

Quasi la metà del miele importato in Europa è falso

Il miele contiene naturalmente zuccheri e, secondo la legislazione dell'UE, deve rimanere puro, cioè **non gli si devono aggiungere altri ingredienti**. Invece [l'indagine 'From the hives'](#) (dagli alveari) condotta dalle autorità europee, ha verificato che in Europa l'adulterazione del prodotto, che si verifica quando ingredienti come acqua o sciroppi di zucchero poco costosi vengono aggiunti artificialmente per aumentare il volume del miele, è piuttosto diffusa. Tant'è che su 320 campioni di prodotto importato nel continente, **ben il 46% è risultato 'contraffatto'**.

L'analisi, realizzata tra ottobre 2021 e febbraio 2022 e che ha visto il contributo della Direzione generale per la salute e la sicurezza alimentare (DG SANTE) della Commissione europea, delle autorità nazionali anti frode di 18 Paesi (tra cui l'Italia), dell'Ufficio europeo per la lotta antifrode (OLAF) e del Centro comune di ricerca (CCR) della Commissione europea, ha evidenziato che il numero assoluto più alto di partite sospette **proveniva dalla Cina (88 lotti, pari al 74% di quelli testati)**, ma sono diversi i Paesi interessati dalla produzione di falso miele: 74 lotti contraffatti sono stati individuati tra i mieli prodotti in **Ucraina**, 34 in Argentina, 22 in Messico, 18 in Brasile ed infine 15 in **Turchia**. Seppur con il numero più basso in senso assoluto, tuttavia la Turchia è risultato il produttore percentualmente più coinvolto dal problema, con il 93% dei campioni risultati contraffatti.

Il numero dei campioni contraffatti complessivamente rinvenuti è stato del 14% più alto rispetto a quelli emersi dall'indagine condotta nel periodo 2015-2017. Tuttavia, come ha spiegato l'UE, negli anni i metodi di analisi utilizzati sono diventati più precisi e accurati, e per questo non è detto che ci sia stato effettivamente un peggioramento. Ciò non toglie la gravità di quanto riscontrato. È risultato infatti che il 57% degli operatori esportava miele **miscelato con zuccheri estranei**, soprattutto con quelli ricavati da riso e grano. In questo modo si allunga il prodotto e si abbassa il prezzo. Chiariamo: ingerire del miele contenente tali sostanze **non è rischioso per la salute** del consumatore.

Inoltre c'è un'altra questione altrettanto importante: mettere in commercio del miele più economico - in media, il miele importato in Europa nel 2021 [costava 2,32 euro](#) al chilo, con gli sciroppi di zucchero ricavati dal riso gli importatori spendono tra 40 e 60 centesimi di euro al chilo - **danneggia i produttori onesti**. Questi infatti vendono il loro miele al giusto prezzo, gli altri invece possono sbaragliare la concorrenza offrendo a meno, grazie all'utilizzo di ingredienti illeciti. Tra cui sono stati scoperti anche additivi e coloranti, utili a **mascherare la vera origine** geografica del prodotto.

Il risultato finale dell'indagine, oltre a quanto detto, è che 133 imprese, di cui 70 importatori e 63 esportatori sono risultati coinvolti nella vendita di miele adulterato, mentre altri 44 operatori sono sotto indagine. Inoltre **9 operatori europei sono stati sanzionati**, e 340

Quasi la metà del miele importato in Europa è falso

tonnellate di miele dichiarate come alterate sono state ritirate o declassate a sciroppi di zucchero per uso industriale.

[di Gloria Ferrari]