PROPUESTA DE MODIFICACIÓN

DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (RSA)

en relación a los artículos 17 y 19 del Título VI De la Comercialización productos apícolas y material biológico de la Ley N°21489, de Promoción, Protección y Fomento de la Actividad Apícola

Versión al 23 de mayo de 2023.

IMPORTANTE

El presente documento corresponde a un borrador de la *Propuesta de contenidos para solicitar la modificación del Reglamento Sanitario de los alimentos del Ministerio de Salud,* conforme se señala en los artículos 17 y 19 del Título VI De la Comercialización productos apícolas y material biológico de la Ley Apícola.

Esta versión se ha distribuido sólo entre los integrantes de la Subcomisión de Reglamentos de la Comisión Nacional Apícola, con el fin de trabajarlo en conjunto y generar conclusiones hacia su versión final que, luego se presentará a la *Comisión Asesora para la revisión y actualización del Reglamento Sanitario de los Alimentos*, instancia dependiente del Ministerio de Salud.

BORRADOR

Artículos del Reglamento vigente	Propuesta de modificación
Artículo 393.- Se entiende por "miel" la sustancia dulce natural producida por abejas Apis mellifera a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de éstas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje.	Artículo 393.- Se entiende por miel la sustancia dulce natural producida por abejas *Apis mellifera* a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de éstas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje.

Artículos del Reglamento vigente	Propuesta de modificación
"Miel de flores" o "miel de néctar" es la miel que procede del néctar de las plantas. "Miel de mielada" es la miel que procede principalmente de excreciones que los insectos succionadores (Hemiptera) dejan sobre las partes vivas de las plantas o de secreciones de partes vivas de las mismas. La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente fructosa y glucosa, además de otras sustancias como ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas de la recolección. El color de la miel varía de casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa, o total o parcialmente cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero derivan de la planta de origen. La miel deberá cumplir con las siguientes restricciones y características: a) No contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios u otra sustancia que no sea definida como miel. b) No contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas desde materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento. c) No haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. d) No haber sido sometida a extracción de polen ni ningún constituyente particular de la miel, excepto cuando sea imposible evitarlo para garantizar la ausencia de materias extrañas, inorgánicas u orgánicas. e) No deberá calentarse ni elaborarse la miel de forma tal que se modifique su composición esencial y/o se menoscabe su calidad. f) No se deberán utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel.	La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente fructosa y glucosa, además de otras sustancias como ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas de la recolección. El color de la miel varía de casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa, o total o parcialmente cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero derivan de la planta de origen. No podrá etiquetarse como miel aquellos productos que no la contengan ni que, teniéndola como componente, hayan sido adicionados de otros ingredientes, incluidos aditivos alimentarios u otra sustancia que no sea definida como miel. La miel deberá cumplir con las siguientes restricciones y características: a) No contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios u otra sustancia que no sea definida como miel. b) No contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas desde materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento. c) No haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. d) No haber sido sometida a extracción de polen ni ningún constituyente particular de la miel, excepto cuando sea imposible evitarlo para garantizar la ausencia de materias extrañas, inorgánicas u orgánicas. e) No deberá calentarse ni elaborarse la miel de forma tal que se modifique su composición esencial y/o se menoscabe su calidad. f) No se deberán utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel. g) Su peso específico estará comprendido entre 1.400 y 1.600 miligramos por kilo a 20 grados Celsius.

BORRADOR

Artículos del Reglamento vigente	Propuesta de modificación
g) Debe contener como máximo 20% de agua, con excepción de las mieles descritas en la norma del Codex Alimentarius para la miel "Norma para la Miel CODEX STAN 12-1981", de acuerdo a su última versión, para las cuales regirá el valor según corresponda. h) Debe contener no menos de 60 gramos de fructosa más glucosa por 100 gramos de miel o 45 gramos de fructosa más glucosa por 100 gramos de miel de mielada o mezclas de miel de mielada con miel de flores. i) Debe contener no más de 5 gramos de sacarosa por 100 gramos de miel con excepción de las mieles descritas en la norma del Codex Alimentarius para la miel "Norma para la Miel CODEX STAN 12-1981", de acuerdo a su última versión, para las cuales regirá el valor que corresponda. j) No debe contener más de 0,1 gramo de sólidos insolubles en agua por 100 gramos de miel obtenida mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas, u obtenida mediante el drenaje de los panales desoperculados, sin larvas, o no contener más de 0,5 gramo de sólidos insolubles en agua por 100 gramos de miel obtenida mediante el prensado de los panales, sin larvas. Los envases de miel destinados al consumidor final deberán rotular en su cara principal la siguiente frase: "Este producto no debe ser consumido por menores de 12 meses". Las características de las letras deberán corresponder a lo establecido en el artículo 115, letra c), números 1 y 2, de este reglamento.	h) El contenido de humedad, fructosa y glucosa (suma de ambas), sacarosa, sólidos insolubles en agua, actividad diastásica, conductividad eléctrica e hidrofurfural (HMF) deberán responder a lo establecido en la Norma para la Miel - CXS 12-1981. “Miel de flores” o “Miel de néctar” es la miel elaborada por las abejas que procede del néctar de las plantas, estas podrán ser rotuladas como “miel de flores” o “miel de néctar” según corresponda. “Miel de mielada” es la miel elaborada por las abejas que procede principalmente de excreciones que los insectos succionadores (Hemiptera) dejan sobre las partes vivas de las plantas, o de secreciones de partes vivas de las plantas, estas cerca del nombre del alimento podrá aparecer la palabra “mielada”. El tipo de miel deberá designarse de acuerdo con las siguientes formas de presentación: a) Miel, la miel en estado líquido o cristalizado o una mezcla de ambos; b) Miel en panal, la miel almacenada por las abejas en panales recién construidos, sin larvas, y vendida en panales enteros, cerrados o secciones de tales panales; c) Miel con trozos de panal o panales cortados, la miel que contiene uno o más trozos de panal de miel.
Artículo 393 bis.- Se entenderá por "polen corbicular" el conglomerado de polen extraído desde las flores por la abeja de la especie Apis mellifera, la cual mezcla y aglutina con secreciones salivales y néctar, para ser depositadas en forma de gránulos redondeados en las corbículas de su tercer par patas traseras y transportadas a la colmena. Para efectos de rotulación, se aceptará el uso de la denominación	Eliminado. ** El artículo 393 bis será eliminado, las definiciones contenidas en este quedarán en el artículo 394.

BORRADOR

Artículos del Reglamento vigente	Propuesta de modificación
"polen", "polen de abeja", "polen granulado" u otro que informe a los consumidores sobre la naturaleza de este producto, resguardando el cumplimiento del artículo 110 del presente reglamento. Se entenderá por "jalea real" la sustancia cremosa semifluida de color blanco amarillento, de sabor ácido, ligeramente picante, la cual es producida por la acción combinada de la glándula hipofaringeas y por la glándula mandibulares de las abejas nodrizas de la especie Apis mellifera.	** Respecto a la “Miel de Palma”, la propuesta es que se defina como “Sirope de Palma” en el artículo que corresponda a este tipo de alimentos y se elimine del artículo 394
Artículo 394.- Podrá denominarse como "miel de palma" al producto dulce, viscoso y de color caramelo oscuro, obtenido por concentración de savia de palma chilena (Jubea chilensis). El producto no deberá contener saborizantes/aromatizantes, preservantes, espesantes y/o colores artificiales.	Artículo 394.- Se entenderá por "polen corbicular" el conglomerado de polen extraído desde las flores por la abeja de la especie *Apis mellifera*, la cual mezcla y aglutina con secreciones salivales y néctar, para ser depositadas en forma de gránulos redondeados en las corbículas de su tercer par patas traseras y transportadas a la colmena. Para efectos de rotulación, se aceptará el uso de la denominación "polen", "polen de abeja", "polen granulado" u otro que informe a los consumidores sobre la naturaleza de este producto, resguardando el cumplimiento del artículo 110 del presente reglamento. Se entenderá por "jalea real" la sustancia cremosa semifluida de color blanco amarillento, de sabor ácido, ligeramente picante, la cual es producida por la acción combinada de la glándula hipofaringeas y por la glándula mandibulares de las abejas nodrizas de la especie Apis mellifera.

BORRADOR