

APICULTURA ÎN UNIUNEA EUROPEANĂ DIN 2020

Partea a IV-a

Combaterea eficiența a contrafacerii mierii

Autor:



Prof.univ.dr.ing.Petre

IORDACHE

O variantă a acestui articol a fost publicată sub titlul "Apicultura în Uniunea Europeană din 2018 (III)" și în Revista Lumea Satului nr.6 (299), 16-31 martie 2018 – pag.38 la 4



Marți 23 ianuarie 2018 a fost ținut la Bruxelles, în **Comisia de agricultură din Parlamentul European** un **Raport referitor la perspective și provocări din sectorul apicol din UE** unde s-au făcut o serie de propuneri pentru sectorul apicol european.

Referitor la **combaterea eficiența a contrafacerii mierii** în acest raport se fac o serie de așteptări, invitații și sugerări, astfel:

- „ - se așteaptă ca statele membre și Comisia să oblige producătorii de miere din țările terțe care utilizează metode neloiiale și ambalatorii și comercianții din UE care amestecă cu bună știință miere contrafăcută și importată cu miere europeană de înaltă calitate să respecte legislația UE;
- invită Comisia să elaboreze proceduri eficiente de analize de laborator (de exemplu, teste de rezonanță magnetică nucleară) care să poată fi utilizate pentru a detecta contrafacerile, din ce în ce mai sofisticate, pentru a detecta eventualele cazuri de contrafacere a mierii;
- sugerează să se creeze instalații de ambalare a mierii care să prelucreze, de asemenea, mierea importată, cu monitorizarea siguranței alimentare de către UE; acest lucru ar putea fi realizat prin modificarea **Regulamentului (CE) nr.853/2004**;
- aceasta ar permite ca monitorizarea la nivelul UE să fie aplicată în cazul ambalatorilor de miere din țările din afara UE, permițând, astfel, auditorilor oficiali să afle dacă s-a folosit miere contrafăcută și asigurând eliminarea sa din lanțul alimentar;
- se așteaptă ca întodeauna mierea să fie identificabilă încă din momentul în care părăsește stupul și să fie clasificabilă în funcție de originea sa vegetală, indiferent dacă este vorba de un produs național sau de un produs de import;

- întrucât tipurile de miere polifloră sunt dificil de identificat în statele membre, propune să se adauge o descriere a caracteristicilor acestora în *„Directiva privind mierea” (Directiva 2001/110/CE)*;
- este conștient de importanța practică a unui sistem de avertizare rapidă pentru alimente și furaje și, prin urmare, solicită comisiei să introducă pe lista RASFF cazurile în care mierea este în mod clar contrafăcută;
- solicită Comisiei să prezinte o propunere care să introducă mierea în domeniul de aplicare al *Regulamentului (CE) nr.853/2004*;
- invită Comisia să interzică distribuirea mierii filtrată în rășină cât mai curând posibil, având în vedere faptul că acest tip de miere nu conține absolut niciun element de valoare biologică;
- invită Comisia să testeze cu atenție importul la scară largă de miere din China;
- invită Comisia să impună prelevarea de eșantioane și testarea oficială a loturilor de miere din țările terțe la frontierele externe ale UE, în conformitate cu *Regulamentul (CE) nr.882/2004 [care mai târziu a devenit Regulamentul (CE) 2017/625]*;
- reamintește Comisiei faptul că consumatorii au dreptul de a cunoaște locul de proveniență al tuturor produselor alimentare; cu toate acestea, etichetele *„amestec de miere provenită din CE”*, *„amestec de miere provenită din spațiul extracomunitar”* și, în special, *„amestec de miere provenită din CE și din spațiul extracomunitar”* ascund complet originea mierii de consumator;
- solicită ca mențiunea *„amestec de miere provenită din CE și din spațiul extracomunitar”* să fie înlocuită cu o indicație exactă a țărilor din care provin tipurile de miere utilizate în produsele finale și ca acestea să fie enumerate în ordinea care corespunde proporțiilor utilizate în produsul final;
- sprijină ideea ca statele membre să introducă obligativitatea de a se indica locul de origine a mierii pe miere și alte produse provenite de la albine, așa cum se întâmplă în cazul anumitor produse din carne și produse lactate.”

Se știe că mierea este produsul realizat de albine în exclusivitate din nectarul florilor sau din sucurile dulci de pe alte părți ale plantelor verzi, pe care acestea le culeg, le îmbogățesc cu substanțe proprii și le prelucrează într-un mod specific obținând în final produsul definit miere, pe care îl depozitează în celulele fagurilor din stup pentru a constitui hrana lor energetică.

Orice produs asemănător cu mierea care nu este fabricat în exclusivitate de către albine, nu intră în noțiunea de miere. În această categorie se încadrează substituirile de orice fel.

Totodată, orice produs asemănător cu mierea care este obținut din alte substanțe care îndulcesc (edulcorante) decât nectarul sau mana nu se încadrează în noțiunea de miere, chiar dacă aceste substanțe sunt culese de către albine, sunt prelucrate de acestea și sunt depozitate în celulele fagurilor din stupi familiilor de albine. Și aici se face referință în principal de practica hrănirii intensive a albinelor cu siropuri zaharoase în scopul incorect de obținere de miere marfă.

De asemenea, din punct de vedere comercial, prin miere se înțelege produsul așa cum a fost el extras din faguri. Orice altă formă de prezentare trebuie să poarte denumirea corespunzătoare, cum ar fi: miere în faguri, faguri în miere, miere cu adausuri (polen, propolis, lăptișor de matcă etc.). În cazul în care mierea este folosită ca materie primă pentru fabricarea unor produse, acestea trebuie să li se precizeze originea: vin din miere (hidromel), oțet din miere ș.a.m.d. Și dacă mierea constituie ingredient, pe lângă denumirea comercială a produsului se va nominaliza și aceasta: bomboane cu miere, turtă dulce cu miere, nuga cu miere etc.

Mierea de albine intră în categoria produselor care sunt susceptibile la o gamă largă de falsificări prin substituirii sau adausuri nepermise și acestea pot fi totale sau parțiale, directe sau indirecte.

Dintre toate substanțele folosite ca agenți de falsificare, un loc principal îl ocupă substanțele dulci din categoria zaharurilor și substanțelor îndulcitoare sintetice.

Falsificările primare cu aceste substanțe conduc la modificarea compoziției și a însușirilor fizico-chimice naturale ale mierii, precum și a unor caracteristice organoleptice.

Pentru mascarea fraudei inițiale se recurge uneori la cea de a doua neregulă prin care se încearcă să se corecteze modificările respective. Este vorba de adăugarea de substanțe pentru corectarea aspectului și consistenței, culorii, aromei, gustului, spectrului polenic și chiar pentru corectarea unor parametri fizico-chimici cum ar fi indicele diastazic sau aciditatea.

Tot în categoria falsificărilor se încadrează și adăugarea substanțelor conservante pentru prevenirea riscurilor de fermentare.

Având în vedere actualele posibilități tehnice moderne de care dispun unele laboratoare, unele falsificări sunt așa de bine executate încât din punct de vedere organoleptic imită produsul natural foarte bine astfel că nu pot fi depistate decât prin examene fizico-chimice în laboratoare specializate care permit decelarea tuturor tipurilor de miere.

O mare problemă a mierii este amestecarea mierii contrafăcute cu miere de înaltă calitate pentru mascarea contrafacerii.

Mierea care poate ajunge la consumatorii din UE poate fi produsă de țările UE și/sau țări din afara UE și se impune ca consumatorii să cunoască originea și proporțiile în cazul amestecurilor.

Totodată, puritatea și conformitatea acestor mieri trebuie atent monitorizate, iar cele neconforme trebuie eliminate din lanțul alimentară.

Raportul indică măsuri concrete de înlăturare a riscurilor pentru ca aceste mieri contrafăcute să ajungă la consumatori.



Prof.univ.dr.ing.Petre
IORDACHE

P.S. Pentru informatii la tehnoredactare sunati la 0744670533 - Prof.univ.dr.ing.**Petre IORDACHE**