

NORMA DEL CODEX PARA LA MIEL
CODEX STAN 12-1981, REV. 1 (1987)¹

1. AMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1 La presente norma se aplica a todas las mieles producidas por abejas obreras y regula todos los tipos de formas de presentación de la miel que se ofrecen para el consumo directo.
- 1.2 La norma regula también la miel envasada en envases no destinados a la venta al por menor (a granel) y destinada al reenvasado en envases para la venta al por menor.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición de miel

Se entiende por *miel* la sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje.

2.2 Descripción

La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente glucosa y fructosa. El color de la miel varía desde casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa, total o parcialmente cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero en general posee los de la planta de que procede.

2.3 Otras definiciones y denominaciones

2.3.1 Según su origen

2.3.1.1 La *Miel de flores o néctar* es la miel que procede principalmente de los néctares de las flores.

2.3.1.2 La *Miel de mielada* es la miel que procede principalmente de secreciones de las partes vivas de las plantas o de excreciones que los insectos succionadores de plantas dejan sobre partes vivas de plantas. Su color varía de pardo muy claro, o verdoso, a pardo oscuro.

2.3.2 Según el método de elaboración

¹ Sustituye la Norma Regional Europea del Codex para la Miel (CODEX STAN 12-1981)

	b)	Miel de mielada como mínimo	60%	
	c)	"Blackboy" (<i>Xanthorrhoea preissii</i>)	53%	como mínimo
3.4	Contenido de humedad:			
	a)	Mieles no indicadas a continuación	21%	como máximo
	b)	Miel de brezo (<i>Calluna</i>) máximo	23%	como
	c)	Miel de trébol (<i>Trifolium</i>) máximo	23%	como
3.5	Contenido aparente de sacarosa:			
	a)	Mieles no indicadas a continuación	5%	como máximo
	b)	Miel de mielada, mezclas de miel de mielada y miel de flores, Robinia, espliego, Citrus, Alfalfa, meliloto, "Red Gum" (<i>Eucalyptus camaldulensis</i>), Acacia, "Leatherwood" (<i>Eucryphia Lucinda</i>), "Menzies Banksia" (<i>Banksia menziesii</i>)	10%	como máximo
	c)	"Red Bell" (<i>Calothamnus sanguineus</i>), "White stringy bark" (<i>Eucalyptus scabra</i>), "Grand Banksia" (<i>Banksia grandis</i>), "Blackboy" (<i>Xanthorrhoea preissii</i>)	15%	como máximo
3.6	Contenido de sólidos insolubles en agua:			
	a)	Mieles distintas de la miel prensada	0,1%	como máximo
	b)	Miel prensada	0,5%	como máximo
3.7	Contenido de sustancias minerales (cenizas):			
	a)	Mieles no indicadas a continuación	0,6%	como máximo
	b)	Miel de mielada o una mezcla de miel	1,0%	como máximo

de mielada y miel de flores

- 3.8 **Acidez:** 40 miliequivalentes de ácido por 1000 gramos como máximo
- 3.9 **Actividad de la diastasa:** 3 como mínimo
(Determinada después de elaborada y mezclada de acuerdo con la Sección 7.7)
- 3.10 **Contenido de hidroximetilfurfural:** 80 mg/kg. como máximo

4. **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

No se permite ninguno

5. **HIGIENE**

- 5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985), Volumen 1 del Codex Alimentarius).
- 5.2 La miel que se ponga a la venta al por menor o que se utilice en cualquier producto para consumo humano deberá estar exenta de moho visible y, en la medida de lo posible, de sustancias inorgánicas y orgánicas extrañas a su composición, tales como insectos, restos de insectos, larvas o granos de arena.
- 5.3 La miel no deberá contener sustancias tóxicas que deriven de microorganismos o plantas en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.

6. **ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) (Rev. 1-1991) Volumen 1 del Codex Alimentarius², se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 **Nombre del alimento**

- 6.1.1 Con sujeción a las disposiciones que figuran en la Sección 6.1.4, los productos que satisfagan las disposiciones de la norma deberán ser designados con el término "**miel**".

² Que en adelante se denomina "La Norma General".

- 6.1.2 Ninguna miel podrá designarse con una de las denominaciones que figuran en la Sección 2.3, a menos que se ajuste a la descripción correspondiente que figura en dicho párrafo. Se indicarán las formas de presentación descritas en la Sección 2.3.3 b), c), d) y e).
- 6.1.3 La miel podrá designarse con el nombre de la región geográfica o topográfica, si ha sido producida exclusivamente en el área a que se refiere la denominación.
- 6.1.4 La miel podrá designarse de acuerdo con su origen , ya sea éste floral o de plantas, si procede total o principalmente de esas fuentes en particular y si posee las propiedades organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas que corresponden a dicho origen.
- 6.1.5 La miel que satisfaga las disposiciones de las Secciones 3.3. b) y c), 3.4 b) y 3.5 b) y c) llevará muy cerca de la palabra "miel" el nombre común o el nombre botánico de la fuente o las fuentes florales.

6.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Además de las Secciones 2., 3. y 8.1.3 de la Norma General se aplicarán las disposiciones específicas siguientes:

- 6.2.1 La información sobre etiquetado que se especifica en esta Sección se facilitará ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase.
- 6.2.2 La identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador, podrán ser sustituidos por una señal de identificación, a condición de que dicha señal pueda identificarse claramente con los documentos que acompañan al envase.
- 6.2.3 Los embalajes que contengan alimentos preenvasados en unidades pequeñas (véase la Sección 6 de la Norma General) deberán estar etiquetados cabalmente.

7. MÉTODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

