

## **Norme de l'Industrie canadienne du miel relativement au miel de fondoir/pâtisserie**

### **1.0 Contexte**

Le miel de fondoir/pâtisserie est produit au Canada. Toutefois, aucune norme n'en régit la production, le mélange ou l'utilisation. Actuellement, l'information est limitée quant à la salubrité et aux meilleures pratiques de manutention du produit. En outre, il est important que le miel de fondoir/pâtisserie soit correctement identifié dans le secteur commercial et de détail afin d'éviter toute confusion avec le miel extrait canadien.

### **2.0 But**

- Élaborer de saines pratiques de gestion (SPG) qui réduiront les risques ou préoccupations associés à la production, au conditionnement et à l'entreposage du miel de fondoir/pâtisserie.
- Définir des critères relatifs à la composition du miel de fondoir/pâtisserie.
- Déterminer les exigences appropriées en matière d'étiquetage du miel de fondoir/pâtisserie.
- Clarifier la façon de commercialiser le miel de fondoir/pâtisserie.

### **3.0 Définitions**

#### **Adultération du miel**

Un miel est considéré comme adultéré lorsque des sucres étrangers y sont ajoutés (par ex., des sucres C4 comme le sirop de maïs ou le sucre de canne, ou des sucres C3 comme ceux issus du riz ou de la betterave).

#### **Diastase**

La diastase est une enzyme présente dans le nectar, et elle est également ajoutée par l'abeille mellifère durant la collecte et le mûrissement du nectar. La diastase semble être présente en quantité variable dans presque tous les miels. Un entreposage prolongé à des températures modérées et une exposition à des températures élevées inactiveront la diastase dans le miel.

#### **HMF**

La mesure de l'HMF (5-hydroxyméthylfurfuraldéhyde) sert à évaluer la qualité du miel. Généralement, cette substance est absente du miel frais, mais sa concentration augmente durant la préparation.

Traditionnellement, les niveaux d'HMF et de diastase servaient à évaluer la fraîcheur du miel et les dommages causés par la chaleur.

### **Miel de fondoir/pâtisserie**

Miel provenant de la fonte de la cire d'abeille ou surchauffé lors du conditionnement.

## **4.0 Risques et préoccupations**

### **4.1 Risques chimiques**

Les risques chimiques font référence à la présence de médicaments vétérinaires, de pesticides, de métaux lourds ou de contaminants environnementaux.

### **4.2 Risques physiques**

Les risques physiques font référence à la présence de bois, de métaux, de verre, de plastique dur et d'autres matériaux qui pourraient entraîner des problèmes de santé.

### **4.3 Risques biologiques**

Les risques biologiques comprennent, entre autres, la contamination par des bactéries sporulées à l'une ou l'autre des étapes de production.

### **4.4 Adultération avec des sucres étrangers**

Un miel ou un miel de fondoir/pâtisserie est considéré comme adultéré lorsque des sucres étrangers y sont ajoutés (par ex., des sucres C4 comme le sirop de maïs ou le sucre de canne, ou des sucres C3 comme ceux issus du riz ou de la betterave).

## **5.0 Exigences réglementaires actuelles**

Tous les miels vendus au Canada, y compris le miel de fondoir/pâtisserie, doivent être conformes à :

- *Loi sur les aliments et drogues* articles 4 et 7
- *Règlements sur les aliments et drogues* section 15 et 18
- *Règlement sur le miel*

## **6.0 Bonnes pratiques de fabrication**

Les pratiques ci-dessous sont basées sur le savoir-faire actuel et elles contribueront à la production d'un miel de fondoir/pâtisserie conforme aux exigences réglementaires énumérées à la section 5. Ces pratiques peuvent être révisées et modifiées au fur et à mesure de l'acquisition d'une nouvelle information.

### **6.1 Séparer le miel issu de la fonte de la cire du miel extrait**

À l'étape de production, il est conseillé d'isoler le miel de fondoir/pâtisserie du miel extrait.

**Motif :** Les producteurs auraient de la difficulté à retracer les niveaux d'HMF et de diastase dans tout mélange de produits, ce qui, par la suite, peut accroître le niveau d'HMF et réduire les niveaux de diastase du miel extrait. Cela pourrait avoir des répercussions sur la salubrité, la composition et les spécifications de l'acheteur.

## 6.2 Fonte de la cire du couvain

Il est conseillé de ne pas conserver le miel issu de la fonte de la cire du couvain.

**Motif :** Le miel issu de la fonte de la cire du couvain pourrait être contaminé par des médicaments vétérinaires, des pesticides ou d'autres résidus chimiques, de même qu'être adultéré par des sucres étrangers. De plus, la fonte de la cire du couvain pourrait contaminer le miel issu de la fonte de cire des cadres hors du couvain.

## 6.3 Entreposage et manutention de la cire avant la fonte

Tous les mélanges miel/cire destinés à une fonte ultérieure doivent être entreposés dans des barils/contenants conformes aux normes relatives aux barils de miel.

**Motif :** Les barils/contenants conviennent à l'entreposage d'aliments. Ils sont scellés, entreposés et manipulés dans des installations propres qui ne sont pas susceptibles d'être exposées à des risques biologiques, chimiques ou physiques.

## 6.4 Manutention du miel de fondoir/pâtisserie (pendant et après la fonte de la cire)

Le miel de fondoir/pâtisserie étant un aliment, il doit être manipulé en conséquence.

**Motif :** Le miel de fondoir/pâtisserie est assujéti aux mêmes exigences que le miel extrait en ce qui a trait aux risques pour la salubrité des aliments. Cela comprend les barils/contenants utilisés pour l'entreposage. Comme pour la production de tout miel, des précautions doivent être prises lors de la production de miel de pâtisserie pour éviter les risques pendant et après la fonte de la cire.

## 6.5 Critères relatifs à la composition du miel de fondoir/pâtisserie

Le miel de pâtisserie :

- devrait respecter les mêmes exigences relatives à la composition que le miel extrait, sauf pour l'HMF et la diastase;
- ne devrait pas être adultéré avec des sucres étrangers;

- devrait satisfaire toutes les exigences en matière de salubrité des aliments (par ex., aucun résidu de médicament vétérinaire, de pesticides, de métaux lourds et aucun risque physique);
- ne devrait pas contenir plus de 20 % d'humidité;
- peut avoir un goût ou une odeur étrangers; et
- peut avoir été surchauffé.

## 6.6 Exigences relatives à l'étiquetage

Tous les miels issus de la fonte de la cire doivent porter un nom courant, « "miel de fondoir/pâtisserie" ». Il est important de faire la distinction entre ce type de miel et le miel extrait.

Le miel de fondoir/pâtisserie ne doit pas porter un nom de la catégorie Canada ou une déclaration de couleur.

Le miel de fondoir/pâtisserie ne doit pas porter une description de la source florale.

Toutes les autres exigences fédérales ou provinciales relatives à l'étiquetage s'appliquent.

## 6.7 Mélange de miel de pâtisserie avec du miel extrait

Le mélange de "miel de fondoir/pâtisserie" est soumis à l'article 8 (d) de l'actuel *Règlement sur le miel* :

- (i) une activité diastasique, déterminée après conditionnement et mélange, exprimée par un indice d'au moins huit sur l'échelle Gothe, si sa teneur en hydroxyméthylfurfural ne dépasse pas 40 mg/kg, ou
- (ii) une activité diastasique, déterminée après conditionnement et mélange, exprimée par un indice d'au moins trois sur l'échelle Gothe, si sa teneur en hydroxyméthylfurfural ne dépasse pas 15 mg/kg;

## 6.8 Options de commercialisation du miel de fondoir/pâtisserie

Il existe diverses options pour la commercialisation du miel de fondoir/pâtisserie qui satisfait les critères relatifs à la composition, comme indiqué dans l'article 6.5, et à l'étiquetage, comme indiqué à l'article 6.6. Cela comprend, sans s'y limiter, la vente :

- à un établissement d'emballage ou de pasteurisation de miel pour la préparation de miel classifié, pourvu que ce dernier satisfasse les exigences du *Règlement sur le miel*; ou
- à un fabricant engagé dans la préparation de miel de fondoir/pâtisserie en tant qu'ingrédient édulcorant ou pour l'utilisation du miel de fondoir/pâtisserie en tant qu'édulcorant pour un produit alimentaire préparé; ou

- en tant qu'unité de vente au détail pourvu que le miel de fondoir/pâtisserie soit clairement identifié et qu'il ne porte pas une marque de catégorie Canada; ou
- à un fabricant de produits non alimentaires pourvu que les exigences réglementaires respectives soient satisfaites.

**Il incombe au producteur de respecter la norme et toutes les exigences réglementaires.**

## 6.9 Références

CODEX Norme pour le miel CODEX STAN 12-1981 -  
[http://www.codexalimentarius.org/normes-officielles/liste-des-normes/fr/?no\\_cache=1&provide=standards&orderField=fullReference&sort=asc&num1=CODEX](http://www.codexalimentarius.org/normes-officielles/liste-des-normes/fr/?no_cache=1&provide=standards&orderField=fullReference&sort=asc&num1=CODEX)

*Loi sur les aliments et drogues* <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/F-27/>

*Règlement sur les aliments et drogues* - [http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C\\_ch.\\_870/index.html](http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._870/index.html)

Étiquetage des aliments et publicité -  
<http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/fra/1299879892810/1299879939872>

Norme de l'industrie du miel pour les récipients de vrac -  
<http://www.honeycouncil.ca/industry.php>

*Règlement sur le miel* - [http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C\\_ch.\\_287/index.html](http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._287/index.html)

Journal officiel de l'Union européenne, Directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32001L0110:fr:NOT>