

**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**

**Nombre completo:**  
**Correo electrónico:**  
**Fecha de la observación:**

<b>Artículo:</b>		
<p><b>DICE LA PROPUESTA:</b> <b>ARTÍCULO 393.-</b> 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. 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.</p>	<p><b>DEBIERA DECIR:</b></p>	<p><b>JUSTIFICACIÓN:</b></p>

<p>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>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 trasportadas 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</p>		
---	--	--

<p>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>		
<p><b>DICE LA PROPUESTA:</b>  <b>ARTÍCULO 394.-</b> 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><b>DEBIERA DECIR:</b></p>	<p><b>JUSTIFICACIÓN:</b></p>

Enviar observaciones al Sr. Hugo Schenone, correo electrónico [hschenone@minsal.cl](mailto:hschenone@minsal.cl) con copia a [aflores@minsal.cl](mailto:aflores@minsal.cl)

Nota: Una vez terminado el periodo de consulta pública se hará un consolidado de las observaciones y se publicará con la decisión que se tome sobre las mismas y su fundamentación.