

RESOLUCIÓN 1057 DE 2010

(marzo 23)

Diario Oficial No. 47.662 de 25 de marzo de 2010

Ministerio de la Protección Social

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano.

El Ministro de la Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en las Leyes 09 de 1979, 170 de 1994 y el artículo 2° del Decreto-ley 205 de 2003, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 78 de la Constitución Política, dispone: “(...) Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)”.

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprueba el “Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio”, el cual contiene, entre otros, el “Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio” y el “Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias”, que reconoce la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los Reglamentos Técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional, la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o la salud animal o vegetal o del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Que de acuerdo con lo señalado en los artículos 9°, 11, 23 y 24 del Decreto 3466 de 1982 los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables por las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en la norma o reglamento.

Que con base en lo establecido en el Decreto 2522 de 2000, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Resolución 03742 de 2001 señalando los criterios y condiciones que deben cumplir para la expedición de reglamentos técnicos, de conformidad con lo previsto en el artículo 7° del Decreto 2269 de 1993, en virtud del cual los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico deben cumplir con estos, independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen.

Que las directrices para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario se encuentran contenidas en la Decisión 562 de la Comunidad Andina y el procedimiento administrativo para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, medidas sanitarias y fitosanitarias en el ámbito agroalimentario, en el Decreto 4003 de 2004, todo lo cual fue tenido en cuenta en la elaboración de la presente resolución.

Que es responsabilidad de la autoridad sanitaria, en ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control, verificar que los alimentos de origen animal para consumo humano dentro de los cuales se encuentran la miel de abejas de que trata el reglamento técnico que se establece a través de la presente resolución, cumplan con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos para que no representen riesgos para la salud de la comunidad.

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que garantice el cumplimiento de los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano, como una medida necesaria para garantizar la calidad e inocuidad de este producto alimenticio, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución fue notificado a la Organización Mundial del Comercio, OMC, mediante los documentos identificados con las siglas G/SPS/N/COL/171 y G/TBT/N/COL/133 y del 13 y 16 de junio de 2009, respectivamente.

En mérito de lo expuesto, este Despacho

RESUELVE:

TÍTULO I.

DISPOSICIONES GENERALES.

Artículo 1°. *Objeto*. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir al error, confusión o engaño a los consumidores.

Artículo 2°. *Campo de aplicación*. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece a través de la presente resolución se aplican a:

- a) La miel elaborada por las abejas de la especie *Apis mellifera* y todas sus formas de presentación para el consumo humano.
- b) Todos los establecimientos donde se coseche, extraiga, envase, transporte, comercialice y expendan miel de abejas destinada para consumo humano en el territorio nacional.
- c) Las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de la miel de abejas para consumo humano.

Artículo 3°. *Definiciones*. Para efectos de la aplicación del presente reglamento técnico, se adoptan las siguientes definiciones:

Apiario o colmenar: Lugar donde el apicultor establece y maneja las colonias de abejas *Apis melliferas* que ha ubicado en sus respectivas colmenas.

Apicultor: Persona que se dedica a la apicultura.

Apicultura: Arte de criar abejas para aprovechar sus productos.

Colmena: Vivienda de una colonia de abejas.

Colonia: Familia de abejas constituida por individuos maduros e inmaduros, organizados en castas, que habitan un espacio físico que puede ser una cavidad o una colmena constituida por el hombre para fines productivos.

Embalaje: Materiales, procedimientos y métodos que sirven para acondicionar, presentar, almacenar, manipular, conservar, transportar o comercializar un alimento a fin de protegerlo, identificarlo y facilitar su conservación.

Envase primario: Artículo que está en contacto directamente con el alimento destinado a contenerlos desde su fabricación hasta su entrega al consumidor con la finalidad de protegerlos de agentes externos de alteración y contaminación, así como de adulteración.

Envase secundario: Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento en envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

Envase terciario: Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

Levógira: Sustancia o disolución que hace girar a la izquierda el plano de luz polarizada cuando se mira la fuente.

Miel de abejas: Sustancia natural azucarada producida por abejas obreras de diferentes especies, a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o excreciones de insectos chupadores sobre partes vivas, recolectadas por las abejas, transformada por combinación con sustancias específicas propias de las abejas depositada, deshidratada, almacenada y colocada dentro de las celdillas del panal para su madurez.

Miel de abejas monofloral: Producto que procede totalmente o en su mayor parte de una sola especie de planta y posee las características organolépticas, fisicoquímicas, microscópicas propias de las mieles de dicha planta.

Miel de abejas multifloral: Producto que procede del néctar de varias especies vegetales.

Miel de abejas nativas: Miel de abejas producida por especies de abejas originarias del territorio colombiano, no introducidas, no naturalizadas cuyas características sensoriales y fisicoquímicas son propias de las mieles de cada especie.

Miel centrifugada: Miel de abejas obtenida mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

Miel de flores o néctar: Miel que procede del néctar de las plantas, producido por nectarios florales y/o extraflorales.

Miel de mielada o mielato: Miel que procede principalmente de excreciones de insectos succionadores de plantas (Hemíptera) presentes en las partes vivas de las plantas o de secreciones de partes vivas de las plantas.

Miel obtenida por succión: Miel de abejas obtenida de los potes de cerumen de las especies de abejas nativas de la tribu *Meliponini*.

Miel prensada: Miel de abejas obtenida mediante la compresión de los panales, sin larvas, con o sin aplicación de calor moderado.

Opérculo: Sello de cera construido por las abejas para cerrar las celdas hexagonales del panal que contiene la miel.

Panal: Estructura de celdas hexagonales de cera que comparten paredes en común construidas por abejas *mellíferas*.

TÍTULO II.

CONTENIDO TÉCNICO.

CAPÍTULO I.

Condiciones generales y clasificación de la miel de abejas.

Artículo 4°. *Condiciones generales.* Las mieles de abejas deben cumplir con las siguientes condiciones generales:

a) La miel de abejas se compone esencialmente de diferentes azúcares, con predominancia de fructosa y glucosa que debe ser levógira, así como de otras sustancias por ejemplo ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas o provenientes del proceso natural de la producción de la miel.

b) El color de la miel de abejas depende de su origen botánico por lo que presenta una gran variedad de colores que van desde la miel casi incolora hasta la miel rojo ámbar o desde la miel parda clara, verdosa hasta la miel negra.

c) La miel de abejas puede ser de consistencia fluida, viscosa o cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero se derivan del origen de la planta.

d) La miel de abejas se debe almacenar a una temperatura máxima de 20°C.

Artículo 5°. *Clasificación.* La miel de abejas puede ser presentada de las siguientes formas:

a) **Miel de abejas:** Miel en estado líquido.

b) **Miel de abejas en panal:** Miel almacenada por las abejas en panales, sin larvas y vendida en panales enteros, operculados o secciones de tales panales sin cortes.

c) **Miel de abejas en pote:** Miel almacenada por abejas nativas en sus propios potes de cerumen.

d) **Miel de abejas en trozos:** Miel que contiene uno o más trozos de panales de miel.

e) **Miel de abejas cristalizada (en granos finos o en granos gruesos):** Miel que ha experimentado un proceso natural de solidificación como consecuencia de la cristalización de los azúcares que la constituyen. La cristalización de la miel puede ser inducida mediante la inoculación (introducción, incorporación) de cristales de otra miel.

f) **Miel de abejas cremosa:** Miel que tiene una estructura cristalina fina y que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que la haga fácil de untar.

CAPÍTULO II.

Requisitos fisicoquímicos y microbiológicos.

Artículo 6°. *Requisitos fisicoquímicos de la miel de abejas.* La miel de abejas debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos de la miel de abejas

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

Artículo 7°. *Requisitos microbiológicos de la miel de abejas.* La miel de abejas debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Tabla 2 Requisitos microbiológicos de la miel de abejas

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

CAPÍTULO III.

Prohibiciones.

Artículo 8°. *Prohibiciones.* La cosecha, extracción, envase, transporte, comercialización y expendio de miel de abejas para el consumo humano debe tener en cuenta las siguientes prohibiciones:

- a) La miel de abejas para consumo humano no deberá presentar ningún sabor, aroma o elemento contaminante que cambie las características del producto durante su obtención, beneficio, almacenamiento o comercialización, ni presentar indicios de fermentación o efervescencia.
- b) Llevar a cabo procesos de calentamiento en medida tal que se menoscabe la composición esencial y/o se desmejore la calidad del producto, durante su obtención, beneficio, almacenamiento o comercialización.
- c) Adicionar ingredientes, aditivos para alimentos, u otras adiciones diferentes a miel de abejas.
- d) Utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel de abejas.
- e) Mezclar miel de abejas producida por diferentes especies de abejas.

f) No se debe retirar de la miel el polen, ni tampoco alguno de sus componentes específicos.

g) La comercialización de productos que incluyan total o parcialmente imitaciones del producto, bajo la denominación de miel de abejas.

CAPÍTULO IV.

Condiciones sanitarias para la obtención de miel de abejas.

Artículo 9°. *Condiciones generales para la obtención de miel de abejas.* El apiario debe cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

a) Estar alejado de cualquier foco de contaminación.

b) Los utensilios que son utilizados durante los procesos de obtención, beneficio, almacenamiento y envase de la miel en la producción primaria deben ser de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección.

c) El apicultor llevará registros de la explotación apícola en los cuales se debe condensar como mínimo, la siguiente información: ubicación geográfica del apiario, fecha de la extracción, cantidad de miel producida por apiario, en caso de mezclar miel de diferentes apiarios, número de los mismos y del lote de producción, fechas y nombre de empresas encargadas del transporte.

d) La utilización de medicamentos o drogas para el control de enfermedades y parásitos estará supeditada a aquellos aprobados por la autoridad competente y deberán garantizar la inocuidad de los productos de la colmena.

e) El proceso de extracción en las plantas móviles o fijas, garantizará la inocuidad y calidad de la miel de abejas obtenida.

Artículo 10. *Condiciones sanitarias de los establecimientos.* Los establecimientos destinados al procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de miel de abejas para consumo humano deben cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

- a) La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como el ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- b) Las instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección, sus áreas estarán separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas para otro fin.
- c) Contar con delimitación física entre las áreas de recepción de materia prima, envase, almacenamiento y comercialización.
- d) Los pisos, muros y techos de las áreas de recepción, procesamiento, envase y almacenamiento deben ser lavables, de fácil limpieza y desinfección.
- e) Las áreas deben tener iluminación y ventilación adecuada.
- f) Contar con servicios sanitarios y vestieres en cantidad suficiente, los cuales deben estar en adecuadas condiciones sanitarias, dotados de los elementos necesarios e independientes para hombres y mujeres.
- g) Contar con suministro de agua potable, así como disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.
- h) Disponer de recipientes apropiados para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, los cuales deben ser removidos frecuentemente y disponer de manera que se elimine la generación de malos olores, o se conviertan en lugar para el refugio de animales y plagas.
- i) Los equipos y utensilios utilizados deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso y deberán ser mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y se facilite las operaciones de limpieza y desinfección de sus superficies.
- j) Los manipuladores involucrados en el proceso deben cumplir con las disposiciones estipuladas en el Capítulo III Título II del Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.
- k) La miel de abejas debe estar exenta de materias objetables orgánicas e inorgánicas extrañas a su composición.

1) El establecimiento garantizará el cumplimiento de las condiciones de saneamiento básico establecidas en el Capítulo VI Título II del Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

CAPÍTULO V.

Envase y rotulado.

Artículo 11. *Envase.* La miel de abejas debe ser envasada en recipientes nuevos de materiales inocuos que no alteren las características organolépticas ni de composición.

Los envases y/o empaques utilizados para el envasado de la miel de abejas para consumo humano deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.

Artículo 12. *Rotulado.* Los rótulos o etiquetas de la miel de abejas envasada deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

También, se deben cumplir las siguientes disposiciones específicas:

a) El término “miel de abejas” sólo podrá aplicarse a los productos que satisfagan las disposiciones contenidas en la presente resolución e ir acompañado del nombre científico de la especie de abeja de la cual es originario el producto.

b) La miel de abejas podrá designarse con el nombre de la región geográfica o topográfica, si se demuestra que ha sido producida exclusivamente en el área a que se refiere la denominación y tiene las propiedades organolépticas, fisicoquímicas, microbiológicas y melisopalinológicas que corresponden a ese origen.

c) La miel de abejas se puede denominar según la flor o planta fuente, si proviene total o principalmente de esa fuente particular y tiene las propiedades organolépticas, fisicoquímicas y melisopalinológicas que corresponden a ese origen.

d) Incluir en el etiquetado la siguiente leyenda: “Alimento no recomendado para niños menores de un (1) año”.

e) Los productos importados además de cumplir con la legislación sanitaria vigente, deben mencionar en la etiqueta el país de origen donde la miel haya sido recolectada o los países cuando se trate de mezclas de mieles de abejas en cuyo caso deberá indicar además las proporciones de la mezcla.

Parágrafo. Los productos que no satisfagan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos establecidos en el presente reglamento técnico no podrán ser comercializados bajo la designación de “miel” o “miel de abejas”; ni incluir en el rótulo alusiones gráficas o escritas que puedan inducir a engaño al consumidor.

TÍTULO III.

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS.

CAPÍTULO I.

Inspección, vigilancia, control, medidas de seguridad y sanciones.

Artículo 13. *Inspección, vigilancia y control.* Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), en coordinación con las Direcciones Territoriales de Salud, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control conforme a lo dispuesto en la Ley 715 de 2001 y a los literales b) y c) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, para lo cual podrán aplicar las medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en los artículos 576 y siguientes de la Ley 09 de 1979 y se regirán por el procedimiento establecido en el Capítulo XII del Decreto 3075 de 1997 o en las normas que lo modifiquen o adicionen o sustituyan.

Parágrafo 1°. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), como laboratorio de referencia, servirá de apoyo a los laboratorios de la red, cuando estos no estén en capacidad técnica de realizar los análisis.

Parágrafo 2°. Si en los Manuales de Técnicas Analíticas y Procedimientos adoptados por el Ministerio de la Protección Social, no se describe técnica o método alguno para la determinación de los requisitos previstos en el reglamento que se establece a través de la presente resolución, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, validadas para alimentos.

Artículo 14. *Responsabilidad durante la distribución o comercialización.* Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización de miel de abejas será responsable solidariamente junto con los apicultores productores en el mantenimiento de las condiciones sanitarias del producto y de los registros y controles referidos en el literal c) del artículo 9° de la

presente resolución y cumplir con la legislación sanitaria vigente establecida por el Ministerio de la Protección Social relacionada con trazabilidad.

Artículo 15. *Evaluación de la conformidad.* Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 09 de 1979, 1122 de 2007 y el Decreto 3075 de 1997 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 16. *Revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del reglamento técnico que se establece con la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social, de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacionales e internacionales aceptados, procederá a su revisión en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia, o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

CAPÍTULO II.

Disposiciones finales.

Artículo 17. *Notificación.* El reglamento técnico que se establece con la presente Resolución será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

Artículo 18. *Vigencia.* De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión 562 de 2003, el reglamento técnico que se expide mediante la presente resolución, empezará a regir dentro de los seis (6) meses siguientes contados a partir de la fecha de su publicación en el ***Diario Oficial***, para que los productores y comercializadores y demás sectores obligados al cumplimiento de lo aquí dispuesto, puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones establecidas en la presente resolución. La presente resolución deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Notifíquese, publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá D. C., a 23 de marzo de 2010.

El Ministro de la Protección Social,

Diego Palacio Betancourt.