**AL EXCMO. SR. MINISTRO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN**

**ÚNICO.-** Que de conformidad con **el anuncio del 29/11/2018 del propio Ministerio**, por el cual se somete a Consulta Pública el Proyecto NO de Ley de modificación del Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad relativa a la miel ,  **que teniendo interés directo como consumidor** me interesa participar en dicha Consulta Pública en base a la siguiente petición:

**\*Petición para que exista una legislación de etiquetado claro en la miel sobre el país de origen y el pasteurizado. Petición de medidas antidumping contra la miel de China, al igual que existe en otros productos agroalimentarios.**

**DATOS DEL SOLICITANTE:**

***Poner aquí el nombre y apellidos***

**Email: *Poner aquí un mail de contacto***

**Persona Contacto:  *Poner aquí nombre de persona de contacto y un domicilio a efectos de notificación. Y poner un teléfono de contacto***

**EXPONE:**

 Que la inexistencia de una legislación de etiquetado claro en la miel sobre el país de origen y si ha sufrido un proceso de pasteurización o no, al igual que no establecer el porcentaje y origen de las mieles mezcladas, al igual que existe en otros productos agroalimentarios, provoca una desinformación a los consumidores, y posibilita que se cometan situaciones de fraude hacía el consumidor, en donde en muchas ocasiones compra miel de muy baja calidad e incluso productos que han sido adulterados y desnaturalizados.

 Esto provoca una grave desinformación al consumidor, quien por el “imaginario colectivo” asocia cualquier producto que aparente ser miel e incluso cuyo etiquetado parezca miel local, sin saber si realmente está comprando el producto que realmente busca.

Y ello por cuanto la normativa que se pretende modificar ahora mismo crea esas situaciones de fraude y estafas.

**EL PROBLEMA DEL ORIGEN Y LA MEZCLA DE LA MIEL**

 La norma que se pretende ahora modificar y que está sometida a CONSULTA PÚBLICA, consta de tan solo 6 articulados. Y a pesar de ello es una normativa que potencia el fraude, que ampara el “todo vale”, que pese a intentar proteger el mercado de la miel española, lo desprestigia a pesar de ser un producto de extrema calidad, que somete a una completa desinformación al consumidor puesto el “imaginario colectivo” asocia cualquier producto que aparente ser miel, en miel, permitiendo el camuflaje del fraude hasta invadir y colapsar el mercado.

 Se me impide como consumidor saber el origen real de la miel que adquiero, ni su porcentaje de mezcla con esas mieles foráneas, ni sí el producto ha perdido propiedades e incluso si a sido desnaturalizado.

 El 20 de junio de 2015 se parcheó el problema, mediante la aprobación de un Real Decreto (R.D. 473/2015), por el cual, se reproduce la Directiva 2014/63/UE. En dicho Real Decreto se indica que, en el caso de mezcla de mieles, si estas son originarias de más de un Estado miembro o tercer país, dicha mención **PODRÁ** sustituirse por una de las siguientes, según proceda:

 1º “Mezcla de mieles originarias de la UE”.

 2º “Mezcla de mieles no originarias de la UE”.

 3º “Mezcla de mieles originarias y no originarias de la UE”.

 En todo caso los legisladores de entonces no tuvieron en cuenta el Reglamento (U.E.) nº 1169/2011, sobre información facilitada al consumidor, indica la obligación de etiquetar los alimentos de forma clara, comprensible y legible.

 En su capítulo II, artículo 4, apartado 2 se indica que “*En caso de que se considere la necesidad de información alimentaria obligatoria y permitir que los consumidores decidan con conocimiento de causa, se tendrá en cuenta la necesidad expresada por la mayoría de los consumidores de que se les facilite determinada información a la que conceden un valor considerable o de cualquier beneficio generalmente aceptado”.*

 Y en su artículo 7, nos describe lo siguiente, “*1. La información alimentaria no inducirá a error, en particular:*

 *a) sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración,* ***país de origen o lugar de procedencia****, y modo de fabricación o de obtención;”*

Y también, en este mismo artículo nos dice *“2. La información alimentaria será* ***precisa, clara y fácil de comprender*** *para el consumidor.”*

## El etiquetado de la miel tiene grandes deficiencias, ya que las leyendas que aparecen en la mayoría de las etiquetas de mieles mezcladas incluyen las siguientes leyendas: “Mezcla de mieles originarias y no originarias de la UE” y, por otro lado, y habitualmente en letra de mayor tamaño indican “Fabricado en España”. Esta praxis conduce a error al consumidor, ya que no puede discernir si la miel procede de España o de otro país, y el fraude aprovecha el “imaginario colectivo” asociado a la miel provocando la confusión y el desprestigio de la miel local.

 Por otro lado, en el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, en su artículo 288, especifica lo siguiente, “*Para ejercer las competencias de la Unión, las instituciones adoptarán reglamentos, directivas, decisiones, recomendaciones y dictámenes.*

*El reglamento tendrá un alcance general. Será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro. ES 30.3.2010 Diario Oficial de la Unión Europea C 83/171.*

*La directiva obligará al Estado miembro destinatario en cuanto al resultado que deba conseguirse, dejando, sin embargo, a las autoridades nacionales la elección de la forma y de los medios”.*

 Hay que decir, **QUE ES DE INTERÉS DEL CONSUMIDOR QUE SE MODIFIQUE EL REAL DECRETO 1049/2003, EN SU ARTÍCULO 5.1.4 PÁRRAFO EN EL QUE HACE REFERENCIA A LA MEZCLA DE MIELES, QUEDANDO DE LA SIGUIENTE FORMA:**

\****Se tendrá que detallar el país de procedencia del que se cosecha la miel, y en caso de mezclas, además se indicará el porcentaje de la mezcla de miel de cada país”***

**\*\*\***

**EL PROBLEMA DE ESTABLECER CLARAMENTE EL PORCENTAJE DE MIEL QUE SE MEZCLA Y EL PAÍS DE ORIGEN**

 Desde hace tiempo los apicultores españoles tienen que hacer frente a entradas masivas de miel por debajo de los costes de producción. Provocando un grave perjuicio al sector apícola y a miles de puestos de trabajo.

 La situación actual hace que la apicultura deje de ser rentable, y la subsistencia de familias que se dedican a esta actividad se encuentre en peligro, en muchos casos abandonando la actividad, con el perjuicio medioambiental agregado de no mantener la polinización de las abejas tan beneficiosas para el medio ambiente.

 La resolución del 1 marzo de 2018 sobre desafíos para el sector apícola de la Unión (2017/2015(INI)), considera que el etiquetado actual de la miel no es lo suficientemente informativa para el consumidor, dado al abuso detectado y utilizado para ocultar el verdadero país de origen.

 Además, en el apartado “LUCHA CONTRA LA ADULTERACIÓN DE LA MIEL”, desde el punto 42 hasta el 61 se incide en la necesidad de un control más exhaustivo de la miel que ingresa a la UE.

 No especificar el porcentaje de miel mezclada, así como el país de origen de dichas mieles (no el país intermediario importador, el origen real de la miel) posibilita el fraude masivo de la miel, por cuanto le es imposible al consumidor saber realmente qué producto está comprando.

 El “imaginario colectivo” hace creer que el bote que uno tiene enfrente ya es de por sí local, si además la actual norma simplemente obliga a poner cuando se mezclan mieles si éstas son originarias de la UE o no, se logra confundir al consumidor. En la praxis la Ley abre el campo a que se pueda estar comercializando en grandes cantidades mieles cuya mezcla incluya solamente un 1% de miel original de España y un 99% de miel china, de ínfima calidad, y que en muchas ocasiones se duda de hasta denominarla miel.

 EN ÉSTE SENTIDO SE HACE NECESARIO PARA DEFENDER EL CORRECTO DERECHO A LA INFORMACIÓN DEL CONSUMIDOR QUE SE MODIFIQUE LA NORMA, EN EL SENTIDO DE ADICIONAR AL ARTÍCULO 5.1.4 EL SIGUIENTE PÁRRAFO

 ***En el caso de mieles mezcladas, el etiquetado establecerá claramente el porcentaje de miel que se mezcla así como el país de origen de las mieles que se mezclan.***

 ***Si se mezclan mieles de España con mieles procedentes de terceros países, cuando el porcentaje de la mezcla de dicha miel sea igual o superior al 50% de la mezcla. El etiquetado de la misma tendrá que establecer claramente que el origen de la miel es de ese tercer país.***

 ***En el caso de que se mezclen 3 o más mieles de diferentes orígenes se especificará en el etiquetado, de forma clara, los países de origen de la miel, sin que en ningún caso se pueda crear confusión con la miel no mezclada.***

**LA PROBLEMÁTICA DE LA PASTEURIZACIÓN.**

 Asimismo, muchas de las mieles comercializadas por la industria envasadora se están pasteurizando, proceso que tiende a desnaturalizar las enzimas, azúcares y demás sustancias de la miel. La miel no necesita ser pasteurizada, ya que posee sus propios conservantes intrínsecos y bactericidas de forma natural. Este tipo de procesos solo sirve para poder manipular la miel, manteniéndola fluida. El problema radica en que las altas temperaturas alcanzadas durante el proceso de pasteurización reducen drásticamente la calidad de la miel, acelerando la descomposición de sus azúcares originales, pérdidas de aroma o a la modificación del sabor y dan lugar a la destrucción de las actividades enzimáticas y los componentes de la actividad biológica, muchas de las cuales están asociadas a las propiedades de la miel. Así pues, la miel pasteurizada pierde muchas de sus propiedades y sirve únicamente como edulcorante.

 La propia normativa que se pretende reformar establece claramente en su artículo 3.2.2 que

*e) 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 ºC.*

 En modo alguno se puede encontrar otra referencia en la normativa aludida sobre el proceso de calentamiento de la miel para su preparación. En su momento el legislador entendió que la miel no podía calentarse por encima de dicha temperatura sin desnaturalizarse, perdiendo por encima de dicha temperatura los elementos básicos que la definen como miel.

 Es una práctica habitual del mercado, sobretodo en el eslabón que envasa en línea la miel, que para mejorar la fluidez del producto que manejan, y para homogenizar el producto de cara al mercado, que se caliente la miel con temperaturas por encima de los 45ª.

 Cuando esto ocurre se queman azúcares esenciales, se destruye la mineralización de la misma, las enzimas, las vitaminas, las sustancias grasas, desnaturalizando el producto hasta convertirlo en un edulcorante nuevo, que es muy difícil de distinguir sensorialmente de la miel natural o cruda.

 Cabe destacar que el artículo 4.1 de la normativa a reformar, establece claramente y define qué es la miel y sus características. El problema reside que se ha permitido la pasteurización, sobre calentando la miel hasta degradarla a un simple edulcorante.

 ES POR ELLO QUE LA NORMATIVA ALUDIDA DEBE REFLEJAR ÉSTA SITUACIÓN, POR ELLO SOLICITO QUE SE MODIFIQUE EL ART. 3.2.2 Y EL ARTÍCULO 4.1 REDACTÁNDOSE DE LA SIGUIENTE FORMA:

 ***“En el proceso de envase de la miel nunca podrá estar sometida a calor por encima de 45ª. En el caso de que se caliente la miel por encima de los 40º deberá hacerse constar claramente en el etiquetado que el producto ha estado sometido a un proceso de pasteurización, así cómo advertir de que propiedades que pierde en dicho proceso”***

 Asimismo se solicita la modificación del art. 4 de la norma adicionando al mismo:

 ***“En el caso de que la miel sea calentada por encima de los 45º el producto resultante jamás podrá utilizar la denominación “MIEL”. El producto que resulta de dicha pasteurización degrada las cualidades intrínsecas de la miel, por lo que deberá de ser considerado “EDULCORANTE en base a MIEL””.***

\*\*\*

**EL PROBLEMA DE PROTEGER LA MIEL Y EL MICROFILTRADO.**

 La norma que se pretende modificar establece en su artículo 3.2.2 que

 *f) 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.*

 En la praxis se ha convertido en una práctica habitual en la línea de producción, sobretodo en las líneas de envasado y distribución, la idea de someter a la miel a un proceso de microfiltrado. Ésta práctica, que no está justificada en ningún caso, consigue camuflar el origen real de la miel.

 La miel siempre contiene partículas de polen, dichas partículas siempre determinan el lugar, origen y hasta la predominancia de la mielada. Al realizarse la extracción y filtración de la miel de los panales siempre se pierde una pequeña cantidad de dicho polen contenido en la miel. Al someter la miel a un proceso de microfiltrado sometemos a la miel a una completa limpia de cualquier sustancia orgánica que quede en ella, a salvo de las sustancias solubles incorporadas naturalmente. Dicha microfiltración elimina toda partícula de polen y eso elimina todo rastro de esa miel.

 Esto provoca el fraude. Y ello es debido a que el consumidor desconoce el origen de la miel que consume, además se provoca que sea prácticamente imposible determinar ese origen de esa miel en cualquier analítica. Directamente se posibilita el disfraz de mieles de muy baja calidad con mieles de excelente calidad. Se desnaturaliza la miel puesto que le eliminamos sustancias que le son propias y que le son benéficas. Y así se facilita enmascarar mieles cuyo origen termina siendo incierto y de imposible averiguación.

 ES POR LO QUE SOLICITO LA ADICCIÓN AL ART 3.2.2 DEL SIGUIENTE PÁRRAFO:

 ***Quedará terminantemente prohibido la microfiltración de la miel.***

**Por todo lo expuesto solicito:**

1.- Modificar el Real Decreto 1049/2003, especificando:

A) ***Se especificará de forma clara, legible e inequívoca el país de origen en donde se cosecha la miel***

Asimismo se solicita la modificación del artículo 5.1.4 párrafo en el que hace referencia a la mezcla de mieles, quedando de la siguiente forma:

 “***Se tendrá que detallar la procedencia de todos los países de los que procede la miel en caso de mezclas, indicando el porcentaje de la mezcla de miel de cada país”.***

B) se hace necesario para defender el correcto derecho a la información del consumidor que se modifique la norma, en el sentido de adicionar al Artículo 5.1.4 el siguiente párrafo

 ***En el caso de mieles mezcladas, el etiquetado establecerá claramente el porcentaje de miel que se mezcla así como el país de origen de las mieles que se mezclan.***

 ***Si se mezclan mieles de España con mieles procedentes de terceros países, cuando el porcentaje de la mezcla de dicha miel sea igual o superior al 50% de la mezcla. El etiquetado de la misma tendrá que establecer claramente que el origen de la miel es de ese tercer país.***

 ***En el caso de que se mezclen 3 o más mieles de diferentes orígenes se especificará en el etiquetado, de forma clara, los países de origen de la miel, sin que en ningún caso se pueda crear confusión con la miel no mezclada.***

C) Solicito que se modifique el Art. 3.2.2 y el Artículo 4.1 redactándose de la siguiente forma:

  ***“En el proceso de envase de la miel nunca podrá estar sometida a calor por encima de 45ª. En el caso de que se caliente la miel por encima de los 40º deberá hacerse constar claramente en el etiquetado que el producto ha estado sometido a un proceso de pasteurización, así cómo advertir de que propiedades que pierde en dicho proceso”***

 Asimismo se solicita la modificación del art. 4 de la norma adicionando al mismo:

 ***“En el caso de que la miel sea calentada por encima de los 45º el producto resultante jamás podrá utilizar la denominación “MIEL”. El producto que resulta de dicha pasteurización degrada las cualidades intrínsecas de la miel, por lo que deberá de ser considerado “EDULCORANTE en base a MIEL””.***

D) Solicito la adicción al Art 3.2.2 del siguiente párrafo:

 ***Quedará terminantemente prohibido la microfiltración de la miel.***

2. Instar al Gobierno y a la Cámara de Representantes a tomar más medidas de control para la detección de adulteraciones, dotando de laboratorios oficiales para la detección de adulteraciones en la miel.

3.- Instar al Gobierno y a la Cámara de Representantes a tomar medidas antidumping contra aquellos países que están introduciendo miel por debajo del coste de producción.

Gran parte de esta petición se recoge en el apartado “LUCHA CONTRA LA ADULTERACIÓN DE LA MIEL”, desde el punto 42 hasta el 61 del texto aprobado por el Parlamento Europeo, P8\_TA(2018) 0057 Perspectivas y Desafíos para el Sector Apícola de la Unión, Resolución del Parlamento Europeo de 1 de marzo de 2018, sobre desafíos para el sector apícola de la Unión (2017/2015(INI)).

*Poner aquí fecha y lugar.*