

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
2191-84**

MIEL DE ABEJAS.



TRAMITE

COMITE: CT10 ALIMENTOS
PRESIDENTE: Dr. Gustavo Toro
SECRETARIA: Ing. Milagros Díaz

SUBCOMITE: CT10/SC16 AZUCAR Y OTROS PRODUCTOS EDULCORANTES
COORDINADORAS: Lic. Norma Arias
Lic. Omaira Guaita

PARTICIPANTES

ENTIDAD

REPRESENTANTE

ASOCIACION DE APICULTORES

Alberto Montcour

ASOCIACION DE INDUSTRIALES DE LA
CARNE - AICAR

Emigdio Rojas
Luis Heredia

APIARIO CAMATAGUA

Abilio Díaz

CAMARA VENEZOLANA DE LA INDUSTRIA
DE ALIMENTOS - CAVIDEA

Manuel Cols Páez

FEDERACION DE APICULTORES

Samuel Roldán

FUNDACION CIEPE

Reinaldo Lagonell

INDUSTRIA LACTEA VENEZOLANA - INDULAC

Gladys Méndez

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE

Esther de Acosta

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICION

Elba Sangronis
José Félix Chávez

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA

Ricardo Gómez

MINISTERIO DE SANIDAD Y

Héctor Mora

ASISTENCIA SOCIAL

Gustavo Toro

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

FACULTAD DE AGRONOMIA

José Ramón Cegarra

FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

Trina Vargas

Eulalia Nogales

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR

José Luis Vidaurreta

DISCUSION PUBLICA

FECHA DE ENVIO: 09-02-84

DURACION: 45 días

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 12-07-84

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 11-12-84

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN 2136-84 Miel de abejas. Métodos de ensayo.

2 OBJETO

Esta norma establece los requisitos que debe cumplir la miel de abejas.

3 DEFINICIONES

3.1 MIEL DE ABEJAS

Es la sustancia dulce, sin fermentar, producida por abejas obreras (principalmente Apis mellifica), a partir del néctar de las flores o de exudación de otras partes vivas de plantas, que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas, almacenan y maduran en panales. La miel no deberá, durante su procesamiento, transporte y expendio absorber ningún sabor, aroma o color objetables de materias extrañas, ni contener toxinas naturales de plantas en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.

3.2 DESCRIPCION

La miel está compuesta de diferentes azúcares, predominantemente glucosa y fructosa. Además, contiene proteínas, aminoácidos, enzimas, ácidos orgánicos, sustancias minerales, polen y otras sustancias naturales. Puede contener sacarosa, maltosa, melecitosa y otros oligosacáridos (incluidas las dextrinas), así como vestigios de hongos, algas, levaduras y otras partículas sólidas resultantes del proceso de obtención. Su color varía desde el incoloro hasta el pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluída, viscosa o cristalizada total o parcialmente. El sabor y el aroma varían, pero generalmente, posee los

de la planta de que procede.

4 MATERIALES Y FABRICACION

4.1 Las edificaciones, instalaciones, equipos y procesos destinados a la obtención de la miel, deberán ser previamente aprobados por la autoridad sanitaria.

4.2 La miel deberá ser extraída por centrifugación de los panales desoperculados sin larvas. Luego de la centrifugación se someterá a un proceso de filtración, reposo o decantación, previamente a su envasado. Como proceso complementario o alternativo a la centrifugación se podrá utilizar el escurrido.

4.3 En los casos en que se requiera el calentamiento de la miel, éste se aplicará de tal forma que no llegue a inactivar o destruir las enzimas naturales que contiene.

En todo caso la temperatura utilizada deberá estar comprendida entre 40°C y 45°C.

4.4 Todas las mieles previamente a su expendio deberán ser registradas en el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social.

5 CLASIFICACION

Según su presentación la miel de abejas se clasificará en:

5.1 MIEL LIQUIDA

Es aquella definida en 3.1 que se presenta en estado líquido, libre de cristales visibles.

5.2 MIEL EN PANAL

Es aquella almacenada por las abejas en panales recién contruídos, libre de larvas y comercializada en secciones de panales operculados.

MIEL EN TROZOS

Es aquella definida en 5.1 que contiene además uno o más trozos de panales de miel operculados.

5.4 MIEL CRISTALIZADA O GRANULADA

Es aquella definida en 5.1, solidificada como consecuencia de la cristalización de la glucosa. Esta cristalización puede ser natural o inducida por algunos de los procedimientos de cristalización.

6 REQUISITOS

6.1 GENERALES

6.1.1 La miel de abejas no deberá presentar olores, sabores y colores desagradables.

6.1.2 La miel de abejas deberá estar exenta de materias extrañas a su composición, tales como: insectos, restos de insectos, larvas, o granos de arena.

6.1.3 No se permitirá la adición de colorantes, aromatizantes, espesantes, preservativos y de edulcorantes naturales o artificiales.

6.2 QUIMICOS

Se indican en la tabla 1.

7 ENVASES, MARCACION Y ROTULACION

7.1 ENVASES

7.1.1 La miel deberá envasarse en recipientes de un material que permita mantener su buena condición higiénica, durante su manejo, almacenamiento, transporte y expendio.

7.1.2 El material de envase no deberá reaccionar con el producto ni variar sus características y deberá estar aprobado por la autoridad sanitaria competente.

7.2 MARCACION Y ROTULACION

7.2.1 Los envases deberán identificarse mediante un rótulo que contenga en forma clara y legible la siguiente información:

- a) Nombre del producto "Miel de abejas".
- b) Marca comercial.
- c) Nombre y dirección del productor y/o envasador.
- d) Contenido neto, en gramos.
- e) Número de registro sanitario.
- f) Número de registro del Servicio Nacional de Metrología (S.N.M.).
- g) La leyenda "Hecho en Venezuela" o país de origen.
- h) Precio de venta al público.
- i) La leyenda "La miel de abejas puede cristalizar en forma natural, esta cristalización desaparece por calentamiento en baño María."

7.2.2 Los rótulos podrán ser de papel o de cualquier otro material que pueda adherirse a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

BIBLIOGRAFIA

- CAC/RS 12-1969 Norma regional europea recomendada para la miel. Comisión del Codex Alimentarius.
- ICONTEC 1273-1978 Miel de abejas. Instituto Colombiano de Normas Técnicas.
- ICAITI 34097-1975 Miel de abejas. Instituto Centro Americano de Investigación y Tecnología Industrial.
- Anteproyecto de Norma para la Miel. Comisión del Codex Alimentarius (trámite 3).
- Información suministrada por la Facultad de Ciencias Veterinarias U.C.V. y el Instituto Nacional de Higiene.

TABLA 1. Requisitos químicos


CARACTERISTICA	REQUISITO	METODO DE ENSAYO
Humedad, % ^m /m	máx 20	COVENIN 2136
Azúcares reductores, % ^m /m	min 65	
Sacarosa, % ^m /m	máx 5	
Acidez total, meq de ácido/100g	máx 4	
Cenizas, % ^m /m	máx 0,5	
Hidroximetilfurfural (*) (reacción de Fiehe)	negativa	
Actividad de la diastasa (*)	positiva	

(*) Provisional hasta tanto se hagan las investigaciones necesarias.

COVENIN
2191-84

CATEGORIA
B

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12
CARACAS

publicación de :  **FONDONORMA**

CDU 638.16

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS
Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.
