

MINISTERIO DE ECONOMÍA
RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 653

San Salvador, 31 de mayo de 2004

EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMÍA,

Vista la solicitud del Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, referida a que se apruebe la **NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: MIEL DE ABEJAS. ESPECIFICACIONES (PRIMERA ACTUALIZACION)**. NSO 67.19.01:04 y que se derogue el Acuerdo NUMERO SEISCIENTOS SEIS, emitido por este Ministerio el veintiocho de agosto de dos mil uno, publicado en el Diario Oficial número veinticuatro, Tomo trescientos cincuenta y cuatro, de fecha cinco de febrero del año dos mil dos, por medio del cual se aprobó la **NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: MIEL DE ABEJAS. ESPECIFICACIONES**. NSO.67.19.01:00

CONSIDERANDO:

I Que la Junta Directiva de la citada Institución mediante el punto Número **CINCO**, del Acta Número **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO**, de la Sesión celebrada el veintiuno de abril de dos mil cuatro, acuerda dejar sin efecto el Punto cuatro del Acta Número trescientos veintiocho de fecha catorce de marzo del año dos mil uno, en la que se aprobó la Norma Salvadoreña Obligatoria **NSO 67.19.01:00, MIEL DE ABEJAS ESPECIFICACIONES**, por medio de Acuerdo Número seiscientos seis, de fecha veintiocho de agosto de dos mil uno, publicado en el Diario Oficial veinticuatro Tomo trescientos cincuenta y cuatro de fecha cinco de febrero del año dos mil dos.

II Que por medio de nota de fecha 18 de mayo del presente año, el Director Ejecutivo de **CONACYT**, Ing. Carlos Roberto Ochoa Córdova, solicitó se derogue el Acuerdo seiscientos seis, antes relacionado por existir actualización de la mencionada norma.

III Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha adoptado la Norma antes relacionada, mediante el punto Número **CINCO**, del Acta Número **CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO**, de la Sesión celebrada el veintiuno de abril de dos mil cuatro; y

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso Tercero de la Ley del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA**.

ACUERDA:

1º) Derogase el Acuerdo Número seiscientos seis, emitido por este Ministerio el veintiocho de agosto de dos mil uno, publicado en el Diario Oficial veinticuatro Tomo trescientos cincuenta y cuatro de fecha cinco de febrero del año dos mil dos, en la que se aprobó la Norma Salvadoreña Obligatoria **NSO 67.19.01:00, MIEL DE ABEJAS ESPECIFICACIONES**

2º) Apruebase la Norma Salvadoreña Obligatoria: **MIEL DE ABEJAS. ESPECIFICACIONES (PRIMERA ACTUALIZACION)**. NSO 67.09.01:04, de acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA**



NSO 67.19.01:04

MIEL DE ABEJAS. ESPECIFICACIONES.

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adaptación equivalente a la norma CODEX STAN 12-1981, REV. 1987.

ICS 67.180

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-2800, 225-6222; Fax.: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados.

Primera Actualización

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismo de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio elaborado fue aprobado como NSO 67.19.01:04 “MIEL DE ABEJAS. ESPECIFICACIONES”, por el Comité Técnico de Normalización 19, correspondiente al Comité Técnico de Normalización de MIEL DE ABEJA. La oficialización de la norma conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del organismo técnico del Consejo: Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITE 19

NOMBRE	INSTITUCION/EMPRESA
Vladimir Umanzor	Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
German Vides	Apiarios Vides Silva
Roberto Perdomo	MAG-CONAPIS
Roosevelt González	DGSVA-MAG
Sandra Arévalo	Dirección de Protección al Consumidor, MINEC
Mayra García de Vela	MSPAS. Laboratorio del Control de Calidad de Alimentos y Aguas
Napoleón Edgardo Paz Quevedo	Facultad de Ingeniería Agronómica, UES
Zoila Isabel de Alarcón	Facultad de Química y Farmacia, UES
Marta Alicia de Portillo	Facultad de Química y Farmacia, UES
Elisa de Valiente	VAPE S.A. de C.V.
Raquelina de Huevo	SwissContact/Pro-Empresa
Francisco Posas	SwissContact/Pro-Empresa
Claudia Verónica Alfaro	Universidad José Simeón Cañas, UCA
Rosa María Guerrero	Universidad José Simeón Cañas, UCA
Aracely G. Artiga	Laboratorios de Servicios, UCA
Jaime Díaz	Don Alvaro S.A.
Evelyn Xiomara Castillo	CONACYT

NORMA SALVADOREÑA

PRIMERA ACTUALIZACION

NSO 67.19.01:04

MIEL DE ABEJAS. ESPECIFICACIONES

1. OBJETO

La norma establece la obligatoriedad en el cumplimiento de las especificaciones fisico-químicas y microbiológicas de la miel de *Apis mellifera*.

2. CAMPO DE APLICACION

La miel de abejas que se comercialice en El Salvador, independientemente de su origen, presentación y destino final.

3. DEFINICIONES

3.1 Aditivos: toda sustancia añadida a la miel, que no forma parte de su composición natural.

3.2 Adulterante: toda sustancia añadida intencionalmente a la miel que modifica su composición natural. Por ejemplo: glucosa comercial, fructosa y sacarosa.

3.3 Colmena: estructura preparada por el hombre, para alojar una colonia de abejas; en ella esta contenida la población de abejas adultas y los panales con cría y reservas alimenticias.

3.4 Contaminante: cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otra sustancia presente en los alimentos que pueda comprometer la inocuidad o aptitud de los alimentos.

3.5 Fructosa / levulosa / azúcar de fruta: es un monosacárido que se encuentra comúnmente en las frutas y en cantidades apreciables en la miel y en los azúcares invertidos.

3.6 Glucosa / Dextrosa: es un monosacárido que se produce por hidrólisis del almidón y de los disacáridos tales como la sacarosa, tiene un sabor dulce aunque menos que la fructosa y sacarosa.

3.7 Larva: es el segundo estado inmaduro en el desarrollo metamórfico de los insectos.

3.8 Miel: es el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas, que las abejas recogen, transforman, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

3.9 Miel cremosa / pasta: es la miel elaborada a partir de la miel pura de abejas. Posee consistencia pastosa o cremosa debido al proceso de cristalización a que es sometida.

3.10 Miel multifloral / polifloral / mil flores: es la miel producto de la mezcla de néctares procedentes de varias especies de flores.

3.11 Mielles uniflorales o monoflorales: cuando el producto proceda primordialmente del origen de flores de una misma familia, género o especie y posea características sensoriales, fisicoquímicas y microscópicas propias.

NORMA SALVADOREÑA**PRIMERA ACTUALIZACION****NSO 67.19.01:04**

3.12 Opérculo: capa de cera que las abejas elaboran para sellar las celdillas de los panales, ya sean con miel o crías.

3.13 Panal: es la estructura constituida por una serie de celdas hexagonales que las abejas fabrican y utilizan para depositar y almacenar algunos de sus productos y desarrollar sus crías.

3.14 Panal desoperculado: panal con miel al cual se le ha retirado el opérculo.

3.15 Sacarosa: es el azúcar formado por la unión de una molécula de glucosa y una de fructosa.

4. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

SÍMBOLOS / ABREVIATURAS	SIGNIFICADO
mg,	Miligramos
g	Gramos
cm	Centímetro
kg	Kilogramos
meq	Miliequivalentes
%	Por ciento
mS/cm	Microsiemens por centímetro
UFC	Unidades formadoras de colonias
mm	Milímetros
ppb	Parte por billón
LMR	Limite Máximo de Residuo
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
NSO	Norma Salvadoreña Obligatoria
NSR	Norma Salvadoreña Recomendada
AOAC	Métodos oficiales de análisis
HMF	Hidroximetilfurfural
FAO	Organización Mundial para la Agricultura y la Alimentación
OMS	Organización Mundial de la Salud
NC	Norma Cubana

5. CLASIFICACION Y DESIGNACION

Toda miel de abeja independientemente de su clasificación, deberá cumplir los requisitos indicados en el punto 6.2, excepto cuando se indique lo contrario.

NORMA SALVADOREÑA**PRIMERA ACTUALIZACION****NSO 67.19.01:04****5.1 CLASIFICACION****5.1.1 Por su origen botánico**

- a) Miel de Flores: es la obtenida principalmente de los néctares de las flores y se distinguen:
- Mieles uniflorales o monoflorales.
 - Mieles multiflorales, poliflorales, mil flores o cien flores
- b) Miel de mielato: es la obtenida primordialmente a partir de secreciones de las partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que se encuentran sobre ellas.

5.1.2 Según el procedimiento de cosecha

- a) Miel escurrida: es la obtenida por escurrimiento de los panales desoperculados.
- b) Miel prensada: es la obtenida por prensado de los panales sin larvas.
- c) Miel centrifugada: es la obtenida por centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

5.1.3 Según su Presentación

- a) Miel: la que se encuentra en estado líquido, cristalizado o una mezcla de ambas.
- b) Miel en panales: es la almacenada por las abejas en celdas operculadas de panales nuevos, contruidos por ellas mismas que no contengan larvas y comercializada en panal entero o secciones de tales panales.
- c) Miel con trozos de panal: es la que contiene uno o más trozos de panales con miel, exentos de larvas.
- d) Miel cristalizada o granulada: es la que ha experimentado un proceso de solidificación como consecuencia de la cristalización de la glucosa que puede ser natural o inducido.
- e) Miel cremosa o cremada: es la 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.

5.1.4 Según su forma de producción

- a) Miel convencional: es la miel obtenida por métodos tradicionales de producción.
- b) Miel ecológica: es la miel procedente de apiarios certificados como amigables al medio ambiente.
- c) Miel orgánica: es la miel que en toda su fase de producción, procesamiento y cumplen los requisitos de certificación orgánica.

NORMA SALVADOREÑA**PRIMERA ACTUALIZACION****NSO 67.19.01:04****5.1.5 Según su destino**

- a) Miel para consumo directo
- b) Miel para utilización en la industria (miel para uso industrial): es la que responde a los requisitos indicados en el punto 6.2, excepto el índice de diastasa y el contenido de hidroximetilfurfural que podrán ser menor que 8 (en la escala de Shade o su equivalente en la escala de Gothe), mayor que 40 mg/kg respectivamente y no puede ser destinada para consumo humano directo.

5.1.6 Según Su Proceso Tecnológico

- a) Miel procesada: es aquella que para su comercialización ha sido sometida a un proceso de acondicionamiento que podría incluir homogeneización, filtración, fraccionamiento mecánico de cristales o tratamiento térmico.
- b) Miel no procesada: es la que para su comercialización no ha sido sometida a procesos de acondicionamiento.

5.2 DESIGNACION

El producto se podrá designar como miel, miel de abejas, miel natural o miel natural de abejas, pudiéndose agregar su clasificación según lo indicado en el punto 5.1, en caracteres no mayores a los de la palabra miel.

No podrá utilizarse el término “miel” en jarabes o jugos de origen vegetal.

6. COMPOSICION Y REQUISITOS**6.1 COMPOSICION**

La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente glucosa y fructosa. Además contiene proteínas, aminoácidos, enzimas, ácidos orgánicos, sustancias minerales, polen y puede contener sacarosa, maltosa, melecitosa y otros oligosacáridos (incluidas las dextrinas), así como vestigios de hongos, algas, levaduras y otras partículas sólidas, como consecuencia del proceso de obtención de la miel.

6.2 REQUISITOS**6.2.1 Características Sensoriales**

- a) Color: desde casi incolora, pasando por varias tonalidades del amarillo y del ámbar hasta el ámbar muy oscuro, pero siendo uniforme en todo el volumen del envase que la contenga. (Ver anexo A).
- b) Sabor: característico en las mieles monoflorales recuerda a las plantas de que procede.

NORMA SALVADOREÑA**PRIMERA ACTUALIZACION****NSO 67.19.01:04**

c) Olor: característico en las mieles monoflorales recuerda a las plantas de que procede.

d) Consistencia: fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente.

6.2.2 Características físico-químicas:**6.2.2.1 Madurez**

a) Azúcares reductores (calculados como azúcar invertido):

- Miel de flores: mínimo 65%
- Miel de mielato y su mezcla con miel de flores: mínimo 60%

b) Humedad: máximo 20%

c) Sacarosa aparente

- Miel de flores: máximo 5%
- Miel de mielato y sus mezclas: máximo 10%

d) Relación fructosa/glucosa: mayor o igual que 1

e) Conductividad Eléctrica: límite general máximo de 0.8 mS/cm para las mieles procedentes de flores y un mínimo de esa misma cifra para las mieles de mielatos, castaño solas o sus mezclas.

6.2.2.2 Limpieza

a) Sólidos insolubles en agua: máximo 0.1%.

b) Minerales (cenizas): máximo 0.6%. En miel de mielato y sus mezclas con mieles de flores se tolera hasta el 1%.

6.2.2.3 Deterioro

a) Fermentación: la miel no debe tener indicios de fermentación ni efervescencia.

- Acidez libre máximo: 40 meq / kg.

NORMA SALVADOREÑA**PRIMERA ACTUALIZACION****NSO 67.19.01:04**

b) Grado de frescura: determinado después del tratamiento.

- Actividad diastásica: como mínimo 8 en la escala de Schade (o su equivalente en la escala de Gothe). Las mieles con bajo contenido enzimático deberán tener como mínimo una actividad diastásica correspondiente a 3 de la escala de Schade (o su equivalente en la escala de Gothe), siempre que el contenido de hidroximetilfurfural no exceda a 15 mg/kg.

- Hidroximetilfurfural: máximo 40 mg/kg.

c) Contenido de polen: la miel de flores tendrá su contenido normal de polen, el cual no debe ser eliminado en el proceso de filtración.

6.2.3 Aditivos

No debe contener aditivo.

6.2.4 Higiene

La miel debe estar exenta de sustancias inorgánicas u orgánicas extrañas a su composición tales como insectos, larvas, granos de arena y no exceder los máximos niveles tolerables para contaminaciones microbiológicas o residuos tóxicos.

Su preparación deberá realizarse de conformidad con los principios generales sobre higiene de alimentos recomendados por NSR 67.00.241:99 "Código de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos".

6.2.5 Criterios microbiológicos

La miel debe cumplir con las siguientes características microbiológicas:

- Recuento de colonias aerobias mesófilas ($31 \pm 1^\circ\text{C}$) máximo: 1×10^4 UFC / g
- Salmonella: ausencia / 25 g.
- Coliformes totales y fecales: ausencia
- Hongos y Levaduras: 1×10^2 UFC / g

NORMA SALVADOREÑA

PRIMERA ACTUALIZACION

NSO 67.19.01:04

6.2.6 Residuos

GRUPO DE SUSTANCIAS	SUSTANCIAS	LMR	USO EN LA APICULTURA	POSIBLE FUENTE
ANTIBIOTICOS	Cloranfenicol	No Detectable	Antibiotico	Productos Veterinarios
	Estreptomicina	200 ppb		
	Sulfanamidas	No Detectable		
	Tetraciclina	100 ppb		
	Nitrofuranos	No Detectable		
	Otros Antibióticos	100 ppb		
PIRETROIDES	Flumetrina	No Requiere	Varroicida	Productos Veterinarios
	Tau Fluvalinato	No Requiere		
ORGANOCOLORADOS	Aldrin	No Detectable	Ninguno	Agroquímicos
	Alfa BHC	No Detectable		
	DDT	No Detectable		
	Dieldrin	No Detectable		
	Endrin	No Detectable		
	Heptacoloro	No Detectable		
	Heptacoloro Epoxido	No Detectable		
	Lindano	No Detectable		
	Mirex	No Detectable		
	TDE	No Detectable		
ORGANOFOSFORADO	Coumaphos	100 ppb	Varroicida	Productos Veterinarios
	Diazón	No Detectable	Ninguno	Agroquímicos
	Ethión	No Detectable		
	Malathión	No Detectable		
	Methyl Parathión	No Detectable		
DERIVADOS DE LA TIAZOLIDINA	Ciamizol	1000 ppb	Varroicida	Productos Veterinarios
CLORADO	Bromopropilato	No Detectable	Varroicida	Productos Veterinarios
FORMAMIDINA	Amitraz	200 ppb	Varroicida	Productos Veterinarios
ACIDOS ORGANICOS	Acido Fórmico	No Requiere	Varroicida	Productos Veterinarios
	Acido Láctico	No Requiere		
	Acido Oxálico	No Requiere		
METALES PESADOS	Mercurio	No Detectable	Ninguno	Contaminación Ambiental
	Plomo	No Detectable		

7. MUESTREO

7.1 PLANES DE MUESTREO

Se realizará muestreo de acuerdo con el procedimiento que se establece en la norma del Codex Alimentarius FAO/OMS. Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969) Volumen XIII

NORMA SALVADOREÑA**PRIMERA ACTUALIZACION****NSO 67.19.01:04****8. METODOS DE ANALISIS**

Los parámetros correspondientes a las características físico-químicas y microbiológicas del producto serán determinados según se indica a continuación:

DETERMINACION REFERENCIA

- Azúcares Reductores: CAC/Vol. III, Supl. 2, 7.1; 1990.
- Humedad, Método Refractométrico: AOAC International, 15th Edición, 969.38B; 1990.
- Sacarosa Aparente: CAC/Vol. III Supl. 2, 7.2; 1990.
- Sólidos Insolubles en Agua: CAC/Vol. III Supl. 2, 7.4; 1990.
- Minerales (Cenizas): CAC/Vol. III Supl. 2, 7.5; 1990.
- Acidez Libre: AOAC International, 15th Edición, 962.19; 1990.
- Actividad Diastásica: CAC/Vol. III Supl. 2, 7.7; 1990.
- Hidroximetilfurfural (HMF) AOAC International, 15th Edición, 980.23; 1990.
- Coliformes Totales y Fecales: AOAC International. Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition, Chapter 2, 4; 1995.
- Hongos y Levaduras: AOAC International. 1995. Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition, Chapter 18; 1995
- Salmonella s.p: AOAC International. Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition, Chapter 5; 1995.
- Conductividad eléctrica: directiva 2001/110/CE del 20/12/2001
- Antibióticos: ELISA (Prueba de inmunoadsorbancia ligada a enzimas)
- Piretroides: HPLC (Cromatografía líquida de alta resolución)
- Organoclorados, Organofosforados, Derivados de la Tiazolidina, Clorado y Formamidina: Cromatografía de gases.
- Metales Pesados: Absorción atómica.

NORMA SALVADOREÑA**PRIMERA ACTUALIZACION****NSO 67.19.01:04****9. ROTULADO**

Se aplicarán los requisitos establecidos en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:03 “Etiquetado General para Alimentos Preenvasados”. Primera Revisión.

Se aplicarán los requisitos establecidos en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.02:99 “Directrices del Codex Alimentarius sobre Etiquetado Nutricional”.

La vida útil del producto será tal que se garantice el cumplimiento de los factores esenciales de calidad e higiene establecidos en esta norma.

Debe indicarse en la rotulación obligatoria la leyenda:

“Condiciones de conservación: mantener en lugar fresco sin refrigeración”.

10. APENDICE**10.1 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE**

Las siguientes normas contienen disposiciones que, mediante la referencia dentro de este texto, constituyen disposiciones de esta norma. En el momento de la publicación eran validas las ediciones indicadas. Todas las normas están sujetas a actualización; los participantes, mediante acuerdos en esta norma, deben investigar la posibilidad de aplicar la ultima versión de las normas mencionadas a continuación.

- NSO 67.10.01:03 “Etiquetado General para Alimentos Preenvasados”
- NSO 67.10.02:99 “Directrices del Codex Alimentarius sobre Etiquetado Nutricional”
- NSR 67.00.241:02 “Código de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”
- Codex Alimentarius FAO/OMS. Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (CAC/RM 1995) Volumen XIII

11. CUMPLIMIENTO Y VERIFICACIÓN

Corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, a la Dirección de Sanidad Vegetal y Animal del Ministerio de Agricultura y Ganadería y a la Dirección de Protección al Consumidor del Ministerio de Economía, velar por el cumplimiento de esta norma obligatoria.

NORMA SALVADOREÑA

PRIMERA ACTUALIZACION

NSO 67.19.01:04

**ANEXO A
(INFORMATIVO)
ESCALA DE COLORES ¹⁾**

**Tabla 1
Miel Preenvasada**

CLASE	DESIGNACION	LECTURA DEL GRADO DE LA MIEL ¹⁾
Claro (White)	No más oscuro que Claro(White)	No más de 30 mm
Dorado (Golden)	Más oscuro que Claro(White), pero no más oscuro que Dorado (Golden)	Más de 30 mm, pero no más de 50 mm
Ambar (Amber)	Más oscuro que Dorado (Golden), pero no más oscuro que Ambar (Amber)	Más de 50 mm, pero no más de 85 mm
Oscuro (Dark)	Más oscuro que Ambar (Amber)	Más de 85 mm

¹⁾ Es medido con el aparato Pfund color grader

**Tabla 2
Miel en Barriles**

CLASE	DESIGNACION	LECTURA DEL GRADO DE LA MIEL
Extra Claro (White)	No más oscuro que Extra Claro(White)	No más de 13 mm
Claro (White)	Más oscuro que Extra Claro (White), pero no más oscuro que Claro(White)	Más de 13 mm, pero no más de 30 mm
Dorado (Golden)	Más oscuro que Claro(White), pero no más oscuro que Dorado (Golden)	Más de 30 mm, pero no más de 50 mm
Ambar Claro (Light Amber)	Más oscuro que Dorado (Golden), pero no más oscuro que Ambar (Amber)	Más de 50 mm, pero no más de 85 mm
Ambar Oscuro (Dark Amber)	Más oscuro que Ambar (Amber), pero no más oscuro que Oscuro (Dark)	Más de 85 mm, pero no más de 114 mm
Oscuro (Dark)	Más oscuro que Oscuro (Dark)	Más de 114 mm

¹⁾ Fuente: Ley de Productos Agrícolas de Canadá - Regulaciones de Miel de Abeja. Apéndice I (Canada Agricultural Products Act Honey Regulations - Schedule I)

NORMA SALVADOREÑA

PRIMERA ACTUALIZACION

NSO 67.19.01:04

**ANEXO B
(INFORMATIVO)
BIBLIOGRAFIA**

- "Association of Official Analytical Chemists. AOAC". Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition; AOAC INTERNATIONAL, Gaithersburg, MD; 1995.
- "Association of Official Analytical Chemists. AOAC". 15th Edition, 1990.
- Canada Agricultural Products Act. Honey Regulations - Schedule I) C.R.C., c. 287 amended by: 80-184, SOR/86-808, SOR/91-370, SOR/91-524, SOR 92-8, SOR/97-292, SOR/97-304; SOR/98-153
- Comisión del Codex Alimentarius, FAO/OMS- Norma del Codex para la Miel, Codex Stand 12-1981, Rev. 1987; Roma 1995.
- Norma Cubana NC74-45, 1997. Apicultura. Miel de Abejas. Especificaciones de Calidad República de Cuba, 1997.
- Norma de Calidad para la Miel Destinada al Mercado Interior. Normas de Calidad de los Alimentos. Madrid, España 1994. AMV Ediciones, Mundiprensa, Pags. 473-477.
- Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Miel. Art. 13 del Tratado de Asunción, el Art. 10 de la Decisión No 4/91 del Consejo Mercado Común y las Resoluciones No. 18/92 y 91793 del Grupo Mercado Común y la Recomendación No. 11/94 del SGT No 3 "Normas Técnicas".
- Diario Oficial L60 del 9/3/1999, Reglamento (CE) n 508 / 1999 de la Comisión, de 4 de Marzo de 1999. 16 - 52 pags.
- Beekeeping Terms, Department of Entomology. New York State College of Agriculture at Cornell University.
- Gran Diccionario Enciclopédico Ilustrado. Selecciones del Reader's Digest.
- Diccionario Enciclopédico Básico.
- EPA pag 540, R95024

-FIN DE LA NORMA-

3*) El presente Acuerdo entrará en vigencia seis meses después de su publicación en el Diario Oficial.
COMUNÍQUESE.---MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO *****