



REPUBBLICA DI SAN MARINO

DECRETO DELEGATO 21 ottobre 2009 n.143

**Noi Capitani Reggenti
la Serenissima Repubblica di San Marino**

Visto l'articolo 5 della Legge 29 ottobre 1992 n.85;

Vista la deliberazione del Congresso di Stato n.37 adottata nella seduta del 12 ottobre 2009;

Visti l'articolo 5, comma 3, della Legge Costituzionale n. 185/2005 e gli articoli 8 e 10, comma 2, della Legge Qualificata n.186/2005;

Promulghiamo e mandiamo a pubblicare il seguente decreto delegato:

PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL MIELE

Art.1

1. Il presente decreto stabilisce, fatte salvo le disposizioni della Legge 29 ottobre 1992 n. 85 e quelle previste dai relativi decreti applicativi, le norme relative alla produzione e commercializzazione del miele.

Art. 2

1. Per «miele» si intende 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.

2. Principali varietà di miele sono:

- a) secondo l'origine:
 1. miele di fiori o miele di nettare: miele ottenuto dal nettare di piante;
 2. miele di melata: miele ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori (*Hemiptera*), che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante;
- b) secondo il metodo di produzione o di estrazione:
 1. miele in favo: miele immagazzinato dalle api negli alveoli, successivamente opercolati, di favi da esse appena costruiti o costruiti a partire da sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api, non contenenti covata e venduto in favi anche interi;
 2. miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele: 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 a un massimo di 45 °C;
 6. miele filtrato: miele ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini.
3. Il miele per uso industriale è il miele che è adatto all'uso industriale o come ingrediente in altri prodotti alimentari destinati ad essere successivamente lavorati e che può:
- a) avere un gusto o un odore anomali;
 - b) avere iniziato un processo di fermentazione, o essere effervescente;
 - c) essere stato surriscaldato.

Art.3

1. Il miele deve soddisfare le caratteristiche di composizione conformi all'allegato del presente decreto.

Art. 4

1. Al miele si applicano le disposizioni del Decreto Delegato 14 aprile 2008 n.55, “Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari” e le disposizioni indicate ai successivi commi 2 e 3.
2. Al miele si applicano le seguenti particolari disposizioni:
 - a) la denominazione di vendita «miele» è riservata al miele definito nell'articolo 2, comma 1, ed è utilizzata nel commercio per designare tale prodotto;
 - b) la denominazione di vendita di cui all'articolo 2, commi 2 e 3, sono riservate ai prodotti in esso definiti e sono utilizzate nel commercio per designarli. Queste denominazioni possono essere sostituite dalla denominazione di vendita «miele», ad eccezione del miele filtrato, del miele in favo, del miele con pezzi di favo o favo tagliato nel miele e del miele per uso industriale;
 - c) il miele per uso industriale deve riportare, accanto alla denominazione di vendita, la menzione «destinato solo alla preparazione di cibi cotti»;
 - d) ad esclusione del miele filtrato e del miele per uso industriale, le denominazioni possono essere completate da indicazioni che fanno riferimento:
 1. all'origine floreale o vegetale, se il prodotto è interamente o principalmente ottenuto dalla pianta indicata e ne possiede le caratteristiche organolettiche, fisicochimiche e microscopiche;
 2. all'origine regionale, territoriale o topografica, se il prodotto proviene interamente dall'origine indicata;
 - e) il miele per uso industriale utilizzato come ingrediente di un prodotto alimentare composto può essere designato con il solo termine «miele» nella denominazione di vendita di tale prodotto alimentare composto. Tuttavia, l'elenco degli ingredienti deve riportare la denominazione completa di miele per uso industriale;
 - f) sull'etichetta devono essere indicati il Paese o i Paesi d'origine in cui il miele è stato raccolto;
 - g) ove si tratti di miele filtrato e di miele per uso industriale, i contenitori per la merce alla rinfusa, gli imballaggi e i documenti commerciali devono indicare chiaramente la denominazione completa del prodotto di cui all'articolo 2, comma 2, lettera b), numero 6), e comma 3.
3. Le denominazioni di cui al comma 2, lettere a), b), c), d), e), f) e g), devono figurare in lingua italiana.
4. Il miele destinato ai consumatori deve essere preconfezionato all'origine in contenitori chiusi.

Art. 5

1. E' vietato aggiungere al miele, immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano, qualsiasi ingrediente alimentare, ivi compresi gli additivi, ed effettuare qualsiasi altra aggiunta se non di miele.
2. Nei limiti del possibile il miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano deve essere privo di sostanze organiche e inorganiche estranee alla sua composizione.
3. Salvo quanto previsto dall'articolo 2, comma 3, il miele non deve avere sapore o odore anomali, né avere iniziato un processo di fermentazione, né presentare un grado di acidità modificato artificialmente, né essere stato riscaldato in modo da distruggerne o inattivarne sensibilmente gli enzimi naturali.
4. Salvo quanto previsto dall'articolo 2, comma 2, lettera b), numero 6), è vietato estrarre polline o componenti specifiche del miele, a meno che ciò sia inevitabile nell'estrazione di sostanze estranee inorganiche o organiche.
5. E' fatto comunque divieto di produrre, vendere, detenere per vendere, somministrare o distribuire per il consumo, miele non corrispondente a quanto disposto dall'articolo 6 della Legge 29 ottobre 1992 n. 85.

Art 6

1. La verifica in merito alla conformità delle caratteristiche di composizione del miele rispetto a quanto stabilito dal presente decreto, avverrà attraverso metodiche di laboratorio convalidate, internazionalmente riconosciute

Art.7

1. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque produce per vendere, vende o detiene per vendere miele non conforme a quanto previsto all'articolo 3 è punito con la sanzione pecuniaria amministrativa da €600,00 a €6.000,00.
2. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque contravviene a quanto previsto dall'articolo 4, commi 2, 3 e 4, è punito con la sanzione pecuniaria amministrativa da €600,00 a €6.000,00.
3. Chiunque contravviene a quanto previsto dall'articolo 5 è punito con le sanzioni previste dall'articolo 12 della Legge 29 ottobre 1992 n. 85.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 21 ottobre 2009/1709 d.F.R

I CAPITANI REGGENTI
Francesco Mussoni – Stefano Palmieri

IL SEGRETARIO DI STATO
PER GLI AFFARI INTERNI
Valeria Ciavatta

Caratteristiche di composizione del miele

Il miele è essenzialmente composto da diversi zuccheri, soprattutto da fruttosio e glucosio, nonché da altre sostanze quali acidi organici, enzimi e particelle solide provenienti dalla raccolta del miele. Il colore del miele può variare da una tinta quasi incolore al marrone scuro. Esso può avere una consistenza fluida, densa o cristallizzata (totalmente o parzialmente). Il sapore e l'aroma variano ma derivano dalle piante d'origine.

Il miele immesso sul mercato in quanto tale o utilizzato in prodotti destinati al consumo umano deve presentare le seguenti caratteristiche di composizione:

1. Tenore di zuccheri.

1.1. Tenore di fruttosio e glucosio (somma dei due):

1.1.1 miele di nettare non meno di 60 g/100 g;

1.1.2 miele di melata, miscele di miele di melata e miele di nettare non meno di 45 g/100 g.

1.2 Tenore di saccarosio:

1.2.1 in genere non più di 5 g/100 g;

1.2.2 robinia (*Robinia pseudoacacia*), erba medica (*Medicago sativa*), banksia (*Banksia menziesii*), sulla (*Hedysarum coronarium*), eucalipto rosastro (*Eucalyptus camaldulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, *Citrus* spp. Non più di 10 g/100 g;

1.2.3 lavanda (*Lavandula* spp.), borragine (*Borago officinalis*) non più di 15 g/100 g.

2. Tenore d'acqua:

2.1 in genere non più del 20%;

2.2 miele di brughiera (*Calluna*) e miele per uso industriale in genere non più del 23%;

2.3 miele di brughiera (*Calluna*) per uso industriale non più del 25%.

3. Tenore di sostanze insolubili nell'acqua:

3.1 in genere non più di 0,1g/100;

3.2 miele torchiato non più di 0,5 g/100 g.

4. Conduttività elettrica:

4.1 tipi di miele e relative miscele ad eccezione di quelli di cui ai successivi punti 4.2 e 4.3 non più di 0,8 mS/cm;

4.2 miele di melata e di castagno e relative miscele ad eccezione di quelli indicati al successivo punto 4.3 non meno di 0,8 mS/cm;

4.3 eccezioni: corbezzolo (*Arbutus unedo*), erica (*Erica* spp.), eucalipto (*Eucalyptus* spp.), tiglio (*Tilia* spp.), brugo (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, *Melaleuca* spp.

5. Acidità libera:

5.1 in genere non più di 50 meq/kg;

5.2 miele per uso industriale non più di 80 meq/kg.

6. Indice diastasico e tenore di idrossimetilfurfurale (HMF), determinati dopo trattamento e miscela:

a) indice diastasico (scala di Schade):

a).1. in genere, tranne miele per uso industriale non meno di 8;

a).2. 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:

b).1. in genere, tranne miele per uso industriale non più di 40 mg/kg (fatte salve le disposizioni di cui al punto 6.a).2;

b).2. miele di origine dichiarata da regioni con clima tropicale e miscele di tali tipi di miele non più di 80 mg/kg.