

György Bertalan PÁ CZAY *
Vrai miel pour les consommateurs Européens!

1. Falsification du miel en grande quantité vient à l'avant

Le 1er Mars de cette année, secteur plutôt modeste mais important de l'agriculture Européenne, l'apiculture a fait l'objet d'une sérieuse célébration. La résolution sur les abeilles, les apiculteurs et le miel nommée "*Résolution sur les perspectives et défis pour le secteur apicole de l'Union Européenne*" (ci-après dénommé: Rapport Miel)¹ a été adoptée à ce moment lors de la session plénière du Parlement Européen. La résolution traite des perspectives et des défis actuels du secteur apicole Européen, en particulier des thèmes qui tirent l'attention des apiculteurs et de leurs organisations de représentation. Alors, le texte couvre la santé des abeilles, le soutien aux apiculteurs, la prévention du falsification de miel et la promotion du miel et des produits d'abeille. Un aspect intéressant et passionnant est l'histoire de la naissance du rapport, parce que de tristes faits l'ont amené. Les apiculteurs Hongrois, Slovènes et Slovaques, sans traitant de la manque d'intérêt à l'époque, ont manifesté devant le siège de la Commission Européenne à Bruxelles et à Budapest contre la falsification massive du miel en Octobre 2015.² La situation des apiculteurs est devenue dramatique, car le prix d'achat du miel est tombé à la moitié des prix de 2013 à la fin de l'année de 2015. Une coalition a ensuite commencé son action commune. Les organisations Européennes de représentation des agriculteurs, des chambres d'agriculture dans certaines États Membres et la Comité des Fermiers et des Coopératives Agricoles Européennes, le COPA-COGECA ont officiellement tourné à la Commission Européenne. Sándor Fazekas, Ministre de l'agriculture de Hongrie, a tenu la question de la falsification du miel à l'ordre du jour du Conseil de l'Agriculture et de la Pêche, qui a été soutenu par d'autres ministres. L'eurodéputé Norbert Erdős a réussi à convaincre la Direction du Commission de l'Agriculture et Développement Rural du PE et à travers eux, l'organe décisionnel politique suprême du PE, la Conférence des Présidents, qu'il est temps de dresser un rapport sur les défis et les perspectives du secteur apicole. Ces mesures étaient presque à la dernière minute, car les prix d'achat du miel au niveau des producteurs sont tombés à un niveau historiquement bas. Par exemple, le prix d'achat de l'excellent miel d'acacia Hongrois a été diminué de 6,6 à 3,3 euros.

György Bertalan Páczay: Vrai miel pour les consommateurs Européens! – Valódi mézet az európai fogyasztóknak!. *Journal of Agricultural and Environmental Law* ISSN 1788-6171, 2018 Vol. XIII No. 25 pp. 213-243 doi: 10.21029/JAEL.2018.25.213

* dr. jur., Expert au Parlement Européen.

¹ Texte Français du Rapport Miel peut être trouvé au lien: <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-05> (22.06.2018).

² Reportage Hongrois de l'Euronews au lien: https://www.youtube.com/watch?v=6NDK0GhsT_0 (22.06.2018) sur la manifestation.

doi: 10.21029/JAEL.2018.25.213

620 000 apiculteurs Européens, dont plus de 20 000 Hongrois, ont été menacés, en particulier dans les grands pays producteurs du miel tels que l'Espagne, la Roumanie et la Hongrie, mais aussi en Bulgarie, au Portugal, en France et en Croatie. Le marché Européen du miel est très fragile, car l'UE est autosuffisante pour près de 60% de miel, et cette proportion ne progresse pas mais stagne. Le miel importé de 40%, soit environ 200 000 tonnes par an, était 2,3 fois moins en moyen que le miel produit dans l'UE. Les principaux émetteurs du miel sont la Chine, l'Ukraine, l'Argentine et le Mexique. Autrement, le miel est le sixième aliment le plus adultéré (l'huile d'olive et le poisson occupent les deux premières places³). La falsification cause de sérieux dommages aux apiculteurs Européens et pose des risques pour la santé des consommateurs, par exemple en mettant sur le marché du miel filtré par technologie résine. La falsification du miel et la commercialisation du tel miel enfreigne également la loi parce que le miel falsifié concernant sa composition et sa qualité n'est pas conforme à la définition officielle internationale et Européenne du miel figurant ou bien dans le Codex Alimentarius ou bien dans la Directive Miel.

2. La définition du miel et les méthodes de la falsification

Le Codex Alimentarius (ci-après dénommé: Codex) qui régleme les ingrédients les plus importants des aliments et le niveau de matière étrangère dans ceux-ci, adopté sous les auspices de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (ci-après dénommé: FAO) et de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), détermine la définition du miel. Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles mellifères à partir du nectar de plantes ou à partir de sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou à partir d'excrétions d'insectes butineurs laissées sur les parties vivantes de plantes, que les abeilles butinent, transforment en les combinant avec des substances spécifiques qu'elles sécrètent elles mêmes, déposent, déshydratent, emmagasinent et laissent affiner et mûrir dans les rayons de la ruche.⁴ Le Codex ajoute que le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en d'autres substances comme des acides organiques, des enzymes et des particules solides provenant de la récolte du miel. Le miel vendu en tant que tel ne doit pas contenir d'ingrédient alimentaire, y compris des additifs alimentaires, et seul du miel pourra y être ajouté.⁵ Le miel ne doit pas avoir de matière, de goût, d'arôme ou de contamination inacceptable provenant de matières étrangères absorbées durant sa transformation et son entreposage. Le miel ne doit pas avoir commencé à fermenter ou être effervescent. Ni le pollen ni les constituants propres au miel ne pourront être éliminés sauf si cette procédure est inévitable lors de l'élimination des matières inorganiques ou organiques étrangères.

³ Cette conclusion figure dans le texte présenté par la Commission de l'Environnement, Santé publique et Sécurité Alimentaire au vote au 5 Décembre 2013 trouvé au lien: <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-06> (22.06.2018).

⁴ Codex Norme pour le Miel (12-1981), Point 2.1 au lien: www.fao.org/input/download/standards/310/cxs_012e.pdf (22.06.2018).

⁵ Codex Norme pour le Miel, Point 3.

Le miel ne doit pas être chauffé ou transformé à un point tel que sa composition essentielle soit changée et/ou que sa qualité s'en trouve altérée. Aucun traitement chimique ou biochimique ne doit être utilisé pour influencer la cristallisation du miel. Le miel ne doit pas être séché à l'extérieur des ruches d'abeilles. Le dernier mais non des moindres, lorsque le miel aura été désigné en fonction de la source florale ou végétale, ou par le nom d'une région géographique ou topologique, le nom du pays où le miel a été produit sera indiqué.⁶

En ce qui concerne l'Union Européenne, la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel (ci-après dénommé: Directive Miel) contient la définition du miel.⁷ Selon l'Annexe I de la Directive, 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 laissées 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.⁸ La Directive décrit que 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 loi surligne que 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 miel destiné à l'industrie (au point 3 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.⁹ Sans préjudice du miel filtré, aucun pollen ni aucun autre constituant propre au miel ne peut être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères. La Directive énonce en principe que le ou les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette.¹⁰ Si le miel est originaire de plus d'un État Membre ou de plus d'un pays tiers, l'indication des pays d'origine peut être remplacée par l'une des indications suivantes, selon le cas: «*Mélange de miels originaires de l'Union Européenne*», «*Mélange de miels non originaires de l'Union Européenne*», ou «*Mélange de miels originaires et non originaires de l'Union Européenne*».¹¹

⁶ Codex Norme pour le Miel, Point 6.1.8.

⁷ Le texte en vigueur de la Directive Miel au lien: <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-07> (22.06.2018).

⁸ Directive Miel, Annexe I, Point 1.

⁹ Directive Miel, Annexe II, observations liminaires.

¹⁰ Directive Miel, Article 2 paragraphe (4) point a), première phrase.

¹¹ Directive Miel, Article 2 paragraphe (4) point a), deuxième phrase.

Le lecteur peut constater que les règles de la Directive Miel sont presque identiques à celles du Codex, ce qui n'est pas une coïncidence car le droit de l'UE a pris les normes du Codex.¹² Dans certaines domaines, cependant, il a fait sa propre interprétation. De notre point de vue, l'indication simplifiée est discutable. Si nous reconnaissons que le droit de l'UE doit être compatible avec les règles du Codex, la question se pose de savoir si le système d'indication simplifiée ne contient aucune contradiction et ad absurdum est non-violente. Si le nom d'un miel appartient à une source végétale ou à une région géographique, je ne pense pas que l'étiquette simplifiée devrait être utilisée. Selon les apiculteurs et experts Européens et Hongrois, le faux miel est mélangé du miel adulteré, provenant principalement de Chine, et du miel de qualité de l'UE et il est étiqueté par le nom "Mélange de miels originaires et non originaires de l'Union Européenne."¹³ Si elles sont étiquetées comme 'miel toutes fleurs', 'miel d'acacia' ou similaire, et sont commercialisées, les règles d'indication simplifiée de la Directive Miel favorisent des pratiques illégales. Il me semble que, d'un point de vue juridique international, la Directive Miel devrait restreindre l'indication simplifiée et exclure son application dans le cas où le miel est désigné par une source végétale ou par une région géographique. La situation réelle, le fait que de nombreux conditionneurs et commerçants en miel abusent aujourd'hui de cette indication d'origine simplifiée et ils trafiquent du miel composé de faux miel importé et du miel de qualité de l'UE justifie l'abrogation du système d'indication simplifiée. Ci-dessous, nous considérons les méthodes de la falsification de miel.

La production de miel frauduleuse a de nombreuses façons de regrouper de nombreuses fonctionnalités. Les deux principaux types concernent le miel ou le nom: soit le miel ne répond pas aux critères de qualité car le produit fini ne correspond plus à la définition du miel ou le nom sur l'étiquette ne correspond pas à la réalité et est en conflit avec la Directive Miel.¹⁴ En ce qui concerne la fraude de qualité soit des substances externes, le plus souvent du sucre, sont ajoutées de manière délibérée au miel soit des conditions de récolte et de traitement aboutissent à un produit qui ne correspond plus à la définition légale du miel. Le Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales définit la falsification de l'étroitesse d'esprit, l'adulteration' comme suit: "*dégrader une substance pure et active en y mêlant une ou plusieurs substances étrangères de moindre qualité.*"¹⁵

¹² Décision du Conseil du 17 novembre 2003 relative à l'admission de la Communauté Européenne à la Commission du Code Alimentaire et les jugements de la Cour de Justice de l'Union Européenne dans les arrêts du 14 Juillet 1988, Smanor, EU: 4489, point 22 et du 17 Juillet 2008, cp-Pharma Handels GMBH, EU: I 5685, point 36.

¹³ Opinion du propriétaire de l'Aranynektár SARL in: Somogyi Orsolya: Manipuláció a mézpiacon, *Magyar Idők*, 16 Août 2017 (en HU).

¹⁴ Rapport de l'Institut technique et scientifique de l'apiculture et de la pollinisation (ITSAP) publié en Mai 2017 sur les différents types de fraudes sur le miel au lien: http://itsap.asso.fr/pages_thematiques/produits-de-la-ruche/differents-types-de-fraudes-miel/ (22.06.2018).

¹⁵ La définition d'adulteration par le Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales au lien: <http://www.cnrtl.fr/definition/adult%C3%A9ration> (22.06.2018).

Voici l'accent mis sur la falsification de qualité. Selon *Lequet*¹⁶ et *Schweitzer*,¹⁷ l'adultération de miel pourrait être réalisée par l'ajout direct de sirop de sucre au miel, tandis que l'autre option a été définie la plus précise par Zábrowská et Vorlová. Ici la fraude se passe pendant le nourrissage. Les abeilles sont suralimentées pendant la période de production par sucre ou d'autres matières ou elles sont traitées par des exercices d'apiculture frauduleux qui conduisent à une altération significative du miel à récolter¹⁸. En plus, d'autres que les sucres, comme l'eau, le sel, les matières colorantes ou les pollens des caractéristiques botaniques différentes ou celles d'origine d'autres zones géographiques, sont ajoutés au miel pour la tromperie dans l'origine réel. Les miels qui ont été micro-filtrés ou ultra-filtrés ne répondent plus à la définition légale du miel selon experts Français.¹⁹ *Norberto García*, président de l'Organisation Internationale des Exportateurs de Miel (IHEO),²⁰ estime qu'une nouvelle méthode de production de miel a été introduite en Chine. En conséquence, le miel immature est récolté lorsqu'il est encore sous la forme d'une grande soupe à base d'eau. Il est ensuite séché artificiellement, les résidus de résine sont éliminés par ultrafiltration - cette méthode est appelée de filtration de résine - puis enlèvent ou ajoutent du pollen pour couvrir l'origine et enfin versent du sirop de sucre pour obtenir un état vendable.²¹ *'La production de miel avec du miel immature permet une production plus rapide et plus de miel, mais ce produit n'est pas conforme à la définition du miel, donc c'est une fraude'*, a expliqué le professeur Argentin, qui a fait beaucoup de recherches sur l'adultération de miel. Il a résumé que cette pratique dans le Monde entraîne annuellement 600 millions de dollars de pertes pour les apiculteurs.²² Il y a aussi des fraudes liées à la falsification de l'origine du miel de qualité, comme la fraude concernant son origine botanique ou géographique, ou l'indication inappropriée des ingrédients, mais ce n'est pas pertinent dans notre cas, donc je ne vais plus le faire. Je préférerais revenir sur les événements de 2015, qui ont amené la Commission Européenne à ordonner un contrôle de qualité central du miel commercialisé sur le marché intérieur de l'UE.

¹⁶ Laudine Lequet: *Du nectar à un miel de qualité: contrôles analytiques du miel et conseils pratiques à l'intention de l'apiculteur amateur*, Thèse, Ecole Nationale Veterinaire de Lyon, 2 Décembre 2010, in: www2.vetagro-sup.fr/bib/fondoc/th_sout/dl.php?file=2010lyon085.pdf (22.06.2018).

¹⁷ Elena Schweitzer: Food ingredients most prone to fraudulent economically motivated adulteration, *US Pharmacopeia*, 5 Avril 2012, <https://www.sciencedaily.com/releases/2012/04/120405144244.htm> (22.06.2018).

¹⁸ Blanka Zábrowská – Lenka Vorlová: Adulteration of honey and available methods for detection – a review, *Acta Veterinaria Brno*, 2014/83, 85-102., doi:10.2754/avb201483S10S85, <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-04> (22.06.2018).

¹⁹ Rapport de l'ITTSAP, Point 2.2.

²⁰ Page d'accueil de l'organisation, lien: <http://iheo.org/> (22.06.2018).

²¹ Article dans *American Bee Journal*, Janvier 2018, Annex sur "International Honey Market", 4-5; https://www.apiservices.biz/documents/articles-en/international_honey_market_report_january_2018.pdf (22.06.2018).

²² Article dans *American Bee Journal*, Janvier 2017, Annex sur "International Honey Market", 3.

3. Rapport central du laboratoire de l'UE sur la qualité du miel et expérience internationale

Le rapport sur la qualité du miel attendu depuis longtemps par les apiculteurs et les organisations de consommateurs est connu depuis début Mars 2017, bien que le Centre Commun de Recherche (JRC) de la Commission Européenne à Geel (Belgique) ait déjà présenté son rapport d'inspection en Décembre précédente à la Commission.²³ Dans le rapport, des échantillons de miel ont été collectés dans 28 États Membres de l'UE ainsi qu'en Norvège et en Suisse. Elles ont d'abord été collectées par les États concernés, principalement auprès des détaillants (1010, soit 44,6% des échantillons), mais aussi auprès des grossistes (157), des fabricants (152), des transformateurs (81), des conditionneurs de miel (134) et des postes de contrôle des frontières extérieures de l'UE (35) et des importateurs (63). Un total de 2264 échantillons de miel ont été vérifiés, visant à détecter l'origine géographique et botanique du miel, ainsi que reprendre le piratage du miel avec du sucre ajouté en manière interdit. Les échantillons de miel ont été étudiés en trois phases. Premièrement, les laboratoires des États Membres ont testé la teneur en pollen et les caractéristiques sensorielles des échantillons (goût, parfum, etc.). Une deuxième série, le contenu réel de sucre des échantillons a été analysée. Les échantillons passés dans les deux premiers cercles ont ensuite été analysés par analyse élémentaire liée à spectrométrie de masse du rapport isotopiques (EA-IRMS)²⁴ et par chromatographie liquide liée à spectrométrie de masse du rapport isotopiques (LC-IRMS)²⁵ et leurs méthodes combinées. Si le laboratoire d'un État Membre ne pouvait pas effectuer ces méthodes sans équipement nécessaire, les échantillons devaient être envoyés au laboratoire du JRC. Enfin, 40% de tous les échantillons de miel collecté, 893 échantillons ont été inclus dans l'essai central.

<u>Origine</u>	<u>Échantillons (no)</u>	<u>Soupçon de non-conformité</u>	
		<u>(no)</u>	<u>(%)</u>
Mélange de miels originaires de l'UE	96	19	19.8
Mélange de miels originaires et non originaires de l'UE	426	40	9.4
Mélange de miels non originaires de l'UE	30	3	10.0
État membre unique de l'UE	275	53	19.3
Pays unique non membre de l'UE	55	11	20.0
<u>Inconnu</u>	<u>11</u>	<u>1</u>	<u>9.1</u>
TOTALE	893	127	14.2

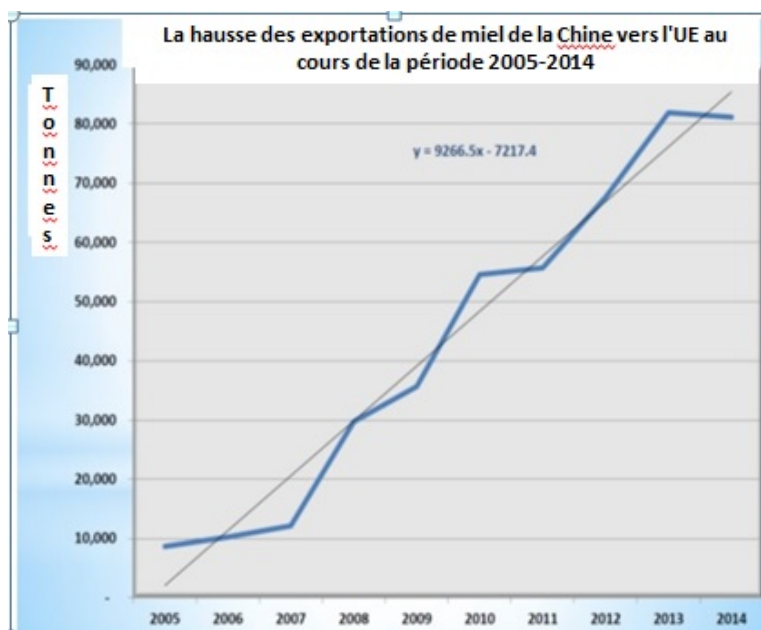
Classification des miels suspects de manière non conforme aux règles de l'UE ¶
en fonction de leur origine. Source: Rapport du JRC sur la qualité des miels ¶

²³ Rapport du JRC dénommé "Scientific support to the implementation of a Coordinated Control Plan with a view to establishing the prevalence of fraudulent practices in the marketing of honey", (N° SANTE/2015/E3/JRC/SI2.706828), https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/oc_control-progs_honey_jrc-tech-report_2016.pdf (22.06.2018).

²⁴ En Anglais: Elemental analysis isotope ratio mass spectrometry.

²⁵ En Anglais: Liquid chromatography isotope ratio mass spectrometry.

Quels résultats ont-ils obtenus? Dans 14% des échantillons, 127 pièces des traces du sucre ajouté en manière interdit ont été trouvés. La proportion de miel adultéré était 20% concernant le mélange de miels originaires de l'UE, provenant de l'État Membre unique de l'UE et provenant du pays unique non-membre de l'UE. Selon autre classification, la proportion de la non-conformité (du miel adultéré) est 10% concernant du mélange de miels originaires et non-originaires de l'UE, du mélange de miels non-originaires de l'UE, ainsi que des miels d'origine totalement inconnue. Si nous résumons des résultats étant à l'origine des proportions de miels de pays unique non-membre de l'UE, du mélange de miels originaires et non-originaires de l'UE et du mélange de miels non-originaires de l'UE, nous trouvons que presque le quart (23,87%) de ces miels est adultéré. Cet enquête a ainsi démontré qu'il y a beaucoup de problèmes sur le marché Européen du miel. Selon de nombreuses classifications, la proportion de miel adultéré mis sur le marché est élevée. À la lumière de ce qui précède, je voudrais maintenant tirer l'attention sur les échantillons prélevés aux postes frontaliers extérieurs de l'UE et chez les importateurs, dont un cinquième ne répondaient pas aux critères fixés dans la Directive Miel concernant la composition et la production de miel.



Source: *American Bee Journal*, Octobre 2016, *Anney sur International honey market*, Page 5

Si nous considérons les indicateurs de marché, il ressort également de la figure suivante que l'UE reçoit une quantité exceptionnelle de la part de la Chine, ce qui, d'une part, attire l'attention sur le phénomène de l'adultération et de la probabilité de déversement. Par exemple, les États-Unis ont récemment introduit 223% de droits antidumping sur le miel Chinois. En mai 2016, 60 tonnes de miel sont officiellement détruites dans les États-Unis, celles qui ont été représentées comme miel Vietnamien.

Selon les représentants de l'industrie du miel au Vietnam, le miel en question n'a pas été exporté par les exportateurs Vietnamiens, mais par ceux venant du Taïwan et de la Chine. Selon Norberto García, le nombre de colonies d'abeilles dans le Monde a augmenté de 8% au cours des dix dernières années, mais la quantité de miels exportés a augmenté de 61%.²⁶ De plus, les apiculteurs Canadiens ont signalé que, tandis que les importations de miel en provenance d'Espagne augmentaient subitement, le prix de miel chutait de 40%. Des expériences similaires ont été signalées par des apiculteurs d'Europe de l'Est. *Ron Phipps*, un grossiste international Canadien, estime qu'il y a de plus en plus de preuves que de miels de l'Asie du Sud-Est et surtout de la Chine sont transportés en Espagne, en Belgique et en Italie pour se mélanger au miel d'origine locale et être vendus comme miel Européen²⁷. Ce n'est pas une coïncidence que *Péter Bross*, président de l'Association Nationale des Apiculteurs Hongrois (ci-après dénommé: OMME), *Gyula Fazekas*, président de l'Association Hongroise du Commerce et de l'Emballage du Miel, et *Ferenc Takács*, le propriétaire de l'Aranynektár SARL ont de point de vue similaire. Ils ne comprennent pas pourquoi au moins une centaine d'échantillons de miel Chinois provenant du plus gros lot n'ont pas été pris aux postes frontaliers de l'UE. 'Cela devrait être spécial dans de telles études', ont-t-ils déclaré à l'unanimité.²⁸ Ferenc Takács a été informé par le plus grand conditionneur de miel des pays du Golfe pendant le foire de GULFOOD à Dubaï, qu'il avait obtenu le meilleur offre de prix sur le miel d'acacia de la Hongrie et de la Roumanie d'un commerçant Espagnol proposant de transporter ces miels de l'Espagne. Le fait que le miel Hongrois est transporté en route vers une porte maritime augmentera le prix d'un minimum de quinze euro-cents. Dans le cas du miel de baril, dans un tel cas, il est si facile à gagner. Il passe par une main (commerçant) qui veut évidemment gagner cette affaire, mais le miel est vendu moins cher que par n'importe quel exportateur Hongrois. Selon le propriétaire de l'Aranynektár SARL, il est seulement possible d'ajouter 30 à 40 % du «miel» résine filtré Chinois.²⁹ Selon les apiculteurs Hongrois, soutenus par la littérature professionnelle internationale, le miel Chinois, qui représente 49,5% des importations de miel de l'UE (donnée de 2015), était impliqué dans l'adultération.³⁰ Ensuite, nous devrions examiner la situation du marché Européen du miel et les perspectives des apiculteurs.

4. La situation du marché Européen du miel

Péter Bross, président de l'OMME, constate que le principal problème est que la plupart des pays de l'UE ne produisent pas autant de miel que leur propre consommation.

²⁶ Article dans *American Bee Journal*, Octobre 2016, Annex sur International honey market, Page 6.

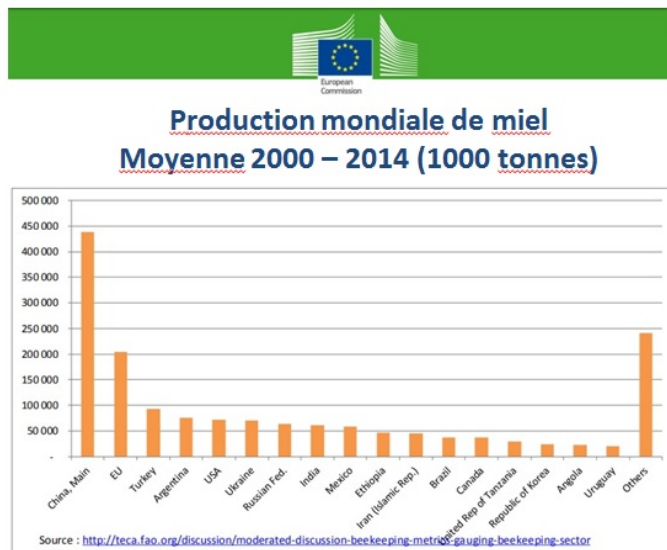
²⁷ Article dans *American Bee Journal*, Octobre 2016, Annex sur International honey market, Page 6.

²⁸ Auto-information des sources désignées: Ferenc Takács, Gyula Fazekas, Péter Bross.

²⁹ Auto-information des source désignée: Ferenc Takács.

³⁰ Auto-information des sources désignées: Ferenc Takács, Gyula Fazekas, Péter Bross.

En 2015, par exemple, l'UE a produit 268 000 tonnes de miel, tandis que les importations totales étaient de 197 500 tonnes. La proportion d'importation était de 42,5% à ce moment. La population est principalement à la recherche de miel local des États Membres de l'UE, qui se trouve principalement chez les producteurs. Malheureusement, pas dans les grandes surfaces, parce qu'il y a des produits de grands transformateurs de miel et de conditionneurs de miel, qui achètent habituellement du miel moins cher en raison de la concurrence des prix. Ceux-ci sont principalement importés de pays tiers en dehors de l'UE.



Le plus gros problème émerge en face des apiculteurs de ceux États Membres qui produisent beaucoup plus de miel que leur consommation domestique et qui veulent vendre leur miel en baril sur le gros marché Européen du miel. Ils se sont trouvés dans une situation difficile, car ils sont pour la plupart en concurrence avec le miel importé de la Chine qui domine le marché de miel Européen. Le problème des miels adultérés affecte un grand nombre d'apiculteurs dans l'UE. En particulier, les apiculteurs Roumains, Espagnols et Hongrois sont en difficulté, mais il y a aussi de sérieux problèmes pour les apiculteurs Bulgares, Croates et Portugais. Pourquoi la profession voit-elle l'importation Chinoise problématique? Parce que, selon leurs calculs, la Chine ne peut pas produire autant de miel - par exemple, en 2013, elle était de 466 000 tonnes, contre 268 000 en 2002 - qu'elle vend. Une zone de taille Européenne pleine de hautes montagnes et de déserts ne peut produire autant de miel que tout par l'UE, l'Argentine et les États-Unis (voir la figure ci-dessous). Depuis 2004, la Chine n'a cessé d'augmenter ses exportations de miel vers l'UE. Dans le même temps, seule l'Ukraine a pu augmenter ses exportations vers l'UE, mais l'importations d'autres pays de grand producteur du miel comme l'Argentine, le Mexique ou les États-Unis sont tombées.

Cette tendance est renforcée par les statistiques internationales. Selon l'agrégat 2016 de la FAO, la production Chinoise de miel augmentait de 88 % entre 2000 et 2014 (en réalisant un revenu circa 231 millions d'euros), de sorte que la hausse des ruches n'était que de 21%. La presse internationale constate aussi que la population d'abeilles de la Chine devait être diminuée ces derniers temps similairement dans autres parties du Monde, car ce pays n'était pas exempt de mortalité due aux pesticides et à la pollution, ainsi que du rétrécissement des habitats par de l'urbanisation.

Ces effets ont un impact négatif sur le système immunitaire de l'abeille, ce qui entraîne une diminution du nombre de colonies d'abeilles. Récemment, des terribles photos se sont présentés dans la presse international sur la Chine où les fermiers pollinisaient eux-mêmes leurs arbres fruitiers, donc il n'y a pas d'insectes pollinisateurs, ni des abeilles. Comment est-il possible dans de telles circonstances qu'un pays peut pratiquement doubler la production de miel (naturelle)? Péter Bross fait remarque qu'en 2002, l'importation du miel de Chine a été interdit pour deux ans à cause du chloramphénicol, un antibiotique utilisé pour traiter les crevettes, les homards et les abeilles. L'UE a enlevé l'interdiction en 2004, alors que ce pays d'Extrême-Orient a atteint l'enlèvement le résidu de chloramphénicol de leurs miels. Il ne comprends pas comment la production de miel Chinois a augmenté par 198 000 tonnes pendant 12-14 ans si la production totale de miel d'autres parts du Monde n'est pas haussée tellement grande pendant la même période.³¹



Valeur unitaire moyenne Européenne du miel importé (€ / kg) par origine

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
China	1.00	1.12	1.24	1.26	1.34	1.44	1.37	1.40	1.64	1.58	1.51
Ukraine	1.11	1.87	1.70	2.02	1.96	1.83	1.82	1.93	2.16	1.76	1.59
Argentine	1.26	1.69	2.00	2.24	2.24	2.23	2.35	2.75	3.24	2.12	2.05
Mexico	1.38	1.67	2.14	2.35	2.47	2.44	2.53	2.72	3.24	2.96	2.80
Chile	1.36	1.77	2.19	2.57	2.70	2.59	2.62	2.97	3.72	2.77	2.89
Uruguay	1.22	1.73	1.97	2.15	2.15	2.26	2.50	2.64	3.15	2.15	2.27
Cuba	1.22	1.30	1.92	2.08	2.25	2.32	2.29	2.38	2.82	2.42	2.26
Brazil	1.37	1.91	2.02	2.21	2.34	2.51	2.44	2.86	3.42	3.25	3.92
Moldova	1.13	1.51			2.43	2.27	2.46	2.82	3.04	2.59	2.36
New Zealand	5.06	5.13	4.49	6.77	7.55	8.83	9.21	14.29	16.14	24.10	23.25
Turkey	4.24	5.53	3.85	2.79	4.74	4.90	3.51	3.86	3.98	3.99	3.93
Vietnam	1.02	1.08	0.99	1.31	3.99	3.53	1.69	1.87	2.34	1.62	1.22
Thailand	1.84	1.52	1.56	1.75	1.76	1.82	1.74	1.78	2.25	2.13	2.09
Serbia	1.90	1.99	2.25	3.02	3.35	3.43	3.33	3.37	4.17	3.71	3.25
Guatemala		1.85	2.06	2.54	2.35	2.42	2.43	2.67	3.55	2.57	1.69
Extra EU	1.37	1.69	1.93	2.05	2.08	2.08	2.04	2.14	2.52	2.23	2.06

Présentation par la Commission Européenne sur le marché de miel dans l'UE; Eurostat.

Ce n'est nullement une coïncidence si le marché Européen du miel n'a absolument pas subi le choc causé par une telle production de masse et par les importations connexes liées au quasi-dumping. Alors que 1 kilogramme de miel Chinois a chuté à 1,64 euros en 2015, le prix du miel Ukraine était 2,16 euros, celui venant de l'Argentine et le Mexique coûtait par exemple 3,24 euros tandis que le miel produit dans les États Membres de l'UE était vendu au prix de 5 à 8 euros le kg.

³¹ Auto-information des source désignée: Péter Bross.

Cela n'aurait pu avoir d'autre conséquence que la chute drastique des prix à la production de miel de l'UE. Par exemple, le prix d'achat du miel d'acacia Hongrois à la fin de 2016 a diminué de moitié par rapport à 2014, le prix de 6,6 euros est devenu de 3,3 euros. Il y a eu aussi un changement important dans le marché du miel de fleurs (qui sont moins cher): en 2004, un kg de miel était de 2,6 euros et fin 2016, le même miel n'atteignait que 1,8 euros. Il en va de même en Roumanie, en Bulgarie, en Croatie et au Portugal. En Hongrie, il y a environ 20 000 apiculteurs, 40 000 apiculteurs en Roumanie et leurs familles, mais tous les 620 000 apiculteurs Européens et leurs familles sont frappés. De l'analyse central de la Commission Européenne, il est clair que chaque cinquième miel dans l'UE est en réalité un produit adultéré.

Il est nécessaire de souligner que non seulement les apiculteurs et les abeilles sont concernés, mais l'avenir de l'agriculture Européenne dans son ensemble. Les abeilles sont des insectes pollinisateurs. Selon la FAO, les abeilles et autres pollinisateurs sont responsables de la production de 35% de céréales dans le Monde.³² Le Rapport Miel adopté par le Parlement Européen indique que “84 % des espèces végétales et 76% de la production alimentaire en Europe dépendent de la pollinisation par les abeilles sauvages et domestiques” et “sans quoi l'agriculture Européenne, et en particulier la culture de plantes entomophiles (plantes pollinisées par les insectes), n'existerait pas.”³³ Pour cela, Walter Haefeker, président de l'Association Européenne des Apiculteurs Professionnels (EPBA) ajoute que le rôle des abeilles deviendra plus important dans la pollinisation, car les autres insectes pollinisateurs disparaissent constamment des terres. L'apiculture est assurée par les apiculteurs, mais comme cette profession est économiquement de moins en moins accessible, les apiculteurs abandonnent progressivement la production, les jeunes ne viennent pas et le secteur apicole vieillit progressivement. Sans les apiculteurs, il n'est pas possible de replanter les populations d'abeilles déjà abandonnées.³⁴ C'est le cercle infernal! En somme, nous pouvons dire que l'avenir de notre production agricole et alimentaire dépend de notre capacité à nettoyer le marché intérieur Européen du miel adultéré et à restaurer le marché du miel et l'honneur de la profession apicole. Ci-dessous, je présente les essais qui ont été faites jusqu'à présent et les solutions possibles.

5. Solutions possibles et les essais déjà faits

Sur la base des résultats des tests internes de l'UE, le laboratoire JRC a fait les recommandations suivantes à la Commission Européenne. Premièrement, il faudrait élaborer une base de données Européenne centrale contenant des miels Européens certifiés et des additifs autorisés à utiliser pour augmenter la quantité afin que les

³² FAO: *Why bees matter: The importance of bees and other pollinators for food and agriculture*, 2018. május 20., 4 et 6, <http://www.fao.org/3/I9527EN/i9527en.PDF> (22.06.2018).

³³ Rapport Miel, considérant C. et paragraphe 1.

³⁴ Paola Tamma: Honeygate: How Europe is being flooded with fake honey, *EURACTIVE.com*, 08.09.2017, dernière paragraphe, <https://www.euractiv.com/section/agriculture-food/news/honeygate-how-europe-is-being-flooded-with-fake-honey/> (22.06.2018).

pollens originaux nécessaires soient disponibles pour faciliter la filtration du miel adul­téré. Deuxièmement, les échantillons de miel Européens authentiques et certifiés devraient être conservés dans un laboratoire central gérant par une institution de l'UE. Troisièmement, les méthodes de laboratoire pour l'analyse du miel devraient être uniformes dans l'UE et, quatrièmement, les dernières méthodes d'analyse du miel dans l'état de la science devraient être reconnues aussi rapidement que possible dans la pratique de laboratoire de l'UE.³⁵ Selon moi, ces bases de données communes ne peuvent être utiles que si les autorités des États Membres examinent de manière plus stricte et en grande quantité la qualité des lots de miel importés dans l'UE dans les magasins, aux postes frontaliers et chez les importateurs, en accordant une attention particulière à la traçabilité. En outre les deux étapes telles que le contrôle frontalière et le suivi ci-dessus, il est nécessaire de lancer une autre inspection centrale organisée par la Commission Européenne sur les échantillons de miel à collecter aux frontières extérieures de l'UE et chez les importateurs. En ce qui concerne les méthodes de laboratoire, *Stephan Schwarzingger*, professeur à l'Université de Bayreuth, testera les échantillons de miel en utilisant des tests de laboratoire de l'imagerie de résonance magnétique nucléaire (NMR). Les ondes magnétiques captent une sorte d'«empreintes digitales» du miel examiné, ce qui peut être comparé aux échantillons de miel sur leur origine botanique existante des bases de données de référence, avec 10 000 échantillons. Après avoir examiné la nature, il est facile de déterminer s'il y a une différence entre l'étiquette et la véritable origine. Selon Schwarzingger, les tests de NMR sont beaucoup plus efficaces que d'autres méthodes pour contrôler la sécurité alimentaire et la protection des consommateurs. Les laboratoires plus petits ne sont pas équipés de machines NMR modernes, car il s'agit d'une technologie relativement nouvelle³⁶. Il serait également sage d'inclure tous les laboratoires privés reconnus dans les tests qui ont déjà un tel équipement avancé. Le Rapport Miel indique également que le PE invite la Commission «à associer des laboratoires privés mondialement reconnus, comme le français EUROFINS ou l'allemand QSI, à la réalisation d'examen les plus poussés possible.»³⁷ Le Parlement soutient également la création d'une base de données Européenne sur le miel proposée par le JRC. Ceci utiliserait une méthode d'analyse uniforme pour classer le miel d'origines différentes. En ce qui concerne les contrôles, tels que *Péter Bross*, l'Autorité Nationale de Sécurité Alimentaire de la Hongrie (NÉBIH) et le Parlement Européen ont noté que selon la législation alimentaire Européenne, en particulier le règlement n° 853/2004/CE fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, les usines d'emballage de miel qui mélangent ou transforment du miel provenant de plusieurs producteurs relèvent du champ d'application de l'audit de sécurité alimentaire de l'UE établi dans le présent règlement.³⁸

³⁵ Rapport du JRC, Pages 23-24.

³⁶ Tamma 2017, paragraphes 9 et 11-14.

³⁷ Rapport Miel, paragraphe 43.

³⁸ Auto-information de source désignée: Péter Bross, NÉBIH.

Pour un suivi plus efficace, le champ d'application du règlement devrait être étendu à toutes les installations de transformation du miel importé à l'exception des apiculteurs de l'Union qui conditionnent leur propre miel pour lequel une telle mesure serait inutile. Selon Norbert Erdős, un échantillonnage officiel ainsi qu'un contrôle du miel originaire de pays tiers aux frontières extérieures de l'Union devrait être exigé, conformément au règlement 2017/625/UE. Je ne pense pas que cela constituerait une restriction disproportionnée au commerce international, car il y a là une action de contrôle renforcée, dont la nécessité est facile à prouver. Les contrôles devraient porter sur les produits (au-delà du sucre illégalement ajouté), qui sont absents du miel Européen, mais qui ont, par exemple, des produits fossilisés en Extrême-Orient, tels que le mannose. L'exigence de traçabilité pour le miel devrait être renforcée d'autres façons. En effet, je dois légitimement affirmer que la définition du miel et les dispositions connexes dans le Codex doivent être respectés non seulement par les importateurs étrangers de miel et les détaillants, mais aussi par les producteurs de miel et les fabricants d'emballages des pays tiers (hors Europe). Par exemple, la Chine est membre du Codex depuis 1984.³⁹ Ce n'est pas une coïncidence si le Parlement Européen attire l'attention de la Commission Européenne au Codex et il lui demande de modifier la Directive Miel en vue d'établir des définitions claires et d'indiquer les principales caractéristiques distinctives de tous les produits apicoles, tels que le miel monofloral et multifloral, la propolis et un produit généralement falsifié en grande quantité, la cire d'abeille.⁴⁰ En outre, j'ai déjà expliqué que, à mon avis, les règles d'étiquetage de la Directive Miel sont contraires aux normes internationales (Codex) obligatoires aussi pour les États Membres et devraient donc être modifiées uniquement sur la base de motifs juridiques. En revenant à la technique de filtration résine décrite ci-dessus, les intérêts des consommateurs, y compris la santé publique, exigent que l'UE interdise la mise sur le marché du miel résine filtré dès que possible, étant donné que ce type de miel ne contient aucun élément de valeur biologique de quelque nature que ce soit. Mais il peut y avoir des matières résiduelles telles que les métaux lourds comme le plomb (ça été déjà détecté) qui, outre la protection des consommateurs et la sécurité alimentaire, génèrent également des problèmes de santé publique. Il faudrait "*à interdire la commercialisation du miel filtré*"⁴¹ dans l'Union. La mise sur le marché de miel de résine devrait donc être interdite dans l'UE. Le traitement régulier des colonies d'abeilles à l'aide d'antibiotiques peut également provoquer de graves soupçons auprès des autorités des États Membres que la qualité du miel importé d'un pays donné peut être risquée et, par conséquent, des contrôles détaillés et approfondis devraient être requis. Enfin, une solution devrait également être trouvée sur le quasi-dumping.

³⁹ Page d'accueil du Codex, <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/en/> (22.06.2018).

⁴⁰ Rapport Miel, paragraphe 47.

⁴¹ Rapport Miel, paragraphe 51.

Le règlement n° 2016/1036/UE relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de l'Union Européenne confie à la Commission Européenne le mandat d'enquêter sur un éventuel dumping.⁴² Dans le Rapport Miel, le PE invite la Commission à contrôler attentivement à grande échelle les importations de miel en provenance de Chine et, en particulier, à contrôler les opérations des entreprises qui exportent du miel en provenance de Chine et à évaluer la qualité, le volume et le niveau des prix de vente du miel sur le marché du miel de l'Union Européenne.

S'il devait prouver que la Chine soutenait les exportations nationales de miel Chinois en grande quantité semblant un quasi-dumping au moyen de subventions d'État ou d'autres méthodes prohibées, il est temps d'ouvrir une enquête sur les pratiques de certains exportateurs Chinois, afin d'ouvrir éventuellement une procédure antidumping contre le miel de la Chine.⁴³

Cependant, l'étape principale consiste à réviser les règles d'étiquetage d'origine de la Directive Miel. L'article 2, paragraphe 4, point a), de la Directive prévoit la possibilité d'une étiquetage simplifiée.⁴⁴ En 2001, avant même la crise du miel, cette option a été introduite dans la Directive, de sorte que les règles d'étiquetage ne causent pas de charge administratif et financier extraordinaire aux commerçants et conditionneurs de miel ayant des miels provenant de multiples sites. Cependant, l'expérience a montré que de nombreux conditionneurs et commerçants de miel abusent aujourd'hui de cette indication d'origine simplifiée dans le but de dissimuler le véritable pays d'origine ainsi que les proportions de miels originaires des différents pays concernés, au fur et à mesure que les acheteurs s'informent et se montrent de plus en plus méfiants à l'égard des denrées alimentaires en provenance de certains pays.



Auto-source: Image envoyé par Walter Haefeker par mél

⁴² Règlement n° 2016/1036/UE relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de l'Union Européenne, <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-08> (22.06.2018).

⁴³ Rapport Miel, paragraphes 54 et 55.

⁴⁴ Directive Miel, Article 2, paragraphe 4, point a).

Par exemple, l'étiquetage du "mélange de miels originaires et non originaires de l'UE" est si informatif pour un consommateur normal que si nous disions qu'il ne s'agit pas d'un mélange de miel du désert du Sahara. Donc, pas du tout. Walter Haefeker soulève également la question de savoir pourquoi nous n'écrivons pas au miel que ce n'est pas de Mars, parce que nous allons faire la même chose que les indications présentes. Le président de l'EPBA accuse les représentants de la Commission de dire que «pour eux, le libre-échange est presque une religion et la protection des consommateurs est quelque chose qu'ils doivent être entraînés vers des coups de pied et des cris»⁴⁵. Haefeker ne parle pas à l'air, car la méthode d'étiquetage du miel avec le pays d'origine réel a déjà été résolue dans le domaine du miel organique Allemand. L'image suivante montre qu'au lieu du système d'indication simplifiée du miel, l'étiquette indique que les miels UE et non UE utilisés dans le produit fini proviennent exactement quel pays dans l'ordre dans lequel la proportion de miel dans le produit final ressemble. L'image illustre clairement cette idée, qui montre également qu'une telle solution ne représenterait aucun coût supplémentaire pour les transformateurs et les commerçants de miel. Ainsi, le Rapport Miel prévoit que, par exemple, "la mention «mélange de miels originaires et non originaires de l'UE" sur l'étiquette soit remplacée par une indication précise de quel(s) pays les miels utilisés dans le produit final proviennent et que ces pays soient énumérés dans l'ordre correspondant aux proportions en pourcentage utilisées dans le produit final (avec une indication supplémentaire du pourcentage par pays dans un produit donné).⁴⁶ Cela est également étroitement lié à la question des irrégularités dans les aliments transformés contenant du miel, car les normes actuelles de qualité alimentaire ne concernent pas les produits transformés tels que les biscuits, les céréales pour petit-déjeuner, les bonbons, etc. L'étiquetage 'miel' peut induire les consommateurs en erreur quant à la teneur réelle du produit en cause, car il est souvent utilisé lorsque alors que bien moins de 50% de la teneur en sucre du produit provient du miel, selon *Norbert Erdős*. La Commission Européenne devrait donc également intervenir dans ce domaine. La Directive Miel devrait être complétée par «au niveau de l'utilisation du terme «miel» et les expressions 'contient du miel' ou 'à base de miel' ne peuvent être utilisés dans l'appellation de produits transformés ou sur tout support, graphique ou non, indiquant qu'un produit contient du miel, de manière à ce que ces termes ne puissent être utilisés que si au moins 50% des sucres contenus dans le produit en question proviennent du miel.⁴⁷

D'après ce qui précède, Honorable Lecteur peut constater qu'il est possible d'agir efficacement dans des affaires de protection des consommateurs mais aussi d'économiques telles que l'adultération de miel, s'il y a la volonté politique appropriée dans la législature et dans les autorités compétentes. Par exemple, au printemps 2016, NÉBIH a procédé relativement rapidement à l'inspection des miels falsifiés sur les étagères des magasins Hongrois et elle les a pu filtré.

⁴⁵ Tamma 2017, paragraphe 42.

⁴⁶ Rapport Miel, paragraphe 59.

⁴⁷ Rapport Miel, paragraphe 60.

En raison des contrôles stricts, la proportion de miels importés a diminué de manière significative dans le commerce Hongrois, bien que ce ne soit pas l'objectif du tout.⁴⁸ Selon Péter Bross, cette étape a résulté une purgation spectaculaire du marché du miel en Hongrie des miels de faible qualité des produits falsifiés. Il existe également des arguments au niveau de l'Union Européenne qui apportent les modifications nécessaires à la Directive Miel et d'autres mesures visant à prévenir la fraude et à induire la tromperie du consommateur. Malgré le conflit juridique avec les règles du Codex étant clairement démontré, la Commission refuse de réviser la Directive. Les apiculteurs, les organisations représentatives, certains gouvernements nationaux, comme celui de la Hongrie et les députés Européens, se battent ensemble pour sauver les apiculteurs et les abeilles. La percée devra arriver tôt ou tard.

⁴⁸ Article au 20 Avril 2016 par NÉBIH dénommé "Eredményes kerekasztal egyeztetés a hazai mézpiac védelméért", <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-10> (22.06.2018).