



Documento orientativo sobre calidad de la miel de Comercio Justo Fairtrade

17.02.2016

Aspectos sobre la calidad de la miel de Comercio Justo Fairtrade vienen determinados por productores y comerciantes. Este documento proporciona orientación sobre la calidad y los niveles de precio de la miel de Fairtrade.

La miel certificada Fairtrade:

- no debería contener ningún sabor, aroma o mancha objetables que hayan sido absorbidos de materias extrañas durante su procesamiento y almacenamiento;
- no debería haber comenzado a fermentar o producir efervescencia;
- debería estar exenta de cualquier residuo causado por aplicaciones médicas contra enfermedades de las abejas (por ejemplo varroasis o loque americana, etc.).
- no debería contener azúcares adicionales externos; y
- debería estar exenta de sustancias externas tales como moho, insectos, partes de insectos, arena etc.

La alimentación eventual de azúcar para las abejas debería estar restringida estrictamente a la temporada no productiva y, además, debería reducirse al mínimo necesario.

Definición de los criterios de calidad para miel

La miel comerciada bajo condiciones de comercio justo Fairtrade será clasificada en dos categorías, de acuerdo a su calidad. Dos criterios básicos son definidos como relevantes para determinar la calidad: el contenido de agua y el Hydroximetilfulfurano (HMF). Para cada categoría, se otorgan puntos de acuerdo al siguiente esquema:

Tabla 1: Evaluando el contenido de agua en la miel

Contenido de agua (% Chataway)	Puntos	Factor	Puntos max.
16.9 % ó menos	5	4	20
17.0 – 17.5	4	4	16
17.6 – 18.5 %	3	4	12
18.6 – 19.0 %	2	4	8
19.1 – 19.5 %	0.5	4	2
19.6 % ó más	0	4	0



Table 2: Assessing the HMF content in honey

Contenido de HMF (ppm)	Puntos	Factor	Puntos max.
5.0 or less	5	3	15
5.1 – 9.9	4	3	12
10.0 – 12.0	3	3	9
12.1 – 15.0	2	3	6
15.1 – 20.0	1	3	3
20 y por encima	0	3	0

La calidad de la miel puede ser determinada sumando los puntos para cada de los dos criterios de calidad aquí arriba. En base a esto, dos categorías de calidad se pueden definir:

Calidad A: Cualquier miel que logra 18 puntos ó más.

Calidad B: Cualquier calidad que logra 17 puntos ó menos.

Si tiene otras preguntas o comentarios en relación a este documento, por favor contacte: standards-pricing@fairtrade.net