

György Bertalan PÁ CZAY *
Vrai miel pour les consommateurs Européens!

1. Falsification du miel en grande quantité vient à l'avant

Le 1er Mars de cette année, secteur plutôt modeste mais important de l'agriculture Européenne, l'apiculture a fait l'objet d'une sérieuse célébration. La résolution sur les abeilles, les apiculteurs et le miel nommée "*Résolution sur les perspectives et défis pour le secteur apicole de l'Union Européenne*" (ci-après dénommé: Rapport Miel)¹ a été adoptée à ce moment lors de la session plénière du Parlement Européen. La résolution traite des perspectives et des défis actuels du secteur apicole Européen, en particulier des thèmes qui tirent l'attention des apiculteurs et de leurs organisations de représentation. Alors, le texte couvre la santé des abeilles, le soutien aux apiculteurs, la prévention du falsification de miel et la promotion du miel et des produits d'abeille. Un aspect intéressant et passionnant est l'histoire de la naissance du rapport, parce que de tristes faits l'ont amené. Les apiculteurs Hongrois, Slovènes et Slovaques, sans traitant de la manque d'intérêt à l'époque, ont manifesté devant le siège de la Commission Européenne à Bruxelles et à Budapest contre la falsification massive du miel en Octobre 2015.² La situation des apiculteurs est devenue dramatique, car le prix d'achat du miel est tombé à la moitié des prix de 2013 à la fin de l'année de 2015. Une coalition a ensuite commencé son action commune. Les organisations Européennes de représentation des agriculteurs, des chambres d'agriculture dans certaines États Membres et la Comité des Fermiers et des Coopératives Agricoles Européennes, le COPA-COGECA ont officiellement tourné à la Commission Européenne. Sándor Fazekas, Ministre de l'agriculture de Hongrie, a tenu la question de la falsification du miel à l'ordre du jour du Conseil de l'Agriculture et de la Pêche, qui a été soutenu par d'autres ministres. L'eurodéputé Norbert Erdős a réussi à convaincre la Direction du Commission de l'Agriculture et Développement Rural du PE et à travers eux, l'organe décisionnel politique suprême du PE, la Conférence des Présidents, qu'il est temps de dresser un rapport sur les défis et les perspectives du secteur apicole. Ces mesures étaient presque à la dernière minute, car les prix d'achat du miel au niveau des producteurs sont tombés à un niveau historiquement bas. Par exemple, le prix d'achat de l'excellent miel d'acacia Hongrois a été diminué de 6,6 à 3,3 euros.

György Bertalan Páczay: Vrai miel pour les consommateurs Européens! – Valódi mézet az európai fogyasztóknak!. *Journal of Agricultural and Environmental Law* ISSN 1788-6171, 2018 Vol. XIII No. 25 pp. 213-243 doi: 10.21029/JAEL.2018.25.213

* dr. jur., Expert au Parlement Européen.

¹ Texte Français du Rapport Miel peut être trouvé au lien: <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-05> (22.06.2018).

² Reportage Hongrois de l'Euronews au lien: https://www.youtube.com/watch?v=6NDK0GhsT_0 (22.06.2018) sur la manifestation.

doi: 10.21029/JAEL.2018.25.213

620 000 apiculteurs Européens, dont plus de 20 000 Hongrois, ont été menacés, en particulier dans les grands pays producteurs du miel tels que l'Espagne, la Roumanie et la Hongrie, mais aussi en Bulgarie, au Portugal, en France et en Croatie. Le marché Européen du miel est très fragile, car l'UE est autosuffisante pour près de 60% de miel, et cette proportion ne progresse pas mais stagne. Le miel importé de 40%, soit environ 200 000 tonnes par an, était 2,3 fois moins en moyen que le miel produit dans l'UE. Les principaux émetteurs du miel sont la Chine, l'Ukraine, l'Argentine et le Mexique. Autrement, le miel est le sixième aliment le plus adultéré (l'huile d'olive et le poisson occupent les deux premières places³). La falsification cause de sérieux dommages aux apiculteurs Européens et pose des risques pour la santé des consommateurs, par exemple en mettant sur le marché du miel filtré par technologie résine. La falsification du miel et la commercialisation du tel miel enfreigne également la loi parce que le miel falsifié concernant sa composition et sa qualité n'est pas conforme à la définition officielle internationale et Européenne du miel figurant ou bien dans le Codex Alimentarius ou bien dans la Directive Miel.

2. La définition du miel et les méthodes de la falsification

Le Codex Alimentarius (ci-après dénommé: Codex) qui régleme les ingrédients les plus importants des aliments et le niveau de matière étrangère dans ceux-ci, adopté sous les auspices de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (ci-après dénommé: FAO) et de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), détermine la définition du miel. Le miel est la substance naturelle sucrée produite par les abeilles mellifères à partir du nectar de plantes ou à partir de sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou à partir d'excrétions d'insectes butineurs laissées sur les parties vivantes de plantes, que les abeilles butinent, transforment en les combinant avec des substances spécifiques qu'elles sécrètent elles mêmes, déposent, déshydratent, emmagasinent et laissent affiner et mûrir dans les rayons de la ruche.⁴ Le Codex ajoute que le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en d'autres substances comme des acides organiques, des enzymes et des particules solides provenant de la récolte du miel. Le miel vendu en tant que tel ne doit pas contenir d'ingrédient alimentaire, y compris des additifs alimentaires, et seul du miel pourra y être ajouté.⁵ Le miel ne doit pas avoir de matière, de goût, d'arôme ou de contamination inacceptable provenant de matières étrangères absorbées durant sa transformation et son entreposage. Le miel ne doit pas avoir commencé à fermenter ou être effervescent. Ni le pollen ni les constituants propres au miel ne pourront être éliminés sauf si cette procédure est inévitable lors de l'élimination des matières inorganiques ou organiques étrangères.

³ Cette conclusion figure dans le texte présenté par la Commission de l'Environnement, Santé publique et Sécurité Alimentaire au vote au 5 Décembre 2013 trouvé au lien: <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-06> (22.06.2018).

⁴ Codex Norme pour le Miel (12-1981), Point 2.1 au lien: www.fao.org/input/download/standards/310/cxs_012e.pdf (22.06.2018).

⁵ Codex Norme pour le Miel, Point 3.

Le miel ne doit pas être chauffé ou transformé à un point tel que sa composition essentielle soit changée et/ou que sa qualité s'en trouve altérée. Aucun traitement chimique ou biochimique ne doit être utilisé pour influencer la cristallisation du miel. Le miel ne doit pas être séché à l'extérieur des ruches d'abeilles. Le dernier mais non des moindres, lorsque le miel aura été désigné en fonction de la source florale ou végétale, ou par le nom d'une région géographique ou topologique, le nom du pays où le miel a été produit sera indiqué.⁶

En ce qui concerne l'Union Européenne, la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel (ci-après dénommé: Directive Miel) contient la définition du miel.⁷ Selon l'Annexe I de la Directive, le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissées sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.⁸ La Directive décrit que le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en autres substances, telles que des acides organiques, des enzymes et des particules solides provenant de la récolte du miel. La loi surligne que le miel, lorsqu'il est commercialisé comme tel ou quand il est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, ne doit avoir fait l'objet d'aucune addition de produits alimentaires, y compris les additifs alimentaires, ni d'aucune addition autre que du miel. Le miel doit, dans toute la mesure du possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Il ne doit pas, sous réserve du miel destiné à l'industrie (au point 3 de l'Annexe I), présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère, ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés.⁹ Sans préjudice du miel filtré, aucun pollen ni aucun autre constituant propre au miel ne peut être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères. La Directive énonce en principe que le ou les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette.¹⁰ Si le miel est originaire de plus d'un État Membre ou de plus d'un pays tiers, l'indication des pays d'origine peut être remplacée par l'une des indications suivantes, selon le cas: «*Mélange de miels originaires de l'Union Européenne*», «*Mélange de miels non originaires de l'Union Européenne*», ou «*Mélange de miels originaires et non originaires de l'Union Européenne*».¹¹

⁶ Codex Norme pour le Miel, Point 6.1.8.

⁷ Le texte en vigueur de la Directive Miel au lien: <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-07> (22.06.2018).

⁸ Directive Miel, Annexe I, Point 1.

⁹ Directive Miel, Annexe II, observations liminaires.

¹⁰ Directive Miel, Article 2 paragraphe (4) point a), première phrase.

¹¹ Directive Miel, Article 2 paragraphe (4) point a), deuxième phrase.

Le lecteur peut constater que les règles de la Directive Miel sont presque identiques à celles du Codex, ce qui n'est pas une coïncidence car le droit de l'UE a pris les normes du Codex.¹² Dans certaines domaines, cependant, il a fait sa propre interprétation. De notre point de vue, l'indication simplifiée est discutable. Si nous reconnaissons que le droit de l'UE doit être compatible avec les règles du Codex, la question se pose de savoir si le système d'indication simplifiée ne contient aucune contradiction et ad absurdum est non-violente. Si le nom d'un miel appartient à une source végétale ou à une région géographique, je ne pense pas que l'étiquette simplifiée devrait être utilisée. Selon les apiculteurs et experts Européens et Hongrois, le faux miel est mélangé du miel adultéré, provenant principalement de Chine, et du miel de qualité de l'UE et il est étiqueté par le nom "Mélange de miels originaires et non originaires de l'Union Européenne."¹³ Si elles sont étiquetées comme 'miel toutes fleurs', 'miel d'acacia' ou similaire, et sont commercialisées, les règles d'indication simplifiée de la Directive Miel favorises des pratiques illégales. Il me semble que, d'un point de vue juridique international, la Directive Miel devrait restreindre l'indication simplifiée et exclure son application dans le cas où le miel est désigné par une source végétale ou par une région géographique. La situation réelle, le fait que de nombreux conditionneurs et commerçants en miel abusent aujourd'hui de cette indication d'origine simplifiée et ils trafiquent du miel composé de faux miel importé et du miel de qualité de l'UE justifie l'abrogation du système d'indication simplifiée. Ci-dessous, nous considérons les méthodes de la falsification de miel.

La production de miel frauduleuse a de nombreuses façons de regrouper de nombreuses fonctionnalités. Les deux principaux types concernent le miel ou le nom: soit le miel ne répond pas aux critères de qualité car le produit fini ne correspond plus à la définition du miel ou le nom sur l'étiquette ne correspond pas à la réalité et est en conflit avec la Directive Miel.¹⁴ En ce qui concerne la fraude de qualité soit des substances externes, le plus souvent du sucre, sont ajoutées de manière délibérée au miel soit des conditions de récolte et de traitement aboutissent à un produit qui ne correspond plus à la définition légale du miel. Le Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales définit la falsification de l'étroitesse d'esprit, l'adultération' comme suit: "*dégrader une substance pure et active en y mêlant une ou plusieurs substances étrangères de moindre qualité.*"¹⁵

¹² Décision du Conseil du 17 novembre 2003 relative à l'admission de la Communauté Européenne à la Commission du Code Alimentaire et les jugements de la Cour de Justice de l'Union Européenne dans les arrêts du 14 Juillet 1988, Smanor, EU: 4489, point 22 et du 17 Juillet 2008, cp-Pharma Handels GmbH, EU: I 5685, point 36.

¹³ Opinion du propriétaire de l'Aranynektár SARL in: Somogyi Orsolya: Manipuláció a mézpiacón, *Magyar Idők*, 16 Août 2017 (en HU).

¹⁴ Rapport de l'Institut technique et scientifique de l'apiculture et de la pollinisation (ITSAP) publié en Mai 2017 sur les différents types de fraudes sur le miel au lien: http://itsap.asso.fr/pages_thematiques/produits-de-la-ruche/differents-types-de-fraudes-miel/ (22.06.2018).

¹⁵ La définition d'adultération par le Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales au lien: <http://www.cnrtl.fr/definition/adult%C3%A9ration> (22.06.2018).

Voici l'accent mis sur la falsification de qualité. Selon *Lequet*¹⁶ et *Schweitzer*,¹⁷ l'adultération de miel pourrait être réalisée par l'ajout direct de sirop de sucre au miel, tandis que l'autre option a été définie la plus précise par Zábrodská et Vorlová. Ici la fraude se passe pendant le nourrissage. Les abeilles sont suralimentées pendant la période de production par sucre ou d'autres matières ou elles sont traitées par des exercices d'apiculture frauduleux qui conduisent à une altération significative du miel à récolter¹⁸. En plus, d'autres que les sucres, comme l'eau, le sel, les matières colorantes ou les pollens des caractéristiques botaniques différentes ou celles d'origine d'autres zones géographiques, sont ajoutés au miel pour la tromperie dans l'origine réel. Les miels qui ont été micro-filtrés ou ultra-filtrés ne répondent plus à la définition légale du miel selon experts Français.¹⁹ *Norberto Garcia*, président de l'Organisation Internationale des Exportateurs de Miel (IHEO),²⁰ estime qu'une nouvelle méthode de production de miel a été introduite en Chine. En conséquence, le miel immature est récolté lorsqu'il est encore sous la forme d'une grande soupe à base d'eau. Il est ensuite séché artificiellement, les résidus de résine sont éliminés par ultrafiltration - cette méthode est appelée de filtration de résine - puis enlèvent ou ajoutent du pollen pour couvrir l'origine et enfin versent du sirop de sucre pour obtenir un état vendable.²¹ *“La production de miel avec du miel immature permet une production plus rapide et plus de miel, mais ce produit n'est pas conforme à la définition du miel, donc c'est une fraude”*, a expliqué le professeur Argentin, qui a fait beaucoup de recherches sur l'adultération de miel. Il a résumé que cette pratique dans le Monde entraîne annuellement 600 millions de dollars de pertes pour les apiculteurs.²² Il y a aussi des fraudes liées à la falsification de l'origine du miel de qualité, comme la fraude concernant son origine botanique ou géographique, ou l'indication inappropriée des ingrédients, mais ce n'est pas pertinent dans notre cas, donc je ne vais plus le faire. Je préférerais revenir sur les événements de 2015, qui ont amené la Commission Européenne à ordonner un contrôle de qualité central du miel commercialisé sur le marché intérieur de l'UE.

¹⁶ Laudine Lequet: *Du nectar à un miel de qualité: contrôles analytiques du miel et conseils pratiques à l'intention de l'apiculteur amateur*, Thèse, Ecole Nationale Veterinaire de Lyon, 2 Décembre 2010, in: www2.vetagro-sup.fr/bib/fondoc/th_sout/dl.php?file=2010lyon085.pdf (22.06.2018).

¹⁷ Elena Schweitzer: Food ingredients most prone to fraudulent economically motivated adulteration, *US Pharmacopeia*, 5 Avril 2012, <https://www.sciencedaily.com/releases/2012/04/120405144244.htm> (22.06.2018).

¹⁸ Blanka Zábrodská – Lenka Vorlová: Adulteration of honey and available methods for detection – a review, *Acta Veterinaria Brno*, 2014/83, 85-102., doi:10.2754/avb201483S10S85, <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-04> (22.06.2018).

¹⁹ Rapport de l'ITSAP, Point 2.2.

²⁰ Page d'accueil de l'organisation, lien: <http://iheo.org/> (22.06.2018).

²¹ Article dans *American Bee Journal*, Janvier 2018, Annex sur "International Honey Market", 4-5; https://www.apiservices.biz/documents/articles-en/international_honey_market_report_january_2018.pdf (22.06.2018).

²² Article dans *American Bee Journal*, Janvier 2017, Annex sur "International Honey Market", 3.

3. Rapport central du laboratoire de l'UE sur la qualité du miel et expérience internationale

Le rapport sur la qualité du miel attendu depuis longtemps par les apiculteurs et les organisations de consommateurs est connu depuis début Mars 2017, bien que le Centre Commun de Recherche (JRC) de la Commission Européenne à Geel (Belgique) ait déjà présenté son rapport d'inspection en Décembre précédente à la Commission.²³ Dans le rapport, des échantillons de miel ont été collectés dans 28 États Membres de l'UE ainsi qu'en Norvège et en Suisse. Elles ont d'abord été collectées par les États concernés, principalement auprès des détaillants (1010, soit 44,6% des échantillons), mais aussi auprès des grossistes (157), des fabricants (152), des transformateurs (81), des conditionneurs de miel (134) et des postes de contrôle des frontières extérieures de l'UE (35) et des importateurs (63). Un total de 2264 échantillons de miel ont été vérifiés, visant à détecter l'origine géographique et botanique du miel, ainsi que reprendre le piratage du miel avec du sucre ajouté en manière interdit. Les échantillons de miel ont été étudiés en trois phases. Premièrement, les laboratoires des États Membres ont testé la teneur en pollen et les caractéristiques sensorielles des échantillons (goût, parfum, etc.). Une deuxième série, le contenu réel de sucre des échantillons a été analysée. Les échantillons passés dans les deux premiers cercles ont ensuite été analysés par analyse élémentaire liée à spectrométrie de masse du rapport isotopiques (EA-IRMS)²⁴ et par chromatographie liquide liée à spectrométrie de masse du rapport isotopiques (LC-IRMS)²⁵ et leurs méthodes combinées. Si le laboratoire d'un État Membre ne pouvait pas effectuer ces méthodes sans équipement nécessaire, les échantillons devaient être envoyés au laboratoire du JRC. Enfin, 40% de tous les échantillons de miel collecté, 893 échantillons ont été inclus dans l'essai central.

<u>Origine</u>	<u>Échantillons (no)</u>	<u>Soupçon de non-conformité</u>	
		<u>(no)</u>	<u>(%)</u>
Mélange de miels originaires de l'UE	96	19	19.8
Mélange de miels originaires et non originaires de l'UE	426	40	9.4
Mélange de miels non originaires de l'UE	30	3	10.0
État membre unique de l'UE	275	53	19.3
Pays unique non membre de l'UE	55	11	20.0
<u>Inconnu</u>	<u>11</u>	<u>1</u>	<u>9.1</u>
TOTALE	893	127	14.2

Classification des miels suspects de manière non conforme aux règles de l'UE ¶
 en fonction de leur origine. Source: Rapport du JRC sur la qualité des miels ¶

²³ Rapport du JRC dénommé "Scientific support to the implementation of a Coordinated Control Plan with a view to establishing the prevalence of fraudulent practices in the marketing of honey", (N° SANTE/2015/E3/JRC/SI2.706828), https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/oc_control-progs_honey_jrc-tech-report_2016.pdf (22.06.2018).

²⁴ En Anglais: Elemental analysis isotope ratio mass spectrometry.

²⁵ En Anglais: Liquid chromatography isotope ratio mass spectrometry.

Quels résultats ont-ils obtenus? Dans 14% des échantillons, 127 pièces des traces du sucre ajouté en manière interdit ont été trouvés. La proportion de miel adultéré était 20% concernant le mélange de miels originaires de l'UE, provenant de l'État Membre unique de l'UE et provenant du pays unique non-membre de l'UE. Selon autre classification, la proportion de la non-conformité (du miel adultéré) est 10% concernant du mélange de miels originaires et non-originaires de l'UE, du mélange de miels non-originaires de l'UE, ainsi que des miels d'origine totalement inconnue. Si nous résumons des résultats étant à l'origine des proportions de miels de pays unique non-membre de l'UE, du mélange de miels originaires et non-originaires de l'UE et du mélange de miels non-originaires de l'UE, nous trouvons que presque le quart (23,87%) de ces miels est adultéré. Cet enquête a ainsi démontré qu'il y a beaucoup de problèmes sur le marché Européen du miel. Selon de nombreuses classifications, la proportion de miel adultéré mis sur le marché est élevée. À la lumière de ce qui précède, je voudrais maintenant tirer l'attention sur les échantillons prélevés aux postes frontaliers extérieurs de l'UE et chez les importateurs, dont un cinquième ne répondaient pas aux critères fixés dans la Directive Miel concernant la composition et la production de miel.



Source: *American Bee Journal*, Octobre 2016, *Anney sur International honey market*, Page 5

Si nous considérons les indicateurs de marché, il ressort également de la figure suivante que l'UE reçoit une quantité exceptionnelle de la part de la Chine, ce qui, d'une part, attire l'attention sur le phénomène de l'adultération et de la probabilité de déversement. Par exemple, les États-Unis ont récemment introduit 223% de droits antidumping sur le miel Chinois. En mai 2016, 60 tonnes de miel sont officiellement détruites dans les États-Unis, celles qui ont été représentées comme miel Vietnamien.

Selon les représentants de l'industrie du miel au Vietnam, le miel en question n'a pas été exporté par les exportateurs Vietnamiens, mais par ceux venant du Taïwan et de la Chine. Selon Norberto García, le nombre de colonies d'abeilles dans le Monde a augmenté de 8% au cours des dix dernières années, mais la quantité de miels exportés a augmenté de 61%.²⁶ De plus, les apiculteurs Canadiens ont signalé que, tandis que les importations de miel en provenance d'Espagne augmentaient subitement, le prix de miel chutait de 40%. Des expériences similaires ont été signalées par des apiculteurs d'Europe de l'Est. *Ron Phipps*, un grossiste international Canadien, estime qu'il y a de plus en plus de preuves que de miels de l'Asie du Sud-Est et surtout de la Chine sont transportés en Espagne, en Belgique et en Italie pour se mélanger au miel d'origine locale et être vendus comme miel Européen²⁷. Ce n'est pas une coïncidence que *Péter Bross*, président de l'Association Nationale des Apiculteurs Hongrois (ci-après dénommé: OMME), *Gyula Fazekas*, président de l'Association Hongroise du Commerce et de l'Emballage du Miel, et *Ferenc Takács*, le propriétaire de l'Aranynektár SARL ont de point de vue similaire. Ils ne comprennent pas pourquoi au moins une centaine d'échantillons de miel Chinois provenant du plus gros lot n'ont pas été pris aux postes frontaliers de l'UE. 'Cela devrait être spécial dans de telles études', ont-t-ils déclaré à l'unanimité.²⁸ Ferenc Takács a été informé par le plus grand conditionneur de miel des pays du Golfe pendant le foire de GULFOOD à Dubaï, qu'il avait obtenu le meilleur offre de prix sur le miel d'acacia de la Hongrie et de la Roumanie d'un commerçant Espagnol proposant de transporter ces miels de l'Espagne. Le fait que le miel Hongrois est transporté en route vers une porte maritime augmentera le prix d'un minimum de quinze euro-cents. Dans le cas du miel de baril, dans un tel cas, il est si facile à gagner. Il passe par une main (commerçant) qui veut évidemment gagner cette affaire, mais le miel est vendu moins cher que par n'importe quel exportateur Hongrois. Selon le propriétaire de l'Aranynektár SARL, il est seulement possible d'ajouter 30 à 40 % du «miel» résine filtré Chinois.²⁹ Selon les apiculteurs Hongrois, soutenus par la littérature professionnelle internationale, le miel Chinois, qui représente 49,5% des importations de miel de l'UE (donnée de 2015), était impliqué dans l'adultération.³⁰ Ensuite, nous devrions examiner la situation du marché Européen du miel et les perspectives des apiculteurs.

4. La situation du marché Européen du miel

Péter Bross, président de l'OMME, constate que le principal problème est que la plupart des pays de l'UE ne produisent pas autant de miel que leur propre consommation.

²⁶ Article dans *American Bee Journal*, Octobre 2016, Annex sur International honey market, Page 6.

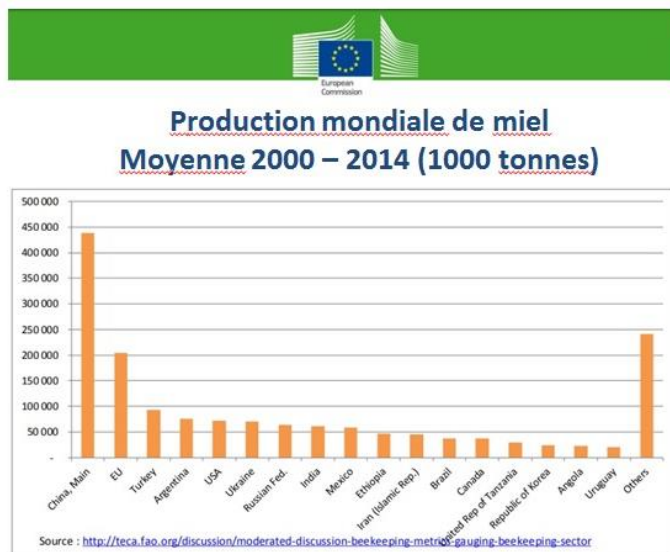
²⁷ Article dans *American Bee Journal*, Octobre 2016, Annex sur International honey market, Page 6.

²⁸ Auto-information des sources désignées: Ferenc Takács, Gyula Fazekas, Péter Bross.

²⁹ Auto-information des source désignée: Ferenc Takács.

³⁰ Auto-information des sources désignées: Ferenc Takács, Gyula Fazekas, Péter Bross.

En 2015, par exemple, l'UE a produit 268 000 tonnes de miel, tandis que les importations totales étaient de 197 500 tonnes. La proportion d'importation était de 42,5% à ce moment. La population est principalement à la recherche de miel local des États Membres de l'UE, qui se trouve principalement chez les producteurs. Malheureusement, pas dans les grandes surfaces, parce qu'il y a des produits de grands transformateurs de miel et de conditionneurs de miel, qui achètent habituellement du miel moins cher en raison de la concurrence des prix. Ceux-ci sont principalement importés de pays tiers en dehors de l'UE.



Le plus gros problème émerge en face des apiculteurs de ceux États Membres qui produisent beaucoup plus de miel que leur consommation domestique et qui veulent vendre leur miel en baril sur le gros marché Européen du miel. Ils se sont trouvés dans une situation difficile, car ils sont pour la plupart en concurrence avec le miel importé de la Chine qui domine le marché de miel Européen. Le problème des miels adultérés affecte un grand nombre d'apiculteurs dans l'UE. En particulier, les apiculteurs Roumains, Espagnols et Hongrois sont en difficulté, mais il y a aussi de sérieux problèmes pour les apiculteurs Bulgares, Croates et Portugais. Pourquoi la profession voit-elle l'importation Chinoise problématique? Parce que, selon leurs calculs, la Chine ne peut pas produire autant de miel - par exemple, en 2013, elle était de 466 000 tonnes, contre 268 000 en 2002 - qu'elle vend. Une zone de taille Européenne pleine de hautes montagnes et de déserts ne peut produire autant de miel que tout par l'UE, l'Argentine et les États-Unis (voir la figure ci-dessous). Depuis 2004, la Chine n'a cessé d'augmenter ses exportations de miel vers l'UE. Dans le même temps, seule l'Ukraine a pu augmenter ses exportations vers l'UE, mais l'importations d'autres pays de grand producteur du miel comme l'Argentine, le Mexique ou les États-Unis sont tombées.

Cette tendance est renforcée par les statistiques internationales. Selon l'agrégat 2016 de la FAO, la production Chinoise de miel augmentait de 88 % entre 2000 et 2014 (en réalisant un revenu circa 231 millions d'euros), de sorte que la hausse des ruches n'était que de 21%. La presse internationale constate aussi que la population d'abeilles de la Chine devait être diminuée ces derniers temps similairement dans autres parties du Monde, car ce pays n'était pas exempt de mortalité due aux pesticides et à la pollution, ainsi que du rétrécissement des habitats par de l'urbanisation.

Ces effets ont un impact négatif sur le système immunitaire de l'abeille, ce qui entraîne une diminution du nombre de colonies d'abeilles. Récemment, des terribles photos se sont présentés dans la presse international sur la Chine où les fermiers pollinisaient eux-mêmes leurs arbres fruitiers, donc il n'y a pas d'insectes pollinisateurs, ni des abeilles. Comment est-il possible dans de telles circonstances qu'un pays peut pratiquement doubler la production de miel (naturelle)? Péter Bross fait remarque qu'en 2002, l'importation du miel de Chine a été interdit pour deux ans à cause du chloramphénicol, un antibiotique utilisé pour traiter les crevettes, les homards et les abeilles. L'UE a enlevé l'interdiction en 2004, alors que ce pays d'Extrême-Orient a atteint l'enlèvement le résidu de chloramphénicol de leurs miels. Il ne comprends pas comment la production de miel Chinoise a augmenté par 198 000 tonnes pendant 12-14 ans si la production totale de miel d'autres parts du Monde n'est pas haussée tellement grande pendant la même période.³¹



Valeur unitaire moyenne Européenne du miel importé (€ / kg) par origine

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
China	1.00	1.12	1.24	1.26	1.34	1.44	1.37	1.40	1.64	1.58	1.51
Ukraine	1.11	1.87	1.70	2.02	1.96	1.83	1.82	1.93	2.16	1.76	1.59
Argentine	1.26	1.89	2.00	2.24	2.24	2.23	2.35	2.75	3.24	2.12	2.05
Mexico	1.38	1.87	2.14	2.35	2.47	2.44	2.53	2.72	3.24	2.96	2.80
Chile	1.36	1.77	2.19	2.57	2.70	2.59	2.62	2.97	3.72	2.77	2.89
Uruguay	1.22	1.73	1.97	2.15	2.15	2.26	2.50	2.64	3.15	2.15	2.27
Cuba	1.22	1.30	1.92	2.08	2.25	2.32	2.29	2.38	2.82	2.42	2.26
Brazil	1.37	1.91	2.02	2.21	2.34	2.51	2.44	2.86	3.42	3.25	3.92
Moldova	1.13	1.51			2.43	2.27	2.46	2.82	3.04	2.59	2.36
New Zealand	5.06	5.13	4.49	6.77	7.55	8.83	9.21	14.29	16.14	24.10	23.25
Turkey	4.24	5.53	3.85	2.79	4.74	4.90	3.51	3.86	3.98	3.99	3.93
Vietnam	1.02	1.08	0.99	1.31	3.99	3.53	1.69	1.87	2.34	1.62	1.22
Thailand	1.84	1.52	1.56	1.75	1.76	1.82	1.74	1.78	2.25	2.13	2.09
Serbia	1.90	1.99	2.25	3.02	3.35	3.43	3.33	3.37	4.17	3.71	3.25
Guatemala		1.85	2.06	2.54	2.35	2.42	2.43	2.67	3.55	2.57	1.69
Extra EU	1.37	1.69	1.93	2.05	2.08	2.06	2.04	2.14	2.52	2.23	2.06

Présentation par la Commission Européenne sur le marché de miel dans l'UE; Eurostat

Ce n'est nullement une coïncidence si le marché Européen du miel n'a absolument pas subi le choc causé par une telle production de masse et par les importations connexes liées au quasi-dumping. Alors que 1 kilogramme de miel Chinois a chuté à 1,64 euros en 2015, le prix du miel Ukraine était 2,16 euros, celui venant de l'Argentine et le Mexique coûtait par exemple 3,24 euros tandis que le miel produit dans les États Membres de l'UE était vendu au prix de 5 à 8 euros le kg.

³¹ Auto-information des source désignée: Péter Bross.

Cela n'aurait pu avoir d'autre conséquence que la chute drastique des prix à la production de miel de l'UE. Par exemple, le prix d'achat du miel d'acacia Hongrois à la fin de 2016 a diminué de moitié par rapport à 2014, le prix de 6,6 euros est devenu de 3,3 euros. Il y a eu aussi un changement important dans le marché du miel de fleurs (qui sont moins cher): en 2004, un kg de miel était de 2,6 euros et fin 2016, le même miel n'atteignait que 1,8 euros. Il en va de même en Roumanie, en Bulgarie, en Croatie et au Portugal. En Hongrie, il y a environ 20 000 apiculteurs, 40 000 apiculteurs en Roumanie et leurs familles, mais tous les 620 000 apiculteurs Européens et leurs familles sont frappés. De l'analyse central de la Commission Européenne, il est clair que chaque cinquième miel dans l'UE est en réalité un produit adultéré.

Il est nécessaire de souligner que non seulement les apiculteurs et les abeilles sont concernés, mais l'avenir de l'agriculture Européenne dans son ensemble. Les abeilles sont des insectes pollinisateurs. Selon la FAO, les abeilles et autres pollinisateurs sont responsables de la production de 35% de céréales dans le Monde.³² Le Rapport Miel adopté par le Parlement Européen indique que “84 % des espèces végétales et 76% de la production alimentaire en Europe dépendent de la pollinisation par les abeilles sauvages et domestiques” et “sans quoi l'agriculture Européenne, et en particulier la culture de plantes entomophiles (plantes pollinisées par les insectes), n'existerait pas.”³³ Pour cela, Walter Haefeker, président de l'Association Européenne des Apiculteurs Professionnels (EPBA) ajoute que le rôle des abeilles deviendra plus important dans la pollinisation, car les autres insectes pollinisateurs disparaissent constamment des terres. L'apiculture est assurée par les apiculteurs, mais comme cette profession est économiquement de moins en moins accessible, les apiculteurs abandonnent progressivement la production, les jeunes ne viennent pas et le secteur apicole vieillit progressivement. Sans les apiculteurs, il n'est pas possible de replanter les populations d'abeilles déjà abandonnées.³⁴ C'est le cercle infernal! En somme, nous pouvons dire que l'avenir de notre production agricole et alimentaire dépend de notre capacité à nettoyer le marché intérieur Européen du miel adultéré et à restaurer le marché du miel et l'honneur de la profession apicole. Ci-dessous, je présente les essais qui ont été faites jusqu'à présent et les solutions possibles.

5. Solutions possibles et les essais déjà faits

Sur la base des résultats des tests internes de l'UE, le laboratoire JRC a fait les recommandations suivantes à la Commission Européenne. Premièrement, il faudrait élaborer une base de données Européenne centrale contenant des miels Européens certifiés et des additifs autorisés à utiliser pour augmenter la quantité afin que les

³² FAO: *Why bees matter: The importance of bees and other pollinators for food and agriculture*, 2018. május 20., 4 et 6, <http://www.fao.org/3/I9527EN/i9527en.PDF> (22.06.2018).

³³ Rapport Miel, considérant C. et paragraphe 1.

³⁴ Paola Tamma: Honeygate: How Europe is being flooded with fake honey, *EURACTIVE.com*, 08.09.2017, dernière paragraphe, <https://www.euractiv.com/section/agriculture-food/news/honeygate-how-europe-is-being-flooded-with-fake-honey/> (22.06.2018).

pollens originaux nécessaires soient disponibles pour faciliter la filtration du miel adultéré. Deuxièmement, les échantillons de miel Européens authentiques et certifiés devraient être conservés dans un laboratoire central gérant par une institution de l'UE. Troisièmement, les méthodes de laboratoire pour l'analyse du miel devraient être uniformes dans l'UE et, quatrièmement, les dernières méthodes d'analyse du miel dans l'état de la science devraient être reconnues aussi rapidement que possible dans la pratique de laboratoire de l'UE.³⁵ Selon moi, ces bases de données communes ne peuvent être utiles que si les autorités des États Membres examinent de manière plus stricte et en grande quantité la qualité des lots de miel importés dans l'UE dans les magasins, aux postes frontaliers et chez les importateurs, en accordant une attention particulière à la traçabilité. En outre les deux étapes telles que le contrôle frontalière et le suivi ci-dessus, il est nécessaire de lancer une autre inspection centrale organisée par la Commission Européenne sur les échantillons de miel à collecter aux frontières extérieures de l'UE et chez les importateurs. En ce qui concerne les méthodes de laboratoire, *Stephan Schwarzingger*, professeur à l'Université de Bayreuth, testera les échantillons de miel en utilisant des tests de laboratoire de l'imagerie de résonance magnétique nucléaire (NMR). Les ondes magnétiques captent une sorte d'«empreintes digitales» du miel examiné, ce qui peut être comparé aux échantillons de miel sur leur origine botanique existante des bases de données de référence, avec 10 000 échantillons. Après avoir examiné la nature, il est facile de déterminer s'il y a une différence entre l'étiquette et la véritable origine. Selon Schwarzingger, les tests de NMR sont beaucoup plus efficaces que d'autres méthodes pour contrôler la sécurité alimentaire et la protection des consommateurs. Les laboratoires plus petits ne sont pas équipés de machines NMR modernes, car il s'agit d'une technologie relativement nouvelle³⁶. Il serait également sage d'inclure tous les laboratoires privés reconnus dans les tests qui ont déjà un tel équipement avancé. Le Rapport Miel indique également que le PE invite la Commission «à associer des laboratoires privés mondialement reconnus, comme le français EUROFINS ou l'allemand QSI, à la réalisation d'examen les plus poussés possible.»³⁷ Le Parlement soutient également la création d'une base de données Européenne sur le miel proposée par le JRC. Ceci utiliserait une méthode d'analyse uniforme pour classer le miel d'origines différentes. En ce qui concerne les contrôles, tels que *Péter Bross*, l'Autorité Nationale de Sécurité Alimentaire de la Hongrie (NÉBIH) et le Parlement Européen ont noté que selon la législation alimentaire Européenne, en particulier le règlement n° 853/2004/CE fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, les usines d'emballage de miel qui mélangent ou transforment du miel provenant de plusieurs producteurs relèvent du champ d'application de l'audit de sécurité alimentaire de l'UE établi dans le présent règlement.³⁸

³⁵ Rapport du JRC, Pages 23-24.

³⁶ Tamma 2017, paragraphes 9 et 11-14.

³⁷ Rapport Miel, paragraphe 43.

³⁸ Auto-information de source désignée: Péter Bross, NÉBIH.

Pour un suivi plus efficace, le champ d'application du règlement devrait être étendu à toutes les installations de transformation du miel importé à l'exception des apiculteurs de l'Union qui conditionnent leur propre miel pour lequel une telle mesure serait inutile. Selon Norbert Erdős, un échantillonnage officiel ainsi qu'un contrôle du miel originaire de pays tiers aux frontières extérieures de l'Union devrait être exigé, conformément au règlement 2017/625/UE. Je ne pense pas que cela constituerait une restriction disproportionnée au commerce international, car il y a là une action de contrôle renforcée, dont la nécessité est facile à prouver. Les contrôles devraient porter sur les produits (au-delà du sucre illégalement ajouté), qui sont absents du miel Européen, mais qui ont, par exemple, des produits fossilisés en Extrême-Orient, tels que le mannose. L'exigence de traçabilité pour le miel devrait être renforcée d'autres façons. En effet, je dois légitimement affirmer que la définition du miel et les dispositions connexes dans le Codex doivent être respectés non seulement par les importateurs étrangers de miel et les détaillants, mais aussi par les producteurs de miel et les fabricants d'emballages des pays tiers (hors Europe). Par exemple, la Chine est membre du Codex depuis 1984.³⁹ Ce n'est pas une coïncidence si le Parlement Européen attire l'attention de la Commission Européenne au Codex et il lui demande de modifier la Directive Miel en vue d'établir des définitions claires et d'indiquer les principales caractéristiques distinctives de tous les produits apicoles, tels que le miel monofloral et multifloral, la propolis et un produit généralement falsifié en grande quantité, la cire d'abeille.⁴⁰ En outre, j'ai déjà expliqué que, à mon avis, les règles d'étiquetage de la Directive Miel sont contraires aux normes internationales (Codex) obligatoires aussi pour les États Membres et devraient donc être modifiées uniquement sur la base de motifs juridiques. En revenant à la technique de filtration résine décrite ci-dessus, les intérêts des consommateurs, y compris la santé publique, exigent que l'UE interdise la mise sur le marché du miel résine filtré dès que possible, étant donné que ce type de miel ne contient aucun élément de valeur biologique de quelque nature que ce soit. Mais il peut y avoir des matières résiduelles telles que les métaux lourds comme le plomb (ça été déjà détecté) qui, outre la protection des consommateurs et la sécurité alimentaire, génèrent également des problèmes de santé publique. Il faudrait "*à interdire la commercialisation du miel filtré*"⁴¹ dans l'Union. La mise sur le marché de miel de résine devrait donc être interdite dans l'UE. Le traitement régulier des colonies d'abeilles à l'aide d'antibiotiques peut également provoquer de graves soupçons auprès des autorités des États Membres que la qualité du miel importé d'un pays donné peut être risquée et, par conséquent, des contrôles détaillés et approfondis devraient être requis. Enfin, une solution devrait également être trouvée sur le quasi-dumping.

³⁹ Page d'accueil du Codex, <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/en/> (22.06.2018).

⁴⁰ Rapport Miel, paragraphe 47.

⁴¹ Rapport Miel, paragraphe 51.

Le règlement n° 2016/1036/UE relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de l'Union Européenne confie à la Commission Européenne le mandat d'enquêter sur un éventuel dumping.⁴² Dans le Rapport Miel, le PE invite la Commission à contrôler attentivement à grande échelle les importations de miel en provenance de Chine et, en particulier, à contrôler les opérations des entreprises qui exportent du miel en provenance de Chine et à évaluer la qualité, le volume et le niveau des prix de vente du miel sur le marché du miel de l'Union Européenne.

S'il devait prouver que la Chine soutenait les exportations nationales de miel Chinois en grande quantité semblant un quasi-dumping au moyen de subventions d'État ou d'autres méthodes prohibées, il est temps d'ouvrir une enquête sur les pratiques de certains exportateurs Chinois, afin d'ouvrir éventuellement une procédure antidumping contre le miel de la Chine.⁴³

Cependant, l'étape principale consiste à réviser les règles d'étiquetage d'origine de la Directive Miel. L'article 2, paragraphe 4, point a), de la Directive prévoit la possibilité d'une étiquetage simplifiée.⁴⁴ En 2001, avant même la crise du miel, cette option a été introduite dans la Directive, de sorte que les règles d'étiquetage ne causent pas de charge administratif et financier extraordinaire aux commerçants et conditionneurs de miel ayant des miels provenant de multiples sites. Cependant, l'expérience a montré que de nombreux conditionneurs et commerçants de miel abusent aujourd'hui de cette indication d'origine simplifiée dans le but de dissimuler le véritable pays d'origine ainsi que les proportions de miels originaires des différents pays concernés, au fur et à mesure que les acheteurs s'informent et se montrent de plus en plus méfiants à l'égard des denrées alimentaires en provenance de certains pays.



Auto-source: Image envoyé par Walter Haefeker par mél

⁴² Règlement n° 2016/1036/UE relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de l'Union Européenne, <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-08> (22.06.2018).

⁴³ Rapport Miel, paragraphes 54 et 55.

⁴⁴ Directive Miel, Article 2, paragraphe 4, point a).

Par exemple, l'étiquetage du "mélange de miels originaires et non originaires de l'UE" est si informatif pour un consommateur normal que si nous disions qu'il ne s'agit pas d'un mélange de miel du désert du Sahara. Donc, pas du tout. Walter Haefeker soulève également la question de savoir pourquoi nous n'écrivons pas au miel que ce n'est pas de Mars, parce que nous allons faire la même chose que les indications présentes. Le président de l'EPBA accuse les représentants de la Commission de dire que «pour eux, le libre-échange est presque une religion et la protection des consommateurs est quelque chose qu'ils doivent être entraînés vers des coups de pied et des cris»⁴⁵. Haefeker ne parle pas à l'air, car la méthode d'étiquetage du miel avec le pays d'origine réel a déjà été résolue dans le domaine du miel organique Allemand. L'image suivante montre qu'au lieu du système d'indication simplifiée du miel, l'étiquette indique que les miels UE et non UE utilisés dans le produit fini proviennent exactement quel pays dans l'ordre dans lequel la proportion de miel dans le produit final ressemble. L'image illustre clairement cette idée, qui montre également qu'une telle solution ne représenterait aucun coût supplémentaire pour les transformateurs et les commerçants de miel. Ainsi, le Rapport Miel prévoit que, par exemple, "la mention «mélange de miels originaires et non originaires de l'UE" sur l'étiquette soit remplacée par une indication précise de quel(s) pays les miels utilisés dans le produit final proviennent et que ces pays soient énumérés dans l'ordre correspondant aux proportions en pourcentage utilisées dans le produit final (avec une indication supplémentaire du pourcentage par pays dans un produit donné).⁴⁶ Cela est également étroitement lié à la question des irrégularités dans les aliments transformés contenant du miel, car les normes actuelles de qualité alimentaire ne concernent pas les produits transformés tels que les biscuits, les céréales pour petit-déjeuner, les bonbons, etc. L'étiquetage 'miel' peut induire les consommateurs en erreur quant à la teneur réelle du produit en cause, car il est souvent utilisé lorsque alors que bien moins de 50% de la teneur en sucre du produit provient du miel, selon *Norbert Erdős*. La Commission Européenne devrait donc également intervenir dans ce domaine. La Directive Miel devrait être complétée par «au niveau de l'utilisation du terme «miel» et les expressions 'contient du miel' ou 'à base de miel' ne peuvent être utilisés dans l'appellation de produits transformés ou sur tout support, graphique ou non, indiquant qu'un produit contient du miel, de manière à ce que ces termes ne puissent être utilisés que si au moins 50% des sucres contenus dans le produit en question proviennent du miel.⁴⁷

D'après ce qui précède, Honorable Lecteur peut constater qu'il est possible d'agir efficacement dans des affaires de protection des consommateurs mais aussi d'économiques telles que l'adultération de miel, s'il y a la volonté politique appropriée dans la législature et dans les autorités compétentes. Par exemple, au printemps 2016, NÉBIH a procédé relativement rapidement à l'inspection des miels falsifiés sur les étagères des magasins Hongrois et elle les a pu filtré.

⁴⁵ Tamma 2017, paragraphe 42.

⁴⁶ Rapport Miel, paragraphe 59.

⁴⁷ Rapport Miel, paragraphe 60.

En raison des contrôles stricts, la proportion de miels importés a diminué de manière significative dans le commerce Hongrois, bien que ce ne soit pas l'objectif du tout.⁴⁸ Selon Péter Bross, cette étape a résulté une purgation spectaculaire du marché du miel en Hongrie des miels de faible qualité des produits falsifiés. Il existe également des arguments au niveau de l'Union Européenne qui apportent les modifications nécessaires à la Directive Miel et d'autres mesures visant à prévenir la fraude et à induire la tromperie du consommateur. Malgré le conflit juridique avec les règles du Codex étant clairement démontré, la Commission refuse de réviser la Directive. Les apiculteurs, les organisations représentatives, certains gouvernements nationaux, comme celui de la Hongrie et les députés Européens, se battent ensemble pour sauver les apiculteurs et les abeilles. La percée devra arriver tôt ou tard.

⁴⁸ Article au 20 Avril 2016 par NÉBIH dénommé “Eredményes kerekasztal egyeztetés a hazai mézpiac védelméért”, <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-10> (22.06.2018).

PÁCZAY György Bertalan*
Valódi mézet az európai fogyasztóknak!

1. A nagyarányú európai mézhamisítás előtérbe kerülése

Idén március 1-jén az európai mezőgazdaság egy meglehetősen kicsi, de jelentős ágazata, a méhészet komoly ünnepet tartott. A méhekről, a méhészekről és a mézről szóló, “Az európai méhészeti ágazat előtt álló kilátásokról és kihívásokról” című, állásfoglalás (a továbbiakban: Méz-jelentés)¹ ekkor került elfogadásra az Európai Parlament plenáris ülésén. Az állásfoglalás az európai méhészeti ágazat előtt álló jelenlegi kilátásokkal és kihívásokkal foglalkozik, azon témákkal, amelyek magukat a méhészeket és érdekképviselői szervezeteket különösen foglalkoztatják. Ezek alapján a szöveg felöleli a méhek egészségét, a méhészek támogatását, a méz hamisításának a megakadályozását, valamint a méz és méhészeti termékek promócióját. Érdekes és izgalmas aspektus a jelentés megszületésének a története, ugyanis ehhez szomorú tények vezettek. Magyar, szlovén és szlovák méhészek, az akkori érdektelenséggel nem törődve, 2015 októberében Brüsszelben, az Európai Bizottság székhelye előtt és Budapesten tüntettek a nagyarányú mézhamisítás ellen². A helyzet ugyanis drámiává vált, a méz felvásárlási ára a 2015. év végére a felére esett a 2013-as áraknak. Egy koalíció ezek után villámgyorsan összeállt. Az uniós szintű méhészt érdekképviselői szervezetek, egyes tagállami mezőgazdasági kamarák, valamint az Európai Unióban gazdálkodó mezőgazdasági vállalkozók és szövetkezetek érdekvédelmi szervezete, a COPA-COGECA hivatalosan is felléptek az Európai Bizottságnál. Fazekas Sándor magyar földművelésügyi miniszter ekkor az Agrárminiszterek Tanácsa napirendjére vetette a hamisított mézek kérdését, amelyet a többi miniszter is támogatott. Erdős Norbert európai parlamenti képviselőnek pedig sikerült meggyőznie az EP Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Bizottsága vezetését, s rajtuk keresztül, az EP legfőbb politikai döntéshozó szervét, az Elnökök Értekezletét, hogy itt az ideje egy, a méhészeti ágazat előtt álló kihívásokról és kilátásokról szóló jelentés megalkotásának.

György Bertalan Páczay: Vrai miel pour les consommateurs Européens! – Valódi mézet az európai fogyasztóknak!. *Journal of Agricultural and Environmental Law* ISSN 1788-6171, 2018 Vol. XIII No. 25 pp. 213-243 doi: 10.21029/JAEL.2018.25.213

* dr. jur., európai parlamenti szakértő

¹ A Méz-jelentés magyar nyelvű szövege a következő link-en tekinthető meg: <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-01> (2018.06.22.).

² A tüntetésről lásd az Euronews hírportál https://www.youtube.com/watch?v=6NDK0GhsT_0 (2018.06.22.) linken található videóját és az Origó hírportál <http://www.origo.hu/gazdasag/20151030-meheszek-omme-tuntetese-brusszel-budapest.html> (2018.06.22.) linken található cikkét.

doi: 10.21029/JAEL.2018.25.213

Ezek a lépések szinte az utolsó pillanatban történtek meg, hiszen eddigre a méz termelői árak történelmi mélypontra estek. Például a kiváló magyar akácméz felvásárlási ára a 6,6 eurós árról 3,3 euróra csökkent. 620 ezer európai, köztük több mint 20 ezer magyar méhészt sorsa forgott veszélyben, főleg a nagy méztermelő országokban, mint Spanyolország, Románia és Magyarország, de Bulgáriában, Portugáliában, Franciaországban és Horvátországban is. Az európai mézpiac nagyon törékeny, mivel az EU a méz tekintetében alig 60 százalékban önellátó, és ez az arány nem növekszik, hanem stagnál. A 40 százaléknál – körülbelül évi 200 ezer tonnát kitevő - importált méz 2015-ben átlagban 2,3-szer olcsóbb volt az Unióban termelt méznél. A legfőbb méz-kibocsátók Kína, Ukrajna, Argentína és Mexikó. A méz egyébként a hatodik leginkább hamisított élelmiszer (az olívaolaj és a halak foglalják el az első két helyet).³ A hamisítás komoly károkat okoz az európai méhészeknek, és egészségügyi kockázatoknak teszi ki a fogyasztókat, például a gyantaszűrt méz forgalomba hozatala révén. A mézhamisítás és a hamisított méz kereskedelme jogszabálysértést is megvalósít, hiszen a hamisított méz sem összetételében, sem minőségében nem felel meg a méz nemzetközi – a Codex Alimentarius szabálykönyvben szereplő – és európai uniós – az ún. Méz-irányelvben lefektetett – fogalmának.

2. A méz fogalma és mézhamisítás módjai

Az élelmiszerek legfontosabb összetevőit, illetve idegen anyag tartalmának maximálisan elfogadható szintjét szabályzó, az ENSZ Élelmiszer- és Mezőgazdasági Szervezete (FAO), valamint Egészségügyi Világszervezete (WHO) égisze alatt elfogadott, nemzetközi előírások gyűjteménye, a Codex Alimentarius (a továbbiakban: Codex) is rendelkezik a méz fogalmáról. Eszerint a méz a mézelő méhek által a növényi nektárból vagy élő növényi részek nedvéből, illetve növényi nedveket szívó rovarok által az élő növényi részek kiválasztott anyagából gyűjtött természetes édes anyag, amelyet a méhek begyűjtenek, saját anyagaik hozzáadásával átalakítanak, raktároznak, dehidrálnak, és lépekben érlelnek.⁴ A Codex hozzáteszi, hogy a méz lényegében különféle cukrokat, túlnyomórészt fruktózt és glükózt, valamint egyéb anyagokat, mint szerves savakat, enzimeket és a begyűjtött mézből kivont szilárd részecskéket tartalmaz. Mézként történő piaci forgalmazása esetén a mézhez más élelmiszer-összetevőt, ideértve az élelmiszer adalékanyagokat, valamint mézen kívüli egyéb hozzáadott anyagot nem lehet adni.⁵ A méznek az összetételétől idegen anyagoktól mentesnek kell maradnia, továbbá nem lehet idegen íze vagy illata, s nem tartalmazhat a feldolgozás vagy a tárolás során felszívódott törmelék sem. A méznek nem kezdődhet meg az erjedése vagy a habzása. Sem a virágport, sem a méz egyéb alkotóelemét nem lehet kivonni a mézből, kivéve, ha ez az idegen szerves vagy szervetlen anyag eltávolításakor elkerülhetetlen.

³ Az Európai Parlament Környezetvédelmi, Közegészségügyi és Élelmiszer-biztonsági Bizottsága 2013. december 5-i szavazásra előterjesztett szövege tartalmazza ezt a megállapítást, amely a <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-02> (2018.06.22.) linken érhető el.

⁴ A mézre vonatkozó Codex-előírás (12-1981) 2.1-es pontja, in: www.fao.org/input/download/standards/310/cxs_012e.pdf (2018.06.22.) linken.

⁵ Codex-előírás 3. pont.

A mézet tilos olyan mértékben fellemelegíteni vagy más módon feldolgozni, hogy az alapvető összetétele megváltozna vagy minősége romlana. Kémiai vagy biokémiai kezelések nem használhatók a méz kristályosodásának befolyásolására. A mézet tilos a méhkaptáron kívül szárítani. Végül, de nem utolsósorban, amennyiben a mézet virágja, növényi forrása vagy a begyűjtés földrajzi régiója alapján nevezték el, akkor a származási ország nevét jelölni kell.⁶

Az Európai Unióban a mézről szóló, 2001. december 20-i 2001/110/EK tanácsi irányelv (a továbbiakban: Méz-irányelv) tartalmazza a méz definícióját.⁷ Az irányelv I. melléklete értelmében a méz az *Apis mellifera* méhek által növényi nektárból vagy élő növényi részek nedvéből, illetőleg növényi nedveket szívó rovarok élő növényi részeken kiválasztott anyagából előállított természetes édes anyag, amelyet a méhek begyűjtenek, saját különleges anyagaik hozzáadásával átalakítanak, raktároznak, dehidratálnak és lépekben érlelnek.⁸ Az irányelv leírja, hogy a méz elsődlegesen különféle cukrokból, túlnyomórészt fruktózból és glükózból, valamint egyéb anyagokból (mint pl. szerves savakból, enzimekből és a begyűjtött mézből kivont szilárd részecskékből) áll. A jogszabály kiemeli, hogy mézként történő piaci forgalmazása és emberi fogyasztás céljára készült termékben történő felhasználása esetén a mézhez más élelmiszer-összetevőt (ideértve az élelmiszer adalékanyagokat is), valamint mézen kívüli egyéb hozzáadott anyagot nem lehet adni. A méznek – amennyire lehetséges – az összetételétől idegen szerves vagy szervetlen anyagoktól mentesnek kell maradnia. Az ipari mézként történő felhasználás (az irányelv I. Melléklete 3. pontjában) kivételével a méznek nem lehet idegen íze vagy illata, nem kezdődhetett meg erjedése, nem lehet mesterségesen megváltozott savtartalma, továbbá nem lehet túl olyan fokú melegítésen, amelynek következtében a természetes enzimek elpusztulnak vagy jelentős mértékben semlegesítődnek.⁹ A pollenszűrt méz készítése kivételével sem a virágport, sem a méz egyéb alkotóelemét nem lehet kivonni a mézből, kivéve, ha ez az idegen szerves vagy szervetlen anyag eltávolításakor elkerülhetetlen. Az irányelv főszabályként kimondja, hogy azon származási országot vagy országokat, ahol a mézet begyűjtötték, jelzik a címkén.¹⁰ Amennyiben a méz több tagállamból vagy harmadik országból származik, a származási országok feltüntetését, a főszabály sérelme nélkül, – az esetnek megfelelően – az alábbi elnevezések egyikével lehet helyettesíteni: ‘EU-országokból származó mézkeverék’, ‘EU-n kívüli országokból származó mézkeverék’, vagy ‘EU-országokból és EU-n kívüli országokból származó mézkeverék.’¹¹

⁶ Codex-előírás 6.1.8. pont.

⁷ A Méz-irányelv hatályos szövege a <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-03> (2018.06.22.) linken érhető el.

⁸ Méz-irányelv I. Mellékletének 1. pont.

⁹ Méz-irányelv II. Mellékletének bevezető szövege.

¹⁰ Méz-irányelv 2. cikk (4) bekezdése a) pont első mondat.

¹¹ Méz-irányelv 2. cikk (4) bekezdése a) pont második mondat.

Az olvasónak egyből feltűnik, hogy a Méz-irányelv szabályai szinte azonosak a Codex rendelkezéseivel, ami nem a véletlen műve, mivel az EU jog átvette a Codex normáit.¹² Egyes részterületeken azonban saját értelmezést alkotott. A mi szempontunkból az egyszerűsített jelölések előírása kérdéses. Amennyiben elismerjük, hogy az uniós jognak összhangban kell állnia a Codex előírásaival, felmerül a kérdés, hogy az egyszerűsített jelölések rendszere nem tartalmaz-e ellentmondást, ad absurdum nem-e jogsértő. Amennyiben egy adott méz elnevezésének a növényi forráshoz vagy egy földrajzi régióhoz köze van, akkor szerintem nem szabadna az egyszerűsített jelölést használni. Európai és magyar méhészek¹³ és szakemberek szerint a csalárd mézet hamisított – döntően Kínából származó – mézből és minőségi uniós mézből kutyulják össze és ‘EU-országokból és EU-n kívüli országokból származó mézkeverék’ jelöléssel alkalmazzák. Amennyiben ezeket ‘vegyes virágmézként’, ‘akácmézként’, vagy hasonló névvel címkézik, s így forgalmazzák, akkor a Méz-irányelv egyszerűsített jelölési szabályai jogsértő gyakorlathoz vezetnek. Úgy látom, hogy nemzetközi jogi szempontból a Méz-irányelvnek szűkítenie kellene az egyszerűsített jelölést, s ki kellene zárnia az alkalmazást arra az esetre, ha a mézet növényi forrás vagy egy földrajzi régió alapján nevezik el. A valós helyzet, vagyis az a tény, hogy az egyszerűsített jelöléssel számos uniós mézcsomagoló és mézkereskedő visszaél, s olyan mézet forgalmaz, amelyet hamisított importméz és minőségi uniós méz összekutyulásából állított elő, az egyszerűsített mézjelölési rendszer hatályon kívül helyezését teszi indokolttá. Az alábbiakban a mézhamisítás módszereit vesszük sorra.

A csalárd mézelőállításnak több módja van, melyeket számos jellemző alapján lehet csoportosítani. A két fő típus a mézet vagy elnevezését érinti: vagy minőségi szempontból hamisítják a mézet, hogy a végtermék már nem felel meg a méz fogalmának, vagy a címkén szereplő elnevezés nem felel meg a valóságnak és a Méz-irányelv szabályaiba ütközik.¹⁴ A minőségi hamisításnál vagy mézen kívüli anyagot – leggyakrabban cukrot – adnak hozzá a mézhez vagy a mézbegyűjtés olyan módon – általában túlságosan korán – megy végbe, amely a végtermék állagának olyan fokú változását idézi elő, hogy az nem felel már meg a méz definíciójának. A francia nemzeti szöveg- és lexikai erőforrások központja a szűk értelemben vett hamisítás, az ún. adulteráció fogalmát a következőképpen adja meg: „*egy tiszta és aktív hatóanyagának egy vagy több, rosszabb minőségű idegen anyag összekeverésével történő értéksökentése.*”¹⁵

¹² Európai Közösségnek a Codex Alimentarius Bizottsághoz való csatlakozásáról szóló, 2003. november 17-i, 2003/822/EK tanácsi határozatot, valamint az Európai Bíróság 298/87. számú, Smanor-ügyben, 1988. július 14-én született ítéletének 22. bekezdését (EBHT 4489, 22. bekezdés), valamint a C-448/06. számú, cp-Pharma Handels GmbH-ügyben, 2008. július 17-én született ítéletének 36. bekezdését (EBHT I-5685, 36. bekezdés).

¹³ Lásd Takács Ferenc, az Aranynektár Kft. tulajdonosa véleményét lásd in: Somogyi Orsolya: Manipuláció a mézpiacon, *Magyar Idők*, 2017. augusztus 16.

¹⁴ Lásd a franciaországi, Méhészettel és Beporzással foglalkozó Tudományos és Műszaki Intézet (ITSAP) 2017. májusában publikált jelentését, amely a http://itsap.asso.fr/pages_thematiques/produits-de-la-ruche/differents-types-de-fraudes-miel/ (2018.06.22.) linken érhető el.

¹⁵ Lásd a Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales központnak a <http://www.cnrtl.fr/definition/adult%C3%A9ration> linken található definícióját.

Itt tehát a minőséget érintő hamisításon van a hangsúly. *Lequet*¹⁶ és *Schweitzer*¹⁷ szerint a begyűjést követően cukorszirup mézhez történő közvetlen hozzáadásával lehet hamisítani a mézet, míg a másik lehetőséget Zábrodská és Vorlová fogalmazták meg a legpontosabban. Itt a méhek etetése során kerül sor a csalásra: a termelés időszakában vagy cukorral, esetleg más anyaggal tületetik a méheket vagy olyan csalárd apikultúrás gyakorlatokat végeznek, amelyek a begyűjtésre kerülő méz jelentős elváltozásához vezetnek.¹⁸ A cukron kívül például vizet, sót, színezőanyagot vagy a származás terén való megtévesztés céljából más botanikai jellemzőkkel rendelkező vagy más földrajzi területről származó pollent adnak hozzá a mézhez. Francia szakértők szerint a méz címkéjén nem jelzett mikro- vagy ultraszűrt méz nem felel meg a méz jogi fogalmának.¹⁹ *Norberto García*, a mézkereskedők nemzetközi szervezetének (IHEO)²⁰ elnöke úgy látja, hogy Kínában újfajta méz-előállítási módszert vezettek be. Eszerint az éretlen mézet akkor takarítják be, amikor még nagy víztartalmú leves formájában van. Ezután mesterségesen kiszáritják, a gyanta maradékokat ultraszűréssel eltávolítják – nem véletlenül hívjuk ezt a módszert gyantaszűrésnek –, majd a származási hely elleplezése céljából pollent vonnak ki vagy adnak hozzá, végül cukorszirupot öntenek bele, hogy eladható állapotban legyen.²¹ „Az éretlen mézzel történő méz-előállítás gyorsabb és nagyobb mennyiségű méz termelését teszi lehetővé, viszont ez a termék nem felel meg a méz fogalmának, így csalásnak minősül” – jelentette ki az argentin professzor, aki jelentős kutatásokat végzett a mézhamisítás terén. Összeszámolta, hogy ez a gyakorlat világszerte évente 600 millió amerikai dollár veszteséget okoz a méhészeknek.²² Léteznek még a minőségi méz számozásának a meghamisításával történő csalások, mint botanikai vagy földrajzi eredet hamis megadása vagy az összetevők nem megfelelő jeölése, de ez esetünkben irreleváns, így most erre bővebben nem térek ki. A 2015-ös eseményekre térek inkább vissza, amelyek elérték, hogy az Európai Bizottság elrendelje az EU belső piacán forgalmazott mézek központi minőségi ellenőrzését.

¹⁶ Laudine Lequet: *Du nectar a un miel de calitate: controles analytiques du miel et conseils pratiques a l'intention de l'apiculteur amateur*, disszertáció, Lyon-i Állategészségügyi Egyetem, 2010. december 2., in: www2.vetagro-sup.fr/bib/fondoc/th_sout/dl.php?file=2010lyon085.pdf (2018.06.22.).

¹⁷ Elena Schweitzer: Food ingredients most prone to fraudulent economically motivated adulteration, *US Pharmacopeia*, 2012. április 5., in: <https://www.sciencedaily.com/releases/2012/04/120405144244.htm> (2018.06.22.).

¹⁸ Blanka Zábrodská – Lenka Vorlová: Adulteration of honey and available methods for detection – a review, *Acta Veterinaria Brno*, 2014/83, 85-102., doi:10.2754/avb201483S10S85, in: <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-04> (2018.06.22.).

¹⁹ ITSAP jelentés 2.2 pont.

²⁰ Lásd a szervezet honlapját. Link: <http://iheo.org/> (2018.06.22.).

²¹ Lásd az American Bee Journal 2018. januári száma „International Honey Market” című mellékletének 4. és 5. oldalát. Link: https://www.apiservices.biz/documents/articles-en/international_honey_market_report_january_2018.pdf (2018.06.22.).

²² Lásd az American Bee Journal 2017. januári száma „International Honey Market” című mellékletének 3. oldalát.

3. Mézminőségi EU-s központi laboratóriumi jelentés, valamint a nemzetközi tapasztalatok

A méhészek és a fogyasztóvédelmi szervezetek által már hosszú ideje várva várt mézminőségi jelentés 2017 március elején vált ismertté, bár az Európai Bizottságnak a vizsgálatokat végző Geel-i (Belgium) központi laboratóriuma (Joint Research Centre, a továbbiakban: JRC) már az előző év decemberében átadta a vizsgálati jelentését a Bizottságnak.²³ A jelentés keretében az EU 28 tagállamából, valamint Norvégiából és Svájcban gyűjtöttek be mézmintákat. Ezeket először az érintett államok szedték össze, főleg a kiskereskedőktől (1010 db, az összes minta 44,6 százaléka), de érkezett minta a nagykereskedőktől (157 db), a gyártóktól (152 db), a feldolgozóktól (81 db), a mézcsomagolóktól (134 db), valamint az EU külső határállomásairól (35 db) és az importőröktől (63 db) is. Összesen 2264 mézminta került ellenőrzésre, amelynek célja egyrészt a méz földrajzi és növénytani (botanikai) eredetével kapcsolatos megtevesztő jelölés, valamint a tiltott módon hozzáadott cukorral forgalmazott mézek lebuktatása volt. A mézmintákat három szakaszban vizsgálták. Első körben a tagállami laborok a minták pollentartalmát és érzékszervi jellemzőit (íz, illat stb.) tesztelték. Második körben került sor a minták cukortartalom analizésére. Az első két körön átment mintákat ezután analizis-izotóp arány tömegspektrometria (EA-IRMS),²⁴ valamint folyadék-kromatográffal kapcsolt tandem tömegspektrometria (LC-IRMS)²⁵ módszerekkel és ezek vegyített módszerével vizsgálták. Amennyiben egy adott tagállam laboratóriuma ezeket a módszereket felszerelés híján nem tudta elvégezni, a mintákat a JRC laboratóriumába kellett küldenie. Végül az összes bevont mézminta 40 százaléka, 893 db került be a központi vizsgálatba.

Szármarzás	Minták		Gyanú a nem megfelelésre	
	Db		Db	Százalék
EU-ból származó mézek keveréke	96		19	19.8
EU-ból és nem EU-országokból származó mézek keveréke	426		40	9.4
Nem EU-országokból származó mézek keveréke	30		3	10.0
Egy EU tagállamból származó méz	275		53	19.3
Egy nem EU-országból származó méz	55		11	20.0
Ismeretlen eredetű méz	11		1	9.1
Összesen	893		127	14.2

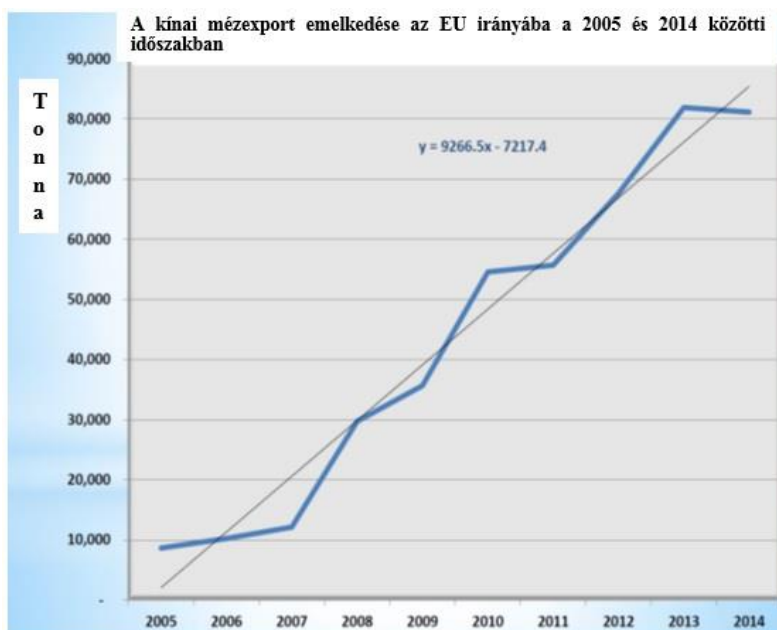
Az uniós szabályoknak gyanúsán nem megfelelő mézek besorolása a szármarzásuk szerint
Forrás: Európai Bizottság Központi Laboratóriumának a jelentése a mézek minőségéről

²³ JRC „Scientific support to the implementation of a Coordinated Control Plan with a view to establishing the prevalence of fraudulent practices in the marketing of honey” című vizsgálati jelentését (N° SANTE/2015/E3/JRC/SI2.706828), in: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/oc_control-progs_honey_jrc-tech-report_2016.pdf (2018.06.22.).

²⁴ Elemental analysis isotope ratio mass spectrometry.

²⁵ Liquid chromatography isotope ratio mass spectrometry.

Milyen eredmények jöttek ki? A minták 14 százalékában, 127 db-ban találtak tiltott hozzáadott cukor nyomait. Mind az EU tagállami mézek keverékénél, mind az egy tagállamon belüli kevert mézeknél, mind az egyazon EU-n kívüli harmadik országból származó importmézeknél 20 százalék volt a hamisított méz aránya. Egy másik csoportosítás szerint mind az EU-s és EU-n kívüli harmadik országok mézeinek keverékénél, mind a kizárólag EU-n kívüli harmadik országok mézeinek keverékénél, mind a teljesen ismeretlen eredetű mézeknél 10 százalék a nem megfelelés, vagyis a hamisított méz aránya. Az egyazon EU-n kívüli harmadik országból származó importmézek, az EU-s és EU-n kívüli harmadik országok mézeinek keveréke, továbbá a kizárólag EU-n kívüli harmadik országok mézeinek keveréke tekintetében az összes bejövő méztétel majdnem negyede (23,87 százalék) hamisított élelmiszer. A vizsgálat tehát bebizonyította, hogy nagy a baj az európai mézpiacon. Számos csoportosítás szerint magas a forgalomba hozott, hamisított mézek aránya. A továbbiakban leírtak fényében most az EU külső határállomásain és az importőrök telephelyein vett mintákra hívnám fel a figyelmet, amelyek egyötöde nem felelt meg a méz összetételére és előállítására vonatkozóan a Méz-irányelvben meghatározott kritériumoknak.



Forrás: *American Bee Journal* 2016. októberi száma „International Honey Market” című melléklete, 5. oldal

Amennyiben a piaci mutatókat vizsgáljuk, a következő ábrából is kitűnik, hogy kimagasló mennyiség érkezik az EU-ba Kínából, amely tény egyrészt a hamisítás jelenségére, valamint árudömping valószínűségére hívja fel a figyelmet. Például a közelmúltban az Amerikai Egyesült Államok 223 százalékos antidömping vámot vezetett be a kínai mézre. 2016 májusában 60 tonnányi méz került az USA-ban hatósági megsemmisítésre, amely vietnámi mézként érkezett az országba.

A vietnámi mézipar képviselői szerint a szóban forgó mézet nem vietnámi mézexportőrök szállították, hanem tajvani és kínai cégek. Norberto García adatai szerint a méhcsaládok száma világszinten csak 8 százalékkal emelkedett az utóbbi tíz évben, ám az exportált mézmennyiség 61 százalékkal nőtt.²⁶ Továbbá kanadai méhészek arról számoltak be, hogy míg a Spanyolországból érkező mézimport hirtelen megnövekedett, a méz ára 40 százalékot esett. Hasonlóakról számoltak be kelet-európai méhészek is. *Ron Phipps* kanadai nemzetközi mézkereskedő úgy látja, gyűlik a bizonyíték arra, hogy a dél-kelet-ázsiai és főleg a kínai mézet Spanyolországba, Belgiumba és Olaszországba szállítják, hogy összekeverjék a helyi származású mézzel és európai uniós mézként adhassák tovább.²⁷ Talán nem véletlen, hogy az elismert hazai szakemberek közül mind *Bross Péter*, az Országos Magyar Méhészeti Egyesület (a továbbiakban: OMME) elnöke, mind *Fazekas Gyula*, a Magyar Mézkereskedők és Csomagolók Egyesületének elnöke, mind *Takács Ferenc*, az üveges mézeket előállító Aranynektár Kft. tulajdonosa is hasonlóan vélekednek. Nem értik, hogy a határállomásokon miért nem vettek a legnagyobb tételben bejövő kínai mézből legalább száz mintát. „*Kifejezetten ilyen irányú vizsgálatok kellenének*” - emelték ki egyhangúan.²⁸ Takács Ferencet a GULFOOD Dubai kiállításon az öböl-országokbeli legnagyobb mézcsomagoló arról tájékoztatta, hogy az Spanyolországból leszállítva vette meg a magyar és román akácmézet, mert ottani kereskedőtől kapott legjobb árat. Az, hogy közúton elmegy a magyar méz egy tengeri ország kikötőjébe az minimum tizenöt euro-centtel növeli az árat. A hordós mézen jó esetben ennyit lehet tisztán keresni. Átmegy még egy kézen (kereskedő) aki nyilván keresni akar az üzleten, mégis olcsóbban adja, mint bármelyik magyar exportőr. Az Aranynektár tulajdonosa szerint ez csak úgy lehetséges, hogy hozzákever 30-40 százalék gyantaszűrt kínai mézet.²⁹ A magyar méhészek szerint – amelyet a nemzetközi szakmai irodalom is alátámaszt – nagymértékben az EU mézimportjának 49,5 százalékát (2015-ös mérés) kitevő kínai méz érintett a hamisítással.³⁰ Ezután érdemes kitérnünk az európai mézpiaci helyzetre és benne a méhészek kilátásaira.

4. Az európai uniós mézpiaci helyzet

Bross Péter, az OMME elnöke szerint az alapprobléma, hogy az EU tagországok többsége nem termel annyi mézet, amennyi a belső fogyasztása. 2015-ben például az EU 268 ezer tonna mézet állított elő, míg az összimport 197 és félezer tonna volt. Az import aránya tehát 42,5 százalék volt ekkor. A lakosság elsősorban a helyi – EU tagállami – mézeket keresi, amelyet főleg a termelőknél talál meg.

²⁶ Lásd az American Bee Journal 2016. októberi száma „International Honey Market” című mellékletének 6. oldalát.

²⁷ Lásd az American Bee Journal 2016. októberi száma „International Honey Market” című mellékletének 6. oldalát.

²⁸ Saját információ a megjelölt forrásoktól: Takács Ferenc, Fazekas Gyula, Bross Péter.

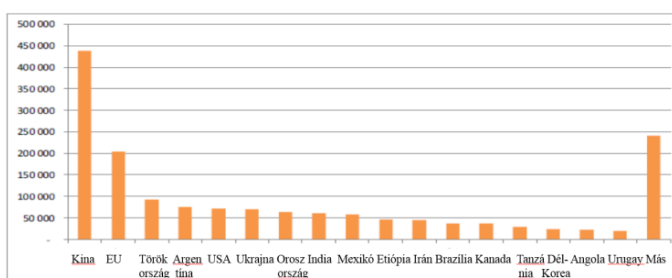
²⁹ Saját információ a megjelölt forrástól: Takács Ferenc.

³⁰ Saját információ a megjelölt forrásoktól: Takács Ferenc, Fazekas Gyula, Bross Péter.

A boltokban sajnos nem, mert ott a nagy mézfeldolgozók és mézcsomagolók termékei vannak, akik az árverseny miatt általában olcsóbb mézeket vásárolnak. Ezek forrása döntően az EU-n kívüli harmadik országokból származó import. A legnagyobb problémája azon tagországok méhészeinek vannak, akik sokkal többet termelnek mézből, mint a belső fogyasztás, és ők az Európai Unió nagybani mézpiacán szeretnék – többnyire hordós kiszerelésben – értékesíteni mézüket. Ők kerültek nehéz helyzetbe, hiszen többnyire az uniós mézpiacot uraló kínai importmézszel kell versenyezniük.



**A Föld méz előállítása
2010 – 2014 évek átlaga (ezer tonna)**



Forrás: Európai Bizottság prezentációja a mézpiaci helyzetről – 2016.11.24.

A hamisított importméz okozta probléma számos méhészt érint az EU-ban. Elsősorban Románia, Spanyolország és Magyarország méhészei vannak bajban, de szintén komoly gondjai akadnak a bolgár, horvát és portugál méhészeknek is. Miért látja a szakma a kínai behozatalt problémásnak? Mert számításaik szerint Kína nem tud annyi mézet termelni – ez például 2013-ban 466 ezer tonna volt, míg 2002-ben még csak 268 ezer –, mint amennyit elad. Egy Európányi terület teli magashegységekkel, sivataggal képtelen lehet akkora mennyiségű mézet előállítani, mint az EU, Argentína és az Amerikai Egyesült Államok összesen (lásd a következő ábrát). Kína 2004 óta folyamatosan növelte a mézexportját az EU irányába. Ezzel párhuzamosan egyedül Ukrajna tudta növelni exportját, az összes többi nagy mézhatalomnak, mint Argentína, Mexikó vagy az USA, csökkent az Unióba irányuló mézeladása. Ezt a tendenciát nemzetközi statisztikák is megerősítik. A FAO 2016-os összesítése szerint Kína méztermelése 2000 és 2014 között 88 százalékkal nőtt – ez 2016-ban cirka 231 millió euró bevételt jelentett –, úgy hogy a kaptárak száma csak 21 százalékkal. A nemzetközi sajtó úgy látja, hogy a Kína méhpopulációja a világ többi részéhez hasonlóan csökkent az elmúlt időben, hiszen az az ország sem volt mentes a növényvédőszeres és a környezetszennyezés okozta méh-elhullásoktól, valamint az élőhelyek városiasodás miatti zsugorodásától. Ezek a hatások igenis negatívan érintik a méhek immunrendszerét, melynek eredményeként csökken a méhcsaládok száma. A közelmúltban éppen Kínáról jelentek meg elborzasztó képek a nemzetközi sajtóban, melyeken maguk a kínai gazdák saját kezükkel porozzák meg a gyümölcsfáikat, annyira nincsen beporzó rovar, így méh sem, a környéken.

Hogyan lehetséges ilyen körülmények között, hogy egy ország gyakorlatilag a duplájára emelje a (természetes) méztermelését? Bross Péter kiemeli, hogy Kína 2002-ben, mézének kloramfenikol – ez egy antibiotikum, amelyet garnélarakókat, langusztarákókat és méheket érintő betegségek kezelésére használnak – szennyeződése miatt 2 évre tiltás kapott az EU-ba irányuló mézexportra. Az Unió a tilalmat 2004-ben oldotta fel, ekkorra a távol-keleti ország elérte, hogy a kloramfenikol szer maradványa eltűnjön a mézeiből. Nem érti, hogy 13-14 év alatt hogyan nőhetett a kínai méztermelés 198 ezer tonnát (268 ezerről 466 ezerre), amikor ezen időszakon belül a világ többi részének nem nőtt összesen a méztermelése ekkorát.³¹



**Az EU-ba importált méz egységnyi átlagértéke
származási ország szerint
(euró / kg)**

	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
China	1.00	1.12	1.24	1.26	1.34	1.44	1.37	1.40	1.64	1.58	1.51
Ukraine	1.11	1.87	1.70	2.02	1.96	1.83	1.82	1.93	2.16	1.76	1.59
Argentina	1.26	1.69	2.00	2.24	2.24	2.23	2.35	2.75	3.24	2.12	2.05
Mexico	1.38	1.67	2.14	2.35	2.47	2.44	2.53	2.72	3.24	2.96	2.80
Chile	1.36	1.77	2.19	2.57	2.70	2.59	2.62	2.97	3.72	2.77	2.89
Uruguay	1.22	1.73	1.97	2.15	2.15	2.26	2.50	2.64	3.15	2.15	2.27
Cuba	1.22	1.30	1.92	2.08	2.25	2.32	2.29	2.38	2.82	2.42	2.26
Brazil	1.37	1.91	2.02	2.21	2.34	2.51	2.44	2.86	3.42	3.25	3.92
Moldova	1.13	1.51			2.43	2.27	2.46	2.82	3.04	2.59	2.36
New Zealand	5.06	5.13	4.49	6.77	7.55	8.83	9.21	14.29	16.14	24.10	23.25
Turkey	4.24	5.53	3.85	2.79	4.74	4.90	3.51	3.86	3.98	3.99	3.93
Vietnam	1.02	1.08	0.99	1.31	3.99	3.53	1.69	1.87	2.34	1.62	1.22
Thailand	1.84	1.52	1.56	1.75	1.76	1.82	1.74	1.78	2.25	2.13	2.09
Serbia	1.90	1.99	2.25	3.02	3.35	3.43	3.33	3.37	4.17	3.71	3.25
Guatemala		1.85	2.06	2.54	2.35	2.42	2.43	2.67	3.55	2.57	1.69
Extra EU	1.37	1.69	1.93	2.05	2.08	2.08	2.04	2.14	2.52	2.23	2.06

Forrás: Európai Bizottság előadása az EU-s mézpiaci helyzetről, Eurostat

Egyáltalán nem véletlen, hogy az európai mézpiac egyáltalán nem bír ki egy ilyen mértékű tömegtermelés és az ehhez kapcsolódó dömpingszerű behozatal okozta sokkot. Míg 1 kiló kínai méz 2015-ben 1,64 euróba került, addig például az ukrán 2,16, az argentin és mexikói méz 3,24 euró volt, miközben az EU tagállamaiban megtermelt méz 5-8 euró per kg áron kelt el. Ennek nem lehetett más következménye, mint az európai uniós méz termelői árak drasztikus esése. Például a magyar akácméz felvásárlási ára 2016 év végére a felére esett a 2014-es áraknak, a 6,6 eurós ár 3,3 euró lett. Az olcsóbb virágmézek piacán is jelentős változás állt be: 2004-ben 2,6 eurót ért egy kiló méz, 2016 év végén ugyanez a méz már csak 1,8 eurót ért. Ugyanez a helyzet Romániában, Bulgáriában, Horvátországban és Portugáliában is. Magyarországon ez 20 ezer méhészről, Romániában 40 ezer méhészről és családjaikról van szó, de összességében mind a 620 ezer európai méhész és családjaik érintettek. Az Európai Bizottság központi vizsgálatából egyértelműen kiderült, hogy az EU-ban minden ötödik méz valójában hamisított termék.

³¹ Saját információ a megjelölt forrástól: Bross Péter.

Szükséges kiemelni, hogy itt nem csak a méhészekről és a méhekről van szó, hanem az egész európai mezőgazdaság jövőjéről. A méhek ugyanis beporzó rovarok. A FAO szerint a méhek és más beporzók felelősek a gabonanövények 35 százalékának a megtermeléséért a Földön.³² Az Európai Parlament által elfogadott Méz-jelentés pedig kimondja, hogy „Európában a növényfajok 84 százaléka és az élelmiszer-termelés 76 százaléka függ a házi- és vadméhek általi beporzástól” és „ami nélkül az európai mezőgazdaság és különösen az entomofíl (rovarbeporzású) növények termesztése nem létezne.”³³ Ehhez az Európai Professzionális Méhészek Egyesületének (EPBA) az elnöke, a német *Walter Haefeker* hozzászól, hogy a méhek szerepe egyre fontosabb lesz a beporzásban, hiszen a többi beporzó rovar folyamatosan tűnik el a földekről. A méh-utánpótlást ugye a méhészek biztosítják, de mivel ez a szakma gazdaságilag egyre kevésbé éri meg, a méhészek fokozatosan adják fel a termelést, a fiatalok nem jönnek, s a méhészeti ágazat fokozatosan elöregszik. Méhészek nélkül pedig nem lehet a már kipusztult méhpopulációkat újratelepíteni.³⁴ Ez aztán az örökösi kör! Összefoglalóan kimondhatjuk, hogy az egész mezőgazdaságunk és élelmiszer-termelésünk jövője függ attól, hogy sikerül-e megtisztítanunk az európai belső piacot a hamisított méztől, s helyreállítani a mézpiacot és a méhészeti szakma becsületét. Az alábbiakban az eddigi próbálkozásokat és a lehetséges megoldásokat mutatom be.

5. Lehetséges megoldások és eddigi lépések

Az Unió belső vizsgálati eredményekre alapozva a JRC laboratórium a következő ajánlásokat tette az Európai Bizottság részére. Először is, a hiteles európai uniós mézekből és a mézhez mennyiség-növelési célból adható megengedett adalékanyagokból egy központi európai adatbázist kellene készíteni, hogy a hamisított méz könnyebb kiszűréséhez a szükséges eredeti pollenek rendelkezésre álljanak. Másodsor, magukat a hiteles európai mézmintákat is egy központi - uniós intézmény által vezetett - laboratóriumban kellene őrizni. Harmadszor, a mézvizsgálati laboratóriumi módszereket egységesíteni kell az EU-ban, és negyedszer, a tudomány állása szerinti legújabb mézvizsgálati módszereket minél gyorsabban el kellene ismerni az európai uniós laboratóriumi gyakorlatban.³⁵ Meglátásom szerint a fenti közös adatbázisok egyedül akkor lehetnek hasznosak, amennyiben a tagállami hatóságok a boltokban, a külső határállomásokon és az importőröknél jóval szigorúbban és főként nagy tételekben vizsgálják az EU-ba behozott méztételek minőségét, valamint külön odafigyelnek a nyomonkövetésre.

³² FAO: *Why bees matter: The importance of bees and other pollinators for food and agriculture*, in: <http://www.fao.org/3/I9527EN/i9527en.PDF> (2018.06.22.).

³³ Méz-jelentés C. preambulumb-bekezdés és 1. bekezdés.

³⁴ Paola Tamma: *Honeygate: How Europe is being flooded with fake honey*, in: <https://www.euractiv.com/section/agriculture-food/news/honeygate-how-europe-is-being-flooded-with-fake-honey/> (2018.06.22.).

³⁵ JRC vizsgálati jelentés, 23-24.

A fenti két lépésen, mint a határellenőrzés és a nyomonkövetés, túl egy újabb központi – az Európai Bizottság által szervezett – vizsgálatot kellene indítani az EU külső határállomásain és az importőröknél begyűjtendő mézmintákra vonatkozóan. Ami a laboratóriumi módszereket illeti, *Stephan Schwarzingger*, a bayreuth-i egyetem professzora a mágneses magrezonancia (NMR) laboratóriumi tesztekkel ellenőrizné a mézmintákat. A mágneses hullámok egyfajta 'ujjlenyomatot' vesznek le a vizsgált mézről, amelyet össze lehet hasonlítani a referencia-adatbázisokban már meglévő és botanikai eredet szempontjából az összes méztípust lefedő, kb. 10 ezer mintával. A jelleg vizsgálatát követően viszonylag könnyen meg lehet állapítani, hogy van-e eltérés a címkén szereplő és a valós eredet között. Schwarzingger szerint az NMR-vizsgálatok sokkal hatékonyabbak a méztételek élelmiszer-biztonsági és fogyasztóvédelmi szempontú ellenőrzésére, mint más eljárások. A laboratóriumok kisebb része van csak felszerelve modern NMR-berendezésekkel, hiszen egy meglehetősen új technológiáról van szó.³⁶ Érdemes lenne ezért az összes olyan elismert magán-laboratóriumot is bevonni a vizsgálatokba, amelyek már rendelkeznek ilyen fejlett berendezésekkel. Az EP Méz-jelentése is leszögezi, hogy 'a mézhamisítások kiszűrése érdekében' a Bizottságnak ki kellene fejlesztenie „*olyan, hatékony laboratóriumi analitikai módszereket (pl. mágneses magrezonancia vizsgálat), amelyek érzékelik a méhekre jellemző peptideket és más méh-specifikus markereket.*” A Parlament emellett felkéri a Bizottságot, hogy a legösszetettebb vizsgálatok elvégzéséhez vonjon be olyan, nemzetközileg elismert magánlaboratóriumokat, mint a francia (nantes-i) EUROFINs vagy a német (brémai) QSI.³⁷ Az EP is kiáll a JRC által javasolt európai mézadatbank létesítése mellett. Ez már egységes elemzési módszert alkalmazna a különböző eredetű mézek osztályozására. Ami az ellenőrzéseket illeti többen is – például Bross Péter, a Nemzeti Élelmiszer-biztonsági Hatóság (továbbiakban: NÉBIH) és az Európai Parlament - megjegyezték, hogy az európai élelmiszerjog – különösen az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 853/2004/EK rendelet – szerint azok a mézcsomagoló üzemek, amelyek több termelő mézét keverik vagy dolgozzák fel, az e rendeletben meghatározott uniós élelmiszer-biztonsági ellenőrzés hatálya alá tartoznak.³⁸ A hatékonyabb nyomonkövetés érdekében a rendelet személyi hatályát ki kellene terjeszteni valamennyi, importált mézet feldolgozó létesítményre, kivéve a garantáltan a saját mézüket csomagoló uniós méhészekre, akiknél egy ilyen lépés felesleges lenne. Erdős Norbert szerint az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről és más ellenőrzésekről szóló, 625/2017/EU rendelet alapján az EU-ban el kellene rendelni a harmadik országokból származó mézek az EU külső határain történő tételes hatósági mintavételét és ellenőrzését. Szerintem ez nem lenne egy a nemzetközi kereskedelmet aránytalan mértékben korlátozó lépés, mivel itt egy fokozott ellenőrzési akcióról lenne szó, amelynek szükségességét nem nehéz bebizonyítani. Az ellenőrzéseknek a tiltott módon hozzáadott cukor kimutatását célzó vizsgálatok mellett azon elemekre is összpontosítani kellene, amelyek az európai természetes mézekből hiányoznak, de például a távol-keleti hamisított termékekben megvannak, ilyen például a mannóz.

³⁶ Tamma 2017, (9), valamint (11)-(14) bekezdés.

³⁷ Méz-jelentés 43. bekezdés.

³⁸ Saját információ a megjelölt forrástól: NÉBIH, Bross Péter.

A mézre vonatkozó nyomonkövethetőségi követelményt egyéb lehetséges módokon is meg kellene erősíteni. Sőt, jogilag le kell szögezni, hogy a Codex-ben szereplő mézfogalmat és kapcsolódó előírásokat nem csak a külföldi mézet importáló vállalkozásoknak, valamint a kiskereskedőknek kell tiszteletben tartaniuk, hanem az EU-n kívüli országokban működő méztermelőknek és -csomagolóknak is. Kína például 1984 óta a Codex tagja.³⁹ Nem véletlen, hogy az EP felhívja a Codex-re az Európai Bizottság figyelmét, hogy a Méz-irányelvet módosítani szükséges annak érdekében, hogy az egyértelmű meghatározásokat adjon és megállapítsa az összes méhészeti termék, mint a fajtaméz, a többvirágú méz, a propolisz vagy egy szintén jelentősen hamisított termék, a méhviasz, fő sajátosságait.⁴⁰ Ezen túl, a fentiekben kifejtettem már, hogy értelmezésem szerint a Méz-irányelv címkézési szabályai ütköznek az EU-t és a tagállamokat is kötelező nemzetközi (Codex) előírásokkal, ezért az irányelvet egyedül jogi megfontolásból is módosítani kellene. Az előzőekben bemutatott gyantaszűrési technikára visszatérve, a fogyasztók érdekei – ez közegészségügyi szempont is – megkívánják, hogy az Unió a lehető leghamarabb tiltsa be a gyantaszűrt méz forgalomba hozatalát, hiszen a gyantaszűrt mézben nincs semmilyen biológiailag értékes anyag, főleg azok a pollenek és más anyagok, amiért a mézet 'méz'-nek nevezzük. Viszont maradhatnak benne olyan maradvány-anyagok, például nehézfémek, mint az ólom (erre már volt példa), amelyek a fogyasztóvédelmin és élelmiszer-biztonságin túl közegészségügyi gondokat is generálnak. A gyantaszűrt méz forgalomba hozatalát tehát be kellene tiltani az EU-ban.⁴¹ A méhcsaládok antibiotikummal történő rendszeres kezelése is alapos gyanút ébreszthet a tagállami hatóságokban, hogy az adott hamradik országból behozott méz kockázatos lehet, ezért ilyen esetben is tételes és alapos ellenőrzésekre lenne szükség. Végül a dömpingszerű behozatalra is megoldást kellene találni. Az Európai Unióban tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló 2016/1036/EU rendelet az Európai Bizottságot bízta meg egy esetleges dömping kivizsgálásával.⁴² Az EP a Méz-jelentésben ezért felkéri a Bizottságot, hogy alaposan vizsgálja meg a kínai nagyarányú mézimportot, különösen világítsa át a Kínából származó mézet exportáló cégek tevékenységeit és értékelje az uniós mézpiacra kerülő méz minőségét, mennyiségi arányát és értékesítési árszínvonalát. Amennyiben bebizonyosodna, hogy Kína állami támogatással vagy egyéb tiltott módon segíti a kínai méz nagyarányú, dömpinget megvalósító exportját, akkor az EU-nak antidömping eljárást kellene kezdeményeznie a kínai méz ellen.⁴³

³⁹ Codex honlap, in: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/en/> (2018.06.22.).

⁴⁰ Méz-jelentés 47. bekezdés.

⁴¹ Méz-jelentés 51. bekezdés.

⁴² Az Európai Unióban tagsággal nem rendelkező országokból érkező dömpingelt behozattal szembeni védelemről szóló, 2016/1036/EU rendelet, in: <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-09> (2018.06.22.).

⁴³ Méz-jelentés 54. és 55. bekezdés.

A legfőbb elvárt lépés azonban a Méz-irányelv származási jelölési szabályainak a felülvizsgálata. A direktíva 2. cikke (4) bekezdésének a) pontjában szerepel az egyszerűsített jelölés lehetősége.⁴⁴ Ezt a lehetőséget 2001-ben, még bőven a méz-válság előtt, azért emelték be az irányelvbe, hogy a mézkereskedők és mézcsomagolók több helyről származó mézből előállított termékeiknél ne gabalyodjanak bele a címkézési előírásokba, s ez ne okozzon nekik aránytalan adminisztratív és pénzügyi terhet. A tapasztalatokból kiderült azonban, hogy számos mézcsomagoló és -kereskedő visszaél ezzel a származásjelölési móddal a tényleges származási ország, illetve a különböző érintett országokból származó mézek arányának elhallgatása céljából, tekintve, hogy a vásárlók egyre tudatosabbak és bizalmatlanok egyes országokból származó élelmiszerekkel szemben. Például az 'EU-országokból és EU-n kívüli országokból származó mézkeverék' annyira informatív egy normál fogyasztó számára, mintha azt mondanánk, hogy nem a Szahara-sivatagból származó mézkeverék, vagyis semennyire. Walter Haefeker is felteszi a kérdést, miért nem írjuk rá a mézre, hogy nem a Marsról származik, ugyanis ugyanannyit érnének el ezzel, mint a mostani jelölésekkel. Az EPBA elnöke azzal vádolja a Bizottság képviselőit, hogy „*míg a szabadkereskedelem egy vallássá vált számukra, addig a fogyasztóvédelem területén csak akkor lépnek, ha már rúgnak és sikoltoznak a polgárok.*”⁴⁵ Haefeker nem a levegőbe beszél, hiszen a mézek elvárt, a valós származási országot mutató, címkézési módját a német biomézek területén már megoldották.



Saját forrás: Walter Haefeker által e-mail-en megküldött kép

A következő kép jól mutatja, hogy az egyszerűsített méz-jelölési rendszer helyett a címkén azt tüntetik fel, hogy a végtermékben felhasznált EU-s és EU-n kívüli méz pontosan melyik országból származik, méghozzá olyan sorrendben, ahogyan a végtermékben szereplő mézek aránya kinéz. A kép pontosan szemlélteti ezt az elképzelést, amelyből látható az is, hogy egy ilyen megoldás nem jelentene semmilyen többletköltséget a méz-feldolgozóknak és a kereskedőknek.

⁴⁴ Méz-irányelv 2. cikk (4) bekezdés a) pont.

⁴⁵ Tamma 2017, (42) bekezdés.

Ebből kiindulva a Méz-jelentés elvárja, hogy például „az 'EU-országokból és EU-n kívüli országokból származó mézkek keveréke' jelölés helyett a címkéken azt tüntessék fel, hogy a végtermékben felhasznált mézkek pontosan mely ország(ok)ból származnak, még hozzá olyan sorrendben, amely megfelel a végtermékben használt százalékos arányoknak (az adott termékben felhasznált termékek származási országok szerinti arányának feltüntetésére).”⁴⁶ Ehhez egyébként szorosan kapcsolódik a mézet tartalmazó feldolgozott élelmiszereknél előforduló szabálytalanságok kérdése, hiszen a jelenlegi élelmiszer-minőségi szabályok nem foglalkoznak a feldolgozott termékeket, például a kekszeket, a reggeli gabonapelyheket, az édességeket stb. érintő csalárd gyakorlatokkal. Erdős Norbert szerint a 'méz' címke sokszor félrevezeti a fogyasztókat az adott termék tényleges tartalmával kapcsolatban, hiszen ezt gyakran akkor is használják, ha a termék tényleges cukortartalmának kevesebb, mint 50 származéka származik mézből. Az Európai Bizottságnak ezért ezen a területen is rendet kellene tennie. A Méz-irányelvet ki kellene egészítenie azzal, hogy a 'méz' szót, vagy a 'mézet tartalmaz' vagy a 'méz felhasználásával készült' kifejezéseket csak akkor lehessen használni a feldolgozott élelmiszereken (grafikus vagy nem grafikus elemeken), ha a termék cukortartalmának legalább a fele ténylegesen mézből származik.⁴⁷

A fentiekből látható, hogy az olyan fogyasztóvédelmi, de gazdasági ügyekben, mint például a mézhamisítás kérdése, fel lehet hatékonyan lépni, ha megvan a jogalkotókban és az illetékes hatóságokban a megfelelő politikai akarat. A NÉBIH például 2016 tavaszán viszonylag gyorsan elvégezte a magyarországi boltok polcain megtalálható mézek ellenőrzését és kiszűrték a csalárd mézeket a polcokról. A szigorú ellenőrzéseknek köszönhetően az import mézek aránya jelentősen csökkent a magyarországi kereskedelemben, bár egyáltalán nem ez volt a cél.⁴⁸ Bross Péter szerint ez a lépés a hazai mézpiac látványos, a silány minőségű mézektől és a hamisított termékektől való tisztulását eredményezte. Az Európai Unió szintjén is állnak azok az érvek, amelyek a Méz-irányelv megfelelő módosítását és más, a csalást és a fogyasztók félrevezetését ellehetetlenítő intézkedések megtételét szükségessé teszik. Az Európai Bizottság annak ellenére nem hajlandó az irányelv felülvizsgálatára, hogy a Codex szabályaival való jogi összeütközés világosan kimutatható. A méhészek, az érdekképviselői szervezetek, egyes nemzeti kormányok, mint a magyar és európai parlamenti képviselők azonban közösen küzdenek a méhészek és a méhek megmentése érdekében. Az áttörésnek előbb-utóbb meg kell történnie.

⁴⁶ Méz-jelentés 59. bekezdés.

⁴⁷ Méz-jelentés 60. bekezdés.

⁴⁸ NÉBIH: *Eredményes kereszttal egyeztetés a hazai mézpiac védelméért*, sajtóközlemény, 2016. április 20., in: <https://tinyurl.com/jael-25-pgy-10> (2018.06.22.).