



Projet de règlement grand-ducal relatif au miel

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

Vu la directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine ;

Vu la loi du xxyyooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et notamment son article 1^{er} ;

Vu les avis de la Chambre d'Agriculture, de la Chambre de commerce et de la Chambre des métiers ;

Le Conseil d'Etat entendu ;

Sur le rapport de la Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, et après délibération du Gouvernement en conseil ;

Arrêtons :

Art. 1^{er}.

Le présent règlement s'applique aux produits définis à l'annexe I. Ces produits doivent être conformes aux exigences fixées à l'annexe II.

Art. 2.

Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ci-après « règlement (UE) 1169/2011 », s'applique aux produits définis à l'annexe I, dans les conditions prévues au présent article.

1° La dénomination « miel » est réservée au produit défini à l'annexe I, point 1, et est utilisée dans le commerce pour désigner ce produit.

2° Les dénominations visées à l'annexe I, points 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 en rayons », du « miel avec morceaux de rayons » et du « miel destiné à l'industrie ».

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 destiné à l'industrie, ces dénominations 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 présente 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.

3° Lorsque du miel destiné à l'industrie a été utilisée comme ingrédient dans une denrée composée, la dénomination « miel » peut être utilisée dans la dénomination du produit composé au lieu de la dénomination « miel destiné à l'industrie ».

Toutefois, dans la liste des ingrédients, est utilisée la dénomination visée à l'annexe I, point 3..

4° a) Le pays d'origine où le miel a été récolté est indiqué sur l'étiquette. Si le miel est originaire de plusieurs pays, les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette dans le champ visuel principal, par ordre pondéral décroissant, avec le pourcentage que chacun de ces pays d'origine représente.

Une tolérance de 5 % est admise pour chaque part individuelle dans le mélange, calculée sur la base des documents de traçabilité de l'exploitant.

Pour les emballages contenant des quantités nettes de miel de moins de 30 grammes, les noms des pays d'origine peuvent être remplacés par un code à deux lettres, conformément à la dernière version de la norme internationale ISO 3166-1 code à deux lettres (alpha-2) en vigueur.

b) Les mentions à indiquer conformément à la lettre a) sont considérées comme étant des mentions obligatoires au sens de l'article 9 du règlement (UE) n° 1169/2011.

5° Le pollen, en tant que constituant naturel propre au miel, n'est pas considéré comme un ingrédient, au sens de l'article 2, paragraphe 2, point f), du règlement (UE) 1169/2011.

Art. 3.

Dans le cas du miel destiné à l'industrie, les récipients pour vrac, les emballages et la documentation commerciale indiquent clairement la dénomination intégrale du produit telle qu'elle figure à l'annexe I, point 3.

Art. 4.

En absence des actes d'exécution de la Commission relatives aux méthodes d'analyse permettant de vérifier la conformité du miel aux dispositions du présent règlement, sont utilisées, chaque fois que cela est possible, des méthodes d'analyse validées reconnues sur le plan international, telles que celles approuvées par le Codex alimentarius.

Art. 5.

Ne peuvent être commercialisés que les produits définis à l'annexe I qui sont conformes aux définitions et règles prévues au présent règlement. Toutefois, les produits non conformes aux dispositions du présent règlement, étiquetés avant le 14 juin 2026 peuvent continuer à être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 6.

Le ministre peut prononcer une amende administrative à l'encontre de l'exploitant agissant en violation des articles suivants du présent règlement conformément à l'article 13, paragraphe 1er de la loi du xxyyoooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires :

1° L'article 2, point 1°, point 2°, premier alinéa et troisième alinéa, lettre a), point 3°, deuxième alinéa et point 4°, lettre a), premier alinéa ;

2° L'article 3.

Art. 7.

Est abrogé le règlement grand-ducal modifié du 7 juillet 2003 relatif au miel.

Art. 8.

Le ministre ayant l'Alimentation dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Journal officiel du Grand-Duché de Luxembourg.

ANNEXE I

Dénominations, descriptions et définitions des produits

1. 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.

2. Les principales variétés de miel sont les suivantes :

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 ou de présentation :

iii) 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 ;

iv) miel avec morceaux de rayons :

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

v) miel égoutté :

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

vi) miel centrifugé :

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

vii) miel pressé :

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

3. Miel destiné à l'industrie :

La matière qui a) peut être utilisée 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 ou

- avoir été obtenu par l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques d'une manière qui a pour résultat l'élimination de quantités significatives de pollen.

ANNEXE II

Caractéristiques de composition des miels

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 du possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Il ne doit pas, sous réserve du point 3 b) 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.

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.

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 (<i>Robinia pseudoacacia</i>), luzerne (<i>Medicago sativa</i>), banksie de Menzies (<i>Banksia menziesii</i>), hedysaron (<i>Hedysarum</i>), eucalyptus rouge (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , agrumes spp.	pas plus de 10 g/100 g
- lavande (<i>Lavandula</i> spp.), bourrache (<i>Borago officinalis</i>)	pas plus de 15 g/100 g
2. teneur en eau :	
- en général	pas plus de 20 %
- miel de bruyère (<i>Calluna</i>) et miel destiné à l'industrie en général	pas plus de 23 %
- miel de bruyère (<i>Calluna</i>) destiné à des fins industrielles	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: arbousier (<i>Arbutus unedo</i>), bruyère cendrée (<i>Erica</i>), eucalyptus, tilleul (<i>Tilia</i> spp.), bruyère commune (<i>Calluna vulgaris</i>), manuka ou jelly bush (<i>Leptospermum</i>), théier (<i>Melaleuca</i> 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.