



RESOLUCIONES

MINISTERIO
DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL

CODIGO ALIMENTARIO
ARGENTINO

Modifícase en lo referente a la miel.

RESOLUCION
Nº 2.256

Ba. As. 161285

VISTO el Expediente Nº 2026-18381-86-0 del registro de la Secretaría de Salud, y

CONSIDERANDO:

Que el Código Alimentario Argentino legisla en sus artículos 782 y 783 sobre miel;
Que es necesario actualizar y precisar las exigencias para las mieles según su origen y obtención;
Que la miel de mielada y la mezcla con miel de flores se produce en ciertas provincias como Santiago del Estero;
Que el Grupo de Trabajo integrado por profesionales representantes de organismos oficiales y de la industria ha elaborado el proyecto de modificación de los artículos respectivos;
Que la Comisión del Código Alimentario Argentino en la Reunión Plenaria realizada durante los días 12, 13 y 14 de junio de 1980 ha aprobado el mencionado proyecto, según consta en el Acta Nº 52;
Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el art. 2º, inc. h) apartado 1 del Decreto Nº 101.86;
Por ello,

El Ministro
de Salud y Acción Social
Resuelve:

Artículo 1º — Sustitúyanse los textos de los artículos 782 y 783 del Código Alimentario Argentino, los que quedarán redactados de la siguiente forma:

Artículo 782. — Con la denominación de Miel o Miel de Abeja se entiende el producto dulce elaborado por las abejas obreras a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas o presentes en ellas, que dichas abejas reconocen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, almacenándolo en panales, donde madura hasta completar su formación.

Las denominaciones empleadas para distinguir los productos comerciales, según su origen u obtención deberán responder a las siguientes definiciones:

1) Según su origen:

Miel de flores: es la miel que procede principalmente de los néctares de las flores.
Miel de mielada: es la miel que procede principalmente de exudaciones de las partes vivas de las plantas o presentes en ellas. Su color varía de pardo muy claro o verdoso a pardo oscuro.

2) Según su obtención:

Miel de panal: es la miel depositada por las abejas en panales de reciente construcción, sin larvas y comercializada en panales enteros operculados o en secciones de los mismos.
Miel centrifugada: es la miel que se obtiene por centrifugación de los panales desoperculados y sin larvas.

Miel prensada: es la miel que se obtiene por compresión de los panales sin larvas.

Miel sobrecalentada: es la miel calentada que responde a las exigencias del artículo 783 exceptuando el índice de Gothe y el contenido de hidroximetilfurfural que podrán ser menor de 8 y mayor de 40 mg/kg respectivamente. Se rotulará "Miel sobrecalentada" o "Miel de abeja sobrecalentada", formando una sola frase con caracteres de buen tamaño, reales y visibilidad. Se autoriza su comercialización al consumidor directo hasta un plazo no mayor de doce (12) meses a partir de la vigencia de esta Resolución, transcurrido el cual toda miel que presente estas características deberá ser considerada y rotulada como "miel para uso industrial".

Miel para uso industrial: es la miel que responde a las exigencias del artículo 783 exceptuando el índice de Gothe y el contenido de hidroximetilfurfural que podrán ser menor de 8 y mayor de 40 mg/kg respectivamente.

Esamente podrá ser empleada en la elaboración industrial de productos alimenticios.

Artículo 783. — La miel deberá responder a las siguientes características:

- Consistencia fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente; color variable desde casi incolora hasta pardo oscuro; sabor y aroma propios.
- Agua (por refractometría): máx. 18,9%.
- Centígrados (50-60°C):
Miel de flores: máx. 0,6%
Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores: máx. 1,0%.
- Azúcares reductores (calculados como azúcar invertido):
Miel de flores: mín. 65%
Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores: mín. 61%.
- Saccharosa aparente:
Miel de flores: máx. 8%
Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores: máx. 10%.
- Solubles en alcohol en agua (excepto en miel prensada): máx. 0,1%
Solubles insolubles en agua de miel prensada: máx. 0,5%.
- Acidez: máx. 40 miliequivalentes/kg.
- Índice de diastasa (Escala de Gothe): mín. 3.
- Hidroximetilfurfural: máx. 40 mg/kg.
- Dextrosas totales:
Miel de flores: máx. 3%.

En mieles con contenido natural bajo enzimas, como mieles de ciruelos, se admitirá:

Índice de diastasa (Escala de Gothe): mín. 3, siempre que el contenido de hidroximetilfurfural no sea mayor de 15 mg/kg.

k) No deberá contener mohos, insectos, restos de insectos, larvas, huevos, así como sustancias extrañas a su composición.

l) No presentará signos de fermentación ni ser efervescente.

m) La adición de la miel no deberá ser modificada artificialmente.

n) No deberá contener ningún aditivo.

Este producto se envasará en recipientes bromatológicamente aptos y se rotulará "Miel" o "Miel de Abeja". En el rotulo podrá mencionarse la denominación cubandiana que corresponda según las clasificaciones indicadas en Art. 782. En el caso de "Miel para uso industrial" deberá consignarse esta característica formando una sola frase, con caracteres de buen tamaño, reales y visibilidad.

La miel que se expendía a granel deberá consignar las exigencias generales y específicas de rotulación en el cuerpo del envase. Este deberá ser de uso exclusivo para miel y bromatológicamente apto.

En todos los casos deberá constar en el rotulo el peso neto y el año de cosecha.

Art. 2º — Acuérdese a las empresas comprendidas en los alcances de esta Resolución un plazo de noventa (90) días a partir de su notificación, en el Boletín Oficial dentro de los cuales deberán ser modificadas o ajustadas a estas normas las situaciones existentes al tiempo de su entrada en vigencia.

Art. 3º — Regístrese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial; comuníquese y archívese.

D. Neri