

21932 ORDEN de 5 de agosto de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para la miel destinada al mercado interior.

Excelentísimos señores:

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1043/1973, de 17 de mayo, por el que se regula la normalización de productos ganaderos en el mercado interior, y teniendo en cuenta los Decretos de Presidencia del Gobierno 2454/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, y el 2519/1974, de 9 de agosto, sobre su entrada en vigor, aplicación y desarrollo, parece oportuno dictar la presente norma de calidad para la miel destinada al mercado interior, visto el informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y de conformidad con los acuerdos del FORPPA.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Economía y Hacienda y de Sanidad y Consumo, esta Presidencia del Gobierno dispone:

Primero.—Se aprueba la norma de calidad para la miel destinada al mercado interior que se recoge en el anejo único de esta Orden.

Segundo.—La toma de muestras, así como las determinaciones analíticas, se realizarán de acuerdo con los métodos oficiales vigentes.

Tercero.—Los Departamentos competentes velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Orden, a través de sus órganos encargados, que coordinarán sus actuaciones, en todo caso, sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

Cuarto.—Queda derogado a la entrada en vigor de la presente Orden, cuando en disposiciones de igual o inferior rango, se oponga a lo dispuesto en la misma.

Quinto.—La presente Orden entrará en vigor en todo el territorio del Estado español a partir de la fecha de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», excepto lo dispuesto en el apartado 10, «Etiquetado y rotulación» de la norma, que entrará en vigor en las fechas fijadas para el título IV del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados y lo dispuesto en el apartado 11, «Envasado» de la norma, que entrará en vigor a los dieciocho meses de la publicación de la norma en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a VV. EE.
Madrid, 5 de agosto de 1983.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

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

ANEJO UNICO

Norma de calidad para la miel destinada al mercado interior

1. Nombre de la norma.

Norma de calidad para la miel destinada al mercado interior.

2. Objeto de la norma.

La presente norma tiene por objeto definir aquellas condiciones y características que debe reunir la miel para su comercialización y consumo en el mercado interior.

3. Ambito de aplicación.

La presente norma de calidad se aplicará a la miel destinada a su comercialización en el mercado interior.

4. Descripción o definición del producto.

Se entiende por miel el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o que se encuentren sobre ellas, que las abejas liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena. Este producto alimenticio puede ser fluido, espeso o cristalino. Las mieles pueden ser:

4.1 Por su origen botánico:

4.1.1 Miel de flores.—Es la miel obtenida principalmente de los néctares de las flores. Se distinguen:

4.1.1.1 Mieles uniflorales o monoflorales.—Romero, brezo, espliego, etc.; cuando el producto proceda primordialmente del origen indicado y posea sus características organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas.

4.1.1.2 Mieles multiflorales o poliflorales o miliflorales.

4.1.2 Miel de mielada.—Es la miel obtenida primordialmente a partir de secreciones de las partes vivas de las plantas o que se encuentran sobre ellas. Su color varía del pardo claro o pardo verdoso a casi negro.

4.2 Según la presentación y el procedimiento de obtención.

4.2.1 Miel en panales o miel en secciones.—Es la miel almacenada por las abejas en alveolos operculados de panales recién construidos por ellas mismas que no contengan larvas y vendida en panal entero o partido.

4.2.2 Miel en trozo de panal.—Es la miel que contiene uno o varios trozos de panal, exentos de larvas.

4.2.3 Miel decantada, escurrida o de gota.—Es la miel obtenida por decantación de los panales desoperculados que no contengan larvas.

4.2.4 Miel centrifugada.—Es la obtenida por centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

4.2.5 Miel prensada.—Es la obtenida por prensado de los panales, sin larvas, sin calentamiento o con un calentamiento moderado.

4.2.6 Miel cremosa.—Es aquella de apariencia untuosa obtenida por proceso de cristalización provocado y controlado.

4.3 Según su destino.

Miel para consumo directo o para utilización en la industria; considerándose como miel de industria o de pastelería aquella que no corresponda a las exigencias citadas en cuanto a contenido en enzimas, hidroximetilfurfural, humedad y actividad diastásica.

5. Factores esenciales de composición y de calidad.

5.1 Madurez.

5.1.1 Azúcares reductores:

Miel de flores: el 65 por 100 o más.

Miel de mielada y su mezcla con miel de flores: el 60 por 100 o más.

5.1.2 Humedad.—Máximo del 20 por 100, excepto la «miel de Calluna», que puede tener el 23 por 100.

5.1.3 Sacarosa aparente.

Mieles de flores en general: no más del 5 por 100.

Mieles de espoliego, acacia y miel de mielada y sus mezclas: hasta el 10 por 100.

5.2 Limpieza.

5.2.1 Sólidos insolubles en agua. El 0,1 por 100 como máximo. Se tolera hasta el 0,5 por 100 en la miel prensada.

5.2.2 Minerales (cenizas). El 6 por 100 como máximo. En la miel de mielada y sus mezclas con mieles de flores se tolera hasta el 1 por 100.

5.2.3 Cuerpos extraños.

La miel a granel, no debe dejar residuos al pasar por un tamiz con malla de 0,5 milímetros de luz.

La miel envasada no debe dejar residuos al pasar por un tamiz con malla de 0,2 milímetros de luz.

5.3 Deterioro.

5.3.1 Fermentación.—La miel no habrá fermentado ni será efervescente.

Acidez libre: No más de 40 miliequivalentes por kilogramo.

5.3.2 Características organolépticas.

La miel no tendrá colores, sabores ni olores distintos a los genuinos de su clase botánica.

5.3.3 Grado de frescura.—Determinado después de tratamiento y mezcla.

Actividad diastásica: Como mínimo el 8 en la escala de Gothe. Las mieles con bajo contenido enzimático, como mínimo el 3 en la escala de Gothe, siempre que el contenido en hidroximetilfurfural no exceda de 15 mg/kg.

Hidroximetilfurfural: No más de 40 mg/kg.

5.3.4 Contenido en polen.

La miel tendrá su contenido normal de polen, el cual no debe ser eliminado en el proceso de filtración.

6. Prohibiciones y tolerancias.

6.1 Para la miel de consumo directo se prohíbe expresamente:

6.1.1 La utilización de cualquier tipo de aditivo.

6.1.2 La adición de sustancias destinadas al aumento de peso.

6.1.3 La venta como miel de productos análogos.

6.2 Para la miel de industria o pastelería.

6.2.1 Se prohíbe el cambio artificial de la acidez.

6.3 Las tolerancias en el contenido de los envases se fijan conforme al cuadro siguiente:

Cantidad nominal

En gramos	En porcentaje	En cantidades absolutas en gramos
5 a 50	9	—
50 a 100	—	4,5
100 a 200	4,5	—
200 a 500	—	9
300 a 500	3	—
500 a 1.000	—	15
1.000 a 10.000	1,5	—

En la aplicación del cuadro, los valores calculados en unidades de peso que se indican en tanto por ciento se redondearán por exceso a la décima de gramo.

7. Aditivos.

No se admite ninguno.

8. Microbiología y contaminantes.

Los siguientes niveles de contaminación, relativos a la higiene alimentaria de este producto, han sido aprobados por la Subsecretaría de Sanidad y Consumo del Ministerio de Sanidad y Consumo.

En virtud del artículo 14 del Real Decreto 3302/1978, de 22 de diciembre, dicha Subsecretaría podrá, atendiendo a razones de salud pública, modificar en cualquier momento la presente relación de contaminantes por la Resolución correspondiente.

8.1 Normas microbiológicas aplicables a la miel.

La miel deberá satisfacer a las siguientes normas microbiológicas:

Gérmens patógenos o toxinas patógenas: Ausencia.
 Recuento de colonias aerobias mesófilas (31 ± 1° C) máximo: 1.10⁴ col/g.
 Enterobacteriaceae totales: Ausencia/g.
 E. coli: Ausencia/g.
 Salmonella-Shigella: Ausencia/25 g
 Mohos: máximo: 1.10² col/g

8.2 Criterios aplicables a contaminantes y sustancias tóxicas.

Las tolerancias de productos contaminantes y sustancias tóxicas no deberán sobrepasar las contenidas en la legislación vigente y en su defecto en las normas internacionales aceptadas por el Estado Español.

9. Higiene

9.1 El producto regulado por las disposiciones de esta norma se preparará y manipulará cumpliendo los requisitos aplicables a este producto recogidos en el artículo 1.03.05 del Código Alimentario Español.

9.2 La miel, cuando se ponga a la venta al por menor o se utilice en cualquier producto destinado al consumo humano deberá estar exenta de sustancias inorgánicas u orgánicas extrañas a su composición, tales como insectos, larvas, granos de arena, contaminaciones microbiológicas o de residuos tóxicos y especialmente toxina botulínica.

10. Etiquetado y rotulación.

El etiquetado de los envases y la rotulación de los embalajes deberán cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1932, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

10.1 Etiquetado.

La miel dispuesta para el consumo llevará en su etiquetado obligatoriamente las siguientes especificaciones:

10.1.1 Denominación del producto.

10.1.1.1 Para las mieles de consumo directo.—La miel constituida predominantemente de miel de flores se denominará con el término «Miel», seguido de «flores» o «milflores», o de la «especie unifloral», si el producto proviene primordialmente del origen floral indicado y posee sus características organolépticas fisicoquímicas y microscópicas.

La miel constituida predominantemente de miel de mielada y que posee sus características organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas, se denominará «miel de mielada». Opcionalmente puede llevar además la indicación del origen vegetal: «miel de mielada de abeto», «miel de mielada de encina», etc.

La miel que procede de mieles de flores y de mielada se denominará con caracteres de igual tamaño «miel de flores y mielada» o «miel de bosques».

La «miel en panales», «miel en secciones» y la «miel con trozos de panales», se denominará como tales.

10.1.1.2 Las mieles con destino a la industria se denominarán «miel de industria» o «miel de pastelería».

10.1.1.3 Facultativamente podrá completarse la denominación según el método de obtención, presentación y procesado (decantada, centrifugada, prensada, pasteurizada, cruda, etc.) y del origen geográfico si proceda exclusivamente del origen indicado.

10.2 Contenido neto.

Se expresará utilizando como unidades de medida el gramo y el kilogramo.

10.3 Marcado de fechas.

10.3.1 Fecha de duración mínima.

Deberá llevar en la etiqueta la leyenda «consumir preferentemente antes de ...», seguido del mes y año, en dicho orden.

10.3.2 Las fechas se indicarán de la forma siguiente:

El mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre, o con dos dígitos (del 01 al 12) que corresponda.

El año, con sus cuatro o sus dos últimas cifras.

Las indicaciones antedichas estarán separadas unas de otras por espacios en blanco, punto, guión, etc.; salvo cuando el mes se exprese en letras.

10.3 Instrucciones para la conservación.

En el etiquetado se indicarán las instrucciones para su conservación, si de su cumplimiento dependiera la validez de las fechas marcadas.

10.4. Identificación de la Empresa.

Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador, y en todo caso su domicilio. Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la Empresa envasadora.

Cuando el envasado sea realizado bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos se incluirá el número de registro de la industria envasadora precedido por la expresión «envasado por».

10.5 Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación. Será obligatorio tener a disposición de los Servicios competentes de la Administración la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote.

10.6 Rotulación.

En los rótulos de los embalajes se hará constar:

Denominación del producto o marca.
 Número y contenido neto de los envases.
 Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
 Instrucciones para la conservación, en su caso.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

10.7 País de origen.

10.7.1. La miel de importación, además de cumplir lo establecido en el apartado 10, a excepción del apartado 10.5, deberá hacer constar en el etiquetado de sus envases y en la rotulación de sus embalajes el país de origen.

10.7.2 La miel de importación que se envase en territorio nacional para su distribución al consumidor deberá hacer constar además en su etiquetado el país de origen o la leyenda «miel de países diversos», en caso de mezclas de mieles originarias de diversos países extranjeros o de mezcla de mieles de importación con mieles de origen nacional.

La miel acondicionada en envases iguales o superiores a 10 kilogramos de contenido neto y no destinada al consumo final, deberá hacer constar en su etiquetado únicamente la denominación del producto, contenido neto, identificación de la Empresa y «país de origen», en su caso.

10.8 Para los envases cuya cara mayor tenga una superficie igual o inferior a diez centímetros cuadrados, podrá admitirse que su etiquetado sólo contenga la denominación del producto, el contenido neto, marcado de fechas e identificación de la Empresa o número de Registro Sanitario de Industrial. Para los productos de importación se hará constar, además, el país de origen.

En frascos las especificaciones referentes al etiquetado se podrán repartir entre la etiqueta y la cápsula de cierre, siempre que ésta sea de tipo permanente y no se inutilice al abrir el envase.

