



NACIONAL



RESOLUCIÓN CONJUNTA 1/2020
SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD (S.C.S.) - SECRETARÍA DE
ALIMENTOS, BIOECONOMÍA Y DESARROLLO REGIONAL (S.A.B.y D.R.)

Rectificación de la Resolución Conjunta N° 17/2019.
Incorporación del Artículo 783 bis al Código Alimentario Argentino.

Del: 14/07/2020; Boletín Oficial 24/09/2020.

VISTO el Expediente N° EX-2019-60589210- -APN-INAL#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que por el Expediente N° EX-2018-32897760- -APN-DERA#ANMAT se tramitó la Resolución Conjunta N° RESFC-2019-17-APN-SRYGS#MSYDS de fecha 22 de abril de 2019 de la ex SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA de la entonces SECRETARÍA DE GOBIERNO DE SALUD del ex - MINISTERIO DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL, y la ex - SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA de la entonces SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del ex - MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO, por la que se incorporó el Artículo 783 bis al Código Alimentario Argentino (CAA).

Que en la elaboración del citado acto administrativo se deslizó un error involuntario en el Artículo 1°, ítem 11. MÉTODOS DE ANÁLISIS - DETERMINACIÓN REFERENCIA.

Que tal error se considera subsanable en los términos del Artículo 101 del Decreto N° 1759/72 T.O.2017, Reglamentario de la Ley de Procedimientos Administrativos N° 19.549.

Que en consecuencia corresponde rectificar el Artículo 1° de la citada Resolución Conjunta N° RESFC-2019-17-APN-SRYGS#MSYDS.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 101 del Reglamento de Procedimientos Administrativos, Decreto N° 1759/72 T.O. 2017, los Decretos Nros. [815](#) de fecha 26 de julio de 1999 y [50](#) de fecha 19 de diciembre de 2019 y su modificatorio.

Por ello,

El Secretario de Calidad en Salud y el Secretario de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional resuelven:

Artículo 1°.- Rectifícase el Artículo 1° de la Resolución Conjunta N° RESFC-2019-17-APN-SRYGS#MSYDS de fecha 22 de abril de 2019 de la ex - SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA de la entonces SECRETARÍA DE GOBIERNO DE SALUD del ex-MINISTERIO DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL y la entonces SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA de la ex-SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del entonces MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO, el que quedará redactado de la siguiente manera: ARTÍCULO 1° Incorpórase el Artículo 783 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 783 bis:

1. DEFINICIÓN

Se entiende por miel de yateí, el producto elaborado por abejas nativas sin aguijón (Tetragonisca fiebrigi) derivado de la succión del néctar de las flores, que es transformado, combinado con sustancias específicas propias de las abejas, almacenado y madurado en

potres dentro de las colonias.

2. CLASIFICACIÓN

2.1. Por su origen: miel floral de *Tetragonisca fiebrigi* es el producto obtenido del néctar de las flores.

2.1.1. Miel de yateí unifloral o monofloral: cuando el producto procede principalmente del néctar de flores de la misma familia, género o especie y posee características sensoriales, fisicoquímicas y microscópicas únicas.

2.1.2. Miel de yateí multifloral o polifloral: cuando el producto procede del néctar de diferentes orígenes florales.

2.2. Según su conservación:

2.2.1. Miel sin tratamientos de conservación: es la miel obtenida por succión con jeringa o manguera de los potres de miel abiertos con ayuda de instrumentos adecuados, que debe mantenerse refrigerada hasta el momento de su consumo.

2.2.2. Miel de yateí pasteurizada: es la miel obtenida por succión con jeringa o manguera de los potres de miel abiertos con ayuda de instrumentos adecuados y posteriormente pasteurizada.

2.2.3. Miel de yateí deshumidificada: es la miel obtenida por succión con jeringa o manguera de los potres de miel abiertos con ayuda de instrumentos adecuados y posteriormente deshumidificada.

2.3. Según su presentación

2.3.1. Miel de yateí: es el producto en estado líquido, cristalizado o parcialmente cristalizado.

2.3.2. Miel de yateí cremosa: es la miel que tiene una estructura cristalina fina y que puede haber sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que la haga fácil de untar.

2.3.3. Miel de yateí cristalizada o granulada: es la miel que sufrió un proceso natural de solidificación, como consecuencia de la cristalización.

2.3.4. Miel de yateí espesa: es la miel que presenta una mayor viscosidad (miel espesa) debido al proceso de deshumidificación.

3. DESIGNACIÓN (denominación para la venta)

3.1 Todos los productos definidos deben presentar la identificación taxonómica de la especie de abeja nativa sin aguijón (*Tetragonisca fiebrigi*) incluyendo el nombre vulgar (yateí) así como la identificación referente a los sub-ítems 2.1(2), 2.2 y 2.3.

(2) Si es monofloral debe indicarse el nombre científico de la especie de la planta.

4. OBTENCIÓN y PROCESAMIENTO

4.1. Procedimiento de obtención

La miel deberá ser extraída por succión con jeringa o manguera de los potres de miel abiertos con ayuda de instrumentos adecuados, ya que este método asegura la calidad del producto, minimizando las posibilidades de contaminación por manipulación inadecuada.

4.2. Procesamiento y método de conservación

El proceso de colecta, envasado, almacenamiento y comercialización de la miel floral producida por *Tetragonisca fiebrigi*, así como el medio ambiente donde se realiza el proceso, deben cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de elaboración establecidas en el presente Código.

La miel debe refrigerarse (entre 2 y 8°C) inmediatamente luego del momento de su colecta. Como alternativa de conservación, la miel podrá pasteurizarse o deshumidificarse. De no ser así, deberá conservarse refrigerada (entre 2 y 8°C) durante toda la cadena desde su colecta hasta su consumo.

5. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

5.1. Composición: La miel de *Tetragonisca fiebrigi* es una solución concentrada de azúcares con predominio de glucosa y fructosa. Contiene además una mezcla de otros carbohidratos, enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos y granos de polen, pudiendo contener cerumen procedente del proceso de extracción por succión.

El producto definido en esta propuesta no podrá contener miel de *Apis mellifera* u otras

especies de abejas sin aguijón, ni azúcares u otras sustancias que alteren su composición original.

5.2. Requisitos de la miel

5.2.1. Características sensoriales

5.2.1.1. Color: Variable, de casi incoloro a pardo oscuro.

5.2.1.2. Sabor y aroma: Debe tener sabor y aroma característicos de acuerdo con su origen definido en el ítem 2.1.

5.2.1.3 Consistencia: variable de acuerdo con su estado físico en que se presenta la miel, conforme al ítem 2.3.

5.2.2. Características fisicoquímicas

5.2.2.1. Madurez (potes operculados)

a) Azúcares reductores (calculados como azúcar invertido):

Miel de yateí sin tratamiento de conservación y pasteurizada: mínimo 40g/100g.

Miel de yateí deshumidificada: mínimo 45g/100g.

b) Humedad:

Miel de yateí sin tratamiento de conservación y pasteurizada: máximo 26g/100g.

Miel de yateí deshumidificada: máximo 20 g/100g.

c) Sacarosa aparente: máximo 6g/100g.

5.2.2.2. Pureza

a) Sólidos insolubles en agua: máximo 0,1g/100g.

b) Minerales (Cenizas): máximo 0,7g/100g.

5.2.2.3. Deterioro

a) Fermentación: La miel no deberá tener indicios de fermentación ni será efervescente.

Acidez (en miliequivalentes por kilogramo): máxima de 70mEq/Kg.

b) Actividad Diastásica (en escala de Göthe): mínimo 2

c) Hidroximetilfurfural (mg/Kg):

Miel refrigerada (sin tratamiento de conservación) (g/Kg): máximo 21.

Miel Pasteurizada o Deshumidificada (g/Kg): máximo 60.

6. ACONDICIONAMIENTO

La miel de las abejas nativas, sin o con tratamiento de pasteurización o deshumidificación, puede presentarse a granel o fraccionada. Deberán acondicionarse en envases bromatológicamente aptos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección adecuada contra la contaminación.

7. ADITIVOS

Se prohíbe expresamente la utilización de cualquier tipo de aditivo.

8. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

9. HIGIENE

9.1. Consideraciones generales:

Las prácticas de higiene para este producto deben estar de acuerdo con las Buenas Prácticas de Elaboración establecidas en el presente Código.

9.2. Criterios Macroscópicos y Microscópicos:

La miel de yateí no debe contener sustancias extrañas, de cualquier naturaleza, como pedazos/trozos de cera, insectos, larvas, granos de arena u otros.

9.3. Criterios Microbiológicos:

La miel de yateí deberá cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	METODOLOGÍA
<i>Escherichiacoli</i>	n=5, c=0, ausencia en 1g	ISO 16649-3:2015
<i>Salmonellas pp</i>	n=5, c=0, ausencia en 25g	ISO 6579-1:2017
Hongos y levaduras UFC/g	n=5, c=2, m=10 ³ , M=10 ⁴	ISO 21527-2:2008

10. ROTULADO

Deberá cumplir por lo establecido en el presente Código.

10.1. El producto se denominará “Miel de yateí (Tetragonisca fiebrigi)”, conforme al ítem 3.1, y deberá consignarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

10.2. La miel de yateí unifloral o monofloral especificada en el ítem 2.1.1, podrá ser designada como “miel de yateí (Tetragonisca fiebrigi) floral de...”, llenando el espacio con la denominación de la especie floral predominante comprobada por análisis melisopalínológico, y deberá consignarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

10.3. Cuando se someta a algún método de conservación (deshumidificación y/o pasteurización) deberá indicarse en el rótulo.

10.4. Cuando no se ha sometido a ningún método de conservación deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique: “Conservar entre 2 y 8°C”.

10.5. Además, deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: “No suministrar a niños menores de 1 año de edad”.

11. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los parámetros correspondientes a las características físico-químicas y microbiológicas del producto serán determinados según la metodología indicada a continuación:

DETERMINACIÓN REFERENCIA

Azúcares reductores CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.1

Humedad, método refractométrico A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 969.38 B.

Sacarosa aparente CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.2

Sólidos insolubles en agua CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.4

Minerales (cenizas) CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.5

Acidez libre A.O.A.C. 15th. Ed., 1990,962.19

Actividad diastásica CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.7

Hidroximetilfurfural (HMF) A.O.A.C. 15th. Ed., 1990,980.23 r. C.M.S.F.

Art. 2°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 3°.- Regístrese y comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Arnaldo Darío Medina; Marcelo Eduardo Alos

