

la calidad de los productos de la colmena, pero necesitan más herramientas para el control de las enfermedades.

Considerando que la autorización de nuevos productos de uso veterinario está sujeta a más reglas restrictivas, los protocolos para probar un producto nuevo requieren considerar la evaluación de su impacto sobre los productos de la colmena.

La reciente alarma en Europa por la presencia de residuos de cloranfenicol en miel y jalea real china abrió un nuevo escenario, se demostró que en productos de la colmena también es

posible encontrar sustancias peligrosas y que en el futuro será difícil obtener de los cuerpos legislativos (a nivel nacional y europeo) alguna consideración especial para la miel o algún otro producto de la colmena. En cualquier caso, para resolver el problema es necesario que la UE tome una decisión respecto a límites oficiales tales como MRPL, pero como se señalaba anteriormente hay muchos puntos de vistas posibles sujetos a diversas presiones (opinión pública, productores, industria y asociaciones de consumidores), en este contexto los institutos de investigación deben dar asesoría técnica altamente calificada.

Agro Sur 35(1): 34-36 2007

NORMALIZACIÓN DE TIPOS DE MIELES LOCALES ESPAÑOLAS, PROPUESTA GENERADA ENTRE LA UNIVERSIDAD Y LAS ASOCIACIONES APÍCOLAS.

STANDARDIZATION OF LOCAL SPANISH HONEYS, PROPOSITION GENERATED BETWEEN UNIVERSITIES AND BEEKEEPER ASSOCIATIONS.

José Sánchez Sánchez,
Profesor de la Universidad de Salamanca, España

Palabras clave: normalización, miel, normas.

La Directiva Comunitaria 2001/110/CE del Consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a la miel, afecta a todos los Estados miembros de la Unión Europea; su transposición en España es el Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel.

En la Norma figura una definición del producto, de gran interés pues señala que la miel la produce *Apis mellifera*, que tiene su origen en el néctar de las plantas o en secreciones de partes vivas de plantas o en excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de las plantas, lo cual lleva a diferenciar dos grupos muy distintos de mieles según su origen: miel de flores (néctar) y miel de mielada. También diferencia mieles, según su elaboración o

presentación y la miel para uso industrial, para la cual la legislación reconoce características distintas del resto de las mieles.

La Norma trata siempre de definir el producto, el procesado, y conservar la calidad, siendo importante delimitar correctamente el significado de este término. Podría, atendiendo a la normativa UNE 66-001-88 ser definida como "conjunto de propiedades y características de un producto o servicio que le confieren su aptitud para satisfacer unas necesidades expresadas o implícitas", que es una definición completa pero que no nos aporta demasiado. Por supuesto, si la miel cumple los parámetros que figuran en la legislación será de calidad; pero además hemos de tener en cuenta la apreciación del consumidor sobre el producto, pues se puede llegar a pensar

que un tarro con una etiqueta “desagradable a la vista” no puede contener nada de calidad. De esta forma, algo que no está relacionado con el producto en sí, como la etiqueta, puede condicionar la venta de la miel. Todo ello nos puede llevar a definir el término calidad, como aquello que exige el consumidor.

Además se tiende a considerar que una miel debe cumplir con una calidad total; es decir que presente calidad físico-química, polínica, sensorial y microbiológica. Es importante hacer un pequeño inciso, para señalar que el control de calidad ha pasado desde el control de producto ya en el mercado, donde parece que el inspector de turno era el responsable de que en las estanterías del comercio existieran productos de calidad, hacia que sea el propio productor (apicultor, envasador,...) el que siga unas pautas de trazabilidad, de análisis de peligros, puntos críticos de control (APPCC) y atender a los parámetros de control; todo ello para que lleguen al mercado solamente productos de calidad.

Así, para ese control total es necesario que en cualquier momento, podamos conocer el origen del producto y el camino que ha recorrido hasta las estanterías del comercio (trazabilidad). Si existe un “problema” puede ser inmovilizada una única “partida” y llegar a identificar el punto, que no se ha controlado correctamente. Es imprescindible conocer los puntos de la cadena donde pueda haber un peligro para el producto y que pueda llegar a ser de menor calidad, por lo que tendremos en cuenta un sistema de APPCC y además conocer los parámetros de análisis necesarios para que la miel sea de calidad. Para poder realizar este autocontrol tendremos que identificar los posibles peligros y determinar las medidas preventivas para su control; reconocer los puntos de control crítico (PCC), es decir, las fases o pasos, que pueden ser controlados, para que un peligro pueda ser eliminado o reducida la probabilidad de su presentación; establecer el límite crítico, esto es, los criterios que deben asegurar que un PCC está bajo control; definir un sistema de vigilancia, así como las medidas correctoras y el sistema de documentación de registros y además delimitar procedimientos para la verificación.

La Norma permite diferenciar mieles

monoflorales, con denominación de origen y marcas de garantía.

Las mieles monoflorales tienen que presentar características propias y diferenciables del resto, pudiendo proceder de una planta distribuida por todo el país o en algunas zonas concretas, pero siempre con una producción de néctar aceptable como para ser rentable su explotación. No sirve, en general, al sector apícola que los investigadores diferencien una miel monofloral si sólo se pueden obtener de ella unos pocos kilogramos anuales; aunque todo puede cambiar si esa planta florece en una época en la que casi no haya alimento en el campo; es decir, que debemos conocer el valor apícola de cada especie y en cada zona, por si interesa como aporte para miel monofloral o bien para distintas denominaciones como la Denominación de Origen Protegida (DOP), la Indicación Geográfica Protegida (IGP), las Marcas de garantía y la Producción ecológica. Se designa como DOP, cuando la calidad y características de un alimento (miel) se deben al medio geográfico y se produce, trasforma, etc. en esa zona geográfica. Las mieles con DOP proceden por lo tanto de la zona geográfica definida en la normativa de la denominación. Así, la miel de “La Alcarria”, procede de la Comarca española del mismo nombre y debe cumplir con las características propias de la denominación, que son más exigentes que la Norma española; en esta DOP se comercializan mieles de espliego, romero y milflores y fue refrendada por la UE en 1996 como DOP, si bien ya existía como tal en España desde 1992. También tiene DOP la “Miel de Granada” y en su reglamentación figuran los tipos que admite: castaño que debe de poseer más del 75 % de polen de esta especie; romero, tomillo, azahar y cantueso que tendrán más del 15 % del polen característico, etc.

Se trata de una IGP cuando “alguna” característica se debe a la zona geográfica y se produce, etc. en la zona. La “Miel de Galicia” o “Mel de Galicia” es una miel con IGP y en ella se incluyen mieles de cuatro tipos distintos, con sus características bien definidas, incluyendo los caracteres organolépticos de cada tipo, el método de obtención y procesado, etc. En ocasiones es toda una Comunidad Autónoma, la

que hace un esfuerzo para controlar la calidad de una serie de productos que serán englobados bajo una misma denominación.

Existen, según nuestra legislación mieles con Marcas de Garantía, cuando existe al menos una característica de esas mieles o su procesado que sea imputable a la zona geográfica. Las Mieles de Salamanca podrían acogerse a esta denominación, pues se ha realizado el estudio obligado por ley y se ha elaborado su Reglamento, el cual contiene los siguientes puntos: I.- principios generales, II.- del producto amparado por la marca, III.- de las fases del proceso productivo, IV.- del control y seguimiento de los adjudicatarios de la marca de garantía, V.- de la financiación y VI.- del régimen sancionador aplicable por los titulares de la marca de garantía.

Hablamos de Producción Ecológica cuando no se utilizan productos dañinos, preservando el medio ambiente, consiguiendo, por tanto, mieles con todas sus propiedades naturales. Se nombra a estas mieles como ecológicas, orgánicas o biológicas y en España existen numerosas

marcas que han conseguido esta denominación. El producir mieles especiales (monoflorales o no) tiene algunas ventajas, pues trabajamos con menos colmenas, con menor cantidad de miel, quizás tendremos menos gastos de producción, posiblemente podremos vender la miel a precio superior; pero también hay ciertos riesgos como por ejemplo que sea producida por una planta cuya floración sea irregular, entre otros.

Es importante que haya una legislación que apoye nuestras actividades, por ejemplo, para poder recibir subvenciones que nos ayuden a la producción, comercialización, etc., y con la que, además, el consumidor se sentirá protegido.

Por último, señalar que no existe en España (ni en la UE), una Reglamentación Técnico-Sanitaria para el polen apícola, estando considerado como alimento para regímenes dietéticos o especiales, junto a la jalea real. Para este grupo de alimentos parecía suficiente con controlar los parámetros microbiológicos, pero en la actualidad estamos en disposición de elaborar, con la colaboración de todos los interlocutores implicados, una reglamentación específica completa.

Agro Sur 35(1): 36-37 2007

CREACIÓN DE UN “PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA INDUSTRIA DE PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO Y EXPORTACIÓN DE MIEL”.

CREATION OF A “GOOD APICULTURE PRACTICES PROGRAM FOR THE PRODUCTION, PROCESSING AND EXPORTATION OF HONEY”.

**Gonzalo Hinojosa,
Fundación para el Desarrollo Frutícola**

Palabras clave: buenas prácticas, exportación de miel, procesos.

Chile se perfila crecientemente como una potencia agroalimentaria, siendo el resultado de una adecuada combinación de potencialidades, políticas públicas e iniciativas de los sectores privados.

Los apicultores de Chile son parte de este proceso. La cara más conocida de su contribución es, sin duda, la expansión de las exportaciones

de miel natural durante los últimos años. De manera tal vez menos visible -pero no menos importante- se destaca también el rol polinizador de las abejas, por el gran efecto potenciador que genera en la actividad agrícola y su contribución directa en la preservación de la biodiversidad botánica, permitiendo mantener el patrimonio fitogenético del país. La apicultura constituye