

III JORNADA MALAGUEÑA
DE APICULTURA
Antequera, 10 de febrero de 2001



asociación de
apicultores
GUADALHORCE

LA MIEL. PERFIL DE CALIDAD



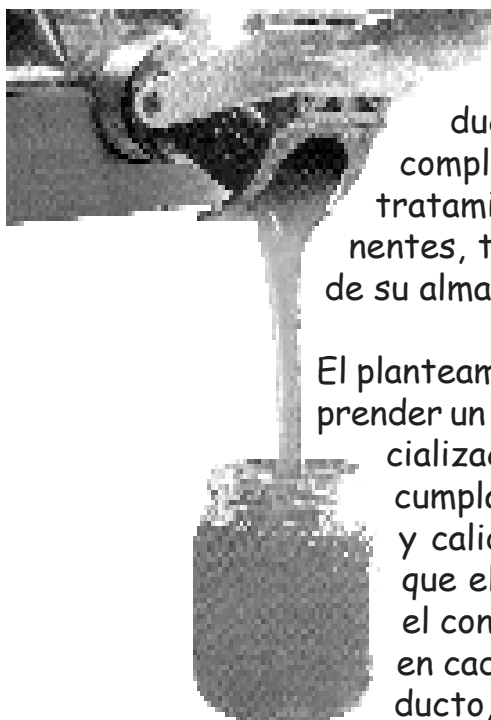
por **SALVADOR RIOLOBOS RENDÓN**, Laboratorio Agroalimentario de Extremadura.

LABORATORIO AGRARIO DE EXTREMADURA
Ctra. de Trujillo, Km. 42,5
10071 Cáceres
Teléf.: 927. 24.53.00
Fax: 927.21.34.12



La **MIEL** es «el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores, o de las secreciones procedentes de las partes vivas de las plantas, o que se encuentran sobre ellas, que las abejas liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena. Este producto alimenticio puede ser fluído, espeso o cristalino», según se dice en la Orden española de 5 de agosto de 1983, por la que se aprueban las normas de calidad para la miel, publicada en el Boletín Oficial del Estado de 13 de agosto de 1983.

La Real Academia de la Lengua Española define la calidad como " la propiedad o conjunto de propiedades inherentes a una cosa, que permite apreciarla como igual, mejor o peor que las restantes de su especie."



Refiriéndonos en concreto a la miel, el patrón que define la calidad vendrá representado por un producto obtenido de colmenas sanas, por procedimientos completamente naturales, evitando toda manipulación o tratamiento que altere la naturaleza química de sus componentes, tanto durante su extracción, como en el transcurso de su almacenamiento.

El planteamiento de un perfil de calidad para la miel, debe comprender un conjunto de acciones, desde la producción a la comercialización, que nos lleven a la obtención de un producto que cumpla con todos los parámetros exigibles de composición y calidad, conllevando, además, todo un proceso, desde que el apicultor decide e instala sus colmenas, hasta que el consumidor toma la miel. La suma de calidades exigidas en cada fase de este proceso será la calidad final del producto, distinto, original y genuino.

Es indudable que todos estos factores, materia prima, entorno, operaciones, su normalización según las características florales, la automatización y mecanización de los procesos productivos, la modernización de las instalaciones, materiales y productos empleados, métodos, envases, presentación, limpieza, higiene, etc, etc,..., transmiten su impronta en el producto final, en sus caracteres físico-químicos, su espectro polínico, flora acompañante, su fluidez, la intensidad, persistencia y calidad de su olor y gusto, su índice de limpieza, presencia de cuerpos extraños, contenido en azúcares reductores, humedad, alteraciones, etc,...

Unos factores, como la humedad, nos informarán sobre las posibles transformaciones posteriores, riesgos de conservación, posibles fermentaciones o cómo será la cristalización.

Valores altos de sacarosa nos indicarán una falta de maduración de la miel o una alimentación artificial practicada por el apicultor, la acidez libre contribuirá a dar estabilidad microbiológica al producto.

El índice de diastasas y el contenido en hidroximetilfurfural nos permitirán evaluar su frescura y juzgar de las condiciones de procesado y almacenamiento.

Su contenido polínico, tanto cuantitativo como cualitativo, es factor importante para definir sus características, aunque no exista todavía, una normativa oficial para su análisis.

El consumidor europeo exige calidad, y la Unión Europea viene desarrollando "Reglamentos, Decisiones y Directivas" destinadas a dar cumplimiento a estas exigencias, armonizando las legislaciones de los Estados Miembros, estableciendo medidas de control de residuos de pesticidas, o estableciendo normas destinadas a mejorar la producción y comercialización de la miel.



Las normas analíticas no sólo son necesarias para la represión del fraude, nos informan también, con objetividad del estado de frescura y conservación, composición, alteraciones, etc,..., y dan garantía al consumidor, por lo que una analítica de la miel es un factor imprescindible en la comercialización.