

TERMINOLOGÍA APÍCOLA: PRODUCTOS DE LA COLMENA

Apitoxina.

Veneno de abejas. Producto de las abejas con una composición compleja, de color claro sabor amargo, olor aromático y reacción ácida. Seca rápidamente a temperatura ambiente.

Cera de abeja.

Sustancia sólida segregada por las abejas y que es empleada, fundamentalmente, para la construcción de panales.

Ceromiel.

Mezcla de miel y cera en la proporción 2:1 que se empleaba en la antigüedad para curar heridas y úlceras en la piel.

Cerón.

Panales de cera viejos o restos de los mismos preparados para ser fundidos.

Hidromiel.

Bebida resultante de la fermentación alcohólica que se inicia con la mezcla de miel, agua y fermentos.

Jalea real.

Producto de la secreción de las glándulas hipofaríngeas de las abejas jóvenes, que constituye el alimento de la abeja reina, de todas las larvas de la colonia en los primeros días y de las larvas que ocupan las realeras hasta su operculación.

Miel.

La miel es la sustancia natural dulce producida por la abeja *Apis mellifera* a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores presentes en las partes vivas de las plantas, que las abejas recolectan, transforman combinándolas con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan en colmenas para que madure.

Miel centrifugada.

Miel que se obtiene mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

Miel con trozos de panal o panal cortado en miel.

Miel que contiene uno o más trozo de miel en panal.

Miel de flores o miel de néctar.

Miel que procede del néctar de las plantas.

Miel de mielada.

Miel que procede en su mayor parte de excreciones de insectos chupadores de plantas (hemípteros) presentes en las partes vivas de las plantas.

Miel en panal.

Miel depositada por las abejas en los alvéolos operculados de panales recientemente construidos por ellas, o en finas hojas de cera en forma de panal realizadas únicamente con cera de abeja, sin larvas y vendida en panales, enteros o no.

Miel escurrida.

Miel que se obtiene mediante el escurrido de los panales desoperculados, sin larvas.

Miel filtrada.

Miel que se obtiene eliminando materia orgánica o inorgánica ajena a la miel de manera tal que se genere una importante eliminación de polen.

Miel para uso industrial.

Miel apropiada para usos industriales o para su utilización como ingrediente de otros productos alimenticios que se elaboran ulteriormente, que puede:

1. Presentar un sabor o un olor extraños.
2. Haber comenzado a fermentar o haber fermentado.
3. haberse sobrecalentado.

Miel prensada.

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

Néctar.

Producto, rico en azúcares, recogido por las abejas en las flores que constituye la primera fase para la elaboración de la miel de origen floral.

Panal.

Conjunto de celdillas estructuradas que forman un conjunto construido a partir de una lámina de cera estampada o realizada de forma natural en colmenas fijistas u otros habitáculos colonizados por las colonias de abejas.

Polen.

Elemento masculino fecundante de las flores que las abejas recogen y trasladan a la colmena. Alimento proteico de la colonia de abejas.

Propóleos.

Sustancia resinosa, de origen vegetal y compleja composición que recolectan las abejas para su utilización, con diversos fines, en la colmena.