#### INFORMACIÓN SOBRE CONSUMO



# La miel

El etiquetado facilita la información del producto y permite a la persona consumidora comparar y elegir antes de comprar.



www.kontsumobide.eus



## ¿QUÉ ES LA MIEL?

Solo es miel si se trata de una sustancia natural dulce, producida por la abeja *Apis Mellifera* a partir de néctar, de secreciones de plantas o de excreciones de insectos, si no, no es miel.



#### Según su ORIGEN puede ser:

- De flores o de néctar: procedente del néctar de las plantas.
- De mielada: procedente de excreciones de insectos chupadores de plantas, o de secreciones de partes vivas de la planta.

#### Según su ELABORACIÓN o PRESENTACIÓN puede ser:

- 🕦 En **panal**, carente de larvas y se vende en panal.
- 🖔 Con trozos de panal, contiene uno o más trozos de panal.
- **Escurrida**, se obtiene del escurrido de panales.
- **Centrifugada**, se obtiene del centrifugado de panales.
- Prensada, se obtiene del prensado de panales y el calor máximo aplicable es 45º.
- **Filtrada**, se elimina materia orgánica a inorgánica ajena a la miel y gran parte de polen.
- industrial. La miel que se usa es aquella que presenta un sabor u olor extraño, haya fermentado o comenzado la fermentación o se haya sobrecalentado.

La información contenida en este folleto se basa en el RD 1049/2003 de 1 de agosto y modificado por el RD 523/2020 de 19 de mayo que **entrará en vigor en su totalidad el 22 de junio de 2022**, así como en el RD 126/2015 de 27 de febrero. En ningún caso resulta legalmente vinculante. Para información legal detallada ha de acudirse a las normas citadas y a la legislación vigente.

## ASPECTO Y COMPOSICIÓN

#### Color y aditivos

El **color de la miel** puede ir de casi incoloro a pardo oscuro, y su consistencia puede ser fluida, espesa o cristalizada. Su sabor y aroma se deriva de su origen vegetal.

**No se le puede añadir** ningún ingrediente alimentario ni aditivo. Y debe estar exenta, en la medida de lo posible, de partículas orgánicas e inorgánicas ajenas a su composición.





## Parámetros de composición:

Azúcar común o sacarosa: <5q/100q.

Otros azúcares (fructosa, glucosa):

Miel de flores: >60g/100g. Miel de mielada: >45g/100g.

Agua:

< 20%.



La miel **no puede fermentar**, ni ser modificada en su acidez, ni calentarse (excepto la miel de uso industrial).

Una acidez superior a 50~meq/1000g indica inicio de fermentación.

### **ETIQUETADO**

#### Posibles nombres:

- Miel de flores o de néctar o miel.
- Miel de mielada o miel.
- Miel filtrada.
- Miel en panal.
- Miel con trozos de panal.
- Miel escurrida o miel.
- Miel centrifugada o miel.
- Miel prensada o miel.
- Miel industrial. (Deberá incluir en la etiqueta "únicamente para cocinar").

#### **Ejemplos:**



Miel de brezo de las Encartaciones.



Miel filtrada de flores de la UE y de otros países (\* ).



Menciones como "superior", "de abeja", "natural"...



- K El origen floral o vegetal, si esta procede en tu totalidad o en mayor parte del origen indicado.
  - Ejemplo: Miel de brezo. Se aconseja que se pueda demostrar con una analítica.
- 🏂 El origen regional, territorial topográfico si el producto procede en su integridad del origen indicado. Eiemplo: Miel en panal de las Encartaciones.
- 🏂 Criterios de calidad específicos.

#### Procedencia:

🐝 Debe indicarse el país o países (listado completo) en los que se recolecta la miel o SUS mezclas. (Tras el periodo transitorio, la entrada en vigor del RD 523/2020 será el 22 de junio de 2022). (\*)





## **ETIQUETADO**

#### Otras obligaciones comunes:

- Cantidad neta.
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad.
- 🥦 Condiciones de uso y conservación.
- Identificación de la empresa fabricante, envasadora o comercializadora dentro de la UE y su domicilio.

- 🏂 Lote.
- Si pertenece a algún Consejo Regulador de la DOP, o Marca colectiva de calidad, o si está registrada en el comité de Agricultura ecológica correspondiente al símbolo pertinente.

#### Más información sobre la lista de ingredientes

Si se ha utilizado la miel industrial como ingrediente en un compuesto alimentario, el término "miel" se podrá utilizar en el nombre del alimento, pero en la lista de ingredientes deberá utilizarse el término "miel para uso industrial".

Dado que el **polen** es un componente natural de la miel, no se considera un ingrediente.



## **ETIQUETADO**

#### Etiquetado nutricional:

No es obligatorio en el caso de la miel, pero es recomendable.

Si se opta por el etiquetado nutricional, este deberá cumplir la norma:

- 🕦 Se incluirá el valor energético en KJ y en Kcal.
- Las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal, se expresarán en gramos por 100 gramos de producto y en el orden indicado en la norma.
- 🥦 Visible en un único espacio.
- 🛸 En columnas, y si no hay espacio, escrito en líneas continuas.

#### Otras normas:

Las empresas envasadoras profesionales deberán estar dadas de alta en el "Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos".

Quienes realicen venta local deberán estar dados de alta como **apicultores** y contar con número de Registro Ganadero (**REGA**).

No está permitido hacer recomendaciones de salud ni atribuir propiedades al alimento.

#### **Normativa**

- Directiva 2001/110/CE del Consejo de 20 de diciembre, relativa a la miel, transpuesta por el RD 1049/2003 de 1 de agosto, por el que ese aprueba la Norma de calidad relativa a la miel, modificado por el RD 523/2020 de 19 de mayo.
- Reglamento UE nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que ese aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

