

## 18.- CAMPAÑA NACIONAL DE CONTROL DE ADICIÓN DE AZÚCRES EXÓGENOS A MIELES

### JUSTIFICACIÓN

Uno de los fraudes alimentarios más comunes que se puede dar en la miel es en materia de identidad, cuando se sustituye la miel, parcial o totalmente, por un sucedáneo de peor calidad y de menor coste, como puede ser el agua con azúcar, la glucomiel o el jarabe de maíz.

Esta es una problemática global que requiere del trabajo coordinado de todas las administraciones en relación con la conformidad de los productos, asegurar la transparencia y la competencia leal a fin de evitar una actividad como es el fraude alimentario. Por ello se ha propuesto por parte de la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación crear un Plan de Control Reforzado de la Calidad de la Miel.

### NORMATIVA

- Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.
- Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de Calidad relativa a la miel, modificado por el RD 473/2015 y por el RD 523/2020, de 19 de mayo.
- Reglamento (CE) no 1333/2008 sobre aditivos alimentarios-.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Reglamento (CE) No 1924/2006, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

## PLANIFICACIÓN DE ACTUACIONES

Control calidad <sup>TM</sup>						
producto	AB	CR	CU	GU	TO	CLM
Miel	0	0	10	0	0	10
<b>TOTAL</b>	0	0	10	0	0	10

## DEFINICIONES

- **Miel:** es la sustancia natural dulce producida por la abeja *Apis mellifera* a partir del néctar de plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure. (art. 3.1 Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de Calidad relativa a la miel, modificado por el RD 473/2015 y por el RD 523/2020, de 19 de mayo).