

5.1. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE LA MIEL Y PRODUCTOS APÍCOLAS (Versión 2)

Artículo 1.- Generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria, podrán denominarse producto artesano las mieles y productos apícolas que cumplan con las características que define la presente norma técnica, con todos los requisitos exigidos por la normativa de la artesanía agroalimentaria de Navarra y con los de la legislación vigente que les sean de aplicación.

Artículo 2.- Definiciones

MIEL CRUDA: 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 lo recogen, transforman y combinan con la enzima invertasa que contiene la saliva de las abejas y lo almacenan en los panales donde madura.

Por su elaboración y presentación puede ser:

- Miel en panal
- Miel escurrida
- Miel centrifugada

POLLEN SECO: El polen es la espora masculina de las flores que el viento y los insectos se encargan de diseminar hasta colocarlo en el pistilo, parte femenina de la flor, y así provocar la polinización. Las abejas lo recolectan para alimentar a las larvas.

EXTRACTO DE PROPÓLEOS: Esta sustancia resinosa es el sistema inmunológico de los árboles. La abeja la recoge y transforma, para desinfectar la colmena, sellar grietas y embalsamar intrusos que no puede expulsar por su tamaño.

JALEA REAL: La jalea real es un líquido de aspecto viscoso, de color blanco amarillento, de olor y sabor ácidos. Es producto de la secreción de las glándulas hipofaríngeas (secreción clara) y de las glándulas mandibulares (secreción blanca), localizadas en la cabeza de las abejas nodrizas.

Artículo 3.- Materias primas autorizadas

- Miel cruda procedente de las colmenas propias del artesano apicultor.
- Cera, polen, propóleos y jalea real de producción propia de apicultores artesanos.

En general el artesano elaborador podrá adquirir mieles de otros apicultores hasta un límite que no supere el 20% del volumen comercializado en el año.

En caso de que por circunstancias climatológicas extraordinariamente adversas tenga que adquirir miel en un porcentaje superior al indicado, deberá pedir permiso expreso y previo a la Comisión de Artesanía Agroalimentaria.

Artículo 4.- Proceso de elaboración

MIEL

Extracción:

- Miel en panal: sin manipular. Panales enteros o trozos.
- Miel escurrida (o decantada): escurrido de los panales desoperculados, sin larvas.
- Miel centrifugada: centrifugación de los panales, desoperculados, sin larvas.
- Cristalización dirigida (miel cremosa):
 - homogeneización a menos de 30° C (rotura mecánica de cristales)
 - batido.
- Miel filtrada: filtrado y decantación a menos de 25°C.

Envasado:

- En tarro de vidrio
- Envase de plástico al vacío para la miel en panal

POLEN

- La colocación en la piquera de "cazapolen" consiste en una rejilla llena de agujeros de 4,5 mm. Bajo la rejilla, un tamiz horizontal con mallas de 3 mm. Deja pasar el polen aun cajón que lo recoge.
- recolección diaria del contenido del cajón, durante un periodo de 10-15 días .
- Deseccación con aire caliente a 40°C para reducir la humedad a 8%

PROPÓLEO

- Colocación de rejillas preparadas para tal fin. Las rejillas consisten en una lámina agujereada (espacios de 3 mm.) por donde las abejas no pueden pasar, por lo tanto, se ven en la necesidad de tapar los agujeros para impedir la entrada de frío o posibles enemigos. Se colocan encima de los panales de la colmena, preferentemente en otoño.
- Después de un periodo de tiempo prolongado (de 1 a 6 meses), la rejilla se retira de la colmena y se reemplaza por otra limpia.
- Extracción del propóleo de las rejillas mediante congelación y posterior sacudido

JALEA REAL

- Colocación de pequeñas cúpulas (celdas artificiales) que llevan larvas recién nacidas.
- Retirada de estas celdas de la colmena a los 3 días
- Extracción de la jalea real mediante aspirado o con pincel.
- Almacenamiento en refrigeración (4°C) y oscuro.

Artículo 5.- Características del producto, envasado y etiquetado

MIEL

- La miel no tendrá color, olor, ni sabor distinto del de los característicos de las especies botánicas de las que provenga. No habrá fermentado, ni será efervescente.
- Puede tener su contenido normal en polen, que no debe ser eliminado totalmente en el proceso de filtrado, para que pueda comprobarse el origen primario del producto.
- El contenido de H.M.F. (hidroximetil furfural) no podrá ser superior a 30 p.p.m. (mg/kg).
- El contenido enzimático o actividad diastásica, deberá ser superior a 9,5° (escala de Schade).
- El producto terminado y envasado deberá hacer constar en su etiqueta, además de los términos obligatorios legales, el lugar de procedencia de la miel, el año

de cosecha y la indicación de consumo preferente en los dos años siguientes al envasado.

POLEN

- El contenido de agua no podrá ser superior al 8%
- Envasado en frascos de vidrio.
- Conservación en lugar fresco y seco
- El producto terminado y envasado deberá hacer constar en su etiqueta, además de los términos obligatorios legales, el lugar de procedencia del polen, el año de cosecha y la indicación de consumo preferente en los dos años siguientes al envasado.

PROPOLEOS

- Envasado en frascos de color topacio, con cuenta gotas.
 - El producto terminado y envasado deberá hacer constar en su etiqueta, además de los términos obligatorios legales, el lugar de procedencia del propoleo, el año de cosecha y la indicación de consumo preferente en los **dos años** siguientes al envasado.

JALEA REAL

- Envasado en frasco oscuro (color topacio)
- El producto terminado y envasado deberá hacer constar en su etiqueta, además de los términos obligatorios legales, el lugar de procedencia de la jalea real, el año de cosecha y la indicación de consumo preferente en 12 meses, y su conservación en frigorífico.

Artículo 6.- Prácticas permitidas y prohibidas

Son prácticas prohibidas expresamente:

- La adición de ningún ingrediente alimentario, incluidos los aditivos alimentarios.
- La extracción de miel por prensado de los panales (miel prensada).
- La pasteurización de la miel o su calentamiento por encima de 30° C. en cualquier etapa del procesado, extracción, manipulación y envasado. Se exceptúa de esta prohibición la miel de brezo (*Calluna vulgaris*)

Están autorizadas las siguientes prácticas:

- Calentamiento hasta un máximo de 35° C. en el proceso de elaboración de la miel de brezo (*Calluna vulgaris*), o miel de Calluna.

Artículo 7.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de miel y productos apícolas, deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y deberán asimismo disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de las mismas en el que anotarán como mínimo la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

Artículo 8.- Control

ESTABLECIDO POR LA NORMA	MODO DE CONTROL
Materias primas autorizadas	Inspección "in situ" (fichas técnicas, etiquetas, albaranes, facturas...etc. suministradas por el proveedor y registros de autocontrol)
Modo de elaboración	Comprobación "in situ" mediante registros de autocontrol
Prácticas prohibidas	Autocontrol / Inspección "in situ" / Análisis facultativo para comprobar el respeto de las dosis o la ausencia de aditivos no autorizados Análisis facultativo
Registros relativos a la trazabilidad	Autocontrol / Inspección "in situ"

REV.	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
0	20-03-2003	
1	03-03-2009	Trazabilidad y Registros Acta nº 28
2	27-11-2012	Ampliación de productos: jalea real, polen y propóleo. Acta nº 35