

Interrogazione con richiesta di risposta scritta E-007463/2013 - 25-06-2013
alla Commissione
Articolo 117 del regolamento
Mara Bizzotto (EFD)

Oggetto: Falso miele di produzione cinese venduto in Europa

Coldiretti, l'organizzazione degli imprenditori agricoli a livello nazionale ed europeo, ha reso noto che i test effettuati negli Stati Uniti dagli esperti anticontraffazione sul miele importato dalla Cina hanno rilevato in tre barattoli su quattro la presenza di piombo e altre sostanze dannose per la salute tra cui il cloramfenicolo, un antibiotico batteriostatico. Il miele, venduto come puro negli Stati Uniti e in Europa, sarebbe in realtà un composto di sciroppo di mais o riso contenente dolcificanti a base di malto e zucchero grezzo di scarsa qualità, mentre solo una minima percentuale di prodotto sarebbe vero miele. Gli esportatori cinesi, per aggirare i dazi previsti sulle importazioni dalla Cina, spediscono il miele in Thailandia, Vietnam e Indonesia dove, prima di essere rietichettato, viene sottoposto a un processo di filtrazione per rendere impossibile la determinazione dell'origine esatta. Attraverso le nuove tecniche di ultrafiltrazione il miele è sottoposto a processi di riscaldamento, annacquamento e pressione meccanica che finiscono per eliminare anche il polline. Il prodotto finale così ottenuto, secondo quanto stabilito dalla proposta di modifica delle norme sullo status giuridico del polline nel miele adottata dalla Commissione il 21 settembre 2012, non può più considerarsi miele in quanto privo di polline.

È la Commissione a conoscenza dei fatti?

Considerando che il fenomeno, seppure in misura minore, interessa anche l'Europa, ritiene che la direttiva 2011/110/CE, del 20 dicembre 2011, sul divieto di eliminare il polline dal miele e sull'obbligo di informare correttamente il consumatore attraverso un'appropriata etichettatura qualora il filtraggio porti all'eliminazione di una quantità importante di polline, sia sufficiente a combattere il tipo di contraffazioni in oggetto e a garantire la sicurezza alimentare dei consumatori europei?

Dal momento che l'Europa produce 200 000 tonnellate di miele di qualità, circa il 13% della produzione mondiale, come intende sostenere i produttori di miele europei costretti a far fronte ai prodotti di provenienza asiatica immessi sul mercato a prezzi molto più bassi?

Ritiene che la tecnologia laser a isotopi che, sulla base dell'analisi del vapore emesso dal miele riscaldato risale all'origine dei pollini determinando la reale provenienza del miele stesso, possa rappresentare una soluzione al problema nonostante si trovi ancora in fase di sperimentazione?

IT
E-007463/2013
Risposta di Dacian Cioloș
a nome della Commissione
(13.8.2013)

La Commissione è a conoscenza delle accuse sull'adulterazione del miele importato dalla Cina.

La direttiva 2001/110/CE¹ stabilisce la definizione e le caratteristiche di composizione del miele. Il termine "miele" si applica unicamente al prodotto così come definito nella direttiva citata. Se il miele è stato ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee, con una conseguente riduzione significativa dei pollini, deve essere commercializzato sotto il nome "miele filtrato". L'utilizzo di tecniche di ultrafiltrazione per l'eliminazione del polline, finalizzate a rendere impossibile l'identificazione dell'origine, è vietato.

Gli Stati membri sono responsabili dell'applicazione della normativa UE sul miele, in particolare negli ambiti della sicurezza alimentare, delle norme di commercializzazione e dell'etichettatura. Per quanto concerne i controlli ufficiali, diverse analisi possono essere effettuate per individuare i residui, i pollini e le caratteristiche che determinano la qualità dei prodotti commercializzati con la denominazione di "miele" sul mercato europeo. I prodotti non conformi alla legislazione UE concernente il miele non possono essere commercializzati come "miele".

Le misure di sostegno al settore dell'apicoltura sono finanziate a livello UE nel quadro del regolamento (CE) N. 1234/2007², che istituisce un'unica organizzazione comune dei mercati, e del regolamento (CE) n. 1698/2005³ sul sostegno al programma di sviluppo rurale. Secondo il recente studio di valutazione sui provvedimenti in materia di apicoltura, tali misure di sostegno consentono di mantenere nell'Unione la produzione di miele di alta qualità. Inoltre, le importazioni verso l'UE di miele naturale sono soggette a un dazio convenzionale del 17,3 %.

La tecnologia laser a isotopi è una tecnica interessante che potrebbe risultare utile in alcuni casi particolari per determinare l'origine del miele.

¹ GU L 10 del 12.01.2002.

² GU L 299 del 16.11.2007.

³ GU L 277 del 21.10.2005.