

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**15959** REAL DECRETO 1149/1986, de 6 de junio, por el que se concede franquicia telegráfica para los radiotelegramas barco-tierra originados por los navegantes con motivo de las Elecciones a Cortes Generales 1986, convocadas por Real Decreto 794/1986, de 22 de abril, y Elecciones del Parlamento de Andalucía convocadas por Decreto del Presidente de la Junta de Andalucía, 73/1986, de 28 de abril.

Convocadas Elecciones al Congreso de los Diputados y al Senado por Real Decreto 794/1986, de 22 de abril («Boletín Oficial del Estado» 23), y Elecciones al Parlamento de Andalucía convocadas por Decreto del Presidente, 73/1986, de 28 de abril («Boletín Oficial de la Junta de Andalucía» del 29), se hace necesario dictar determinadas normas complementarias y de desarrollo de la normativa vigente,

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda y de Transportes, Turismo y Comunicaciones y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 6 de junio de 1986,

### DISPONGO:

Artículo único.—Será de aplicación a las Elecciones al Congreso de los Diputados y al Senado y a las Elecciones al Parlamento de Andalucía, el Real Decreto 440/1986, de 28 de febrero, por el que se concede franquicia telegráfica para los radiotelegramas barco-tierra originados por los navegantes con motivo del referéndum convocado por Real Decreto 214/1986, de 6 de febrero.

### DISPOSICION FINAL

El presente Real Decreto entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 6 de junio de 1986.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

**15960** ORDEN de 12 de junio de 1986, por la que se aprueban los métodos oficiales de análisis para la miel.

Excelentísimos señores:

El Decreto de la Presidencia del Gobierno 2484/1967, de 21 de septiembre, que aprueba el Código Alimentario Español, prevé que puedan ser objeto de reglamentaciones especiales las materias en él reguladas.

Publicado el Real Decreto de la Presidencia del Gobierno 2519/1984, de 9 de agosto, que regula la entrada en vigor, aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, así como la Orden de Presidencia del Gobierno de 5 de agosto de 1983, por la que se aprueba la norma de calidad para la miel destinada al mercado interior, procede dictar como desarrollo del punto segundo de la citada Orden los correspondientes métodos oficiales de análisis.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, previo informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y oídos los representantes de las organizaciones afectadas, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueban como oficiales los Métodos de Análisis para la miel que se citan en el anexo I.

Segundo.—Cuando no existan Métodos Oficiales para determinados análisis, y hasta tanto los mismos no sean propuestos por el órgano competente y previamente informados por la Comisión

Interministerial para la Ordenación Alimentaria, podrán ser utilizados los aprobados por los Organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

### DISPOSICION FINAL

La presente disposición entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos.  
Madrid, 12 de junio de 1986.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

Excmos. Sres. Ministros de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo.

### ANEXO I

1. Preparación de la muestra.
2. Prolina.
3. Análisis microscópico del sedimento.
4. Azúcares reductores.
5. Sacarosa aparente.
6. Composición en azúcares.
7. Acidez libre, láctónica y total.
8. Cenizas.
9. Humedad.
10. Hidroximetilfurfural.
11. Actividad diastásica.
12. Conductividad eléctrica.
13. Sólidos insolubles en agua.

#### 1. Preparación de la muestra

1.1 Principio.—La muestra de laboratorio (que se supone ya confeccionada y representativa del lote) se homogeniza y trata adecuadamente a fin de que las fracciones alicuotas que de la misma se tomen para realizar los diversos análisis, es decir, las muestras analíticas sean representativas de la miel que se somete a examen.

#### 1.2 Material y aparatos.

- 1.2.1 Malla de luz 200-250  $\mu$  m  $\times$  200-250  $\mu$  m.
- 1.2.2 Malla de luz 500  $\times$  500  $\mu$  m.

1.3 Procedimiento.—Para la miel en panal, previamente, debe separarse del mismo, desoperculándolo si no lo está y recogiendo la miel por escurrimiento a través de un filtro de luz de malla 500  $\mu$  m  $\times$  500  $\mu$  m.

#### 1.3.1 Homogeneización.

Esta operación debe realizarse en todos los casos cualquiera que sea el análisis que posteriormente se pretenda realizar.

Si la miel se encuentra ya totalmente líquida, basta agitar con una espátula adecuada al tamaño de la muestra durante el tiempo suficiente.

Si la miel se encuentra parcial o totalmente cristalizada se debe agitar también pero durante un tiempo más largo, usando también una espátula adecuada al tamaño de la muestra. En el caso de que la miel se encontrara excesivamente consistente es necesario reblandecerla previamente en recipiente cerrado a una temperatura comprendida entre 25 y 30°C, ambas inclusive.

#### 1.3.2 Licuación.

Debe realizarse necesariamente en caso de que sean destinadas a determinar la humedad y composición en azúcares.

Para el resto de los análisis no es necesaria.

No debe practicarse bajo ningún concepto para el caso de que se pretenda determinar el contenido de hidroximetilfurfural (HMF) o actividad diastásica.

Tomar una fracción de la muestra de laboratorio homogeneizada, de tamaño adecuado, introducir dentro de un recipiente de