

El gran fraude del oro líquido: la miel

En España se consume más cantidad de miel de la que los apicultores producen. Por lo que nos lleva a plantearnos una pregunta: ¿Qué se está vendiendo realmente hoy en el mercado?



La miel es un gran clásico que no suele faltar en nuestras cocinas. ¿Pero sabemos realmente qué tipo de miel estamos tomando? España es junto a Rumania y Hungría el mayor productor de miel en Europa con una importación de 29.010 toneladas (datos del 2016). Y la calidad de nuestra miel es indiscutible. Se calcula que cada español consume una media de 0.7 kilos al año. Por lo que la producción en España se queda corta y el resto de miel viene principalmente de China (80%), México (5%) y Ucrania (4%). Se puede dar el caso de que una miel europea solo lo sea el 1% y el 99% de la mezcla proceda de fuera

Podría quedarse en un dato surrealista si no fuera por las catastróficas consecuencias que conlleva para los apicultores europeos. “El precio de importación de la miel china se sitúa en torno a la mitad de los costes que han de asumir los productores españoles por tener que cumplir **exigencias de seguridad alimentaria y sociales** mucho más elevadas”, se denuncia desde la plataforma de etiquetado claro.

El tercer producto más adulterado del mundo

ras un estudio del Centro Común de Investigación de la Comisión Europea, se halló que el 20% de las muestras tomadas en las fronteras exteriores de la UE, no cumplían con los criterios de composición o procedimiento establecidos en la directiva (2001/110/CE) y el 14% contenían azúcar añadido.

Los apicultores sospechan que una gran proporción de la miel importada desde China podría estar adulterada con azúcar de caña o de maíz exógeno.



Actualmente en Europa se permite comercializar con una mezcla de mieles de distinta procedencia. Pero sin la obligación de indicar el país de origen, tan solo ha de acogerse a uno de estos tres indicativos: 'mezcla de mieles de la UE', 'mezcla de mieles no originarias de la UE' o 'mezcla de mieles originarias y no originarias de la UE'.

"El consumidor no sabe qué porcentaje de miel es de cada región y no se le da opción a elegir. Se puede dar el caso de que el 1% sea de España y el 99% de fuera de la UE"

Pero el parlamento europeo acaba de dar el primer paso solicitando la sustitución de la mención 'mezcla de mieles originarias y no originarias de la UE' por una indicación precisa del país o países de origen y que se especifique, además, el porcentaje correspondiente a cada uno.

En otros países también tienen el mismo problema, como por ejemplo en Australia. Para realizar la investigación, se utilizó un sistema ICP-MS de Agilent equipado con un sistema integrado de introducción de muestras para medir 64 elementos en muestras de miel. Entre las 38 muestras de miel encontradas en supermercados y mercados locales, 18% fueron adulteradas.

En general, "Los gobiernos estiman que el 10% de los alimentos que compramos están probablemente adulterado y que el 7% por ciento contiene ingredientes fraudulentos".

Agilent tiene productos y servicios que se utilizan en toda la cadena de producción alimentaria, incluida la inspección de entrada, el desarrollo de nuevos productos, el control, la garantía de calidad y el embalaje. Además, ha desarrollado métodos para probar y autenticar la miel utilizando SPME-GC / MS e ICP-MS.