Boletín N° 13.532-01

Proyecto de ley, iniciado en moción de los Honorables Senadores señor De Urresti, señora Aravena, y señores Castro, Elizalde y Quinteros, que sanciona la venta y distribución de miel adulterada, falsificada o alterada.

Considerando:

La miel es uno de los productos más nutritivos que nos puede proveer la naturaleza. Así caracteriza a este producto la FAO:

"El aroma, gusto y color de la miel son determinados por las plantas de las cuales las abejas han recogido el néctar. Los girasoles, por ejemplo, le dan un color dorado; el trébol produce una miel blanca y dulce; las agaves le dan a la miel un sabor desabrido, muy popular en algunas sociedades. La miel oscura generalmente tiene un sabor fuerte y a menudo presenta un alto contenido mineral; la miel clara tiene un sabor más delicado.

La glucosa es un componente fundamental de la miel. Cuando se condensa se vuelve sólida y es conocida como miel cristalizada. Dependiendo de las plantas que las abejas visiten, algunos tipos de miel son más favorables a la cristalización que otros; la consistencia de casi todos los tipos de miel se cristaliza si la temperatura se estabiliza entre 15 y 24° C. Al igual que el color, el sabor de la miel viene apreciado por diferentes pueblos en diferentes calidades."[1]

Codex Alimentarius para la miel

Este no es, en todo caso, un tema nuevo. Ya desde 1981 la FAO estableció en su Codex Norma para la Miel / Codex Stan 12-1981[2], actualizado en 1987 y 2001, estableció, como definición que:

"2.1 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.
2.1.1 Miel de flores o miel de néctar es la miel que procede del néctar de las plantas.
2.1.2 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 plantas".

---

[1] http://www.fao.org/3/y5110s/y5110s05.htm
[2] http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCS/ccs7/S00_03s.pdf

Y a continuación, agrega la “Composición Esencial y Factores de Calidad de la Miel”, señalando que:

“3.1 La miel vendida como tal no deberá contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios, ni tampoco adición alguna que no sea miel. La miel no deberá contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas en materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento. La miel no deberá haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. No se podrá extraer polen ni ningún constituyente particular de la miel excepto cuando sea imposible evitarlo para garantizar la ausencia de materias extrañas, inorgánicas u orgánicas.

3.2 No deberá calentarse ni elaborase la miel en medida tal que se modifique su composición esencial y/o se menoscabe su calidad.

3.3 No se deberán utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel.”

La miel en Chile

En nuestro país, la miel alcanza una producción de entre 7 y 11 mil toneladas por año, siendo un producto muy valorado por su calidad. Por tanto, es necesario cuidar y evitar las malas prácticas que se realizan para maximizar su rentabilidad, en la comercialización de ella, como por ejemplo adulterándola y sometiéndola a altas temperaturas para romper sus cristales y así hacer que la miel se mantenga liquida por más tiempo y aumentarla con diferentes productos como almidón de maíz y fructuosa, entre otros.

Es necesario regular el tema de la calidad de la miel y su venta y distribución, sobre todo considerando las nuevas condiciones en que se produce la miel, cuando el factor climático ha sido desfavorable en ciertas temporadas, haciendo que su cosecha sea menor a otros años.

La miel chilena según informe de la Biblioteca del Congreso “se exporta en un 85% (aproximadamente 8.500 toneladas) mayoritariamente a la Unión Europea. Los apicultores que exportan a la UE deben estar inscritos en el Registro de Apicultores de Miel de Exportación (RAMEX), administrado por el SAG. La Unión Europea ha concentrado las exportaciones en valor generado desde el año 2005 a julio 2015. Respecto a los mercados de destino, la participación no fue homogénea para el periodo 2005 a julio 2015. Los países con mayor volumen exportaciones son Alemania (66%), Francia (10,4%), Luxemburgo (4,3%), Reino Unido (3,8%), EEUU (3,7%) y Suiza (3,1%) (ODEPA, 2015).”[3].

[3] https://www.bcn.cl/noticias/documento-bcn-produccion-apicola-en-chile

Miel “falsificada”

Lamentablemente, la miel es uno de los productos más comercializados, pero también uno de los más adulterados. Distintas asociaciones gremiales de apicultores han alertado sobre la venta masiva de miel adulterada y falsificada.

Además de producir un engaño, la miel ilegal no tiene las mismas propiedades medicinales y sus atributos que la califican como un “súper alimento”.

Así lo señala la directora del Centro para el Emprendimiento Apícola de la Universidad Mayor (CEAPI), Patricia Aldea, explicando que “hoy uno de los principales problemas en la comercialización de miel es su adulteración, ya que a las mieles les pueden introducir distintos azúcares no naturales y/o almidones. También hay otros tipos de adulteraciones, como suplementar a las abejas con jarabes de azúcar en periodos donde hay mieladas (flujo de néctar de las flores), entonces ese jarabe lo almacenan y luego los productores la cosechan como si fuera miel, cuando en realidad es jarabe de azúcar”[4].

La médico veterinaria agregó que “las otras irregularidades tienen que ver con procesos de cosechados prematuros. Como no está madura, no está con la cantidad de humedad permitida por el Codex Alimentario, que establece que una miel debe tener no más del 18% de humedad. Entonces, como saben que tiene más humedad, la secan en condiciones artificiales reduciéndose la calidad de sus nutrientes o generando compuestos tóxicos por efecto del calentamiento de la miel y todo eso genera adulteraciones. Así, un producto que debería ser 100% natural pasa a tener componentes que son extraños o externos a lo que produce la abeja melífera”.

La experta dijo que la miel tiene que ser 100% natural, lo que debe aparecer en la etiqueta; sin embargo, los adulteradores generan otros nombres como jarabe de miel, endulzante de miel, ágave de miel o sucedáneo de miel, pudiendo comercializarse un producto con sólo un 20% de miel, lo que afecta el bienestar de los consumidores.

“La miel es un alimento natural, que tiene azúcares de cadena corta que son fácilmente digeribles e incluso la pueden consumir diabéticos tipo 1 con ciertas limitaciones. Existen antecedentes de que se han adulterado mieles con yeso, que genera cuadros de intoxicación y problemas gástricos. Si lo consume un diabético y tiene estas azúcares complejas, le estás causando problemas de salud y en vez de ser un alimento saludable, pasa a ser un alimento complicado”, afirmó.

[4] https://www.diariomayor.cl/investigacion/1382-experta-u-mayor-claves-miel-adulterada

Ideas matrices

El objetivo del presente proyecto de ley es establecer una sanción a la venta, fabricación, importación y distribución de este tipo de miel falsa, puesto que este tipo de miel, a base de jarabe de maíz y azúcar no cumple con los mismos atributos nutricionales de la miel real y de calidad.

Se establece, la definición de miel en un primer artículo y luego una sanción que puede ir de 5 a 75 unidades tributarias mensuales, que tiene como objetivo disuadir la conducta infraccional de quienes comercialicen miel que no cumpla con los criterios de calidad, que sea adulterada, falsificada o alterada, a fin de resguardar la calidad de este producto natural y sancionar su comercialización ilegal.

Por lo anterior, quienes suscribimos venimos en presentar el siguiente:

PROYECTO DE LEY

Art. 1º: 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.

Art. 2º: La venta de miel que no cumpla con los criterios de calidad, establecidos en el artículo primera de esta ley, que sea adulterada, falsificada o alterada, será sancionada con una multa de 5 a 75 unidades tributarias mensuales.

Con la misma pena se sancionará la fabricación, importación, y la distribución, si los distribuidores conocieren, o no pudieren menos que conocer, el origen de la miel que han puesto en distribución para la venta a terceros.