

# Resolución SAGPyA N° 1051/94

## Tipificación por origen botánico

RESOLUCION 1051/94. SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION

BUENOS AIRES, 02 de diciembre 1994

VISTO el expediente N° 804.972/94 del registro de esta Secretaría en el cual se propicia establecer un sistema de clasificación de la miel teniendo como base su origen botánico, y

### CONSIDERANDO:

Que la apicultura es una actividad importante del sector agropecuario, ya que la REPUBLICA ARGENTINA es uno de los principales países productores y exportadores de miel, generando ingresos de divisas genuinas para el país.

Que la exportación de dicho producto se realiza, tradicionalmente, a granel sin mayor diferenciación en su calidad.

Que las tendencias de los mercados internacionales se dirigen hacia el consumo de mieles con características propias.

Que entre los criterios de clasificación posibles se destaca el basado en el origen botánico de las mieles, dado que cada especie floral genera condiciones que satisfacen las exigencias de diferentes tipos de consumidores.

Que las mieles clasificadas por su origen botánico alcanzan mayores cotizaciones en el mercado internacional, lo que permitiría al apicultor incrementar la rentabilidad de su explotación.

Que por lo expuesto, resulta conveniente implementar un sistema de clasificación de la miel en base a su origen botánico.

Que el suscripto es competente para dictar el presente acto en virtud de lo dispuesto por el artículo 4° del Decreto N° 2692 del 23 de octubre de 1979.

Por ello,

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Establécese un sistema de clasificación de la miel según el origen botánico, de acuerdo con las normas de la presente resolución. Su adopción será optativa.

ARTICULO 2º.- La clasificación se deriva del estudio de las características organolépticas, físico - químicas y microscópicas de la miel que permitan determinar el predominio de los néctares de las especies vegetales de las cuales proceden.

Para clasificar la miel según su origen botánico, se establecen las siguientes categorías:

a) MIELES DE FLORES: Es la miel obtenida principalmente de los néctares de las flores. Se distinguen:

1º) MIELES MONOFLORALES O UNIFLORALES: Cuando el producto proceda primordialmente de flores de una misma familia, género o especie y posea características organolépticas, físico - químicas y microscópicas propias.

2º) MIELES POLIFLORALES, MULTIFLORALES O MILFLORALES: En su composición se encuentra el néctar de varias especies vegetales, sin que ninguna de ellas pueda considerarse predominante.

b) MIEL DE MIELADA: Es la miel obtenida primordialmente a partir de secreciones de las partes vivas de las plantas o de insectos succionadores presentes en ellas.

ARTICULO 3º.- Se considerarán mieles monoflorales o uniflorales aquellas en cuya composición se encuentre, como mínimo, un CUARENTA Y CINCO POR CIENTO (45%) de polen de la misma familia, género o especie floral, y posea características organolépticas, físico - químicas y microscópicas propias, excepto las mieles que se mencionan a continuación:

a) MIEL DE CITRUS (Citrus sp.): Es aquella en cuya composición se encuentra un mínimo de VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de granos de polen de citrus, permitiéndose hasta un VEINTE POR CIENTO (20%) de humedad.

b) MIEL DE EUCALIPTO (Eucalyptus sp.): Es aquella en cuya composición se encuentra un mínimo de SETENTA POR CIENTO (70%) de granos de polen de dicha especie.

c) MIEL DE TREBOLES (*Trifolium* sp): Es aquella en cuya composición se encuentran presentes pólenes de melilotus, alfalfa (*Medicago sativa*) y lotus, en su conjunto alcanzando un valor mínimo de CUARENTA Y CINCO POR CIENTO (45%).

d) MIEL DE ALFALFA (*Medicago sativa*): Es aquella en cuya composición se encuentra un mínimo de VEINTE POR CIENTO (20%) de granos de polen de dicha especie.

e) MIEL DE MELILOTUS: Es aquella en cuya composición se encuentra un mínimo de VEINTE POR CIENTO (20%) de granos de polen de dicha especie.

f) MIEL DE LOTUS: Es aquella en cuya composición se encuentra un mínimo de VEINTE POR CIENTO (20%) de granos de polen de dicha especie.

ARTICULO 4º.- Las mieles que se comercialicen indicando su origen botánico, deberán llevar impresos sobre los envases y/o en los rótulos adheridos, en lugar visible, una leyenda que indique su origen botánico, el número de partida identificatoria del laboratorio certificador y el número que le corresponde a dicho laboratorio en el registro respectivo.

ARTICULO 5º.- La certificación de la clasificación de la miel por origen botánico será realizada por laboratorios nacionales, oficiales o privados, inscriptos conforme con la Resolución N° 135 del 24 de agosto de 1987 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

ARTICULO 6º.- Las mieles con certificación de clasificación por origen botánico deberán cumplir con los requisitos básicos que establece el Código Alimentario Argentino.

ARTICULO 7º.- Los productores que requieran la certificación de clasificación de sus mieles por origen botánico conforme a las normas de la presente resolución, deberán suministrar, mediante declaración jurada, la siguiente información al laboratorio respectivo:

a) Tipo de abeja.

b) Ubicación de la colmena, apiario o área de acopio.

c) Fecha de recolección.

d) Período probable de entrada de néctar.

e) Tipo de extracción (manual, centrífuga manual, a motor, etc.).

f) Tipo de desoperculador, tanque de decantación, etc.

g) Toda otra información que requiera el laboratorio.

ARTICULO 8º.- Los análisis que efectúen los laboratorios se harán de muestras de miel recién cosechadas, obtenida según el siguiente procedimiento:

a) Se deben extraer CIEN (100) gramos de cada parte superior, media e inferior del recipiente de envasado (tambor).

b) Las muestras así obtenidas deberán ser homogeneizadas.

c) Posteriormente, se colocarán en TRES (3) frascos de contenido no inferior a CINCUENTA (50) gramos, sellándolos y etiquetándolos en el lugar, así como el tambor muestreado.

Uno de los frascos será utilizado para realizar los análisis, otro quedará en poder del productor y el restante lo conservará el laboratorio durante DIECIOCHO (18) meses como muestra de referencia.

ARTICULO 9º.- Cada laboratorio deberá formar una palinoteca de referencia. Los patrones polínicos de cada especie se realizarán siguiendo la técnica de Erdtman (1966).

ARTICULO 10.- Los análisis cuantitativos para determinación del origen botánico de la miel se realizarán siguiendo la metodología de Maurizio (1979).

ARTICULO 11.- Los análisis cualitativos para determinación del origen botánico de la miel se realizarán siguiendo la metodología de Louveaux, Maurizio y Worwohl (1978).

ARTICULO 12.- Los laboratorios emitirán DOS (2) tipos diferentes de certificados, denominados "A" y "B", según que la muestra analizada haya sido extraída directamente por personal del laboratorio o por el productor, respectivamente.

ARTICULO 13.- Regístrese, comuníquese y archívese.

FIRMADO

Ing. FELIPE C. SOLA

Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca

