miele è obbligatorio apporre sulle confezioni o sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di confezionamento ed alla data di scadenza. Qualora il miele sia stato sottoposto a trattamento termico superiore a 45° C la denominazione « miele » deve essere accompagnata dall'indicazione « pastorizzato » da apporsi sulle confezioni o sull'etichetta.

Qualora il miele sia confezionato in imballaggi o recipienti di peso netto pari o superiore a chilogrammi 10 e non sia commercializzato al minuto, le indicazioni di cui al terzo comma, lettere *b*) e *c*), possono anche figurare solo sui documenti di accompagnamento.

L'indicazione di cui al terzo comma, lettera *a*), deve figurare in lingua italiana su uno dei lati principali dell'imballaggio o del recipiente.

Chiunque contravviene alle disposizioni del presente articolo è punito con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire 100.000 a lire 500.000.

Art. 7.

Il Ministero della sanità, di concerto con il Ministero dell'agricoltura e foreste e con il Ministero dell'industria, commercio ed artigianato, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, pubblica le metodiche ufficiali di analisi per il miele e stabilisce le caratteristiche fisico-chimiche, microscopiche e organolettiche delle principali qualità di miele nazionale.

Art. 8.

Per quanto non previsto dalla presente legge valgono le norme della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni.

Art. 9.

La presente legge entra in vigore trenta giorni dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.