

Miele: come scegliere quello giusto evitando le truffe in etichetta

La produzione di miele in Italia ha subito negli ultimi anni un calo drammatico dovuto in primis a pesticidi e maltempo, che hanno compromesso le fioriture e hanno decimato le api (numerose sono stati i casi di moria delle api attorno agli alveari, a causa di campi agricoli trattati con vari tipi di pesticidi), e ai cambiamenti climatici, che sono nocivi tanto per l'uomo quanto per le api e altri insetti impollinatori. Ne hanno risentito due produzioni determinanti, miele di acacia al nord e di agrumi al sud. Ma anche la produzione di millefiori è stata scarsa.

Gli effetti del clima pazzo - rileva Coldiretti - si vedono già adesso sugli alveari con una produzione di miele **più che dimezzata** attestandosi sui 10 milioni di chili, uno dei risultati peggiori della storia dell'apicoltura moderna da almeno 35 anni, mentre le importazioni hanno superato i 23 milioni di chili con un aumento di quasi il 4% rispetto all'anno precedente. Quasi la metà di tutto il miele estero importato dall'Italia proviene da due soli Paesi: Ungheria con oltre 8 milioni e mezzo di chili e la Cina con quasi 3 milioni di chili ai vertici per l'insicurezza alimentare. Altri Stati da cui importiamo miele sono l'Argentina, la Romania e la Polonia.

Per evitare di portare in tavola prodotti provenienti dall'estero, spesso di bassa qualità, occorre **verificare con attenzione l'origine** in etichetta oppure rivolgersi direttamente ai produttori italiani nelle aziende agricole, negli agriturismi o nei mercati cittadini, dove afferiscono solo piccoli produttori del territorio circostante. Il miele prodotto sul territorio nazionale dove non sono ammesse coltivazioni Ogm (a differenza di quanto avviene ad esempio in Cina) è riconoscibile attraverso l'etichettatura di origine obbligatoria introdotta già da alcuni anni. La parola Italia deve essere **obbligatoriamente presente** sulle confezioni di miele raccolto interamente sul territorio nazionale mentre nel caso in cui il miele provenga da più Paesi dell'Unione Europea, l'etichetta deve riportare l'indicazione "miscela di mieli originari della UE"; se invece proviene da Paesi extracomunitari deve esserci la scritta "miscela di mieli non originari della UE", infine se si tratta di un mix va scritto "miscela di mieli originari e non originari della UE". Spesso accanto a questa dicitura generica troveremo sul barattolo anche il **Paese specifico da cui il miele proviene**, come nell'esempio riportato qui in foto (es. Argentina, Ungheria).

Miele: come scegliere quello giusto evitando le truffe in etichetta



Occhio al miele prodotto di truffe

Il miele è il **terzo prodotto alimentare più contraffatto** al mondo, dopo latte e olio d'oliva. Il "miele senza api" che arriva dalla Cina invade l'Italia ormai da alcuni anni. Per nascondere la contraffazione viene adulterato e miscelato con quello naturale e costa 1,20 euro al chilo contro i 4 euro di quello italiano (prezzi all'ingrosso, nella vendita al dettaglio il miele italiano costa circa 7 euro al chilo, in media). La CIA (Confederazione degli Agricoltori Italiani) lancia così l'allarme: si tratta, infatti, di un falso prodotto difficile da rilevare ai controlli alle frontiere che crea una **concorrenza sleale** fortemente penalizzante per l'apicoltura italiana.

Miele: come scegliere quello giusto evitando le truffe in etichetta



[Il falso miele venduto a prezzi bassissimi fa concorrenza sleale agli apicoltori che puntano sulla qualità]

Il falso miele è preparato con l'aggiunta di sciroppo di glucosio, o sciroppo di riso, o sciroppo di mais, o sciroppo di fruttosio, e soprattutto è preparato con metodologie **non conformi alle norme europee**: è l'uomo, fuori dall'alveare, che si sostituisce alle api nella realizzazione del laborioso processo di maturazione del miele. Nel 2015 la Commissione europea, su spinta della protesta di varie associazioni di apicoltori in tutta Europa, che protestavano contro l'invasione in Europa del miele cinese a basso costo, ha deciso di attivare un piano straordinario di controllo e monitoraggio sul miele di importazione. I risultati che sono venuti fuori dai controlli sarebbero da prima pagina ma non hanno fatto molta notizia: ben il 19% dei campioni di miele controllati risultava infatti **finto miele**, cioè miele "tagliato" con sciroppi dolci come quelli appena citati: sciroppo di fruttosio, di glucosio o di riso soprattutto. (FONTE: Quotidiano Sanità)

Quelli appena descritti sono i controlli stabiliti a livello europeo, ma in Italia i controlli sul miele importato **sono meno di quelli stabiliti** dalla Commissione europea. Secondo il Piano Nazionale Residui del nostro Ministero della Salute infatti, che vigila sui prodotti di

Miele: come scegliere quello giusto evitando le truffe in etichetta

origine animale, nei controlli sul miele si deve controllare soltanto la presenza di residui di pesticidi, metalli pesanti e antibiotici. Non si fanno invece controlli sulla presenza nel miele di altri zuccheri aggiunti per adulterarlo e per “tagliarlo”, truffa questa come abbiamo visto molto comune soprattutto nel miele che arriva dalla Cina, fatta **al fine di abbassarne i costi** di produzione e quindi il prezzo finale a cui viene venduto in Europa nei mercati. (FONTE: “Indovina chi viene a cena” RAI3, puntata del 12 Aprile 2020)

Non conforme alle norme europee

Il miele “cinese” è in sostanza un finto miele creato a tavolino, con l’aggiunta di sciroppo di riso e con metodologie di produzione non conformi alle norme europee. Se, come abbiamo detto, i controlli in Italia sulle importazioni di miele si limitano solo al monitoraggio di alcune sostanze (pesticidi, metalli pesanti, antibiotici), ciò significa che **il finto miele cinese si vende nei supermercati** ed è consumato da anni dai consumatori italiani, anche perché al fine di evitare in etichetta la dicitura “Origine: Cina” è sufficiente miscelare il miele cinese con miele di altri mercati europei e scrivere “miscela di mieli originari e non originari della UE”. E così è tutto perfettamente a norma di legge. Un raggiro a norma di legge.

Il fenomeno delle triangolazioni per aggirare l’indicazione di origine

Infine esiste anche la truffa legata al fenomeno delle triangolazioni. Cosa si intende con questo termine?

“La triangolazione – spiega il presidente CONAPI (Consorzio Nazionale Apicoltori) – è la classica operazione attraverso la quale un miele extracomunitario **entra illegalmente** in un Paese membro e diventa comunitario. Purtroppo per quello cinese la Spagna resta una porta troppo aperta ma anche Belgio e Inghilterra dovrebbero vigilare più attentamente.”

Miele: come scegliere quello giusto evitando le truffe in etichetta



Il fenomeno delle merci contraffatte tramite la triangolazione avviene in tanti settori merceologici e per molti alimenti, non soltanto per il miele. Esempi tipici di truffe con triangolazione sono le importazioni di spezie, di funghi secchi, di condimenti in polvere per risotti pronti, l'olio d'oliva, il latte.

In Italia si stima che vi siano parecchie truffe sul miele che avvengono proprio con la pratica delle triangolazioni. Il sospetto - afferma Lorenzo Bazzana, responsabile economico della Coldiretti- è anche sulle **triangolazioni con Paesi che fungono da copertura** di altre provenienze. Ci sono Paesi che non sono mai stati grandi produttori che improvvisamente hanno cominciato a esportare miele.

Miele: come scegliere quello giusto evitando le truffe in etichetta

Quale miele scegliere al supermercato? No a quello pastorizzato

Se pensiamo al miele, pensiamo ad un liquido denso ed omogeneo. Nella realtà **il vero miele naturale tende a cristallizzare** nel giro di qualche giorno o alcuni mesi. Ma per andare incontro alle aspettative dei consumatori la grande industria ha adottato metodi atti a mantenere il prodotto allo stato liquido a lungo, come ad esempio la pastorizzazione. Il consumatore in pratica desidera acquistare quel miele liquido che cola dal cucchiaino, piuttosto che il vero miele che si appiccica al cucchiaino (solidifica e cristallizza come il burro) e non scende spontaneamente dentro la tazza.

La pastorizzazione prevede il riscaldamento del prodotto a temperature elevate (75°C o più). Questa operazione, che nel caso del miele è volta solamente a migliorare il prodotto da un punto di vista estetico, **ha per controindicazione** una sostanziale perdita di enzimi, vitamine e sostanze antibatteriche, antiossidanti e antinfiammatorie. In pratica, alla fine si rimane con un dolcificante che contiene solo zuccheri (fruttosio e glucosio sono gli zuccheri che compongono il miele). La pastorizzazione, al contrario di altre merci alimentari, nel caso del miele non serve a garantire una *shelf life* più estesa (durata del prodotto sullo scaffale del punto di vendita) perché il miele è un alimento a base di zuccheri che **si conserva già di per sé** per lunghi periodi anche senza alcun trattamento termico. Lo zucchero è un conservante naturale, proprio come il sale.

Per fortuna da alcuni anni iniziano a essere disponibili anche al supermercato alcuni mieli vergini non pastorizzati, con la dicitura “non riscaldato” o “non pastorizzato”. **È bene scegliere questa tipologia** di miele, se lo si acquista al supermercato. Se non è indicato espressamente sull’etichetta con dicitura tipo “non riscaldato” e “non pastorizzato”, allora il prodotto è sempre stato pastorizzato. Il miele prodotto dai piccoli apicoltori invece è sempre non pastorizzato, quindi il più ricco di sostanze antibatteriche e antinfiammatorie.

Acquistare solo miele in barattolo di vetro

Infine, un **prodotto sostenibile e sano** è quello confezionato in vasi di vetro, di produzione artigianale, di origine italiana, biologico, proveniente da piccoli produttori locali. Evitiamo di acquistare prodotti in confezioni di plastica, compriamo miele in barattolo di vetro, possibilmente in barattoli da 1 Kg per un piccolo risparmio di prezzo rispetto alle confezioni da 400g. Evitiamo le confezioni monouso, il miele è un prodotto che si conserva naturalmente e per lunghi periodi, pertanto il barattolo da 1 chilo è sicuro e si caratterizza

Miele: come scegliere quello giusto evitando le truffe in etichetta

come la scelta migliore.

[di Gianpaolo Usai]