

DIRECTIVA 2001/110/CE DEL CONSEJO
de 20 de diciembre de 2001
relativa a la miel

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 37,

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽²⁾,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ⁽³⁾,

Considerando lo siguiente:

- (1) De acuerdo con las conclusiones del Consejo Europeo de Edimburgo de los días 11 y 12 de diciembre de 1992, confirmadas por el Consejo Europeo de Bruselas de los días 10 y 11 de diciembre de 1993, conviene simplificar determinadas Directivas verticales en el ámbito de los productos alimenticios para limitarlas a los requisitos esenciales que deben cumplir tales productos, de manera que éstos puedan circular libremente en el mercado interior.
- (2) La Directiva 74/409/CEE del Consejo, de 22 de julio de 1974, relativa a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros sobre la miel ⁽⁴⁾, se justificaba por el hecho de que las diferencias existentes entre las legislaciones nacionales sobre la definición de la miel, sus distintas variedades y las características a las que debe responder, podían crear condiciones de competencia desleal, lo que podía inducir a engaño a los consumidores, y repercutir por ello de forma directa en la realización y funcionamiento del mercado común.
- (3) La Directiva 74/409/CEE y sus modificaciones posteriores establecieron definiciones, especificaron las diferentes variedades de miel que podían ser puestas en el mercado con las denominaciones adecuadas, fijaron normas comunes sobre la composición y determinaron las principales menciones de etiquetado, para garantizar la libre circulación de los mencionados productos en la Comunidad.
- (4) Para una mayor claridad, conviene proceder a una refundición de la Directiva 74/409/CEE a fin de hacer más accesibles las normas sobre las condiciones de producción y comercialización de la miel y adaptarla a las disposiciones comunitarias generales aplicables a los productos alimenticios, especialmente a la relativas al etiquetado, los contaminantes y los métodos de análisis.
- (5) Las normas generales sobre etiquetado de los productos alimenticios que establece la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁵⁾, deben aplicarse

con arreglo a determinadas condiciones. Habida cuenta del estrecho vínculo existente entre la calidad de la miel y su origen, es indispensable garantizar una información completa sobre estos aspectos, a fin de no inducir a error a los consumidores en relación con la calidad del producto. Los intereses particulares de los consumidores en lo que se refiere a las características geográficas de la miel y una total transparencia al respecto requieren que se mencione en el etiquetado el país de origen en que se haya recolectado la miel.

- (6) No se podrá retirar de la miel el polen ni ninguno de sus componentes específicos, excepto cuando resulte inevitable en el proceso de eliminación de materia orgánica o inorgánica ajena a la miel. Dicha eliminación puede llevarse a cabo mediante filtrado. Cuando el filtrado conduzca a la eliminación de una importante cantidad de polen, será preciso informar de ello correctamente al consumidor mediante una mención adecuada en el etiquetado.
- (7) No puede añadirse miel filtrada a la miel cuya denominación se complete mediante indicaciones relativas a un origen floral o vegetal, regional, territorial o topográfico, o mediante criterios de calidad específicos. A fin de mejorar la transparencia del mercado, el etiquetado de la miel filtrada o de la miel para uso industrial debe ser obligatorio para toda transacción en el mercado a granel.
- (8) Tal como señalaba en su Comunicación al Parlamento Europeo y al Consejo, de 24 de junio de 1994, sobre la situación de la apicultura europea, la Comisión podrá adoptar métodos de análisis armonizados que garanticen el cumplimiento de las características de composición y las indicaciones específicas adicionales para toda la miel comercializada en la Comunidad.
- (9) Conviene tener en cuenta los trabajos relativos a una nueva norma del Codex para la miel, ajustada, según proceda, a los requisitos específicos de la Comunidad.
- (10) De acuerdo con los principios de subsidiariedad y proporcionalidad establecidos en el artículo 5 del Tratado, los Estados miembros no pueden alcanzar de modo suficiente el objetivo de imponer definiciones y normas comunes para los productos contemplados y adaptar las disposiciones a la legislación comunitaria general aplicable a los productos alimenticios y, por tanto, a causa de la índole de la presente Directiva, este objetivo puede lograrse mejor a nivel comunitario. La presente Directiva no excede de lo necesario para alcanzar dicho objetivo.

⁽¹⁾ DO C 231 de 9.8.1996, p. 10.

⁽²⁾ DO C 279 de 1.10.1999, p. 91.

⁽³⁾ DO C 56 de 24.2.1997, p. 20.

⁽⁴⁾ DO L 221 de 12.8.1974, p. 10; Directiva cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de 1985.

⁽⁵⁾ DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

- (11) Las medidas necesarias para la ejecución de la presente Directiva deben ser aprobadas con arreglo a lo dispuesto en la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión ⁽¹⁾.
- (12) A fin de evitar la creación de nuevos obstáculos a la libre circulación, los Estados miembros deben abstenerse de adoptar, respecto a los productos contemplados, disposiciones nacionales no contempladas por la presente Directiva.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La presente Directiva se aplicará a los productos definidos en el anexo I. Estos productos deberán cumplir los requisitos del anexo II.

Artículo 2

La Directiva 2000/13/CE será aplicable a los productos definidos en el anexo I, con arreglo a las siguientes condiciones:

- 1) El término «miel» se aplicará solamente al producto definido en el punto 1 del anexo I y deberá usarse en el comercio para designar a dicho producto.
- 2) Las denominaciones a que hacen referencia los puntos 2 y 3 del anexo I se reservarán a los productos que en ellos se definen y se deberán utilizar en el comercio para designarlos. Estas denominaciones se podrán sustituir por la mera denominación «miel», salvo en los casos de la miel filtrada, la miel en panal, la miel con trozos de panal o el panal cortado en miel, y la miel para uso industrial.

No obstante,

- a) en el caso de la miel para uso industrial, los términos «únicamente para uso culinario» aparecerán en la etiqueta en la proximidad inmediata de la denominación;
 - b) dichas denominaciones, salvo en los casos de la miel filtrada y de la miel para uso industrial, podrán verse completadas con indicaciones que hagan referencia:
 - al origen floral o vegetal, si el producto procede totalmente o en su mayor parte del origen indicado y si posee las características organolépticas, fisicoquímicas y microscópicas de dicho origen,
 - al origen regional, territorial o topográfico, si el producto procede enteramente del origen indicado,
 - a criterios de calidad específicos.
 - 3) Cuando la miel para uso industrial se haya utilizado como ingrediente en un alimento compuesto, el término «miel» podrá emplearse en la denominación de dicho alimento compuesto en lugar del término «miel para uso industrial». No obstante, en la lista de ingredientes deberá utilizarse el término completo a que se refiere el punto 3 del anexo I.
 - 4) a) Deberán mencionarse en la etiqueta el país o los países de origen en que la miel haya sido recolectada.
- No obstante, si la miel procede de más de un Estado miembro o de un tercer país, dicha mención podrá sustituirse por una de las siguientes, según proceda:

- «mezcla de mieles de la CE»,
- «mezcla de mieles no procedentes de la CE»,
- «mezcla de mieles procedentes de la CE y de mieles no procedentes de la CE».

- b) A efectos de la Directiva 2000/13/CE y, en particular, de sus artículos 13, 14, 16 y 17, las menciones que deberán indicarse con arreglo a la letra a) se considerarán indicaciones de conformidad con lo dispuesto en el artículo 3 de dicha Directiva.

Artículo 3

En el caso de la miel filtrada y de la miel para uso industrial, los contenedores para granel, los embalajes y la documentación comercial deberán indicar claramente la denominación completa, tal como se indica, respectivamente, en el inciso viii) de la letra b) del punto 2 y en el punto 3 del anexo I.

Artículo 4

La Comisión podrá adoptar métodos que permitan verificar que en el caso de la miel se cumple lo dispuesto en la presente Directiva. Dichos métodos se adoptarán de conformidad con el procedimiento establecido en el apartado 2 del artículo 7. Hasta el momento de adoptarse dichos métodos, los Estados miembros utilizarán, siempre que sea posible, métodos de análisis validados internacionalmente reconocidos, del tipo de los aprobados por el Codex Alimentarius, para verificar el cumplimiento de las disposiciones de la presente Directiva.

Artículo 5

En el caso de los productos definidos en el anexo I, los Estados miembros no adoptarán disposiciones nacionales no contempladas en la presente Directiva.

Artículo 6

Las medidas necesarias para la aplicación de la presente Directiva en lo que respecta a las materias que se enumeran a continuación serán aprobadas con arreglo al procedimiento contemplado en el apartado 2 del artículo 7:

- adaptación de la presente Directiva a las disposiciones comunitarias generales aplicables a los productos alimenticios,
- adaptaciones al progreso técnico.

Artículo 7

1. La Comisión estará asistida por el Comité permanente de productos alimenticios creado mediante el artículo 1 de la Decisión 69/414/CEE ⁽²⁾, denominado en lo sucesivo «el Comité».

2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE.

El plazo a que se hace referencia en el apartado 6 del artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

3. El Comité aprobará su Reglamento interno.

⁽¹⁾ DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

⁽²⁾ DO L 291 de 19.11.1969, p. 9.

Artículo 8

Queda derogada la Directiva 74/409/CEE con efectos a partir del 1 de agosto de 2003.

Las referencias a la Directiva derogada se entenderán hechas a la presente Directiva.

Artículo 9

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva antes del 1 de agosto de 2003. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Dichas disposiciones se aplicarán de forma que:

- se autorice la comercialización de los productos definidos en el anexo I, si se ajustan a las definiciones y normas previstas en la presente Directiva, a partir del 1 de agosto de 2003,
- se prohíba la comercialización de los productos que no se ajusten a la presente Directiva a partir del 1 de agosto de 2004.

No obstante, se admitirá la comercialización de productos que no se ajusten a la presente Directiva, etiquetados antes del 1 de

agosto de 2004 de conformidad con la Directiva 74/409/CEE, hasta que se agoten las existencias.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 10

La presente Directiva entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 11

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 20 de diciembre de 2001.

Por el Consejo

El Presidente

C. PICQUÉ

ANEXO I

DENOMINACIÓN, DESCRIPCIÓN Y DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS

1. La 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.
2. Las principales variedades de miel son las siguientes:
 - a) según su origen:
 - i) miel de flores o miel de néctar:
es la miel que procede del néctar de las plantas,
 - ii) miel de mielada:
es la miel que procede en su mayor parte de excreciones de insectos chupadores de plantas (*Hemiptera*) presentes en las partes vivas de las plantas o de secreciones de las partes vivas de las plantas;
 - b) según su elaboración o su presentación:
 - iii) miel en panal:
es la miel depositada por las abejas en los alvéolos operculados de panales recientemente contruidos por ellas, o en finas hojas de cera en forma de panal realizadas únicamente con cera de abeja, sin larvas y vendida en panales, enteros o no,
 - iv) miel con trozos de panal o panal cortado en miel:
es la miel que contiene uno o más trozos de panal,
 - v) miel escurrida:
es la miel que se obtiene mediante el escurrido de los panales desoperculados, sin larvas,
 - vi) miel centrifugada:
es la miel que se obtiene mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas,
 - vii) miel prensada:
es la miel obtenida mediante la compresión de los panales, sin larvas, con o sin aplicación de calor moderado, de hasta un máximo de 45 °C,
 - viii) miel filtrada:
es la miel que se obtiene eliminando materia orgánica o inorgánica ajena a la miel de manera tal que se genere una importante eliminación de polen.
3. Miel para uso industrial:
es la miel: a) apropiada para usos industriales o para su utilización como ingrediente de otros productos alimenticios que se elaboran ulteriormente, y b) que puede:
 - presentar un sabor o un olor extraños, o
 - haber comenzado a fermentar o haber fermentado, o
 - haberse sobrecalentado.

ANEXO II

CARACTERÍSTICAS DE COMPOSICIÓN DE LA MIEL

La miel está compuesta esencialmente de diferentes azúcares, sobre todo de fructosa y glucosa, así como de otras sustancias, como ácidos orgánicos, enzimas y partículas sólidas derivadas de su recolección. El color de la miel puede tener desde un tono casi incoloro a un tono pardo oscuro. Puede tener una consistencia fluida, espesa o cristalizada (en parte o en su totalidad). El sabor y el aroma pueden variar, pero se derivan del origen vegetal.

Cuando sea puesta en el mercado en tanto que miel o se utilice en un producto cualquiera destinado al consumo humano, no deberá añadirse a la miel ningún ingrediente alimentario, incluidos los aditivos alimentarios, ni ninguna otra sustancia aparte de miel. La miel debe estar exenta, en la medida de lo posible, de materias orgánicas e inorgánicas ajenas a su composición. Con excepción de lo dispuesto en el punto 3 del anexo I, no debe tener un gusto o un olor extraños ni haber comenzado a fermentar, presentar un grado de acidez modificado artificialmente, ni haberse calentado de manera que las enzimas naturales se destruyan o resulten poco activas.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el inciso viii) de la letra b) del punto 2 del anexo I, no se podrá retirar de la miel el polen ni ninguno de sus componentes específicos, excepto cuando resulte inevitable en el proceso de eliminación de materia orgánica o inorgánica ajena a la miel.

En el momento de su comercialización como tal o de su utilización en cualquier producto destinado al consumo humano, la miel debe responder a las características de composición siguientes:

1. Contenido de azúcar

1.1. Contenido de fructosa y glucosa (suma de ambas)

- | | |
|--|------------------------|
| — miel de flores | no menos de 60 g/100 g |
| — miel de mielada, mezclas de miel de mielada con miel de flores | no menos de 45 g/100 g |

1.2. Contenido de sacarosa

- | | |
|---|----------------------|
| — en general | no más de 5 g/100 g |
| — falsa acacia (<i>Robinia pseudoacacia</i>), alfalfa (<i>Medicago sativa</i>), Banksia de Menzies (<i>Banksia menziesii</i>), Sulla (<i>Hedysarum</i>), Eucalipto rojo (<i>Eucalyptus camaldulensis</i>), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , <i>Citrus</i> spp. | no más de 10 g/100 g |
| — espliego (<i>Lavandula</i> spp.), borraja (<i>Borago officinalis</i>) | no más de 15 g/100 g |

2. Contenido de agua

- | | |
|--|-----------------|
| — en general | no más del 20 % |
| — miel de brezo (<i>Calluna</i>) y miel para uso industrial en general | no más del 23 % |
| — miel de brezo (<i>Calluna</i>) para uso industrial | no más del 25 % |

3. Contenido de sólidos insolubles en agua

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| — en general | no más de 0,1 g/100 g |
| — miel prensada | no más de 0,5 g/100 g |

4. Conductividad eléctrica

- | | |
|--|-----------------------|
| — miel no incluida en la enumeración precedente, y mezclas de estas mieles | no más de 0,8 mS/cm |
| — miel de mielada y miel de castaño, y mezclas de las mismas, excepto con las mieles que se enumeran a continuación: | no menos de 0,8 mS/cm |
| — excepciones: madroño (<i>Arbutus unedo</i>), argaña (<i>Erica</i>), eucalipto, tilo (<i>Tilia</i> spp), brezo (<i>Calluna vulgaris</i>), (<i>Leptospermum</i>), árbol del té (<i>Melaleuca</i> spp.) | |

5. Ácidos libres

- | | |
|----------------------------|---|
| — en general | no más de 50 miliequivalentes por 1 000 g |
| — miel para uso industrial | no más de 80 miliequivalentes por 1 000 g |

-
6. Índice diastásico y contenido en hidroximetilfurfural (HMF), determinados después de la elaboración y mezcla
- a) Índice diastásico (escala de Schade)
- | | |
|--|---------------|
| — en general, excepto miel para uso industrial | no menos de 8 |
| — mieles con un contenido bajo de enzimas naturales (por ejemplo, mieles de cítricos) y un contenido de HMF no superior a 15 mg/kg | no menos de 3 |
- b) HMF
- | | |
|---|---|
| — en general, excepto miel para uso industrial | no más de 40 mg/kg [condicionado a lo dispuesto en el segundo guión de la letra a)] |
| — miel de origen declarado procedente de regiones de clima tropical y mezclas de estas mieles | no más de 80 mg/kg |
-