# SECRETARÍA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

# Y

# SECRETARÍA DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

**Resolución Conjunta 17/2019**

**RESFC-2019-17-APN-SRYGS#MSYDS**

Ciudad de Buenos Aires, 22/04/2019

VISTO el Expediente Nº EX-2018-32897760- -APN-DERA#ANMAT del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que la ex -SECRETARÍA DE POLITICA AMBIENTAL, CAMBIO CLIMÁTICO Y DESARROLLO SUSTENTABLE del entonces MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SUSTENTABLE solicitó a la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) la inclusión de la miel de Tetragonisca fiebrigi Schwarz, conocida comúnmente en Argentina como “Yateí, Rubita o Mestizo”, en el Capítulo X del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que se trata de una especie de “abeja sin aguijón” perteneciente a la familia Apidae, tribu Meliponini, cuya distribución natural en el país comprende regiones boscosas de las provincias del norte.

Que la miel de yateí es consumida desde tiempos precolombinos por los pueblos originarios y continúa teniendo un consumo importante sobre todo en comunidades rurales.

Que este aprovechamiento sigue siendo actualmente muy importante entre las comunidades aborígenes y criollas, quienes en general hacen uso de las colmenas silvestres.

Que la cría y manejo sistemático de las colmenas de las abejas meliponas es conocido como “meliponicultura” y, si bien esta actividad y su explotación comercial no tiene en el país la magnitud que posee en otros países de la región, se comenzó a impulsar desde hace varios años en diversas provincias del norte, siendo frecuentemente asociada a sistemas productivos integrales y sustentables.

Que la miel de esta abeja, posee un gran potencial comercial debido a la creciente demanda y a los altos valores de mercado, para lo cual se requiere establecer estándares de calidad.



BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina

PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dra. María Ibarzabal Murphy
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dr. Walter Rubén Gonzalez

Que a nivel regional, esta especie posee un gran valor para la biodiversidad, ya que es un importante polinizador de la flora nativa y se destaca como un recurso con potencial económico, pudiendo ser utilizada como complemento productivo, principalmente en predios familiares, comunidades aborígenes y chacras con producción diversificada y bosque en pie, en función de su fácil e inocuo manejo, de las propiedades nutricionales y del valor agregado de los productos obtenidos.

Que como antecedente para el desarrollo de estas investigaciones y propuesta técnica, se han tenido en cuenta dos reglamentos técnicos de identidad y calidad de miel de abejas sin aguijón, de la REPÚBLICA FEDERATIVA DE BRASIL: la Portería Nº 207 del 21 de noviembre de 2014 de la Agencia Estatal de defensa Agropecuaria de Bahía, que resuelve: “Aprobar el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Miel de Abeja social sin aguijón género Melipona” y la Resolución N° 52 del 3 de Octubre de 2017 de la Secretaria de Agricultura y Abastecimiento del estado de San Pablo, que: “Aprueba el reglamento técnico de identidad, el estándar de calidad y los requisitos del procesamiento de la miel, destinado al consumo humano elaborado por las abejas de la subfamilia Meliponinae (Hymenoptera, Apidae), conocidas como abejas sin aguijón”.

Que en la solicitud presentada a la CONAL se incluyó información sobre esta especie de abeja y un análisis melisopalinológico cualitativo realizado por el Laboratorio de Palinología de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY; como así también informes microbiológicos y fisicoquímicos de la miel, ensayos de tratamientos de conservación y propuesta técnica del Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Biotecnología “Dr. Fernando O. Benassi”, de laUNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES.

Que asimismo, se realizó una propuesta técnica de estándares de calidad microbiológicos y fisicoquímicos para mieles frescas de Tetragonisca fiebrigi (yateí) pasteurizada o deshumidificada.

Que la Red de Seguridad Alimentaria del CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TÉCNICAS (CONICET), organismo descentralizado en la órbita del entonces MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PRODUCTIVA, a solicitud de la CONAL, realizó un informe sobre miel de abejas sin aguijón basado en una búsqueda bibliográfica exhaustiva, en el que se constata que esa miel es un recurso empleado con fines alimenticios y medicinales desde tiempos ancestrales.

Que la CONAL consideró oportuna la incorporación de la miel de yateí en el Artículo 783 bis del Capítulo X “Alimentos Azucarados” del CAA.

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la CONAL y se sometió a consulta pública.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha intervenido expidiéndose favorablemente.

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

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 de fecha 26 de julio de 1999 y 174 de fecha 2 de marzo de 2018, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

LA SECRETARIA DE REGULACIÓN Y GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS Y BIOECONOMÍA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º. — 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 especificas propias de las abejas, almacenado y madurado en potes 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 potes 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 potes 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 potes 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.



BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina
PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dra. María Ibarzabal Murphy
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dr. Walter Rubén Gonzalez

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 potes 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 8º 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 8º 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 azucares 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.



BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina
PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dra. María Ibarzabal Murphy
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dr. Walter Rubén Gonzalez

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 40 g/100g.

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

b) Humedad:

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

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

c) Sacarosa aparente: máximo 6 g/100g.

5.2.2.2. Pureza

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

b) Minerales (Cenizas): máximo 0,7 g/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 70 mEq/Kg.

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

c) Hidroximetilfurfural (mg/Kg):



BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina
PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dra. María Ibarzabal Murphy
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dr. Walter Rubén Gonzalez

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 |
|---|---|---|
| Escherichia coli | n=5, c=0, ausencia en 1 g | ISO16649-3:2015 |
| Salmonella spp | n=5, c=0, ausencia en 25 g | ISO 6579-1:2017 |
| Hongos y levaduras UFC/g | n=5, c=2, m=103 , M=104 | ISO 21527-2:2008 |

10. ROTULADO

Deberá cumplir por lo establecido en el presente Código.



BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina
PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dra. María Ibarzabal Murphy
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dr. Walter Rubén Gonzalez

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 melisopalinológico, 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 8ºC”.

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.

La determinación de azúcares reductores podrá ser determinada por métodos cromatográficos (cromatografía líquida de alta presión - HPLC) siguiendo la metodología detallada en el informe adjunto.

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



BOLETÍN OFICIAL
de la República Argentina
PRESIDENCIA DE LA NACIÓN
Secretaría Legal y Técnica | Dra. María Ibarzabal Murphy
Dirección Nacional del Registro Oficial | Dr. Walter Rubén Gonzalez

ARTÍCULO 3°.- Regístrese y comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese. Josefa Rodriguez Rodriguez - William Andrew Murchison

e. 02/05/2019 N° 29258/19 v. 02/05/2019