
WTO NOTIFICATION /TBT/N/TUN/19 : Full Text

LE MIEL – SPECIFICATIONS

Indice de classement : 56.12

ICS : 67.180.10

Langue : français

Descripteurs : DEFINITION * SPECIFICATION * FACTEURS DE QUALITÉ * POLLEN * MIELS DE TUNISIE * CLASSIFICATION DE ZENDER * CARACTERISTIQUE PHYSICOCHIMIQUE * PROPRIETE PHYSIQUE * PROPRIETE CHIMIQUE * GLUCOSE * FRUCTOSE * FURFURAL * ENZYME * INDICE DIASTASIQUE * ACTIVITÉ DE L'INVERTASE * HYDROXYMETHYLFURFURAL * HMF * CONDUCTIVITÉ ÉLECTRIQUE * ETIQUETAGE

Prix basé sur : 7 pages

Avant-propos

Le présent projet de norme tunisienne PNT 56.12 (2007) a été adopté par la commission technique de normalisation CT 56 « *Sucre et dérivés*», lors de sa réunion du 3 octobre 2007.

Au cas où il serait homologué, le présent projet annule et remplace la norme tunisienne NT 56.12 (1987), homologuée par l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 13 décembre 1991.

Sommaire

	Page
Avant-propos.....	ii
1. CHAMP D'APPLICATION	1
2. REFERENCES NORMATIVES	1
3. DESCRIPTION.....	1
4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE.....	2
5. ADDITIFS ALIMENTAIRES.....	3
6. HYGIENE.....	3
7. RESIDUS DE PESTICIDES	3
8. CONTAMINANTS	3
9. ETIQUETAGE	3
ANNEXE 1 : Principaux miels de Tunisie	5
ANNEXE 2 : Adjonctions de réactifs.....	6
pour la détermination de l'indice de l'amylase d'après Gothe	6
ANNEXE 3 : Classification de ZENDER	7
Bibliographie	7

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1. La présente norme vise tous les miels produits par les abeilles mellifiques et couvre tous les modes de présentation du miel offert pour la consommation directe.

1.2. Elle vise aussi le miel qui est emballé en vrac dans des récipients non destinés à la vente en détail et qui doit être réemballé dans des récipients pour le commerce de détail.

1.3. Elle ne s'applique pas au miel industriel, ni au miel utilisé comme additif dans d'autres denrées alimentaires.

2. REFERENCES NORMATIVES

Les normes suivantes contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente norme tunisienne. Au moment de la publication, les éditions indiquées étaient en vigueur. Comme toute norme est sujette à la révision, il est demandé de consulter, au moment de l'application de la présente norme, les éditions les plus récentes des normes indiquées ci-après :

NT 15.23 Norme générale sur l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées.

NT 16.39 Spécifications microbiologiques – Interprétation des résultats d'analyses.

NT 46.01 Denrées alimentaires – Principes généraux d'hygiène alimentaire.

NT 117.02 Liste des concentrations maximales des contaminants et des substances indésirables.

NT 117.03 Limites maximales tolérées en résidus de pesticides.

3. DESCRIPTION

3.1. Définition du miel

Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou d'excrétions d'insectes piqueurs-suceurs de parties vivantes des plantes, que les abeilles butinent, transforment et combinent avec des matières spécifiques qu'elles secrètent et qu'elles emmagasinent, concentrent et laissent mûrir dans des rayons de la ruche.

3.1.1 Le miel de fleur ou miel de nectar est le miel qui provient de nectar ou de plante.

3.1.2 Le miel de miellat est le miel qui provient principalement des sécrétions d'insectes piqueurs-suceurs (homoptera) sur des parties vivantes de plante ou des sécrétions de plante vivante.

3.2. Description

Le miel consiste essentiellement en différents sucres, mais surtout en glucose et en fructose ainsi qu'en d'autres substances telles que des acides organiques, des enzymes et des substances solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun foncé. Le miel peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée (en partie ou en totalité) selon la température ambiante. Sa saveur et son arôme varient mais dérivent en général de la plante dont le miel provient.

3. 3. Mode de présentation

Le miel, répondant à tous les critères de composition et de qualité énoncés à la section 3 de la présente norme, peut avoir les modes de présentation suivants :

- a) Le miel proprement dit est un miel sous forme cristallisée ou liquide ou un mélange des deux formes.
- b) Le miel en rayons est le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles de rayons fraîchement construits ne contenant pas de couvain et vendu en rayons entiers ou en sections de rayons operculés.
- c) Le miel avec morceaux de rayons est du miel renfermant un ou plusieurs morceaux de rayons.
- d) Le miel cristallisé ou granulé est le miel qui a subi un processus de solidification par suite de la cristallisation du glucose.
- e) Le miel crémeux (ou fouetté ou pris) est du miel finement granulé qui a été fouetté et mélangé pour obtenir une consistance uniforme.

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

4.1 Facteurs qualitatifs

4.1.1 Le miel qui est vendu en tant que tel ne doit pas contenir d'autre aliments, y compris les additifs, ou d'autre substances que le miel. Il ne doit pas présenter de matières indésirables, d'odeur, d'arôme ou de coloration provenant d'autres substances issues du traitement ou du stockage. Le miel ne doit pas fermenter ou mousser.

4.1.2 Le miel ne doit pas être chauffé à un point tel que sa composition essentielle et sa qualité s'en trouvent altérées.

4.1.3 Il ne faut pas utiliser de traitement chimique ou biochimique afin d'influencer la cristallisation du miel.

4.2 Caractéristiques physicochimiques

4.2.1 Teneur en eau des miels

- a) Miels à l'exception de ceux mentionnés ci-après : 21% au maximum
- b) Miel de bruyère (*Calunna*) : 23% au maximum
- c) Miel de trèfle (*Trifolium*) : 23% au maximum

4.2.2 Teneur en sucres réducteurs

- a) Miel de nectar : 65% au minimum
(la somme fructose-glucose : 60% au minimum)
- b) Miel de miellat : 60% au minimum
- c) Mélanges de miel de miellat et de miel de nectar : 60% au minimum

4.2.3 Teneur en saccharose

- a) Miels d'agrumes et de redgum (*Eucalyptus Camaldulensis*)
et miels non mentionnés ci-après : 5% au maximum
- b) Miel de miellat et mélanges de miel de : 10% au maximum
miellat et miel de nectar, de Lavande
Rubina, de luzerne de Trèfle mélilot
d'acacia, de Leatherwood (*Eucryphia lucinda*),
de Menzies Banksia (*Banksia menziesii*).

4.2.4 Teneur en matières insolubles dans l'eau :

- | | |
|------------------------------------|-----------------|
| a) Miels autres que le miel pressé | 0,1% au maximum |
| b) Miel pressé | 0,5% au maximum |

4.2.5 Teneur en matières minérales (cendres totales) :

- | | |
|--|-----------------|
| a) Miel | 0.6% au maximum |
| b) Miel de miellat ou Mélanges de miel de miellat et de miel de nectar | 1.2% au maximum |

4.2.6 Acidité (acidité libre +acidité du lactone) : 40 milli-équivalent d'acide par 1000 g au maximum

4.2.7 Indice diastasique

Déterminé après traitement et mélange : 3 au minimum
indice diastasique (échelle de Gothe - annexe 2)

4.2.8 Activité de l'invertase : 50 unité/kg au minimum

4.2.9 Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) : 40 mg/kg au maximum

4.2.10 Conductivité électrique : 0.8 ms/cm au maximum

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

5.1. Aucun additif n'est autorisé.

6. HYGIENE

6.1. Il est recommandé que le produit couvert par la présente norme soit préparé en conformité à la norme tunisienne NT 46.01 : Principes généraux d'hygiène alimentaire.

6.2. Le miel doit être exempt de moisissures et, dans toute la mesure du possible, de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition, par exemple insectes, débris d'insectes, couvain ou grains de sable.

6.3. Le miel ne doit pas contenir de substances toxiques issues de microorganismes dans des proportions présentant un danger pour la santé. Il doit être conforme à la norme NT16.39.

7. RESIDUS DE PESTICIDES

Le miel doit être conforme à la norme NT 117.03 : Limites maximales tolérées en résidus de pesticides.

8. CONTAMINANTS

Le miel doit être conforme à la norme NT 117.02 relative aux contaminants.

9. ETIQUETAGE

L'étiquetage doit être conforme à la norme générale sur l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées NT 15.23. Il doit comporter notamment les indications suivantes :

9.1. Nom du produit

9.1.1. Sous réserve des dispositions du paragraphe 8.1.4, les produits répondant à la présente norme seront désignés par "miel".

9.1.2. Aucun miel ne peut être désigné par l'une quelconque des dénominations contenues dans le paragraphe 2.1 s'il ne répond pas aux descriptions appropriées qui s'y trouvent. Les modes de présentation 2.3 b) et e) doivent être déclarés.

9.1.3. Le miel peut être désigné en fonction du nom de la région géographique ou topographique, sous réserve qu'il soit produit entièrement dans la zone indiquée dans la désignation.

9.1.4. Le miel peut être désigné en fonction de la source florale ou végétale s'il provient totalement ou principalement de la dite source et s'il présente les propriétés organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques correspondant à ladite origine (voir annexe 3).

9.1.5. Pour le miel satisfaisant aux spécifications de l'alinéa 3.2.3, la teneur en saccharose apparent devra être déclarée à proximité du nom commun.

9.2. Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en unités de poids, d'après le système métrique (unités du Système International).

9.3. Nom et adresse

Le nom et l'adresse soit du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du miel doivent être déclarés.

9.4. Pays d'origine

Le pays d'origine du miel doit être déclaré.

9.5. Date de récolte

La date de récolte doit être déclarée.

9.6 Datage et instructions d'entreposage

Les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date de récolte.

La date du conditionnement et la date limite de consommation doivent être déclarées.

9.7 Identification du lot

Chaque récipient sera marqué d'une inscription en relief ou rendue permanente d'une autre façon en code ou en clair pour identifier l'usine de production et le lot.

9.8 La teneur en eau

9.9 La teneur en saccharose

9.10 Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF) à la date d'emballage

ANNEXE 1 : Principaux miels de Tunisie

Les miels de Tunisie ont tous été catalogués selon leurs origines botaniques

Désignation	Origine florale	Observations
Miel d'orange	Les plantes du genre citrus	
Miel d'eucalyptus	Eucalyptus camaldulensis Eucalyptus gomphocephala	
Miel de thym	Le thym	Très apprécié
Miel de romarin	- Romarin et bruyère dans le nord - Romarin et autres plantes dans le centre	Très apprécié
Miel de marrube	Marrube	Très apprécié
Miel de harmel	Pyganum harmala	Rare
Miel de figuier de barbarie	Cactus	Base des miels du centre, rarement seul
Miel toutes fleurs	Plusieurs plantes mellifères	
Miel de carvi	Carvi principalement	Très apprécié mais rare
Miel de sulla	sulla	Rare
Miel de luzerne	luzerne	Rare
Miel de chardon	chardon	Présent dans les miels d'agrumes

**ANNEXE 2 : Adjonctions de réactifs
pour la détermination de l'indice de l'amylase d'après Gothe**

Eprouvettes n°	Solution de miel ml	Eau ml	Solution tampon ml	Solution de NaCl ml	Solution d'amidon ml	Indice d'analyse
1	10,0	0,0	2	1	4	4,0
2	7,7	2,3	2	1	4	5,2
3	6,0	4,0	2	1	4	6,7
4	4,6	5,4	2	1	4	8,7
5	4,0	6,0	2	1	4	10,0
6	3,5	6,5	2	1	4	11,4
7	3,0	7,0	2	1	4	13,3
8	2,7	7,3	2	1	4	14,8
9	2,5	7,5	2	1	4	16,0
10	2,3	7,7	2	1	4	17,4
11	2,1	7,9	2	1	4	19,1
12	1,9	8,1	2	1	4	21,0
13	1,8	8,2	2	1	4	22,9
14	1,6	8,4	2	1	4	25,0
15	1,5	8,5	2	1	4	26,7
16	1,4	8,6	2	1	4	28,6
17	1,3	8,7	2	1	4	30,8
18	1,2	8,8	2	1	4	33,4
19	1,1	8,9	2	1	4	36,4
20	1,0	9,0	2	1	4	40,0

ANNEXE 3 : Classification de ZENDER

- >45% pollen dominant
- >16% et < 45% pollen d'accompagnement
- >3% et <16% pollen minoritaire
- <3% pollen très minoritaire ou isolé

Bibliographie

- NT 56.12 (1987) HOM : LE MIEL – SPECIFICATIONS.
- DIRECTIVE 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel.
- Circulaire Codex CL 1998/12-S concernant la qualité du miel (Etape 8 du projet).