



# Declaración de Apimondia sobre la denominada “Miel Vegana”

**MAYO 2023**

## **1. PROPOSITO**

La Declaración de APIMONDIA sobre la denominada "miel vegana" (MV) es la posición oficial de APIMONDIA con respecto a este tipo de productos que utilizan la palabra "miel".

Esta Declaración tiene como objetivo aclarar conceptos a autoridades, comerciantes, supermercadistas, minoristas, fabricantes, consumidores y otras partes interesadas de la cadena comercial de la miel sobre la definición de miel y las implicancias del uso indebido de la palabra "miel". Pretende especialmente dar la mejor explicación posible a los consumidores, de manera que no sean engañados y que entiendan las enormes diferencias entre la miel natural y la MV.

APIMONDIA tiene un rol principal en la protección continua de la apicultura a nivel mundial, siempre apoyando la producción de miel natural auténtica y de alta calidad que mantiene todas sus propiedades complejas y únicas proporcionadas por la naturaleza.

## **2. RESPONSABILIDAD**

El Grupo de Trabajo de APIMONDIA sobre Adulteración de Productos Apícolas \* es el organismo responsable de la preparación de esta Declaración.

\* Miembros: Norberto Garcia, Coordinador, APIMONDIA y Universidad Nacional del Sur – ARGENTINA; Etienne Bruneau, Co-coordinador, APIMONDIA y CARI – BELGICA; Jodie Goldsworthy, Co-coordinadora, APIMONDIA – AUSTRALIA; Stephan Schwarzinger, Co-coordinador, Universidad de Bayreuth – ALEMANIA; Lucas Garibaldi, APIMONDIA, IRNAD y Universidad Nacional de Río Negro - ARGENTINA; Lucas Martínez, APIMONDIA y SADA - ARGENTINA; Ron Phipps, APIMONDIA and CPNA Global International – E.E.U.U.; Rod Scarlett, Canadian Honey Council (CHC) – CANADA; Enrique Bedascarrasbure, INTA y Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires – ARGENTINA; Robin Crewe, Universidad de Pretoria-SUDAFRICA; Prof. Ahmad Al Khazim Al Ghamdi, Asociación Arabe de Apicultura – ARABIA SAUDITA; Dinh Quyet Tam, Asociación Vietnamita de Apicultores – VIETNAM y Lihong Chen, Asociación de Ciencias Apícolas de China (ASAC) – CHINA. .

El Grupo de Trabajo garantizará a través de consultas con los principales expertos, laboratorios especializados en miel, u otros con suficiente conocimiento del mercado y la apicultura, que la Declaración refleje la información más actualizada y el pensamiento colectivo sobre el tema.

El Consejo Ejecutivo de APIMONDIA publicará esta Declaración en el sitio web de APIMONDIA y en otras publicaciones especializadas.

### **3. LAS DEFINICIONES DE MIEL Y VEGANISMO**

Los estándares internacionales más ampliamente aceptadas, como el Estándar de Codex (Codex Alimentarius, 1981), la Directiva sobre la Miel 2001/110/EC del Consejo Europeo (European Council, 2001), el Estándar de Identidad de la Miel de la Farmacopea de los Estados Unidos USP (United States Pharmacopeia, 2021), y también la Declaración de Apimondia sobre el Fraude en la Miel (Apimondia, 2020 a) están mayoritariamente alineadas con respecto a la definición de miel.

El Codex Alimentarius (1981) específicamente define: "Se entiende por miel la sustancia dulce natural producida por abejas *Apis mellifera* 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".

El veganismo, por el contrario, no ha sido estrictamente definido a nivel internacional. Sin embargo, es de entendimiento generalizado que el veganismo se refiere a un estilo de vida que renuncia a los productos (alimenticios) de origen animal. Wikipedia define: "El veganismo es la práctica de abstenerse del uso de productos animales, particularmente en la dieta, y una filosofía asociada que rechaza el estado de mercancía de los animales". (<https://en.wikipedia.org/wiki/Veganism>). Las definiciones publicadas por muchos grupos de interés, como sociedades veganas u organizaciones de protección animal, concuerdan con este significado.

Teniendo en cuenta las dos definiciones dadas, resulta evidente que los conceptos de "miel"

y "vegano" se excluyen mutuamente.

Según una encuesta, los diferentes fabricantes de MV la elaboran a partir de ingredientes tales como jarabe de arroz integral, jarabe de agave, jarabe de arce, manzanas, néctar de caña, néctar de coco, diferentes jugos de frutas, agua, sabores naturales, etc. (Hirsh, 2021).

Si bien la miel puede no considerarse vegana, ya que es producida por las abejas a través de métodos racionales de producción, tampoco los edulcorantes veganos pueden llamarse "miel" ya que no cumplen con la definición de miel (Tabla 1) ni con sus criterios de composición.

Mientras que algunos productos veganos usan abierta e incorrectamente la palabra "miel", otras alternativas veganas similares son más cautelosas y precisas y no usan la palabra "miel". Una búsqueda rápida de productos revela creaciones de nombres interesantes, que exhiben una similitud fonética y / o lingüística con la palabra "miel" que, dependiendo de la presentación de las palabras relevantes, conllevan un riesgo de engaño al consumidor.

## **4. IMPLICANCIAS LEGALES**

Las consecuencias legales del uso indebido de la palabra "miel" varían según la legislación de cada mercado. Como ejemplos destacados, nos referiremos aquí a los dos principales mercados mundiales de importación de miel: la UE y los Estados Unidos de América.

### **4.1 Unión Europea**

La Unión Europea, a través de su Directiva 2001/110/CE (European Council, 2001), define las reglas específicas para la miel, suplementando sus leyes sobre alimentos establecidas en la Regulación 1169/2011 (Eur-Lex, s.f.).

La Directiva 2001/110/CE del Consejo Europeo sobre la Miel especifica los tipos de productos de la miel que pueden venderse con nombres y normas de etiquetado, presentación e información de origen (European Council, 2001). Esta Directiva establece que el término "miel" sólo se aplicará al producto definido en el punto 1 de su anexo I y se utilizará en el comercio para designar dicho producto. El punto 1 del anexo I define la miel como "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".

**Tabla 1: Puntos clave en la definición de miel por el Codex Alimentarius (1981) violados por la denominada "MIEL VEGANA".**

<b>PARTE DE LA DEFINICION</b>	<b>VIOLACION POR PARTE DE LA DENOMINADA "MIEL VEGANA"</b>
<i>"Se entiende por miel la sustancia dulce natural producida por abejas <u>Apis mellifera</u> ..."</i>	La definición de miel no incluye la intervención humana en la transformación del néctar o mielato en miel. La MV es un producto sintético producido enteramente por humanos sin intervención alguna de abejas.
<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 ..."</i>	La MV se produce a partir de diferentes tipos de azúcares y / o jarabes. La MV no se produce a partir del néctar de las plantas o de las secreciones de las partes vivas de las plantas o excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre las partes vivas de las plantas.
<i>"...y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias ..."</i>	La MV no es el resultado de la interacción entre las abejas y el néctar o el mielato. La miel, como resultado de tal interacción, es un alimento muy complejo que contiene muchas sustancias particulares, que le dan múltiples propiedades al producto.  En la MV no se produce la adición de sustancias específicas de las abejas y carece de la manipulación por parte de las abejas que conduce a su maduración.
<i>"...y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje."</i>	Ninguna de estas actividades requeridas para la transformación del néctar o mielato en miel por parte de las abejas tiene lugar en la producción de MV.

En su artículo 9 queda además prohibida la comercialización de los productos que no se ajusten a la Directiva, con efectos a partir del 1 de agosto de 2004. También de acuerdo a esta Directiva, los productos con la denominación "miel" deberán cumplir los requisitos establecidos en su Anexo II.

Además, en el Reglamento (UE) 2019/1715 de la Comisión Europea (European Commission Regulation, 2019) se define una «notificación de fraude» en el iRASFF y, por lo tanto, indica los elementos clave que deben tenerse en cuenta. En este sentido, el fraude agroalimentario es "un incumplimiento relativo a cualquier presunta acción intencional por parte de empresas o particulares, con el fin de engañar a los compradores y obtener un

beneficio indebido de ello, en violación de las normas mencionadas en el artículo 1, apartado 2, del Reglamento (UE) 2017/625". Se hace referencia además a cuatro criterios operativos clave para distinguir si un caso debe considerarse un "incumplimiento" o una "sospecha de fraude": i) violación de las normas de la UE; ii) engaño a los clientes - etiquetas alteradas, que ocultan la verdadera calidad o, en el peor de los casos, incluso la naturaleza de un producto- iii) ventaja indebida, y iv) intencionalidad.

La MV claramente no cumple con los criterios de definición y composición de la miel, utiliza erróneamente el nombre "miel" -violando así muchas normas de la UE- y también constituye un tipo de fraude alimentario a través de etiquetas alteradas, ventaja indebida e intencionalidad.

#### **4.2 Estados Unidos de América**

Según la Sección 343 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de los Estados Unidos (en inglés, The United States Federal Food, Drug, and Cosmetic Act, abreviada como FD & C Act) un alimento está mal etiquetado a menos que su etiqueta lleve el nombre común o habitual del alimento, si lo hay (FD&C Section 343, s.f.).

De acuerdo con el CFR 102.5 (CFR 102,5, s.f.), el nombre común o usual para un alimento puede establecerse por el uso común o por regulación y debe identificar o describir con precisión, en términos tan simples y directos como sea posible, la naturaleza básica del alimento o sus propiedades o ingredientes característicos, y no puede ser "confusamente similar al nombre de cualquier otro alimento que no esté razonablemente comprendido dentro del mismo nombre".

La Farmacopea de los Estados Unidos, USP de acuerdo a su sigla en inglés, ha publicado recientemente su Estándar de Identidad de la Miel, que traducido al castellano define la miel como "la sustancia dulce natural producida por especies dentro del género *Apis* a partir del néctar de las plantas o de las secreciones de las partes vivas de las plantas o las excreciones de insectos chupadores de plantas en las partes vivas de las plantas, que las abejas recolectan, transforman al combinarlas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure" (United States Pharmacopeia, 2021).

El Estándar de Identidad de Miel de la USP también establece que el término miel solo se

aplica a la miel vendida sin adición o modificación y no se aplica a otros productos terminados, incluso a aquellos que usan miel como ingrediente o miel combinada con otros ingredientes.

La Descripción Comercial de Producto para la Miel publicada por la USDA (2019) y traducida al castellano define: "La miel es una sustancia dulce y almibarada producida por las abejas melíferas a partir del néctar de las plantas o de las secreciones de las partes vivas de las plantas o las excreciones de insectos chupadores de plantas en la partes vivas de las plantas, que las abejas recolectan, transforman al combinarla con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en los panales para que madure".

En los Estados Unidos, la miel se considera adulterada según el Título 21 - Alimentos y Medicamentos, Capítulo 9 - Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FD&C), Subcapítulo IV - Alimentos, Código de los Estados Unidos (USC) §342. (USCODE, 2011).

Además, a través del documento "Etiquetado Adecuado de la Miel y Productos de Miel: Guía para la Industria", la FDA de los Estados Unidos intenta asesorar a la industria regulada sobre el etiquetado adecuado de la miel y los productos de miel de acuerdo con las secciones 402 y 403 de la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (U.S. FDA, 2018).

Para la FDA de los Estados Unidos, el etiquetado preciso y consistente de la miel y los productos de miel ayuda a garantizar que la miel y los productos de miel no estén adulterados o mal etiquetados y mejora la capacidad de los consumidores para tomar decisiones basadas en información sobre los productos (U.S. FDA, 2018).

En conclusión, para la legislación de los Estados Unidos, la MV es entonces un caso claro de etiquetado incorrecto que usa confusamente el nombre o nombre similar a "miel", cuya definición y criterios de composición están claramente definidos por el Estándar de Identidad de Miel de la Farmacopea de los Estados Unidos (United States Pharmacopeia, 2021).

## 5. OTRAS DECLARACIONES INJUSTAS SOBRE LA APICULTURA

Las páginas web de empresas dedicadas o relacionadas con la MV también hacen declaraciones injustas sobre la apicultura y más específicamente sobre la producción de miel natural. Para aquellos que operan en el sector apícola, la contribución de la apicultura a las actividades de desarrollo es bastante evidente, pero en otros contextos esto puede no resultar tan claro.

Se estima que, en ausencia de polinizadores animales, incluidas las abejas en un papel destacado, los suministros mundiales de frutas caerían un 22,9%, el de hortalizas un 16,3% y el de los frutos secos y semillas un 22,1%. Existe evidencia además de que la polinización afecta no sólo la cantidad sino también la calidad nutricional de ciertos alimentos que coincidentemente forman la base (si no la totalidad) de las dietas vegetarianas y veganas. De hecho, productos como el polen son una de las mejores fuentes de proteína vegetal (Apimondia, 2020 b).

Los polinizadores tienen un papel importante, y a menudo pasado por alto, en el suministro de medicamentos para apoyar la salud humana (Garibaldi *et al.*, 2022). Aquellos que consideran a la miel sólo un suplemento gastronómico, enfatizando la facilidad con la que puede ser reemplazada por cualquier otro edulcorante (Krososky, 2021b), ignoran los beneficios medicinales derivados de las propiedades químicas de la miel, que dependen de origen y de los procesos naturales de transformación realizados por las abejas. La miel tiene varios efectos biológicos beneficiosos (por ejemplo, efectos prebióticos y probióticos) y es un complemento alimenticio óptimo para el crecimiento y desarrollo de los niños (Apimondia, 2020 b).

La principal justificación para la producción de MV es que pondría fin a todo el daño causado a las abejas por una industria percibida como explotadora, "ambientalmente destructiva" y basada en prácticas de gestión poco éticas (Krososky, 2021a).

Ya ha sido ampliamente explicado y demostrado cómo la apicultura puede impactar positivamente en todos los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Naciones Unidas y mejorar la calidad de vida de la población mundial (Apimondia, 2020 b). Dado que los polinizadores son responsables (al menos en parte) de la reproducción del 90% de las plantas con flores (Potts *et al.*, 2016), la apicultura ayuda a mantener la biodiversidad en

nuestro planeta. La relación interdependiente entre las abejas y las plantas da a los seres humanos razones económicas para conservar los hábitats nativos y sus redes alimentarias. Los ecosistemas saludables asociados con los paisajes agrícolas juegan también un papel importante en la producción de cultivos y alimentos (Apimondia, 2020 b). Es por todo lo anteriormente expuesto que las abejas y sus productos también se consideran los mejores bio-indicadores de la calidad del medio ambiente (INSIGNIA Consortium, 2021).

Contrariamente a lo que significa la producción de MV, la apicultura se está moviendo cada vez más hacia métodos de gestión y producción sostenibles. Esta tendencia no es inesperada, ya que las abejas necesitan estar sanas para proporcionar los ingresos que necesitan los apicultores. El manejo de colonias y su adaptación a diferentes contextos socio-ambientales requieren de procesos continuos de capacitación y evaluación. Cada vez más apicultores priorizan la salud de los polinizadores por sobre sus ganancias.

Otro argumento esgrimido por los fabricantes de la MV es el impacto negativo de la extracción de miel a gran escala considerada erróneamente como predominante, sin embargo, y dada la adaptabilidad de la actividad, las explotaciones en pequeña escala con equipos simples son generalmente más comunes que las grandes empresas dedicadas a la producción de miel. En efecto, una de las contribuciones más importantes de la apicultura es la mejora de la seguridad alimentaria al proporcionar un medio de vida para los productores sin la necesidad de grandes inversiones.

Varias organizaciones nacionales e internacionales están promoviendo activamente las buenas prácticas apícolas. Apimondia (2020 a) promueve activamente aquellos procesos de producción que permiten a las abejas realizar sus funciones, rechazando cualquier método que agilice artificialmente el proceso y, además, ha identificado los métodos ilegales de producción, reclamando protocolos de trazabilidad más rigurosos, completos y formales en toda la cadena de suministro.

Estas iniciativas están allanando el camino para un mercado de miel más seguro y justo, que actuará como un incentivo para promover la apicultura sostenible y proporcionará acceso a los muchos servicios al ecosistema que proporcionan las abejas.

## **6. CONCLUSION**

Los fabricantes de MV engañan y defraudan a los consumidores utilizando intencional e

incorrectamente la palabra "miel" - o nombres similares- en la etiqueta de un producto que no cumple con la definición ni los criterios de composición de la miel como se describe en los estándares y reglas internacionales más aceptadas. Esta violación engaña a los consumidores y pone en peligro la apicultura, la seguridad alimentaria y la biodiversidad del planeta.

## REFERENCIAS

- Apimondia, 2020 a. Declaración de Apimondia sobre el Fraude en la Miel. Disponible en: [www.apimondia.org](http://www.apimondia.org).
- Apimondia, 2020 b. Beekeeping contributes to achieve the Sustainable Development Goals. Disponible en: [www.apimondia.org](http://www.apimondia.org).
- Codex Alimentarius, 1981. Standard for Honey. Disponible en: [http://www.codexalimentarius.org/download/standards/310/cxs\\_012e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/standards/310/cxs_012e.pdf).
- CFR, s.f., General Principles. Disponible en: <https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-102/subpart-A/section-102.5>.
- European Commission Regulation, 2019. Agri-Food fraud: What does it mean? Disponible en: [https://food.ec.europa.eu/safety/agri-food-fraud/food-fraud-what-does-it-mean\\_en](https://food.ec.europa.eu/safety/agri-food-fraud/food-fraud-what-does-it-mean_en).
- European Council, 2021. European Honey Council Directive 2001/110/EC. *Official Journal of the European Communities* 12.1.2002 L10/47-52.
- Eur-Lex, s.f. Labelling of Foodstuffs. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=LEGISSUM:co0019>.
- FD&C Act Section 343, s.f. Misbranded Food. Disponible en: <https://www.govinfo.gov/content/pkg/USCODE-2011-title21/html/USCODE-2011-title21-chap9-subchapIV-sec343.htm>.

- Garibaldi, L., D. Gomez Carella, D. Nabaes Jodar, M. Smith, T. Timberlake y S. Myers, 2022. Exploring connections between pollinator health and human health. Disponible en: <https://royalsocietypublishing.org/>.
- Hirsh, S., 2021. The Sweetest Vegan Honey Brands and Recipes. Disponible en: <https://www.greenmatters.com/p/vegan-honey-brands>.
- INSIGNIA Consortium 2021. Guideline for Apicultural citizen science to apply the honey bee colony for bio-monitoring of the environment. Disponible en: <https://wikis.ec.europa.eu/pages/viewpage.action?pageId=36702461>
- Krosfoky, A., 2021a. A Major Buzzkill: Why the Honey Industry Isn't Great for the Environment. Disponible en: <https://www.greenmatters.com/p/how-honey-industry-affects-environment>.
- Krosfoky, A., 2021b. Why Do Bees Make Honey? Hint: It's Not for Our Benefit. Disponible en: <https://www.greenmatters.com/p/why-bees-make-honey>.
- Potts, S., V. Imperatriz-Fonseca, H. Ngo, J. Biesmeijer, T. Breeze, L. Dicks y L. Garibaldi (eds.). 2016. Summary for policymakers of the assessment report of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services on pollinators, pollination and food production. Bonn, Germany, Secretariat of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services (IPBES). 36 págs.
- United States Pharmacopeia, 2021. Honey Identity Standard. Disponible en: <https://www.foodchemicalscodex.org/fcc-forum>.
- USDA, 2019. Commercial Item Description. Honey. Disponible en: [https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/AA20380\\_Honey.pdf](https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/AA20380_Honey.pdf)
- USCODE, 2011. Adulterated Food. Disponible en: <https://www.gpo.gov/fdsys/granule/USCODE-2011-title21/USCODE-2011-title21-chap9-subchapIV-sec342>).
- U.S. FDA, 2018. Proper Labeling of Honey and Honey Products: Guidance for Industry. Disponible en: <http://www.fda.gov/FoodGuidances>.

