



## MIEL DE RODODENDRO

21.12.2020

A raíz del conocimiento por parte de esta Agencia de la comercialización, a través de internet, de miel de rododendro y tras realizar las correspondientes actuaciones en coordinación con las autoridades sanitarias de la Comunidad Autónoma correspondiente, se informa lo siguiente:

Esta miel, procedente en su mayoría de Nepal, es elaborada por las abejas a partir de una planta que corresponde al género rododendro, cuyo néctar contiene un tipo de toxina natural conocida como **grayanotoxina**. La presentación y publicidad de la miel objeto de esta investigación contenía referencias a las posibles propiedades psicoactivas relacionadas con la ingesta de esta toxina.

Existen pocas publicaciones científicas sobre esta toxina natural pero destaca una de la **EFSA** ([Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria](#)) en la cual se indica el posible uso de la miel de rododendro como rodenticida. En esta opinión científica de la EFSA se menciona también que las partes de la planta de *Rhododendro ssp.* que contienen grayanotoxina se incluyen en el "*Compendio de especies botánicas de EFSA*" siendo notificadas por contener sustancias tóxicas, adictivas, psicotrópicas u otras sustancias de posible peligrosidad. No obstante, debe aclararse que este documento tiene un carácter meramente informativo.

La legislación europea, en particular el [Reglamento \(CE\) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria](#) sólo permite la comercialización de alimentos seguros para los consumidores, es decir, que no sean nocivos para la salud y sean aptos para el consumo humano. Esta es una obligación para todos los operadores comerciales de la industria alimentaria que produzcan o quieran comercializar alimentos en España y en toda la UE.

La presencia de grayanotoxina en miel de rododendro fue tratada en la reunión del Comité Permanente de la Comisión Europea del pasado 29 de marzo y en ella se acordó que la Comisión hiciera un mandato expreso a EFSA para que realizara una evaluación de los posibles riesgos asociados al consumo de esta miel por su presencia de grayanotoxinas. La COM tiene la intención de ayudar a los EE MM en su evaluación de riesgo y decidir si se deben o no tomar medidas de gestión del riesgo específicas, que en todo caso serían armonizadas en toda la UE.

De forma complementaria a toda esta información y, en espera de este Dictamen de EFSA, hay que destacar otros aspectos importantes a tener en cuenta en la comercialización de la miel de rododendro, como son las siguientes:

- Dada la denominación comercial de producto alimentario, miel de rododendro, éste debe adecuarse en sus características a lo definido en la Norma de calidad relativa a la miel, establecida en el [Real Decreto 1049/2003, de 1 de agosto, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#),



- La presentación y publicidad del producto no debe inducir a error al consumidor y, si es el caso, solo llevar declaraciones nutricionales y de propiedades saludables registradas y respetuosas con la legislación en vigor, es decir, el [Reglamento \(UE\) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011](#), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el [Reglamento \(CE\) Nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006](#), relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.
- Para proceder a la importación con fines de comercialización de una miel en la UE se establece como requisito indispensable que el país de origen figure en la [lista de países autorizados](#) para tal importación en la UE, y que para ello haya presentado un plan de residuos, de conformidad con el artículo 29 de la Directiva 96/23/CE del Consejo. Nepal no está autorizado para exportar miel a la UE.

Puede conocer más sobre el trabajo que esta Agencia desarrolla en la gestión de los riesgos químicos asociados a los alimentos, y en particular sobre los contaminantes, en los siguientes apartados de nuestra Web:

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/subseccion/seguridad\\_quimica.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/seguridad_quimica.htm)

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad\\_alimentaria/detalle/contaminantes.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/contaminantes.htm)