



NORMA TECNICA DE MIEL DE ABEJA

NTON
03 029 - 00

Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, Ministerio de Fomento, Industria y Comercio
Teléfono: 2774671, Norma Técnica Nicaragüense (NTN)

NORMA TECNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

La **Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense 03 029-00 Norma Técnica de Miel de Abeja** ha sido preparada por el Grupo de Trabajo de Miel y en su elaboración participaron las siguientes personas:

Gerardo Gutiérrez	Comisión Nacional de Promoción de Exportaciones (CNPE/MIFIC)
Silvio Flores	NATIVA
Noel Salazar	FOCANICSA
Fiorami Avenoli	COSPE
Enrique Sánchez	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAG-FOR)
Ana Cristina Miranda	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAG-FOR)
Bernabela Orozco	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAG- FOR)
Clara Ivaniz Soto	Ministerio de Salud MINSA
Noemi Solano Lacayo	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)
Silvio René López	Productor
Karlyn Stubbert	Asociación Nicaragüense de Productores y Exportadores de Productos no Tradicionales (APPEN).

Esta norma fue aprobada por el Grupo de Trabajo en su última sesión de trabajo el día 3 de febrero de 2000.

1. OBJETO

Esta norma tiene por objetos establecer los requisitos que debe cumplir la miel de abeja.

1. AMBITO DE APLICACION

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.

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. DEFINICIONES

2.1 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.

3. DENOMINACIONES

3.1 Descripción. La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente glucosa y fructuosa. 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.

3.2 Según su origen

3.2.1 La Miel de flores o néctar. Es la miel que procede principalmente de los néctares de las flores.

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

3.3 Según el método de elaboración

3.3.1 La miel centrifugada es la miel obtenida mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

3.3.2 La miel prensada es la miel obtenida mediante la compresión de los panales, sin larvas, con o sin aplicación de calor moderado.

3.3.3 La miel escurrida es la miel obtenida mediante el drenaje de los panales desoperculados sin larvas.

3.4 Según su presentación

La miel que satisface todos los criterios de composición y calidad establecidos en la sección 4 de esta norma, puede ser presentada de las siguientes formas:

3.4.1 Miel. La miel en estado líquido o cristalizado o una mezcla de ambas.

3.4.2 Miel en panal, la miel almacenada por las abejas en panales recién contruidos, sin larvas, y vendida en panales enteros cerrados o secciones de tales panales.

3.4.3 Miel en trozos, la miel que contiene uno o más trozos de panales de miel.

3.4.4 Miel cristalizada o granulada, la miel que ha experimentado un proceso natural de solidificación como consecuencia de la cristalización de la glucosa.

3.4.5 Miel cremosa (o montada) es la miel que tiene una estructura cristalina fina y que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que le haga fácil de untar.

4. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

4.1 La miel no deberá tener ningún sabor, aroma o contaminación inaceptable que haya sido absorbido de una materia extraña durante su elaboración y almacenamiento. La miel no deberá haber comenzado a fermentar o producir efervescencia.

No deberá calentarse la miel a medida tal que se menoscabe su composición y calidad esenciales.

Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido:	
Mieles no indicadas a continuación	65% como mínimo
Miel de mielada	60% como mínimo
“Blackboy” (Xanthorrhoea preissii)	53% como mínimo

Contenido de humedad:	
Mieles no indicada a continuación	21% como máximo
Miel de brezo (Calluna)	23% como máximo
Miel de trébol (Trifolium)	23% como máximo

Contenido aparente de sacarosa:	
Mieles no indicada a continuación	5% como máximo
Miel de mielada, mezclas de miel de mielada y miel de flores, Robinia, espliego, Citrus, Alfalfa, meliloto, “Red Gum” (Eucalyptus camaldulensis), Acacia, “Leatherwood” (Eucryphia Lucinda), “Menzies Banksia” (Banksia menziesii)	10% como máximo
“Red Bell” (Calothamnus sanguineus), “White stringy bark” (Eucalyptus scabra), “Grand Banksia” (Banksia grandis), “Blackboy” (Xanthorrhoea preisii)	15 como máximo

Contenido de sólidos insolubles en agua:	
Mieles distintas de la miel prensada	0,1% como máximo
Miel prensada	0,5% como máximo

Contenido de sustancias minerales (cenizas):	
Mieles indicadas a continuación	0,6% como máximo
Miel de mielada o una mezcla de miel de mielada y miel de flores	1,0% como máximo
Acidez	40 mileequivalentes de ácido por 1000 gr como máx.
Actividad de la diastasa:	3 como mínimo
Contenido de hidroximetilfurfural	40 mg/kg como máximo

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno

6. HIGIENE

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 1-11969, Rev.2 (1985), Volumen 1 del Codex Alimentarius)

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 de sustancias inorgánicas y orgánicas extrañas a su composición, tales como insectos, larvas o granos de arena.

La miel no deberá contener sustancias tóxicas que deriven de microorganismos o plantas en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.

7. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma NTON 03 021 – 99 Norma de Etiquetado de alimentos Preenvasados para consumo humano se aplicarán las siguientes disposiciones específicas.

7.1 Nombre del alimento.

Los productos que satisfagan las disposiciones de la norma deberán ser designados con el término “**miel**”.

Ninguna miel podrá designarse con una de las denominaciones que figuran en el numeral 3, a menos que se ajuste a la descripción correspondiente que figura en dicho párrafo, se indicarán las formas de presentación descritas en el inciso 3.4 acápite 3.4.2), 3.4.3) 3.4.4) y 3.4.5).

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.

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, físicoquímicas y microscópicas que corresponden a dicho origen.

La miel que satisfaga las disposiciones en el numeral 4, llevará muy cerca de la palabra “miel” el nombre común o el nombre botánico de la fuente o las fuentes florales.

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.

7.2.2 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.

6.2.3 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.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

8.1 Análisis.

DISPOSICION	PRINCIPIO
Azúcares reductores	Titulometría
Contenido de Minerales (Cenizas)	Ignición a 600 °C
Humedad	Refractometría
Sacarosa manifiesta	Inversión Walker
Sólidos insolubles en Agua	Gravimetría

9. REFERENCIAS

- a) Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 021 – 99 Norma de Etiquetado de Alimentos Preenvasados para Consumo Humano.
- b) Norma CODEX STAN 12-1981, Norma del Codex para la Miel

10. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación y certificación de esta Norma estará a cargo del Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la Dirección de Salud Animal y del Ministerio de Salud a través de la Dirección de Control de Alimento.

11. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia con carácter Obligatorio de forma inmediata a partir de su publicación en la Gaceta Diario Oficial

12. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforma a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento; las Disposiciones Sanitarias; Decreto No. 391 y No. 432 y en la Ley de Normalización Técnica y Calidad

ULTIMA LINEA