



CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 393 y 394 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

La propuesta de modificación de los artículos 393 y 394 del Reglamento Sanitario de los Alimentos que se presenta, tiene como objetivo mejorar la definición de miel de abeja, sus características propias, otros productos apícolas y la definición del producto de la palma chilena. Lo anterior, con el fin de compatibilizar la definición de miel con la del *Codex Alimentarius* y de la Ley Apícola en trámite en el Senado.

Se resaltan en color rojo las propuestas de modificación.

ARTÍCULO 393 DICE/SITUACIÓN ACTUAL	ARTÍCULO 393 SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA FUNDAMENTACIÓN DE LA OBSERVACIÓN O PROPUESTA
<p>ARTÍCULO 393.- La denominación de "miel", o "miel de abeja" o "miel virgen", está sólo y exclusivamente reservada para designar el producto natural elaborado por la abeja <i>Apis mellifera</i>, con el néctar de las flores y exudados de plantas aromáticas.</p> <p>En consecuencia, no constituyen ni pueden calificarse como miel, los productos apícolas, tales como polen y jalea real, que se comercializarán como alimentos previa declaración de su composición respectiva y que deberán justificar las propiedades nutricionales que en cada caso se les atribuya, si así se hiciere.</p> <p>Podrá denominarse como "miel de palma" al producto viscoso, amarillo oscuro y muy dulce, obtenido por concentración de savia de palma chilena (<i>jubea chilensis</i>). El producto no deberá contener saborizantes/aromatizantes, preservantes, edulcorantes no nutritivos y/o colorantes artificiales.</p>	<p>ARTÍCULO 393.- La denominación de "miel", o "miel de abeja" o "miel virgen", está sólo y exclusivamente reservada para designar la sustancia dulce natural producida por abejas <i>Apis mellifera</i> 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.</p> <p>La miel líquida o cristalizada, deberá tener las características siguientes:</p> <p>a) contener como máximo 18% de agua, 5% de sacarosa, 8% de dextrina, 0,8% de cenizas, 0,2% de acidez expresada en ácido fórmico y 40 mg/kg de hidroximetil furfural y contener como mínimo 70% de azúcares invertidos y una actividad diastásica de 8 en la escala de Goethe. Su peso específico estará</p>	<p>Armonización con Codex alimentarius y con la Ley apícola en trámite.</p> <p>Ordenamiento de las definiciones para que las características que debe cumplir la miel estén junto a la definición. Para ello la definición de miel de palma se traspasó al artículo 394 y la redacción actual del artículo 394 fue incluida en el artículo 393 propuesto.</p>

	<p>comprendido entre 1,400 y 1,600 a 20°C;</p> <p>b) no contener polen, cera u otras materias insolubles en agua, en proporción superior al 1%, calculado en base seca;</p> <p>c) no contener azúcar invertido artificial, insectos, sus fragmentos o sus estados evolutivos, pelos de animales ni sustancias extrañas a su composición natural, tales como edulcorantes naturales o artificiales, materias aromáticas, almidón, goma, gelatina, sustancias preservadoras y colorantes;</p> <p>d) no estar fermentada ni caramelizada y estar exenta de hongos visibles.</p> <p>Se entenderá por Polen Corbicular el conglomerado de polen extraído desde las flores por la abeja de la especie <i>Apis mellifera</i>, 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 de 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.</p> <p>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 hipofaríngeas y por la glándula mandibulares de las abejas nodrizas de la especie <i>Apis mellifera</i>.</p>	
--	---	--



ARTÍCULO 394 DICE/SITUACIÓN ACTUAL	ARTÍCULO 394 SE PROPONE	
<p>ARTÍCULO 394.- La miel líquida o cristalizada, deberá tener las características siguientes:</p> <p>a) contener como máximo 18% de agua, 5% de sacarosa, 8% de dextrina, 0,8% de cenizas, 0,2% de acidez expresada en ácido fórmico y 40 mg/kg de hidroximetil furfural y contener como mínimo 70% de azúcares invertidos y una actividad diastásica de 8 en la escala de Goethe. Su peso específico estará comprendido entre 1,400 y 1,600 a 20°C;</p> <p>b) no contener polen, cera u otras materias insolubles en agua, en proporción superior al 1%, calculado en base seca;</p> <p>c) no contener azúcar invertido artificial, insectos, sus fragmentos o sus estados evolutivos, pelos de animales ni sustancias extrañas a su composición natural, tales como edulcorantes naturales o artificiales, materias aromáticas, almidón, goma, gelatina, sustancias preservadoras y colorantes;</p> <p>d) no estar fermentada ni caramelizada y estar exenta de hongos visibles.</p>	<p>ARTÍCULO 394.- Podrá denominarse como "miel de palma" al producto viscoso, amarillo oscuro y muy dulce, obtenido por concentración de savia de palma chilena (<i>Jubea chilensis</i>). El producto no deberá contener saborizantes/aromatizantes, preservantes, edulcorantes no nutritivos y/o colorantes artificiales.</p>	