

Zeitschrift: Revue suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 96 (1999)
Heft: 5

Artikel: La falsification du miel [2]
Autor: Cavazzoni, Lucio / Marshall, Ged
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1067874>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 27.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Information

La falsification du miel (suite du N° 4/1999)

Annexe 2

Miel d'industrie

Qu'est-ce que le miel d'industrie selon la directive actuelle?

Outre qu'elle définit sans équivoque ce qu'il faut entendre par « miel », la directive communautaire définit également le « miel d'industrie » ou encore le « miel de pâtisserie » comme étant un produit qui, bien qu'il puisse être consommé par l'homme, présente des caractéristiques qui ne lui permettent pas d'être désigné comme « miel ».

Il s'agit en effet d'un miel qui présente des traces de fermentation, une odeur ou des saveurs étrangères ou encore d'un miel excessivement modifié suite à un chauffage ou à une conservation prolongée; dont un miel de qualité inférieure qui ne devrait pas être destiné à être consommé directement.

Le risque de ce type de fraude aujourd'hui

Depuis que la Chine est devenue l'un des plus gros fournisseurs de miel de l'Union européenne, la vente de miel d'industrie comme miel de table est devenue monnaie courante, même si souvent elle n'est pas considérée comme une véritable fraude. Le miel chinois présente toujours des traces de fermentation, laquelle est stoppée avant l'exportation et, avec la même fréquence, un goût de métal, sa teneur en fer étant de deux à dix fois supérieure à celle des miels d'autre provenance. Cette saveur peut être considérée comme étrangère et est provoquée par l'utilisation de récipients non conformes, dans le pays d'origine, tandis que ceux utilisés en Europe le sont.

Pourquoi la directive ne permet-elle pas une protection efficace?

Pour ces deux raisons, le produit devrait être considéré, en regard de la directive européenne, comme « miel d'industrie » et devrait être identifié comme tel sur les emballages et utilisé en conséquence. Mais, d'autre part, puisque la directive ne précise pas ce qu'il faut entendre par fermentation (un miel, même hautement fermenté, peut satisfaire aux limites de composition prévues par l'annexe), ni ne fournit d'indications quant à la façon dont devrait être effectué le contrôle organoleptique pour mesurer odeurs et saveurs étrangères, la directive est de fait difficilement applicable.

Cette situation a de graves conséquences pour l'image du produit dans la mesure où, sur les points de vente de la grande distribution et de discount, les miels chinois (voire les mélanges qui en contiennent) sont très présents (par exemple un sur trois en Italie). Le consommateur « piégé » par ces produits a de bonnes chances de se détourner à jamais du miel, l'odeur et le goût de ce produit étant pour le moins désagréables et le fer qu'il contient noircissant les boissons contenant du tanin (par exemple le thé):

Conclusions

Il est pourtant indispensable que la nouvelle directive (ou règlement) du Conseil définisse ou donne les moyens à la commission, à travers les procédures appropriées, d'arrêter les critères d'identification du miel fermenté (limite en éthanol, critères microbiologiques ou organoleptiques) et les méthodes d'analyse organoleptique.

(à suivre)

ACLENS: Le point de vente de BIENEN-MEIER

M. Marcel Décurnex, «Les Chancels», 1123 Aclens

Tél. (021) 869 91 96

Heures d'ouverture:

Lundi	fermé le matin	13 h 30 à 19 h	Jeudi fermé toute la journée	
Mardi	8 h à 12 h et	13 h 30 à 19 h	Vendredi	8 h à 12 h
Mercredi	8 h à 12 h et	13 h 30 à 19 h	Samedi	8 h à 12 h

Vacances annuelles du 9 au 21 août 1999

Reprise gratuite des vieux rayons, opercules et cire fondue:

1. Pendant la dernière semaine entière des mois de MARS, AVRIL, MAI, JUIN, SEPTEMBRE et OCTOBRE.

Attention: Hors des dates indiquées, plus aucune cire, etc., ne sera reprise.

2. Nous ne reprenons les cires qu'en échange de nouvelles feuilles gaufrées ou d'autres marchandises.

**BIENEN
MEIER KÜNTEN**

Une entreprise de R. Meiers Söhne SA

Fahrbachweg 1, 5444 Künten
Tél. (056) 485 92 50
Fax (056) 485 92 55
www.bienen-meier.ch



Vous désirez emprunter des livres à la Bibliothèque SAR à Sion? Pour vous faciliter la tâche, vous trouverez au centre de votre RSA une feuille détachable qui vous permettra de vous inscrire et de profiter ainsi des prestations de notre bibliothèque.

BIBLIOTHÈQUE
CANTONALE
DU VALAIS



WALLISER
KANTONS-
BIBLIOTHEK

SION - SITTEN

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

A remplir par le lecteur

Mme/M. Nom : _____

Prénom : _____

Année de naissance : _____ Langue maternelle : _____ Nationalité : _____

1. Adresse permanente :

Rue et no : _____

No postal: _____ Localité: _____

Tél. privé: _____ / _____ Tél.prof.: _____ / _____

2. Adresse temporaire : Chez (logeur/pension): _____

Rue et no : _____

No postal : _____ Localité: _____ Jusqu'en: _____

Tél. : _____ / _____

LE COURRIER EST A ENVOYER A L'ADRESSE

No 1 ☐ adresse permanente

No 2 ☐ adresse temporaire

Profession exercée: _____

Si étudiant, nom de l'école : _____

localité et canton : _____

La personne soussignée a pris connaissance du Règlement de la Bibliothèque cantonale et s'engage à le respecter.

Signature du lecteur
ou du représentant légal pour les moins de 16 ans:

Sion, le _____

***VEUILLEZ NOUS SIGNALER A L'AVENIR TOUT CHANGEMENT INTERVENANT
DANS LES DONNEES CI-DESSUS.***

A remplir par la Bibliothèque

Numéro de lecteur : _____

Catégorie : _____

Caution: ☐ oui ☐ non Montant _____

Pièce d'identité présentée:

☐ carte d'identité

☐ carte d'étudiant

☐ passeport

☐ permis de conduire

☐ livret B pour étrangers

Inscription prise par : _____

