

---

## **A propósito de los fraudes en las mieles**

Francisco García Olmedo  
10 enero, 2017

En memoria de Luz Zalduegui y Leandro Carbonero

Mis suegros, ambos insignes veterinarios, dieron durante muchos años un curso de Apicultura, y todavía, años después de su fallecimiento, sigo consumiendo miel de sus colmenas. Por esta razón, suelo prestar especial atención a las noticias que me llegan sobre Apicultura. Las dos que hoy glosó aquí no son buenas noticias, ya que ambas tratan sobre los fraudes que actualmente sufre el delicioso producto que se compone en una alta proporción de glucosa y fructosa, junto con otros componentes menores, incluidos los responsables de sus aromas, que determinan en gran medida el amplio abanico de sus precios. Las mieles carecen de las propiedades que tradicionalmente se les atribuyen en la medicina popular, salvo la de aportar las calorías correspondientes a los hidratos de carbono que contienen y la de su agradable sabor y aroma. Tal vez su única contraindicación sea la de que los diabéticos no deben consumirlas en exceso.

Las mieles más apreciadas son las monoflorales, así llamadas porque el néctar recolectado por las abejas procede predominantemente de las flores de una sola especie botánica, como por ejemplo azahar, lavanda, romero o acacia. En las mieles llamadas de «mil flores», el néctar procede de todas las flores de uno o varios entornos y de ninguna en particular, razón por la que son menos apreciadas.

Esta última denominación se emplea a menudo para etiquetar dudosas mieles importadas de China a precios muy bajos. No hace mucho que una conocida pidió una tostada en una cafetería y la aderezó de forma casi ritual con una miel procedente de un envase que llevaba en el bolso, envuelto en papel de periódico. Cuando elogió las propiedades mágicas del producto, le pedí el envase y pude comprobar por su etiqueta que no era otra cosa que miel de mil flores.

En un boletín francés sobre agricultura, leo que casi un tercio de las mieles son fraudulentas. El inquietante titular se basa en un estudio europeo, realizado en diciembre de 2015, sobre un total de dos mil doscientas muestras de miel, de las que el 32% resultaron estar fuera de las normas legales. El profesor argentino Norberto García señaló recientemente que «la miel adulterada (modificada o falsificada) es el principal problema de la industria apícola, por encima de los insecticidas y los problemas sanitarios». Recuerdo que hace años visité el colmenar que mi amigo y anfitrión Ignacio Porzecansky tenía en la pampa húmeda uruguaya. En aquel lugar las colmenas alcanzaban altísimas producciones sin moverlas de su sitio. Me explicó Ignacio que la totalidad de la producción la exportaba a Alemania, al por mayor, y que el mercado se había resentido porque sus vecinos argentinos habían añadido harina a sus partidas.

Los fraudes son variados, ya que van del simple etiquetado engañoso, dando por local una miel importada de Asia, a la adición de siropes de maíz o de arroz, que son mucho más baratos que la miel. Dar por monofloral una miel que se ha diluido con miel de mil flores hasta que la proporción de néctar de la supuesta especie de procedencia esté por debajo del 40% es un fraude que puede más que duplicar los beneficios del vendedor. Por otra parte, como señala el presidente del grupo de la miel de la asociación de los principales sindicatos agrícolas europeos, la creciente demanda mundial ha fomentado en tal medida la importación de mieles asiáticas de mala calidad y bajo precio que se producido un desplome de los precios a partir de enero de 2015.

Hace pocas semanas que la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) y las asociaciones de consumidores CEACCU y CECU han reclamado al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente que se declare obligatorio que el país de procedencia de una miel sea consignado en la etiqueta, una medida similar a la implantada en Italia desde 2006. Debe dejar de permitirse que los envasadores puedan etiquetar un producto con algo tan sospechoso como «mezcla de mieles originarias y no originarias de la Unión Europea».