

## NORMA TÉCNICA NICARAGÜENSE DE MIEL DE ABEJA

NORMA TÉCNICA N° 03 030-00, aprobada el 3 de febrero del 2000

Publicada en La Gaceta Diario Oficial N°. 66 del 03 de abril del 2001

### NORMA TÉCNICA N° 03 030-00

#### CERTIFICACIÓN

La suscrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, por la presente **CERTIFICA**: 1. - Que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, de las páginas 37 a la 40 se encuentra que literalmente dice: "ACTA No. 008-00 En la ciudad de Managua, a las nueve y cuarenta de la mañana del día nueve de Marzo del año dos mil, reunidos en el Auditorio del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, integrada por los siguientes miembros: Lic. Norman Caldera, Ministro de Fomento, Industria y Comercio; Ing. Clemente Balmaceda, Delegado del Ministro de Transporte e Infraestructura; Lic. Vicente Urcuyo, Delegado del Ministro Agropecuario y Forestal; Ing. Indina León Medrano, Delegada del Director del Instituto Nicaragüense de Energía; Dr. Gilberto Solís Espinoza, Delegado del Representante del Sector Industrial; Dr. Boris Gutiérrez, Delegado del Ministro de Salud, Ing. Jorge Espinoza O., Delegado del Ministro del Ambiente y los Recursos Naturales; Ing. Mauricio Peralta, Director General de Competencia y Transparencia en los Mercados del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio y la Lic. Jamileth Loyman de Martínez, Secretaria Ejecutiva, Directora de Tecnología, Normalización y Metrología del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, en calidad de invitados especiales, Ing. Humberto Guerrero A. Delegado de la Comisión Nacional de Energía; Ing. Donald Tuckler Tórrez, Secretario Ejecutivo de la Asociación Nacional de Avicultores y Productores de Alimento y el Lic. Ernesto Castillo miembro de la Asociación Nacional de Avicultores y Productores de Alimento. Constatado el Quórum de Ley y siendo este el día, lugar y hora señalados, se procede en la siguiente forma: Preside la Sesión el Lic. Norman Caldera, quien la declara abierta. A continuación se aprueban los puntos de Agenda a tratar que son los siguientes: (partes inconducentes) 8-00 Aprobar la Norma NTON 03-029-99 Norma Técnica de Miel de Abeja, presentada por el Ministerio Agropecuario y Forestal. (partes inconducentes). No habiendo otro asunto que tratar, se levanta la sesión a las once de la mañana del día nueve de Marzo del dos mil. Leída fue la presente acta, se encuentra conforme, se prueba, ratifica y firmamos. Norman Caldera, Ministro de Fomento, Industria y Comercio. Presidente. Lic. Jamileth Loyman, Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad." Es conforme con su original, con el cual fue debidamente cotejado por la suscrita Secretaria Ejecutiva y a solicitud del Ministerio Agropecuario y Forestal para su debida publicación en "La Gaceta, Diario Oficial", extendiendo esta **CERTIFICACIÓN** la que firmo y sello en la ciudad de Managua, a los veinte días del mes de Octubre del año dos mil. **Lic. Jamileth Loyman de Martínez**, Secretaria Ejecutiva, Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

La **Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense 03 030-00 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 y Exportaciones
Silvio Flores	(CNPE/MIFIC)
Noel Salazar	NATIVA
Fiorami Avenoli	FOCANICSA
Enrique Sánchez	COSPE
Ana Cristina	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAG-FOR)
Miranda	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAG-FOR)
Bernabela Orozco	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAG-FOR)
Clara Ivaníz Soto	Ministerio de Salud MINSA
Noemí Solano	Ministerio de Fomento Industria y Comercio (MIFIC)
Lacayo	Productor
Silvio René López	Asociación Nicaragüense de Productores y Exportadores de
Karlynn Stubbart	Productos No Tradicionales (APEEN)

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 objeto establecer los requisitos que debe cumplir la miel de abeja.

## **1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

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 regular 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 centrífuga e 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 COMPOSICIÓN Y CALIDAD**

4.1 La miel no deberá tener ningún sabor, aroma 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:	65% como Mínimo 60% como Mínimo 53% como Mínimo
- Miel no indicadas a continuación	
- Miel de Mielada	21% como Máximo
- "Blackboy" (xanthorrhoea preissii)	23 % como Máximo 23 % como Máximo
-Contenido de humedad:	
Miel no Indicada a continuación	5 % como Máximo
-Miel de Brezo (calluna)	
-Miel de Trébol (trifolium)	
-Contenido aparente de sacarosa:	
Miel no Indicadas a continuación	
-Miel de Mielada, mezclas de miel de mielada	10 % como Máximo
y Miel de Flores, Robinia, Espliego, Citrus, Alfalfa, Meliloto "Red Gum" (Eucalyptus) (Camaldulensis). Acacia, Leatherwood" (Eucryphia Lucinda)	15 Como Máximo
Menzies Backsi" Baksia menziesii)	0,1 % como Máximo
- Red Bell"(calothamnus sanguineus), White stringy Bark"	0,5 % como Máximo
Eucalyptus scabra), grand Banksia" Banksia grandis), Black boy"	0,6% como Máximo
Xanthorrhoea preissii)	1,0 % como Máximo
- Contenidos de sólidos insolubles en agua:	40 Millequivalentes de ácido por 1000 Gr como máximo
Mieles Distintas de las Mieles prensadas	
- Miel Prensada	
- Contenido de sustancias Minerales (Cenizas):	3 como mínimo 40 mg/kg como máximo
Mieles Indicadas a continuación	
- Miel de Mielada o una mezcla de miel de Mielada y miel de flores	
- Acidez	
- Actividad de la diastasa	
- Contenido de Hidroximetilfurfural	

## 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 extrañas a su composición, tales como insectos, larvas q 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 este floral o de plantas, se procede total o principalmente de esas fuentes en particular y si posee las propiedades organolépticas, fisicoquímicas 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.

7.2.3 La identificación del lote, y el nombre y la dirección de 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

DISPOSICIÓN	PRINCIPIO
Azúcares Reductores	Titulometría
Contenido de Minerales (cenizas)	Ignición a 600°C
Humedad	Refractrometría
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 CODEES STAN 12-1981, Norma del Codees 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 conforme 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.