

NORMATIVA DE CALIDAD RELATIVA A LA MIEL

* Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad relativa a la miel.

* ORDEN del 14 de agosto de 2009 por la que se aprueba el Reglamento de la indicación geográfica protegida Miel de Galicia y de su Consejo Regulador.

*ORDEN de 27 de julio de 2020 por la que se adopta decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida Mel de Galicia/Miel de Galicia.

1. Objeto

Esta norma de calidad tiene por objeto definir lo que se entiende por miel y fijar las condiciones y características que debe cumplir dicho producto para su presentación, comercialización y consumo en el mercado interior.

2. Ámbito de aplicación

Esta norma de calidad se aplicará a los productos definidos en el apartado 3, que deberán cumplir los requisitos de composición establecidos en el apartado 4.

3. Descripción, definición y denominación de los productos

3.1 La miel es la sustancia natural dulce producida por la abeja Apis melífera a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure.

3.2 Las principales variedades de miel son las siguientes:

3.2.1 Según su origen:

- a) **Miel de flores o miel de néctar:** es la miel que procede del néctar de las plantas.
- b) **Miel de mielada:** es la miel que procede en su mayor parte de excreciones de insectos chupadores de plantas (hemípteros) presentes en las partes vivas de las plantas o de secreciones de las partes vivas de las plantas.

3.2.2 Según su elaboración o su presentación:

- a) Miel en panal: es la miel depositada por las abejas en los alvéolos operculados de panales recientemente contruidos por ellas, o en finas hojas de cera en forma de panal realizadas únicamente con cera de abeja, sin larvas y vendida en panales, enteros o no.
- b) Miel con trozos de panal o panal cortado en miel: es la miel que contiene uno o más trozos de miel en panal.
- c) Miel escurrida: es la miel que se obtiene mediante el escurrido de los panales desoperculados, sin larvas.
- d) Miel centrifugada: es la miel que se obtiene mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.
- e) Miel prensada: es la miel obtenida mediante la compresión de los panales, sin larvas, con o sin aplicación de calor moderado, de hasta un máximo de 45 °C. **Miel de Galicia no permite esta modalidad**
- f) Miel filtrada: es la miel que se obtiene eliminando materia orgánica o inorgánica ajena a la miel de manera tal que se genere una importante eliminación de polen.

El C.R.I.G.P. Miel de Galicia establece las siguientes.

a) **Miel en panales o en secciones.**

b) **Miel líquido.**

c) Miel cristalizado.

d) Miel cremoso.

3.3 Miel para uso industrial: Es la miel apropiada para usos industriales o para su utilización como ingrediente de otros productos alimenticios que se elaboran ulteriormente, que puede:

- a) presentar un sabor o un olor extraños, o
- b) haber comenzado a fermentar o haber fermentado, o
- c) haberse sobrecalentado.

4. Características de la composición de la miel

4.1 La miel está compuesta esencialmente de diferentes azúcares, sobre todo de fructosa y glucosa, así como de otras sustancias, como ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas de su recolección.

El color de la miel puede tener desde un tono casi incoloro a un tono pardo oscuro. Puede tener una consistencia fluida, espesa o cristalizada (en parte o en su totalidad). El sabor y el aroma pueden variar, pero se derivan del origen vegetal.

4.2 Cuando se comercialice la miel como tal, o cuando se utilice en un producto cualquiera destinado al consumo humano, no se le podrá añadir ningún ingrediente alimentario, incluidos los aditivos alimentarios, ni ninguna otra sustancia aparte de miel, y debe estar exenta, en la medida de lo posible, de materias orgánicas e inorgánicas ajenas a su composición.

4.3 Con excepción de lo dispuesto en el apartado 3.3, relativo a miel para uso industrial, no debe tener un gusto o un olor extraños ni haber comenzado a fermentar, presentar un grado de acidez modificado artificialmente, ni haberse calentado de manera que las enzimas naturales se destruyan o resulten poco activas.

4.4 Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 3.2.2 f), relativo a la miel filtrada, no se podrá retirar de la miel el polen ni ningún otro de sus componentes específicos, excepto cuando resulte inevitable en el proceso de eliminación de materia orgánica o inorgánica ajena a ella.

4.5 En el momento de su comercialización como tal o de su utilización en cualquier producto destinado al consumo humano, la miel debe responder a las características de composición siguientes:

4.5.1 Contenido de azúcares.

a) Contenido de fructosa y glucosa (suma de ambas):

1.º Miel de flores: no menos de 60 g/100 g.

2.º Miel de mielada, mezclas de miel de mielada con miel de flores: no menos de 45 g/100 g.

b) *Contenido de sacarosa*:

1.º En general: no más de 5 g/100 g.

2.º Falsa acacia «Robinia pseudoacacia», alfalfa «Medicago sativa», Banksia de Menzies, «Banksia menziesii», Sula «Hedysarum», Eucalipto rojo «Eucalyptus camaldulensis», Eucryphia lucida, Eucryphia milliganii, Citrus spp: no más de 10 g/100g.

3.º Espliego «Lavandula spp.», borraja «Borago officinalis»: no más de 15 g/100g.

4.5.2 Contenido de agua:

1.º En general: no más del 20%. **El C.R.I.G.P. Miel de Galicia permite como máximo el 18,5%.**

2.º Miel de brezo «Calluna» y miel para uso industrial en general: no más del 23%.

3.º Miel de brezo «Calluna vulgaris» para uso industrial: no más del 25%.

4.5.3 Contenido de sólidos insolubles en agua:

1.º En general: no más de 0,1 g/100 g.

2.º Miel prensada: no más de 0,5 g/100 g.

4.5.4 Conductividad eléctrica:

1.º Miel no incluida en la enumeración de los dos párrafos más abajo indicados, y mezclas de estas mieles: no más de 0,8 mS/cm.

2.º Miel de mielada y miel de castaño, y mezclas de éstas, excepto con las mieles que se enumeran a continuación: no menos de 0,8 mS/cm.

3.º Excepciones: madroño «Arbutus unedo», argaña «Erica», eucalipto, tilo «Tilia spp», brezo «Calluna vulgaris», manuka o jelly bush «Leptospermum», árbol del té «Melaleuca spp.».

4.5.5 Ácidos libres:

1.

º En general: no más de 50 miliequivalentes de ácidos por 1000 g.

2.º Miel para uso industrial: no más de 80 miliequivalentes de ácidos por 1000 g.

4.5.6 Índice diastásico y contenido en hidroximetilfurfural (HMF), determinados después de la elaboración y mezcla.

a) Índice diastásico (escala de Schade):

1.º En general, excepto miel para uso industrial: no menos de 8. El C.R.I.G.P. Miel de Galicia permite como mínimo 9 en la escala de Schade.

2.º Mieles con un bajo contenido natural de enzimas (por ejemplo, mieles de cítricos) y un contenido de HMF no superior a 15 mg/kg: no menos de 3. El C.R.I.G.P. Miel de Galicia permite como mínimo 4 en dicha escala, siempre que el contenido en hidroximetilfurfural no exceda de los 10 mg/kg.

b) HMF:

1.º En general, excepto miel para uso industrial: no más de 40 mg/kg (condicionado a lo dispuesto en el párrafo a). 2.º anterior. El C.R.I.G.P. Miel de Galicia Permite como máximo 28 mg/kg.

2.º Miel de origen declarado procedente de regiones de clima tropical y mezclas de estas mieles: no más de 80 mg/kg.

5. Etiquetado.

5.1 La Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, será aplicable a los productos definidos en el apartado 3 precedente, relativo a descripción, definición y denominación de los productos, con arreglo a las siguientes condiciones:

5.1.1 El término «miel» se aplicará solamente al producto definido en el apartado 3.1, relativo a definición de la miel, y deberá usarse en el comercio para designar a dicho producto.

5.1.2 Las denominaciones a que hacen referencia el apartado 3.2, relativo a principales variedades de miel, y el apartado 3.3, relativo a miel de uso industrial, se reservarán a los productos que en ellos se definen y se deberán utilizar en el comercio para designarlos.

Estas denominaciones se podrán sustituir por la mera denominación «miel», salvo en los casos de la miel filtrada, la miel en panal, la miel con trozos de panal o panal cortado en miel, y la miel para uso industrial.

No obstante,

a) En el caso de la miel para uso industrial, la expresión «únicamente para cocinar» aparecerá en la etiqueta en la proximidad inmediata de la denominación.

b) Dichas denominaciones, salvo en los casos de la miel filtrada y de la miel para uso industrial, podrán verse completadas con indicaciones que hagan referencia:

1.º Al origen floral o vegetal, si el producto procede totalmente o en su mayor parte del origen indicado y si posee las características organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas de dicho origen.

El C.R.I.G.P. Miel de Galicia contempla las siguientes mieles:

Miel monofloral:

Miel de eucalipto: el porcentaje mínimo de polen de eucalipto (*Eucalyptus sp.*) será del 70%.

Miel de castaño: el porcentaje mínimo de polen de castaño (*Castanea sp.*) será del 70%.

Miel de zarza: el porcentaje mínimo de polen de zarza (*Rubus sp.*) será del 45%.

Miel de brezo: el porcentaje mínimo de polen de brezo (*Erica sp.*) será del 30%.

Miel de mielada: el espectro polínico corresponderá a las plantas características de la vegetación gallega, destacando la presencia de los tipos polínicos *Castanea sativa*, *Rubus*, *Cytisus/Genista* y *Erica*.

Miel multifloral: el polen mayoritariamente pertenecerá a: *Castanea sativa*, *Eucalyptus sp.*, *Ericaceae*, *Rubus sp.*, *Rosaceae*, *Cytisus sp-Ulex sp*, *Trifolium sp.*, *Lotus sp.*, *Campanula*, *Centaurea*, *Quercus sp.*, *Echium sp.*, *Taraxacum sp.* e *Brassica sp.*

2.º Al origen regional, territorial o topográfico, si el producto procede enteramente del origen indicado.

3.º A criterios de calidad específicos.

5.1.3 Cuando la miel para uso industrial se haya utilizado como ingrediente en un alimento compuesto, el término «miel» podrá emplearse en la denominación de dicho alimento compuesto en lugar del término «miel para uso industrial». No obstante, en la lista de ingredientes deberá utilizarse el término completo a que se refiere el apartado 3.3, relativo a miel de uso industrial.

5.1.4 Deberán mencionarse en la etiqueta el país o los países de origen en que la miel haya sido recolectada.

No obstante, en el caso de mezclas, si las mieles son originarias de más de un Estado miembro o tercer país, dicha mención podrá sustituirse por una de las siguientes, según proceda:

1.º “mezcla de mieles originarias de la UE”.

2.º “mezcla de mieles no originarias de la UE”.

3.º “mezcla de mieles originarias y no originarias de la UE”.

5.1.5 A efectos de lo dispuesto en la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, en particular, en sus artículos 15 y 17, las menciones que deberán indicarse con arreglo a lo dispuesto en el apartado 5.1.4 precedente se considerarán indicaciones obligatorias del etiquetado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 de dicha norma.

5.2 En el caso de la miel filtrada y de la miel para uso industrial, los contenedores para granel, los embalajes y la documentación comercial deberán indicar claramente la denominación completa, tal como se indica, respectivamente, en los apartados 3.2.2.f), relativo a miel filtrada, así como en el apartado 3.3, relativo a miel para uso industrial.

5.3 Dado que el polen es un componente natural específico de la miel, en los productos definidos en el apartado 3 no se considerará un ingrediente en el sentido del artículo 2, apartado 2, letra f), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.

