

ETIQUETADO DE LA MIEL



HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, OPERACIONES CONEXAS Y FASES POSTERIORES DE LA CADENA ALIMENTARIA

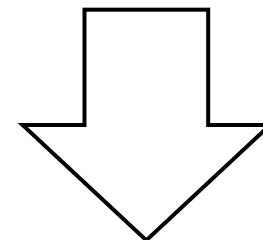
Actividades que se enmarcan en la producción primaria y operaciones conexas y actividades que forman parte de otros eslabones de la cadena alimentaria



g. Miel

Las siguientes actividades se consideran producción primaria (u operaciones conexas):

- La apicultura propiamente dicha (incluso en caso de que las colmenas se encuentren lejos de las instalaciones del apicultor), la recogida de la miel y otros alimentos procedentes de la apicultura su centrifugación y el envasado o embalaje en las instalaciones del apicultor.



**COMPETENCIA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN:
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN**

HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, OPERACIONES CONEXAS Y FASES POSTERIORES DE LA CADENA ALIMENTARIA

Rev. 0

HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA, OPERACIONES CONEXAS Y FASES POSTERIORES DE LA CADENA ALIMENTARIA

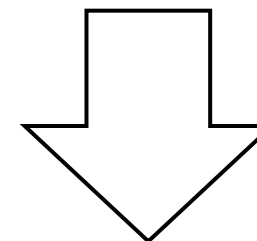
Actividades que se enmarcan en la producción primaria y operaciones conexas y actividades que forman parte de otros eslabones de la cadena alimentaria



g. Miel

Las siguientes actividades no se consideran producción primaria:

- Las efectuadas fuera de las instalaciones del apicultor (por ejemplo la centrifugación o el envasado o embalaje de la miel), incluidas las realizadas en nombre de los apicultores por establecimientos colectivos (como por ejemplo cooperativas).



**COMPETENCIA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN:
DEPARTAMENTO DE SANIDAD**

NORMATIVA DE APLICACIÓN

REGLAMENTO (UE) 1169/2011 *sobre la información alimentaria facilitada al consumidor*

Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio

Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor

REGLAMENTO (UE) 1169/2011

ARTÍCULO 9. Listado de menciones obligatorias (a-l)

“El etiquetado ha de ser CLARO Y NO DEBE INDUCIR ERROR AL CONSUMIDOR”

a) la denominación del alimento;

e) la cantidad neta del alimento;

f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;

REGLAMENTO (UE) 1169/2011

ARTÍCULO 9. Listado de menciones obligatorias (a-l)

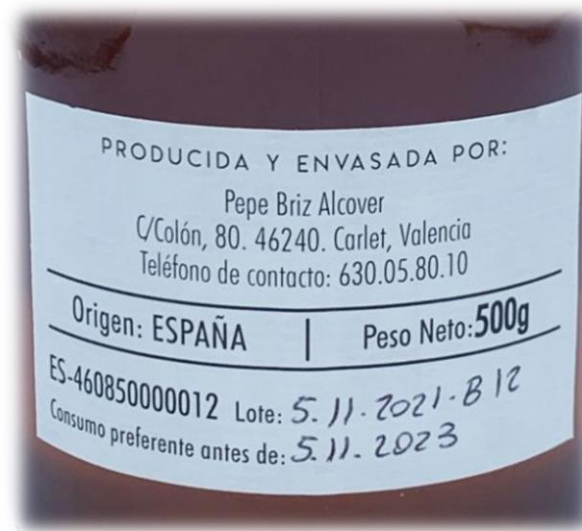
- g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;
- h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria a que se refiere el artículo 8, apartado 1;
- i) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto en el artículo 26;
- j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;
- k) respecto a las bebidas que tengan más de un 1,2 % en volumen de alcohol, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido;

Real Decreto 1808/1991

ARTÍCULO 3

El **lote** será determinado, en cada caso, por un productor, el fabricante o el envasador del producto alimenticio en cuestión, o por el primer vendedor establecido en el interior de la CEE

La indicación del lote se determinará y pondrá bajo la responsabilidad de dichos operadores. Irá precedida de la letra «L», salvo en los casos en que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado



REGLAMENTO (UE) 1169/2011

ARTÍCULO 9. Listado de menciones **NO** obligatorias

<p>Artículo 19</p> <p>Omisión de la lista de ingredientes</p>	<p>ANEXO V</p> <p>ALIMENTOS EXENTOS DEL REQUISITO DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL OBLIGATORIA</p>
<p>1. No se exigirá que los alimentos siguientes vayan provistos de una lista de ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none">a) las frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar;b) las aguas carbónicas, en cuya denominación aparezca esta última característica;c) los vinagres de fermentación, si proceden exclusivamente de un solo producto básico y siempre que no se les haya añadido ningún otro ingrediente;d) el queso, la mantequilla, la leche y la nata fermentadas, a los que no se ha añadido ningún ingrediente aparte de los productos lácteos, enzimas alimentarias y cultivos de microorganismos necesarios para la fabricación o, en el caso de los quesos que no son frescos o fundidos, la sal necesaria para su fabricación;e) los alimentos que consten de un único ingrediente, en los que:<ul style="list-style-type: none">i) la denominación del alimento sea idéntica a la del ingrediente, oii) la denominación del alimento permita determinar la naturaleza del ingrediente sin riesgo de confusión. <p>2. Con el fin de tener en cuenta la importancia para el consumidor de la lista de ingredientes para tipos o categorías específicos de alimentos, la Comisión podrá completar el apartado 1 del presente artículo, en casos excepcionales, mediante actos delegados, según el artículo 51, siempre que las omisiones no hagan que el consumidor final y las colectividades estén indebidamente informados.</p>	<ul style="list-style-type: none">1. Productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.2. Productos transformados cuya única transformación ha consistido en ser curados y que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes.3. Agua destinada al consumo humano, incluida aquella cuyos únicos ingredientes añadidos son el anhídrido carbónico o los aromas.4. Una hierba, una especia o mezclas de ellas.5. Sal y sucedáneos de la sal.6. Edulcorantes de mesa.7. Productos contemplados por la Directiva 1999/4/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a los extractos de café y los extractos de achicoria (?), granos de café enteros o molidos y granos de café descafeinado enteros o molidos.8. Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té; té instantáneo o soluble, o extracto de té descafeinado, que no contengan más ingredientes añadidos que aromas que no modifiquen el valor nutricional del té.9. Vinagres fermentados y sus sucedáneos, incluidos aquellos cuyos únicos ingredientes añadidos son aromas.10. Aromas.11. Aditivos alimentarios.12. Coadyuvantes tecnológicos.13. Enzimas alimentarias.14. Gelatina.15. Compuestos para espesar mermelada.16. Levadura.17. Gomas de mascar.18. Alimentos en envases o recipientes cuya superficie mayor es inferior a 25 cm².19. Alimentos, incluidos los elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente al consumidor final. <p style="text-align: center;">9.b</p>

REGLAMENTO (UE) 1169/2011

ARTÍCULO 9. Listado de menciones **NO** obligatorias

→ **9c.ALÉRGENOS** (todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada)

- La miel **NO** tiene ningún de las 14 sustancias de declaración obligatoria (**No hay falta poner lista de alérgenos**)

ANEXO II

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (?);
 - maltodextrinas a base de trigo (?);
 - jarabes de glucosa a base de cebada;
 - cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
- Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- Soja y productos a base de soja, salvo:
 - aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (?);
 - tocóferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
 - fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 - lactitol.
- Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alhóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.

REGLAMENTO (UE) 1169/2011

ARTÍCULO 9. Listado de menciones **NO** obligatorias

9I. Información nutricional

PARTE B — INGESTAS DE REFERENCIA DEL VALOR ENERGÉTICO Y LOS NUTRIENTES SELECCIONADOS DISTINTOS DE LAS VITAMINAS Y LOS MINERALES (ADULTOS)

Valor energético o nutriente	Ingesta de referencia
Valor energético	8 400 kJ/2 000 kcal
Grasa total	70 g
Ácidos grasos saturados	20 g
Hidratos de carbono	260 g
Azúcares	90 g

REGLAMENTO (UE) 1169/2011

Artículo 13

Presentación de las menciones obligatorias

1. Sin perjuicio de las medidas nacionales adoptadas con arreglo al artículo 44, apartado 2, la información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

2. Sin perjuicio de las disposiciones específicas de la Unión aplicables a alimentos concretos, cuando figuren en el envase o en la etiqueta sujeta al mismo, las menciones obligatorias enumeradas en el artículo 9, apartado 1, se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en el que la altura de la x, según se define en el anexo IV, sea igual o superior a 1,2 mm.

3. En el caso de los envases o recipientes cuya superficie máxima sea inferior a 80 cm², el tamaño de letra a que se refiere el apartado 2 será igual o superior a 0,9 mm (altura de la x).

4. Para alcanzar los objetivos del presente Reglamento, la Comisión establecerá, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el artículo 51, normas de legibilidad.

A los efectos señalados en el párrafo primero, la Comisión podrá ampliar, mediante actos delegados, conforme a lo dispuesto en el artículo 51, los requisitos del apartado 5 del presente artículo a las menciones obligatorias adicionales para tipos o categorías específicos de alimentos.

5. Las menciones enumeradas en el artículo 9, apartado 1, letras a), e) y k), figurarán en el mismo campo visual.

6. El apartado 5 del presente artículo no se aplicará en el caso de los alimentos especificados en el artículo 16, apartados 1 y 2.

Real Decreto 1049/2003

ARTÍCULO 3. Variedades de miel según su origen

3.2.1 Según su origen:

- a) Miel de flores o miel de néctar: es la miel que procede del néctar de las plantas.
- b) Miel de mielada: es la miel que procede en su mayor parte de excreciones de insectos chupadores de plantas (hemípteros) presentes en las partes vivas de las plantas o de secreciones de las partes vivas de las plantas.



Real Decreto 1049/2003

ARTÍCULO 3. Variedades de miel según su elaboración o presentación

3.2.2 Según su elaboración o su presentación:

a) Miel en panal: es la miel depositada por las abejas en los alvéolos operculados de panales recientemente contruidos por ellas, o en finas hojas de cera en forma de panal realizadas únicamente con cera de abeja, sin larvas y vendida en panales, enteros o no.

b) Miel con trozos de panal o panal cortado en miel: es la miel que contiene uno o más trozos de miel en panal.

c) Miel escurrida: es la miel que se obtiene mediante el escurrido de los panales desoperculados, sin larvas.

d) Miel centrifugada: es la miel que se obtiene mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

e) Miel prensada: es la miel obtenida mediante la compresión de los panales, sin larvas, con o sin aplicación de calor moderado, de hasta un máximo de 45 °C.

f) Miel filtrada: es la miel que se obtiene eliminando materia orgánica o inorgánica ajena a la miel de manera tal que se genere una importante eliminación de polen.

3.3 Miel para uso industrial: Es la miel apropiada para usos industriales o para su utilización como ingrediente de otros productos alimenticios que se elaboran ulteriormente, que puede:

a) presentar un sabor o un olor extraños, o

b) haber comenzado a fermentar o haber fermentado, o

c) haberse sobrecalentado.

Real Decreto 1049/2003

ARTÍCULO 5. Etiquetado, será aplicable a los productos recién definidos, con arreglo a las siguientes condiciones:

→ El término **MIEL** se aplica solamente a:

3.1 La miel es la sustancia natural dulce producida por la abeja *Apis mellifera* a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure.

→ Las variedades de MIEL (apartado 3.2) o la miel para uso industrial (apartado 3.3) se reservan a dichos productos. Estas denominaciones, pueden sustituirse por la mera denominación “**MIEL**”, salvo en miel filtrada, en panal, con trozos de panal o panal cortado en miel, y la miel para uso industrial

Real Decreto 1049/2003

ARTÍCULO 5. Etiquetado, será aplicable a los productos recién definidos, con arreglo a las siguientes condiciones:

a) En el caso de la miel para uso industrial, la expresión «únicamente para cocinar» aparecerá en la etiqueta en la proximidad inmediata de la denominación.

b) Dichas denominaciones, salvo en los casos de la miel filtrada y de la miel para uso industrial, podrán verse completadas con indicaciones que hagan referencia:

1.º Al origen floral o vegetal, si el producto procede totalmente o en su mayor parte del origen indicado y si posee las características organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas de dicho origen.

2.º Al origen regional, territorial o topográfico, si el producto procede enteramente del origen indicado.

3.º A criterios de calidad específicos.

5.1.3 Cuando la miel para uso industrial se haya utilizado como ingrediente en un alimento compuesto, el término «miel» podrá emplearse en la denominación de dicho alimento compuesto en lugar del término «miel para uso industrial». No obstante, en la lista de ingredientes deberá utilizarse el término completo a que se refiere el apartado 3.3, relativo a miel de uso industrial.

Real Decreto 1049/2003

ARTÍCULO 5. Etiquetado, será aplicable a los productos recién definidos, con arreglo a las siguientes condiciones:

5.1.4 Deberán mencionarse en la etiqueta el país o los países de origen en que la miel haya sido recolectada.

No obstante, en el caso de mezclas, si las mieles son originarias de más de un Estado miembro o tercer país, dicha mención podrá sustituirse por una de las siguientes, según proceda:

- 1.º «mezcla de mieles originarias de la CE»,
- 2.º «mezcla de mieles no originarias de la CE»,
- 3.º «mezcla de mieles originarias y no originarias de la CE».

5.1.5 A efectos de lo dispuesto en la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, en particular, en sus artículos 15 y 17, las menciones que deberán indicarse con arreglo a lo dispuesto en el apartado 5.1.4 precedente se considerarán indicaciones obligatorias del etiquetado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5 de dicha norma.

5.2 En el caso de la miel filtrada y de la miel para uso industrial, los contenedores para granel, los embalajes y la documentación comercial deberán indicar claramente la denominación completa, tal como se indica, respectivamente, en los apartados 3.2.2.f), relativo a miel filtrada, así como en el apartado 3.3, relativo a miel para uso industrial.

ES Miel de flores. Mezcla de mieles procedentes y no procedentes de la UE. **Ingredientes:** miel de flores. **Precauciones de empleo:** la miel no es recomendable para niños menores de 1 año. Conservar en lugar fresco y seco. **Valores energéticos y nutricionales medios por 100 g:** Valor energético: 1380 kJ/325 kcal - Grasas: 0,0 g (de las cuales saturadas: 0,0 g) - Hidratos de carbono: 80,8 g (de los cuales azúcares: 70,0 g) - Proteínas: 0,4 g - Sal: 0,50 g. Consumir preferentemente antes del: /Lote: ver tapón.

Ejemplo de una etiqueta de un bote de miel para consumo humano



El plazo finaliza el 11 de junio

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación inicia el procedimiento de consulta pública para modificar la norma de calidad de la miel

- La futura norma obliga a indicar en la etiqueta el porcentaje que representa cada uno de los países de origen de la miel en caso de las mezclas
- España ha sido pionera en la Unión Europea en la clarificación del etiquetado de origen de la miel

22 de mayo de 2024. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha abierto, hasta el 11 de junio, el procedimiento de consulta pública del proyecto de real decreto que modifica la norma de calidad de la miel.

La tramitación de este real decreto está motivada por la modificación de la directiva europea sobre la miel que impulsó España durante su Presidencia de turno del Consejo de la Unión Europea, en el segundo semestre de 2023, para incorporar mejoras en cuanto al etiquetado de origen.

La futura norma establece la obligación de indicar en la etiqueta el porcentaje que representa cada uno de los países de origen de la miel en el caso de las mezclas. Con la incorporación de esta modificación a la legislación nacional, se pretende proteger y aumentar la competitividad de las mieles de origen español y reforzar el mercado nacional, al dotarlo de mayor transparencia e información, y posicionar los productos frente a las mieles importadas.

Nota de prensa



**!MUCHAS GRACIAS POR
VUESTRA ATENCIÓN!**

seccionhateruel@aragon.es

hfuentes@aragon.es