



SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 24/2025

RESFC-2025-24-APN-SGS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 10/04/2025

VISTO el Expediente N° EX-2020-14151380- -APN-DLEIAER#ANMAT, que guarda relación con el Expediente N° EX-2022-57386502- -APN-DLEIAER#ANMAT, la Ley N° 18.284, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, sus modificatorios y complementarios, 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que la Doctora Leticia Andrea FERNANDEZ del Laboratorio de Estudios Apícolas de la Universidad Nacional del Sur de Bahía Blanca, solicitó actualizar el parámetro de hongos y levaduras del Polen y modificar la vida útil detallada en el Código Alimentario Argentino (CAA).

Que, por su parte, la Señora Luciana BILBAO solicitó oportunamente la modificación del artículo 785 del citado Código en relación a la definición de Polen.

Que en el Acta N° 146 de la CONAL, se acordó vincular ambos expedientes.

Que la CONAL realizó una interconsulta a entidades tales como el Instituto de Tecnología Industrial (INTI), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA); Centro de Investigaciones Apícolas (CEDIA) de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias de la UNSE; la Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad del Centro de la Provincia de BUENOS AIRES y de la Universidad de Buenos Aires.

Que existen normativas que dan cuenta que el Polen Apícola puede contener más de CIEN (100) UFC por gramo y ser un producto de calidad y apto para el consumo humano.

Que la propuesta fue evaluada por los grupos de trabajo Ad Hoc de la CONAL “Criterios Microbiológicos” y “Contaminantes Orgánicos e Inorgánicos” coordinados por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL).



Que se tuvo en cuenta también el resultado obtenido en el trabajo conjunto llevado a cabo por el Laboratorio de Estudios Apícolas de la Universidad del Sur de Bahía Blanca y el Laboratorio Nacional de Referencia del INAL, realizado con muestras de las Provincias de BUENOS AIRES, ENTRE RÍOS, SANTIAGO DEL ESTERO, CHUBUT, MENDOZA, NEUQUÉN Y RÍO NEGRO.

Que para la elaboración de la propuesta se tomaron antecedentes normativos de países como MÉXICO, BRASIL, CHILE y organismos como la UNIÓN EUROPEA o CODEX.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la CONAL ha intervenido, expidiéndose favorablemente.

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 los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1°. - Sustitúyese el Artículo 785 del Capítulo X “Alimentos azucarados” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 785: Con la denominación de Polen se entiende el elemento masculino de las flores, que las abejas recogen y aglutinan con néctar y sus secreciones salivares, y que el hombre utiliza tras capturar con trampas recolectoras de polen.

El polen debe estar limpio, seco, sin restos de insectos, larvas o huevos, ni exceso de propóleos, y presentar un olor característico de acuerdo a la especie floral que provenga.

Este producto puede ser secado artificialmente, siempre que el proceso elegido no exponga los granos a la luz solar directa, ni la temperatura de la corriente de aire usada para el secado sea mayor de 55°C.

El polen deberá responder a las siguientes características analíticas de composición:



Humedad: secado al vacío 45 mm Hg y 65°C	Máx 8%
Cenizas: en base seca 600°C	Máx 4%
Proteínas: en base seca (N×6,25 Kjeldahl)	15-28%
pH	4 - 6
Hidratos de carbono totales en base seca	45-55%

Este producto deberá responder a las siguientes características microbiológicas:

Microorganismo	Criterio de Aceptación ¹	Metodología de referencia ²
Hongos y Levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m=5.10 ³ , M=5.10 ⁴	ISO 21527-2:2008 BAM-FDA(Capítulo 18) APHA
Enterobacterias (UFC/g)	n=5, c=1, m=10, M=100	ISO 21528-2:2017
Salmonella SPP/25g	N=5, c=0, Ausencia	ISO 6579-1:2017

(1) El muestreo de estos productos alimenticios se realizará, siempre que sea posible, de conformidad con los planes de muestreo establecidos en este artículo. Cuando el número total de unidades del lote fuera igual o inferior a 100 unidades, se procederá a la toma de una muestra indicativa (n = 1). Criterio de aceptación para la muestra indicativa:- para parámetros que presentan un plan de muestreo de 2 clases mantener el plan y la alícuota de muestra analizada en gramos para cada parámetro; o sea aceptación o rechazo, en función de la presencia o ausencia del microorganismo investigado en la muestra indicativa. - para parámetros que presentan un plan de 3 clases, pasar a uno de 2 clases donde ningún valor deberá sobrepasar el M propuesto, o sea aceptación si el recuento del microorganismo en la muestra indicativa es $\leq M$ y rechazo si el recuento del microorganismo en la muestra indicativa es $> M$. El resultado de la muestra indicativa es interpretado para todo el lote o partida.

(2) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140)

El polen se envasará en envases bromatológicamente aptos.

Se considera polen no apto para el consumo, aquel que presente una o más de las siguientes características:

1. Caracteres organolépticos anormales



2. Exceso de polvillo o de propóleos
3. Anormalidades en la observación microscópica
4. Composición analítica diferente a la consignada anteriormente
5. Características microbiológicas superiores a los límites establecidos
6. Ataque de insectos, parásitos o sus larvas
7. Residuos de plaguicidas
8. Sustancias conservadoras
9. Impurezas no retenidas por un tamiz IRAM 500 μ (N° 35) más de 5 por 1000.

Este producto se rotulará: Polen, en lugar y con caracteres bien visibles deberá figurar la fecha de cosecha.

En el rótulo deben consignarse las leyendas: "Personas Alérgicas No Consumir" o "Alérgicos al Polen Abstenerse", "Conservar en Lugar Seco y Fresco".

ARTÍCULO 2°. - La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 3°. - Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 24/04/2025 N° 25549/25 v. 24/04/2025

Fecha de publicación 24/04/2025

