



MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO DE 2023**()**

Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel para consumo humano

EL MINISTRO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en el artículo 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 78 de la Constitución Política, en materia de calidad de los bienes y servicios, dispone que: *“(...) Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)”*.

Que el artículo 588 de la Ley 09 de 1979 dispuso que el Ministerio de Salud, hoy Ministerio de Salud y Protección Social, tiene la función de dirección de la inspección y control de los productos de consumo humano, entre ellos, los alimentos y bebidas.

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el Acuerdo por el cual se establece la “Organización Mundial del Comercio OMC” sus acuerdos multilaterales anexos y el Acuerdo Plurilateral anexo sobre la Carne de Bovino, el cual contiene, entre otros, el “Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias”, que reconoce la importancia de que los países miembros adopten medidas necesarias para la protección de la salud y vida de las personas.

Que de acuerdo con lo establecido en los artículos 7 y 8 del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, contenido en la precitada ley, se deben seguir los procedimientos de los anexos B y C, referidos a transparencia de las reglamentaciones sanitarias y fitosanitarias y los procedimientos de control, inspección y aprobación, respectivamente, con el propósito de verificar y asegurar el cumplimiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias.

Que, para el país, los mencionados procesos de control, inspección y aprobación se constituyen en una función sanitaria esencial, asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva.

Que dicha función consiste en un proceso sistemático y constante de verificación de estándares, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención de las cadenas productivas, orientadas a la eliminación o minimización de riesgos, daños e impactos negativos a la salud humana por el consumo de bienes, dentro de los que se encuentran los alimentos.

Que, conforme con el artículo 2 numeral 5 del Decreto ley 4107 de 2011, le corresponde al Ministerio de Salud y Protección Social, dirigir y orientar el sistema de vigilancia en salud pública.

Continuación de la resolución “Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel para consumo humano”

Que la Ley Estatutaria 1751 de 2015, establece como responsabilidad del Estado la de respetar, proteger y garantizar el goce efectivo del derecho fundamental a la salud debiendo para ello cumplir, entre otras obligaciones, la de formular y adoptar políticas que propendan por la promoción de la salud y prevención de la enfermedad, mediante acciones colectivas e individuales, así mismo señala como obligación a cargo del Estado de *“Ejercer una adecuada inspección, vigilancia y control mediante un órgano y/o entidades especializadas que se determinen para el efecto”*.

Que, por otra parte, el artículo 133 del Decreto ley 019 de 2012 ordenó a este Ministerio establecer el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), función cumplida a través de la expedición de la Resolución 1229 de 2013.

Que, en la mencionada resolución se señalaron las actividades a cargo de las autoridades sanitarias, especialmente del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y las Entidades Territoriales de Salud, posteriormente desarrolladas en la Circular 046 de 2014 expedida por este Ministerio.

Que la miel como alimento o materia prima destinada al consumo humano debe cumplir con unos requisitos sanitarios específicos que deberán ser verificados mediante acciones de inspección, vigilancia y control que realizan las autoridades sanitarias como medida de protección de la salud de los consumidores.

Que el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en comunicación con radicado 20165400276991 manifiesta que dada la nulidad de la Resolución 1057 de 2010, se requiere de un nuevo reglamento.

Que el Ministerio de Salud y Protección Social, acatando lo previsto en el artículo 8 numeral 8 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo –CPACA-, publicó previamente en su página web www.minsalud.gov.co, el proyecto de resolución sobre la materia que versa el presente acto, durante el período comprendido entre el XX de XXXXXX y el XX de XXXXXXXX de 2017, presentándose observaciones por parte del sector interesado en la miel destinada al consumo humano.

Que la medida sanitaria establecida con la presente resolución fue notificada a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante el documento identificado con la signatura G/SPS/N/COL/XXX del XX de XXXX de 2017, presentándose observaciones por XXXXXXXXXXXXX.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1º.- OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel para consumo humano que se extraiga, envase, almacene, transporte, importe, comercialice y expendan en el territorio nacional, con el fin de asegurar la inocuidad de este producto, protegiendo la salud humana y previniendo posibles daños a la misma.

ARTÍCULO 2º.- ÁMBITO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplican a:

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel para consumo humano"

- a. La miel extraída o producida por las abejas de la especie *Apis mellifera* y todas sus formas de presentación para el consumo humano.
- b. Todos los establecimientos donde se extraiga, manipulen, procese, envase, almacene, transporte, comercialice y expendan miel destinada para consumo humano en el territorio nacional.
- c. Todas las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la extracción, procesamiento, manipulación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de la miel para consumo humano.

ARTÍCULO 3º.- DEFINICIONES. Para efectos de la aplicación de la presente resolución, se adoptan las siguientes definiciones:

Apiario o colmenar: Lugar donde el apicultor establece y maneja las colonias de abejas *Apis melliferas* que ha ubicado en sus respectivas colmenas.

Apicultor: Toda persona que se dedica de forma eventual o permanente a la cría, mejoramiento, cuidado de las abejas, cosecha y aprovechamiento de sus productos.

Apicultura: Conjunto de técnicas y conocimientos relativos a la cría de abejas.

Colmena: Vivienda de una colonia de abejas.

Colonia: Familia de abejas constituida por individuos maduros e inmaduros, organizados en castas, que habitan un espacio físico que puede ser una cavidad o una colmena constituida por el hombre para fines productivos.

Levógira: Sustancia o disolución que hace girar a la izquierda el plano de luz polarizada cuando se mira la fuente.

Miel: 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 colonizan las 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.

Miel cremada o cremosa: Que posee cristales de textura homogénea y fina, lo cual lo convierte en untable, gracias a un proceso particular de poscosecha que usualmente es de agitación mecánica.

Miel cristalizada: Que cumple con lo señalado en la definición de miel y que se encuentra en estado sólido o semisólido granulado como resultado del fenómeno natural de cristalización de los azúcares presentes en su composición natural.

Miel en panal: La almacenada por las abejas en panales, sin larvas y vendida en panales enteros, cerrados o secciones de tales panales.

Miel con trozos de panal o panales cortados: Que contiene uno o más trozos de panal de miel.

Miel monofloral: Que procede totalmente o en su mayor parte de una sola especie de planta y posee las características organolépticas, fisicoquímicas, microscópicas propias de las mieles de dicha planta.

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel para consumo humano"

Miel multifloral: Que procede del néctar de varias especies vegetales.

Miel centrifugada: La obtenida mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

Miel de flores o néctar: Que procede del néctar de las plantas, producido por nectarios florales o extraflorales.,

Miel de mielada o mielato: Que procede principalmente de excreciones que insectos succionadores (Hemiptera) de la savia de las plantas y que usualmente depositan sobre la superficie del tejido vegetal.

Miel prensada: La obtenida mediante la compresión de los panales, sin larvas, con o sin aplicación de calor moderado, de hasta un máximo de 45°C.

Miel extrafloral: Que procede principalmente de secreciones de partes vivas de las plantas, tales como hidátodos, osmóforos, tricomas secretores, peciolos, entre otros.

Opérculo: Sello de cera construido por las abejas para cerrar las celdas hexagonales del panal que contiene la miel.

Panal: Estructura de celdas hexagonales de cera que comparten paredes en común, construidas por abejas *Apis melliferas*.

TÍTULO II

CONTENIDO TÉCNICO

CAPÍTULO I

CONDICIONES GENERALES Y CLASIFICACIÓN DE LA MIEL

ARTÍCULO 4º.- CONDICIONES GENERALES. La miel debe cumplir con las siguientes condiciones generales:

- a. Su composición es esencialmente de diferentes azúcares, con predominancia de fructosa y glucosa que debe ser levógira, así como de otras sustancias como ácidos orgánicos, enzimas, agua y partículas sólidas derivadas de la recolección del néctar.
- b. Su color presenta una gran variedad porque depende del origen botánico y geográfico. Va desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro, verdoso hasta negro.
- c. Su consistencia puede ser fluida, viscosa o cristalizada (parcial o totalmente). El sabor y el aroma varían, porque se derivan del origen de la planta.

ARTÍCULO 5º.- CLASIFICACIÓN. La miel se puede clasificar de la siguiente forma:

1. Según la forma de presentación así:
 - a. Miel
 - b. Miel en panal
 - c. Miel con trozos de panal o panales cortados
 - d. Miel cremada o cremosa
 - e. Miel cristalizada

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel para consumo humano"

CAPÍTULO II

REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

ARTÍCULO 6º.- REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS DE LA MIEL. La miel debe cumplir con los siguientes requisitos físicoquímicos:

Tabla 1. Requisitos físicoquímicos de la miel

Requisitos	Valores permisibles
Sólidos insolubles en agua. %	≤ 0.1 para miel diferente a la prensada
	≤ 0.5 para miel prensada
Contenido de humedad. % m/m	≤ 20
	≤ 21 para mieles de origen tropical
Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido. % m/m	≥ 60 g /100 g para las mieles
	≥ 45 g / 100 g miel de mielada o mielato
Contenido aparente de sacarosa. % m/m	≤ 5 g /100 g para las mieles no enumeradas a continuación
	≤ 10 g /100 g, para Alfalfa (<i>Medicago sativa</i>), Citrus spp., Falsa acacia (<i>Robinia pseudoacacia</i>), Madreselva francesa (<i>Hedysarum</i>), Menzies Banksia (<i>Banksia menziesii</i>), "Red Gum" (<i>Eucalyptus camaldulensis</i>), "Leatherwood" (<i>Eucryphia lucida</i>), <i>Eucryphia milligani</i>
	≤ 15 g/100g Espliego (<i>Lavandula spp.</i>), borraja (<i>Borago officinalis</i>)
Contenido de sustancias minerales (cenizas). % m/m	≤ 0.6 g /100 g para mieles no enumeradas a continuación
	≤ 0.8 g / 100 g para mieles de mielada o mielato y sus mezclas naturales con mieles florales
Acidez libre. Meq. de ácido /1000g.	≤ 50
Índice de la diastasa (escala Shade)	≥ 8 unidades para mieles no enumeradas a continuación
	≥ 3 unidades para mieles con un contenido bajo de enzimas naturales (por ejemplo, mieles extraflorales)
Contenido de hidroximetilfurfural (HMF) mg/kg	≤ 40 para mieles no enumeradas a continuación
	≤ 80 para mieles de origen tropical
Plomo	≤ 0.1 mg/kg

ARTÍCULO 7º.- REQUISITOS DE TRAZAS DE MOLÉCULAS DE SÍNTESIS QUÍMICA. La miel no debe superar los LMR establecidos en la tabla No. 2, ni contener trazas de ningún producto de síntesis química (Medicamentos veterinarios, plaguicidas agrícolas de síntesis química – PQAs).

Tabla 2. Sustancias farmacológicamente activas y sus límites máximos de residuos en miel de abejas, destinados al consumo humano

Sustancia farmacológicamente activa	Residuo indicador	Uso terapéutico	Tejido diana	LMR
Amitraz	Suma de Amitraz y todos sus metabolitos con la fracción 2,4-DMA, expresados como Amitraz	Antiparasitarios/Agentes activos frente a los ectoparásitos	Miel	200 µg/kg
Cumafós	Cumafós	Antiparasitarios/Agentes activos frente a los ectoparásitos	Miel	100 µg/kg

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel para consumo humano"

ARTÍCULO 8º.- REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE LA MIEL. La miel debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Tabla 3. Requisitos microbiológicos de la miel

Parámetro	Miel			
	n	c	m	M
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ufc/g	10 ² ufc/g

Donde:

n = Número de unidades a analizar en un lote.
 m = Índice máximo permisible para identificar un nivel de buena calidad.
 M = Índice máximo permisible para identificar un nivel aceptable de calidad.
 c = Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M.
 ufc = Unidades formadoras de colonia.

CAPÍTULO III

PROHIBICIONES

ARTÍCULO 9º.- PROHIBICIONES. Durante la manipulación, extracción, envase, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio de miel para el consumo humano queda prohibido:

- Que presente sabor, aroma o elemento contaminante que cambie las características del producto durante su obtención, manipulación, beneficio, almacenamiento o comercialización, ni presentar indicios de fermentación o efervescencia.
- Llevar a cabo procesos de calentamiento en medida tal que se menoscabe la composición esencial y/o se desmejore la calidad del producto, durante su obtención, beneficio, almacenamiento o comercialización.
- Adicionar ingredientes, aditivos o colorantes para alimentos, u otras sustancias diferentes a miel.
- Utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel
- Mezclar miel producida por diferentes especies de abejas.
- Extraer polen o algún constituyente particular de la miel, excepto cuando sea imposible evitarlo para garantizar la ausencia de materias extrañas, inorgánicas u orgánicas.
- La comercialización de productos que incluyan total o parcialmente imitaciones del producto, bajo la denominación de miel.
- Los alimentos que contengan miel como principal ingrediente y se les adicione otro ingrediente, no podrán denominarse o comercializarse como "miel", "miel de" o "miel con".

CAPÍTULO IV

CONDICIONES SANITARIAS PARA LA EXTRACCIÓN Y ENVASADO DE LA MIEL

ARTÍCULO 10.- CONDICIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS. Los establecimientos destinados a la extracción, envase, almacenamiento y expendio de miel para consumo humano deben cumplir las siguientes condiciones:

- El proceso de extracción fijas (establecimientos o instalaciones o plantas) y móviles (carpas de extracción) debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como el ingreso y refugio de plagas y animales domésticos, garantizando la inocuidad y calidad de la miel obtenida.

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel para consumo humano"

- b. Las instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y sus áreas deben estar separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas para otro fin.
- c. Los pisos, muros y techos de las áreas de recepción, procesamiento, envase y almacenamiento deben contar con delimitación física entre ellas.
- d. Las áreas deben tener iluminación y ventilación adecuada.
- e. Las instalaciones deben contar con servicios sanitarios y vestieres en cantidad suficiente, para el personal que labora en la mismas. Estos deben estar en adecuadas condiciones sanitarias, dotados de los elementos necesarios e independientes para hombres y mujeres.
- f. Contar con suministro de agua potable, así como disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.
- g. Disponer de recipientes apropiados para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos los cuales deben ser removidos frecuentemente y dispuestos de manera que se elimine la generación de malos olores, o se conviertan en lugar para el refugio de animales y plagas.
- h. Los equipos y utensilios utilizados deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso y deberán ser mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y se facilite las operaciones de limpieza y desinfección de sus superficies.
- i. El área de recepción de envase y almacenamiento deben contar con delimitación física entre ellas.
- j. Los manipuladores involucrados en el proceso deben cumplir con las disposiciones estipuladas en el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013 o las normas que la modifiquen o sustituyan.
- k. La miel debe estar exenta de materias objetables orgánicas e inorgánicas extrañas a su composición.
- l. El establecimiento garantizará el cumplimiento de las condiciones Básicas de Higiene, estipuladas en los Capítulos II y IV de la Resolución 2674 de 2013 o las normas que la modifiquen o sustituyan.

ARTÍCULO 11.- CONDICIONES GENERALES PARA LA EXTRACCIÓN DE LA MIEL.

Durante la extracción de la miel se debe cumplir las siguientes condiciones generales:

- a. El diseño, la ubicación y el mantenimiento de los sitios o áreas y locales donde se envase y/o procese la miel o productos apícolas para consumo humano deben garantizar el mínimo riesgo de contaminación tanto de origen intrínseco (abeja) como de origen extrínseco (ambiental).
- b. Los utensilios utilizados durante los procesos de extracción, envase y almacenamiento de la miel en la producción primaria deben ser de material sanitario, de fácil limpieza, desinfección y de uso exclusivo para la actividad.
- c. El apicultor llevará registros de la explotación apícola en los cuales se condensen como mínimo, la siguiente información: ubicación geográfica del apiario, fecha de la extracción, cantidad de miel producida por apiario, en caso de mezclar miel de diferentes apiarios, incluir el número de éstos y del lote de producción, fechas y nombre de empresas encargadas del transporte.
- d. Utilización de medicamentos o drogas para el control de enfermedades y parásitos que estén aprobados por la autoridad competente y que garanticen la inocuidad de los productos de la colmena.

CAPÍTULO V

ROTULADO Y ENVASADO

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel para consumo humano"

ARTÍCULO 12.- ROTULADO. Los rótulos o etiquetas de la miel envasada deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 05109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la modifique o sustituya.

También, se deben cumplir las siguientes disposiciones específicas:

- a. El término "miel" sólo podrá aplicarse a los productos que satisfagan las disposiciones contenidas en la presente resolución e ir acompañado del nombre científico de la especie de abeja de la cual es originario el producto, es decir *Apis mellifera*.
- b. La miel se puede denominar según la flor o planta fuente, si proviene total o principalmente de esa fuente particular y tiene las propiedades organolépticas, fisicoquímicas y melisopalinológicas que corresponden a ese origen.
- c. Incluir en el etiquetado la siguiente leyenda: "Alimento no recomendado para niños menores de un (1) año".
- d. Los productos importados además de cumplir con la legislación sanitaria vigente deben mencionar en la etiqueta el país de origen o el país donde la miel haya sido recolectada.

PARÁGRAFO. Los productos que no satisfagan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos establecidos en la presente resolución no podrán ser comercializados bajo la designación de "miel".

ARTÍCULO 13.- ENVASADO. Los envases para la miel se ceñirán a lo establecido en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013 y 862 de 2017 o las normas que las modifiquen o sustituyan.

TÍTULO III

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

INSPECCIÓN, VIGILANCIA, CONTROL

ARTÍCULO 14.- INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y a las Entidades Territoriales de Salud, de conformidad con sus competencias, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, para lo cual tendrán en cuenta las Leyes 9 de 1979 y 1122 de 2007 y la Resolución 1229 de 2013 o las normas que las modifiquen o sustituyan.

ARTÍCULO 15.- ANÁLISIS DE LABORATORIO. Los análisis de laboratorio para verificar los requisitos contenidos en la presente resolución, se realizarán de acuerdo con los procesos, procedimientos y técnicas analíticas establecidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA como laboratorio nacional de referencia y de conformidad a sus funciones establecidas en el Capítulo 2 Título 8 Parte 2 del Decreto 780 de 2016 Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social, el 2078 de 2012 y la Resolución 1619 de 2015 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que los modifiquen o sustituyan.

ARTÍCULO 16.- PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO. Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

ARTÍCULO 17.- RESPONSABILIDAD DURANTE LA DISTRIBUCIÓN O COMERCIALIZACIÓN. Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel para consumo humano"

comercialización de miel será responsable solidariamente junto con los apicultores productores en el mantenimiento de las condiciones sanitarias del producto y de los registros y controles referidos en el literal c) del artículo 11 de la presente resolución y cumplir con la legislación sanitaria vigente establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social relacionada con trazabilidad.

CAPÍTULO II

DISPOSICIONES FINALES

ARTÍCULO 18. - NOTIFICACIÓN. La presente medida sanitaria se notificará a través del Punto de Contacto a los países miembros de la Organización Mundial del Comercio y a los demás países con los que Colombia tenga tratados de libre comercio vigentes en los cuales exista la obligación.

ARTÍCULO 19. VIGENCIA. La presente resolución empezará a regir después de doce (12) meses, contados a partir de su publicación en el Diario Oficial.

PUBLÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá, D. C., a los

GUILLERMO ALFONSO JARAMILLO
Ministro de Salud y Protección Social

Viceministro de Salud Pública y Prestación de Servicios
Directora de Promoción y Prevención
Director Jurídico