

Nº 13991-MEC

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA
Y EL MINISTRO DE ECONOMIA Y COMERCIO,

En el uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18) de la Constitución Política y de acuerdo con lo dispuesto en la ley Nº 5292 de 9 de agosto de 1973,

DECRETAN:

Artículo 1º—Aprobar la siguiente

Norma oficial para miel de abejas

1.—Objeto:

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos que debe cumplir la miel de abejas.

2.—Definición y generalidades:

2.1 Miel de abejas:

Se entiende por miel de abejas exclusivamente la sustancia dulce producida por las abejas obreras (principalmente *apis mellifera*) a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas, que ellas recolectan, combinan con sustancias especiales transformándolas, almacenan y dejan madurar en los panales.

2.2 Descripción:

La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente glucosa y fructosa; además contiene: proteínas, aminoácidos, enzimas, ácidos orgánicos, sustancias minerales, polen; puede contener: sacarosa, maltosa, melicitosa y otros oligosacáridos (incluidas las dextrinas), vestigios de hongos, algas, levaduras y otras partículas sólidas resultantes del proceso de obtención de la miel. El color de la miel varía desde casi incolora a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente. El sabor y el aroma varían, pero generalmente tiene los de la planta de donde procede.

La miel puede ser extraída por centrifugación o prensada de los panales desoperculados y sin larvas o, puede ser obtenida en panales enteros no desoperculados o en secciones de panal sin larvas.

2.3 Designación:

El producto se denominará "miel de abejas".

2.4 Clasificación:

La miel de abejas se clasificará en un solo grado de calidad.

3.—Características:**3.1 Características generales:**

La miel de abejas no podrá contener sustancias extrañas ni ser sometida a procesos físicos o químicos que alteren su composición normal. Podrá presentarse total o parcialmente cristalizada. Será prohibida la adición de colorantes, aromatizantes, espesantes, preservativos y de edulcorantes naturales o sintéticos. La miel deberá estar exenta de fermentación, de materias inorgánicas u orgánicas extrañas y de microorganismos patógenos.

No deberá contener polen, cera o materias extrañas, en proporción mayor al 1% calculado en base seca.

Se permitirá el expendio de miel en trozos de panal operculado y sin larvas.

3.2 Características organolépticas:

La miel de abejas deberá presentarse como un líquido denso, viscoso y translúcido o bien, cristalizado. No deberá tener ningún sabor, aroma o color desagradables, absorbidos de materias extrañas durante su elaboración, envasado o almacenamiento.

3.3 Características físicas y químicas:

La miel deberá cumplir con los requisitos especificados en la tabla I:

TABLA I
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

	Mínimo	Máximo
Densidad relativa a 20°C/20°C	1,40	
Humedad en porcentaje en masa		21
Sacarosa, en porcentaje en masa		10
Azúcares reductores, en porcentaje en masa	65	
Acidez total, en centímetros cúbicos de solución 1,0 N de hidróxido de sodio por cada 100 g		4
Cenizas, en porcentaje en masa		0,6
Dextrina, en porcentaje en masa		5
Hidroximetilfurfural (HMF) en mg/kg ...		40
Número de diastasa	8,0	
Contenido de sólidos insolubles en agua, en porcentaje en masa		1,0

3.4 Características microbiológicas:

La miel de abejas deberá estar exenta de microorganismos patógenos y de microorganismos causante de la descomposición del producto.

3.5 Otras características:

La miel deberá cumplir con todos los requisitos higiénico-sanitarios que establecen las Normas Sanitarias de Alimentos de la Organización Panamericana de la Salud y el Codex Alimentarius.

4.—Inspección y muestreo:**4.1 Toma de muestras:**

La toma de muestras se efectuará de acuerdo con las Normas COPANT 7.3-081, ICAITI 34098 o de acuerdo con las normas técnicas generales para muestreo.

4.2 Inspección y control:

La inspección y el control de la calidad serán practicadas por la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida o laboratorios competentes que a juicio de dicha Oficina, cuenten con el personal técnico capacitado en este campo. La determinación de las características indicadas en el inciso 3) de esta Norma, se realizará de acuerdo con las Normas ICAITI correspondientes.

5.—Envase y rotulado:**5.1 Envase:**

La miel deberá ser envasada en recipientes hechos de material inocuo a la salud humana. Las características organolépticas y la composición del producto no deberán ser alteradas por el material del recipiente.

Cuando se utilicen envases usados, éstos deberán ser lavados higiénicamente y estar totalmente limpios por dentro y por fuera debiendo removerse completamente cualquier etiqueta anterior. Las tapas serán adecuadas y nuevas.

5.2 Rotulado:

Toda la miel comercializada en el mercado interno deberá estar debidamente rotulada. La rotulación deberá ajustarse a lo estipulado en la Norma de Etiquetas para Productos Alimenticios.

6.—Almacenamiento y transporte:

El almacenamiento y transporte cumplirán con las normas higiénico-sanitarias vigentes en la República de Costa Rica.

Artículo 2º—Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales por adulteración o fraude, según sea el caso, quienes envasen, expendan o importen miel de abejas que no esté de acuerdo con los requisitos de esta Norma, pudiendo ser: decomisado, destruido o desnaturalizado el producto por las autoridades competentes.

Artículo 3º—Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los veintiocho días del mes de octubre de mil novecientos ochenta y dos.

LUIS ALBERTO MONGE

El Ministro de Economía y Comercio,
MARCO ANTONIO LOPEZ AGÜERO.