

**CONSULTA PÚBLICA DE MODIFICACIÓN DEL DECRETO SUPREMO N°977/96,
MINISTERIO SALUD, REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, TÍTULO XVII
DE LOS AZÚCARES Y DE LA MIEL, PÁRRAFO II DE LOS JARABES Y PÁRRAFO III
DE LA MIEL, ARTÍCULOS 391, 393, 393 BIS Y 394.**

La presente propuesta tiene por objetivo implementar parte de la Ley 21.489 de Promoción, Protección y Fomento de la Actividad Apícola, homologar conceptos, corregir la clasificación de la denominada “miel de palma”, para la implementación de la Ley 21.489, es necesario modificar el Reglamento Sanitario de los Alimentos, en su Título XVII De los Azúcares y de la Miel, Párrafo II De los jarabes y Párrafo III De la Miel.

RSA vigente	Propuesta	Fundamentación
ARTÍCULO 391.- Jarabes naturales son los jugos naturales azucarados de productos vegetales (caña, maíz, remolacha, palma, frutas y otros), concentrados hasta la consistencia de jarabe, debiendo tener como mínimo 62° Brix y no contener sustancias aromáticas artificiales ni sustancias colorantes.	ARTÍCULO 391.- Jarabes naturales son los jugos naturales azucarados de productos vegetales (caña, maíz, remolacha, palma, frutas y otros), concentrados hasta la consistencia de jarabe, debiendo tener como mínimo 62° Brix y no contener sustancias aromáticas artificiales ni sustancias colorantes.	Primer inciso, sin modificación, sólo se coloca para dar contexto
	Agréguese un segundo inciso nuevo, al artículo 391 Jarabe natural de palma , se denominará así al producto dulce, viscoso y de color caramelo oscuro, obtenido por concentración de savia de palma chilena (<i>Jabea chilensis</i>). El producto no deberá contener saborizantes/aromatizantes, preservantes, espesantes y/o colores artificiales	Se traslada el artículo 394 a la categoría de Jarabe. por correspondencia técnica.
Artículo 393.- Se entiende por "miel" 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	Artículo 393.- Se entiende por miel 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.	Inciso sin modificación, sólo se coloca para dar contexto, Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 2.1

para que madure y añeje.		
"Miel de flores" o "miel de néctar" es la miel que procede del néctar de las plantas.	Se traslada al artículo 393 bis	Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 2.1.1
"Miel de mielada" es la miel que procede principalmente de excreciones que los insectos succionadores (Hemíptera) dejan sobre las partes vivas de las plantas o de secreciones de partes vivas de las mismas.	Se traslada al artículo 393 bis	Codex Stand 12-1981, rev.d 2022, punto 2.1.2
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 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.	Inciso sin modificación, sólo se coloca para dar contexto, Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 2.2
La miel deberá cumplir con las siguientes restricciones y características:	La miel deberá cumplir con las siguientes características de composición y factores de calidad:	Se mejora la redacción
a) No contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios u otra sustancia que no sea definida como miel.	a) No contener ningún ingrediente adicional, incluidos los aditivos alimentarios u otra sustancia que no sea definida como miel.	Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 3.1
b) No contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas desde materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento.	b) No contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidas desde materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento.	Inciso sin modificación, sólo se coloca para dar contexto, Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 3.1
c) No haber comenzado a fermentar o producir efervescencia.	c) No haber comenzado a fermentar o producir efervescencia.	Inciso sin modificación, sólo se coloca para dar contexto, Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 3.1
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.	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.	Inciso sin modificación, sólo se coloca para dar contexto, Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 3.1

e) No deberá calentarse ni elaborarse la miel de forma tal que se modifique su composición esencial y/o se menoscabe su calidad.	e) No deberá calentarse ni elaborarse la miel de forma tal que se modifique su composición esencial y/o se menoscabe su calidad	Inciso sin modificación, sólo se coloca para dar contexto, Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 3.2
f) No se deberán utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel.	f) No se deberán utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel.	Inciso sin modificación, sólo se coloca para dar contexto, Codex Stand 12-1981, red 2022, punto 3.3
	Su peso específico estará comprendido entre 1.400 y 1.600 miligramos por kilo a 20 grados Celsius.	Segundo inciso de la letra f).
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 registrará el valor según corresponda.	g) Debe contener como máximo 20% de agua.	Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 3.4
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.	h) Debe contener no menos de 60 gramos de fructosa y glucosa (suma de ambas) por 100 gramos de miel o 45 gramos de fructosa más glucosa por 100 gramos en la miel de mielada o mezclas de miel de mielada con miel de flores.	Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 3.5.1
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 registrará el valor que corresponda.	i) No deben contener más de 5 gramos de sacarosa por 100 gramos de miel con excepción de las mieles de Alfalfa (Medicago sativa), Citrus spp., Falsa acacia (Robinia pseudoacacia), Madreselva francesa (Hedysarum), Menzies, Banksia (Banksia menziesii), "Red Gum", (Eucalyptus camaldulensis), "Leatherwood", (Eucryphia lucida), Eucryphia milligani que no deben contener más de 10 g/100g y las mieles de Espliego (Lavándula spp.) y borraja (Borago officinalis) que no deben contener más de 15 g/100g.	Codex Stand 12-1981, rev 2022, punto 3.5.2
j) No debe contener más de 0,1 gramo de sólidos insolubles en	j) No debe contener más de 0,1 gramo de sólidos insolubles en	Inciso sin modificación, sólo se coloca para dar

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.	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.	contexto, Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 3.6
Nuevo inciso	No podrán 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.	Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 3.1
Nuevo inciso	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 contruidos, 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.	Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 7.1.11
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.	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.	Inciso sin modificación, sólo se coloca para dar contexto. Esta advertencia corresponde al riesgo de presencia de esporas de clostridium botulinum
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	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	Inciso sin modificación, sólo se coloca para dar contexto.

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.	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.	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.	Inciso sin modificación, sólo se coloca para dar contexto.
"Miel de flores" o "miel de néctar" es la miel que procede del néctar de las plantas.	Inciso trasladado con redacción diferente Se entenderá por "Miel de flores" o "Miel de néctar" a 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.	Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 2.1.1
"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.	Inciso trasladado con redacción diferente Se entenderá por "Miel de mielada o mielato" a 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" o "mielato".	Codex Stand 12-1981, rev. 2022, punto 2.1.2

<p>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 (<i>Jubea chilensis</i>). El producto no deberá contener saborizantes/aromatizantes, preservantes, espesantes y/o colores artificiales.</p>	<p>Se traslada de ubicación Jarabe natural de palma, se denominará así al producto dulce, viscoso y de color caramelo oscuro, obtenido por concentración de savia de palma chilena (<i>Jubea chilensis</i>). El producto no deberá contener saborizantes/aromatizantes, preservantes, espesantes y/o colores artificiales.</p>	<p>Se transforma en el segundo inciso del artículo 391</p>
---	---	--