

Que los Servicios Jurídicos permanentes de los organismos intervinientes han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLÍTICAS, REGULACIÓN Y RELACIONES SANITARIAS Y EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Inclúyese el Artículo 1308 bis en el Código Alimentario Argentino, el cual quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1308 bis: Se entiende por propóleos el producto compuesto de sustancias resinosas, gomosas y balsámicas, ceras, aceites esenciales y polen, de consistencia viscosa, elaborado por las abejas a partir de ciertas especies vegetales, que son transportadas al interior de la colmena y modificadas parcialmente con sus secreciones salivares.

La composición del propóleos varía dependiendo de las fuentes vegetales de origen y de su función específica dentro de la colmena.

“Propóleos bruto” es el obtenido directamente de la colmena, sin purificar.

Características organolépticas.

Aroma. Característico de este producto: resinoso o balsámico, según su origen botánico y/o geográfico.

Color. Amarillo, pardo, verdoso, marrón, rojizo y otros similares, variando conforme a su origen botánico y/o geográfico.

Sabor. Variable, de suave y balsámico a fuerte y picante, según su origen botánico y/o geográfico.

Consistencia a temperatura ambiente. Maleable o rígido, según su origen botánico y/o geográfico.

Aspecto. Homogéneo o heterogéneo, de preferencia en trozos no comprimidos.

Requisitos físicos y químicos. El propóleos en bruto debe cumplir los siguientes requisitos.

Requisito	Unidad	Mínimo	Máximo
Pérdida por calentamiento (humedad)	g/100 g	-	10,0
Cenizas	-		5,0
Sustancias extraíbles en n-hexano (ceras)		35,0	
Resinas solubles en etanol	35,0		-
Impurezas mecánicas	-		25,0
Compuestos fenólicos	5,0		-

Flavonoides	1,0	-
Índice de oxidación	s	- 22
Espectrograma UV	-	Debe presentar un pico de absorción entre 270 nm y 315 nm

Norma IRAM 15935-1 – Propóleos bruto Método de Ensayo Contaminantes. Se consideran contaminantes los siguientes.

Contaminantes	Unidad	Máximo
Plomo, expresado como Pb	mg/kg	10,0
Arsénico, expresado como As	1,0	

Norma IRAM 15935-1 – Propóleos bruto Método de Ensayo

Residuos de plaguicidas y antibióticos: debe estar libre de los mismos.

Acondicionamiento. El propóleos en bruto debe ser embalado en envases de material bromatológicamente apto, almacenados en un sitio fresco y oscuro. El envase debe ser tal que le confiera al producto una protección adecuada respecto de la humedad, la luz y la temperatura excesiva.

El propóleos en bruto no debe contener sustancias extrañas a sus procesos de producción y elaboración.

Aditivos. No se admite el agregado de aditivos.

Para el propóleos en bruto que se obtiene por el método de raspado se debe descartar el que se haya recogido del piso o de la piquera de la colmena.

Los materiales de los utensilios que se utilicen para la recolección del propóleos en bruto (por ejemplo, espátulas, mallas y trampas) deben ser bromatológicamente aptos.

Para la recolección, manipulación, envasado y almacenamiento de propóleos se deberán cumplir las Condiciones Higiénico/Sanitarias y Buenas Prácticas de Establecimiento Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Se entiende por “Extracto Blando de Propóleos” el producto semielaborado, que se obtiene procesando el propóleos en bruto con alcohol etílico de calidad de manera de extraer los componentes biológicamente activos, filtrando las impurezas y las ceras. Se evapora el alcohol trabajando a temperatura controlada, de manera de no afectar los compuestos bioactivos, obteniendo una sustancia purificada de consistencia pastosa.

El extracto de propóleos no debe contener sustancias extrañas a sus procesos de producción y elaboración.

Para la producción se deben aplicar las Buenas Prácticas de Apícolas y de Manufactura. Características sensoriales.

- Aroma. Característico de este producto: resinoso o balsámico, según su origen botánico y/o geográfico.
- Color. Variable, según su origen botánico y/o geográfico y su concentración.

- Sabor. Variable, de suave a fuerte, amargo y picante.

El extracto de propóleos debe cumplir los siguientes requisitos.

Requisito	Unidad	Mínimo	Máximo
Extracto seco (materia seca)	g/100 ml	10,0	-
Sustancias extraíbles en n-hexano (ceras)	g/100 g	-	2,0
Compuestos fenólicos totales, expresados como ácido gálico	0,25		-
Flavonoides	0,25		-
Índice de oxidación	s	-	22
Espectrograma UV	-	Debe presentar un pico de absorción entre 270 nm y 315 nm	

Norma IRAM 15935-2 – Extractos de propóleos. Método de Ensayo
Se consideran contaminantes los siguientes.

Contaminante	Unidad	Máximo
Plomo, expresado como Pb	mg/kg	1,0
Arsénico, expresado como As	0,1	

Norma IRAM 15935-1 – Extractos de Propóleos
Método de Ensayo

Residuos de plaguicidas y antibióticos: debe estar libre de los mismos.

Actividad fúngica y bacteriana: se toman los parámetros de la Resolución GMC 15/94 para miel, incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución N° 3 del 11 de enero de 1995 del entonces Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación.

La metodología de referencia para la preparación del extracto blando será la de CEDIA (Universidad Nacional de Santiago del Estero), IRAM y/o FAO.

Estos productos se considerarán insumos para la industria alimentaria y se denominarán “Propóleos bruto” o “Extracto blando de propóleos” según corresponda.

Además de las exigencias generales de rotulación del presente Código deberá consignarse en el rótulo la leyenda “APTO COMO MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS”.

ARTÍCULO 2°.- Inclúyese en el artículo 1339 del Capítulo XVII del Código Alimentario Argentino el inciso e) ALIMENTOS CON PROPÓLEOS.

ARTÍCULO 3°.- Inclúyese en el Código Alimentario Argentino el artículo 1384, el que quedará redactado de la siguiente forma:

“Artículo 1384: Se autorizarán los propóleos definidos en el Artículo 1308 bis como ingrediente únicamente de los siguientes productos:

1. Caramelos con propóleos.
2. Miel con propóleos, las que podrán contener además polen y/o jalea real.
3. Propóleos en solución hidroalcohólica de etanol o propilenglicol.
4. Suplementos dietarios.

A los efectos de la aprobación deberá presentarse el análisis del producto final, que avale la cantidad de propóleos presente en el mismo.

El consumo diario de propóleos de acuerdo al modo de uso (que deberá figurar en el rótulo) no podrá superar 300 mg/día.

El extracto de propóleos debe ser embalado en envases de material bromatológicamente apto, almacenados en un sitio oscuro y fresco. El envase debe ser tal que le confiera al producto una protección adecuada respecto de la humedad, la luz y la temperatura excesiva.

En el rótulo de estos productos alimenticios se deberá consignar, además de las exigencias generales de rotulado y la denominación asignada por la Autoridad Sanitaria, lo siguiente:

- a) El contenido porcentual de propóleos que aporta el producto.
- b) La leyenda: “CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: MANTENER EN LUGAR FRESCO, SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ”.
- c) La ingesta diaria máxima de propóleos para adultos: 300 mg.
- d) La ingesta diaria máxima de propóleos para niños menores de 12 años: 150 mg.
- e) El modo de uso en el que se deberá indicar en forma clara que la porción consumida por día no debe superar lo establecido en c) y d).
- f) Las leyendas “CONTIENE PROPÓLEOS. PERSONAS ALÉRGICAS O SENSIBLES: NO CONSUMIRLO.
NO UTILIZAR EN CASO DE EMBARAZO, LACTANCIA NI EN NIÑOS MENORES DE 4 AÑOS.”.

No se podrán mencionar propiedades de prevención ni tratamiento de enfermedades en el rótulo ni en la publicidad de los productos que contienen propóleos.

Estos productos se denominarán:

1. “Caramelos con% propóleos” llenando el espacio con el dato de acuerdo al porcentaje de propóleos que contengan.
Los caramelos no podrán expendirse sueltos sino en envases secundarios con la rotulación correspondiente. De acuerdo con el artículo 1341 del Código Alimentario Argentino, no podrán fraccionarse para ser expendidos individualmente.
2. “Miel con % propóleos”, llenando el espacio con el dato de acuerdo al contenido de propóleos, podrán contener además polen y/o jalea real.
3. “Propóleos al.....% en solución hidroalcohólica de etanol o de propilenglicol” según corresponda, llenando el espacio con el dato de acuerdo al contenido de propóleos.”

ARTÍCULO 4°.- Otorgáse un plazo de sesenta (60) días para que los titulares de certificados de productos que contengan propóleos inicien la tramitación de reinscripción de dichos productos, según las especificaciones de la presente Resolución.

ARTÍCULO 5°.- Regístrese, comuníquese, dese a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE.

RESOLUCIÓN (S.P.R. y R.S.) N°
RESOLUCIÓN (S.A.G.P. y A.) N°
EXPEDIENTE N° 1-2002-007014-96-3