



Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gob.ar](http://www.hcdmalargue.gob.ar)

## ORDENANZA N° 2.228/2.023

VISTO: El contenido del Expediente N° 5.271-HC 054-2.023 Bloque Frente Cambia Mendoza Proyecto de Ordenanza: Implementar la ingesta de Miel de Apicultores Malarguinos como endulzante en todo tipo de eventos y ágape organizados por el Honorable Concejo Deliberante y dependencias de la Municipalidad de Malargüe.

La miel es un alimento natural producido por las abejas obreras a partir del néctar de las flores que ellas mismas recogen, transforman y combinan con sustancias propias y almacenan en los panales hasta su maduración

y;

CONSIDERANDO: Que el uso de la miel tiene sus raíces en los primeros asentamientos humanos. Se conocen por registros de descubrimientos arqueológicos que datan de 7000 a.C. También se sabe que hay mención escrita en tablillas Sumerias (tablillas escritas en la lengua de una antigua ciudad llamada Sumaria), que están fechadas aproximadamente entre los años 2.100-2.000 a.C. En éstas se menciona el uso que se le daba a este producto por sus características nutricionales como medicinales.

Que la miel ha sido considerada una de las medicinas más antiguas y en muchas culturas ha sido utilizada como medicamento para curar múltiples afecciones.

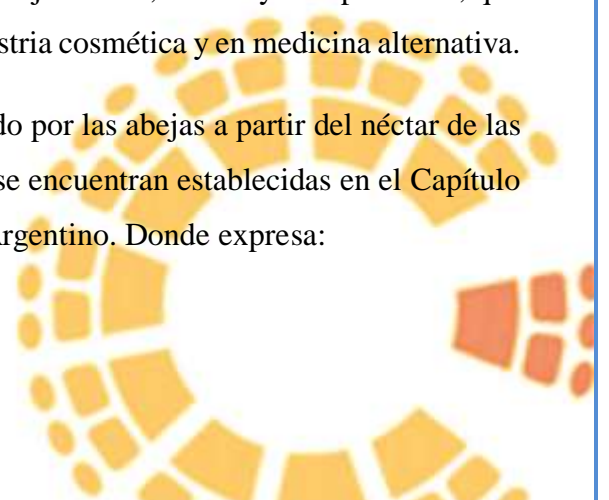
Que la miel es uno de los endulzantes naturales más apreciado por los consumidores dado que aporta una gran cantidad de beneficios para la salud de las personas. Es fuente de energía, rápidamente disponible por su composición de azúcares, empleándose en la preparación de comidas (panificados, postres, salsas, barbacoas, carnes, aderezos, vinagre de miel y otros), en la elaboración de bebidas (hidromiel, cerveza y espumantes) y en cosmética natural.

Que durante la recolección del polen y el néctar de las flores, las abejas contribuyen a la polinización de los cultivos comerciales, mejorando los rindes productivos y de las flores silvestres: de esta manera favorecen la biodiversidad ambiental; este ciclo virtuoso convierte a la apicultura en la actividad sustentable por excelencia. También es importante recordar a otros productos de la colmena como el polen, los propóleos, la jalea real, la cera y las apitoxinas, que se utilizan como complementos nutricionales en la industria cosmética y en medicina alternativa.

Que la miel es un producto alimenticio natural elaborado por las abejas a partir del néctar de las flores. Cuya definición, identidad y calidad de la miel se encuentran establecidas en el Capítulo X, Art. N° 782 y Art. N° 783 del Código Alimentario Argentino. Donde expresa:

*MIEL*

*"Las Malvinas son Argentinas"*





Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gob.ar](http://www.hcdmalargue.gob.ar)

**Artículo N° 782** - (Res 2.256/1.985- 16.12.85) "*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 recogen, 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 desorperculados 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 N° 783 exceptuando el índice de Gothe y/o 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, realce y visibilidad. Se autoriza su comercialización al consumidor directo hasta un plazo no mayor de 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 N° 783 exceptuando el índice de Gothe y/o el contenido de hidroximetilfurfural que podrán ser menor de 8 y mayor de 40 mg/kg respectivamente.*

*Solamente podrá ser empleada en la elaboración industrial de productos alimenticios".*

**Artículo N° 783** - (Res 2.256/1.985 - 16.12.85)

*La miel deberá responder a las siguientes características:*

*a) Consistencia fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente; color variable desde casi incolora hasta pardo oscuro; sabor y aroma propio.*

*b) Agua, por refractometría, Máx.: 18,0%.*

*c) Cenizas a 550-600°C:*

*Miel de flores, Máx.: 0,6%*

*Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Máx.: 1,0%.*

*d) Azúcares reductores (calculados como Azúcar invertido).*

*"Las Malvinas son Argentinas"*





Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gob.ar](http://www.hcdmalargue.gob.ar)

*Miel de flores: Mín.: 65%*

*Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Mín.: 60%*

*e) Sacarosa aparente.*

*Miel de flores, Máx.: 8%*

*Miel de mielada y mezcla de miel de mielada y miel de flores, Máx.: 10%*

*f) Sólidos insolubles en agua, excepto en miel prensada, Máx.: 0,1%*

*Sólidos insolubles de agua de miel prensada, Máx.: 0,5%*

*g) Acidez, Máx.: 40 miliequivalentes/kg.*

*h) Índice de diastasa (Escala de Gothe), Mín.: 8.*

*i) Hidroximetilfurfural, Máx. : 40 mg/kg.*

*j) Dextrinas totales.*

*Miel de flores, Máx: 3%*

*En mieles con contenido natural bajo de enzimas, como mieles de cítricos, se admite:*

*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 acidez 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 rótulo podrá mencionarse la denominación subsidiaria que corresponda según las clasificaciones indicadas en Artículo N° 782.*

*En el caso de Miel para uso industrial deberá consignarse esta característica formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.*

*La miel que se expendá 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 consignarse en el rotulado el peso neto y el año de cosecha.*

Que existe una gran variedad de mieles con diferentes aromas, colores y sabores, esta variación depende de su origen botánico.

✓ Los azúcares son los componentes que le dan el sabor. Por lo general, la miel que tiene un alto contenido en fructosa es más dulce en comparación con la que tiene elevado contenido en glucosa.

✓ El color de la miel varía desde extremadamente clara, pasando por tonos ámbar y llegando a ser casi negra. Esto se relaciona con el contenido de minerales, polen y compuestos volátiles



Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gov.ar](http://www.hcdmalargue.gov.ar)

que son responsables del aroma. Las mieles más oscuras tienen un mayor contenido de fenoles que le otorga un mayor poder antioxidante.

✓ El aroma y sabor de la miel están relacionados con el néctar de las flores que visitaron las abejas.

Que la miel es un alimento compuesto en su mayor parte por azúcares:

- Hidratos de carbono: 75-80%. Los azúcares principales son la fructosa (aprox. 35-40%) y glucosa (aprox. 30-35%). Otros azúcares presentes son: disacáridos como la sacarosa (aprox 5-10%), la maltosa, y el trisacárido melecitosa.

- Agua: Entre 15-20% del peso del producto. Proteínas: hasta 0,40%.

- Minerales: Los porcentajes de minerales que contiene la miel varían de acuerdo con los minerales que poseen las flores. Las más oscuras, tienen sabor más fuerte y suelen ser más ricas en hierro, según numerosos estudios presentan una cantidad extensa de elementos traza como zinc, molibdeno, yodo. Además, contienen hasta un 1% de potasio, calcio, sodio, magnesio, silicio, fósforo.

- Vitaminas: Aporta vitaminas del grupo B tales como tiamina, niacina, riboflavina, ácido pantoténico, piridoxina y biotina, además de ácido ascórbico o vitamina C. Todas ellas resultan de suma importancia para la nutrición. A menos que se caliente, la miel logra preservar su contenido vitamínico durante todas las etapas de elaboración (cosecha, almacenamiento y preparación de la miel) manteniendo sus niveles constantes hasta la obtención del producto final.

Que aunque Argentina está entre los tres primeros productores y proveedores a nivel mundial de miel de alta calidad, con múltiples variedades de acuerdo al tipo de cultivo que es polinizado, nuestro mercado interno consume apenas el 10% y exporta todo lo restante.

Que la mayor actividad apícola se concentra en la Pampa Húmeda, si bien en los últimos quince años la producción apícola se ha extendido a otras regiones del país, constituyendo un factor de desarrollo rural y familiar de las comunidades.

Que entre sus beneficios hacia la salud de los consumidores, podemos destacar:

- Refuerza el sistema inmunológico: Tiene una gran cantidad de antioxidantes, vitaminas y minerales que combaten infecciones.

- Calma la tos y el dolor de garganta: Cubre las paredes de la garganta y puede aliviar las distintas membranas irritadas en su parte posterior.

- Es un endulzante natural sin aditivos ni conservantes agregados: Es una alternativa sana por sobre las azúcares refinadas.





Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gov.ar](http://www.hcdmalargue.gov.ar)

- Restablece la función intestinal: Tiene efectos laxantes suaves que favorecen el tránsito intestinal y ayuda a combatir el estreñimiento.
- Es un cicatrizante y antiséptico: Permite prevenir la infección de ciertas heridas o quemaduras; su densidad protege contra bacterias y suciedad que entran en una herida.

Que se dictó la Resolución N° 95 del 21 de abril de 2017 del ex - Ministerio de Agroindustria mediante la cual se estableció en el ámbito del citado ex – Ministerio, la Semana de la Miel, bajo el lema “Súmale Miel a tu vida”, entre los días 14 y 20 de mayo inclusive, para el año 2017 y sucesivos.

Que en consonancia con lo expuesto se entiende que el desarrollo de las actividades relacionadas a la apicultura corresponde que se realicen durante el mes de mayo, sin embargo en base a la relevancia de la actividad y al aporte en las economías corresponde propiciar la realización de actividades de promoción y difusión a lo largo de todo el año.

Que la Resolución N° 72/2.021 establece en el ámbito del Ministerio De Agricultura, Ganadería y Pesca La Campaña Nacional de Promoción del Consumo Interno de la Miel, bajo el lema “Más Miel todo el año”. El desarrollo de las actividades principales se realizará durante la segunda y tercer semana del mes de Mayo, para el año 2.021 y sucesivos.

Que la actividad apícola ocupa un lugar destacado en la producción agropecuaria, conformada actualmente en su mayoría por medianos y pequeños productores y empresas familiares distribuidas en todo el país. Por ello es necesario impulsar por medio de diferentes recursos comunicacionales, campañas de difusión para que la miel forme parte de nuestras compras habituales, destacando los beneficios de la polinización para la preservación de la biodiversidad y el comercio de miel para el desarrollo de las economías regionales.

Que la Dirección de Ganadería, dependiente del Ministerio de Economía y Energía, anunciaba la puesta en marcha de un “Mapa de Georreferenciación Apícola”, indicando que la provincia de Mendoza cuenta con 525 productores y 111.012 colmenas, detallando que Malargüe cuenta con 39 Productores y 1.431 colmenas.

Que los resultados melisopolinológicos reconocieron mieles monoflorales y multiflorales, con un número de individuos polínicos menor a 10.000 en 10 g de miel analizada, generalmente correspondiendo a la categoría I. Entre las mieles monoflorales el 36,4 % fueron mieles de *Prosopis flexuosa*, diferenciándose aquellas obtenidas en diciembre por ser mieles claras, con olor y aroma empireumático-floral, consistencia viscosa y cristales muy finos, con bajo contenido de cenizas y conductividad eléctrica. También en similar porcentaje se registraron las mieles multiflorales de *Prosopis* con especies autóctonas y alóctonas, estas fueron mieles de color ámbar o ámbar oscuro, olor animal-aromático- químico y aroma frutal-empireumático- aromático, de



Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gob.ar](http://www.hcdmalargue.gob.ar)

consistencia fluida y sin presencia de cristales, con mayor contenido de cenizas y conductividad eléctrica. Además, en un 5,2 % fueron registradas otras mieles multiflorales y monoflorales obtenidas en cosechas tardías sin apreciarse una marcada diferencia entre ellas. Las características fisicoquímicas y sensoriales se relacionaron con las fuentes florales e intervalos de cosecha empleados en la producción apícola de Malargüe. Todos los parámetros fisicoquímicos reconocidos están dentro de los límites admitidos por el Código Alimentario Argentino.

Que gran parte nuestro territorio es apto para el desarrollo de la actividad apícola, presentando distintos potenciales productivos tanto para la miel como para otros productos de la colmena, dadas las condiciones climáticas del Departamento de Malargüe, permite obtener una miel de calidad con múltiples identidades que las distinguen regionalmente

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALARGÜE EN USO DE LAS FACULTADES QUE LE SON PROPIAS

## ORDENA

ARTÍCULO 1º: Impleméntese la ingesta de Miel de apicultores malargüinos como endulzante en todo tipo de refrigerios, ágapes y evento institucional organizado por el Honorable Concejo Deliberante y toda dependencia de la Municipalidad de Malargüe.

ARTÍCULO 2º: Promuévase el consumo de miel, a través de la Secretaria de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Malargüe o quien en su futuro la reemplace, por medio de distintas actividades relacionadas a la importancia de la cadena apícola, la realización de seminarios, charlas, talleres, degustaciones, invitando a participar a representantes del sector público y privado de la cadena de valor apícola, junto con otros organismos cuya participación se estime conveniente, poniendo en valor el trabajo de apicultoras y apicultores de nuestro Departamento, con el objetivo de estimular el consumo y fortalecer la producción.

ARTÍCULO 3º: Difúndase durante la semana del 14 al 20 de mayo, Semana de la Miel toda actividad cuyo objetivo promueva que la miel forme parte de nuestra dieta habitual, transmitiendo los beneficios de ésta, como del resto de los productos de la colmena y la polinización para la preservación de la biodiversidad.

ARTÍCULO 4º: Invítese por medio de la presente al resto de Municipios de la Provincia de Mendoza, al Gobierno Provincial, productores, empresarios apícolas y entidades vinculadas con este sector a sumarse a la iniciativa de elegir y promocionar la miel, como *endulzante natural*.

ARTÍCULO 5º: Elévese copia de la presente pieza legal a:

Ministerio de Economía – Gobierno de Mendoza.

*"Las Malvinas son Argentinas"*



Uriburu y Saturnino Torres  
5613 Malargüe – Mendoza  
República Argentina  
Tel/Fax: (0260) 4471743  
[www.hcdmalargue.gob.ar](http://www.hcdmalargue.gob.ar)

Dirección de Ganadería – Gobierno de Mendoza

Consejo Provincial Apícola

Consejo Departamental Apícola

SE.NA.SA Mendoza.

Cambio Rural - INTA Mendoza.

Cámara de Comercio y Afines de Malargüe.

Legisladoras del 4º Distrito por el Departamento de Malargüe.

Dirección de Economía Social y Asociativa Gobierno de la Provincia de Mendoza.

Cooperativa El Chañar de General Alvear.

ARTÍCULO 6º: Comuníquese, regístrese, cúmplase, publíquese, agréguese copia de la presente en las actuaciones correspondientes y archívese.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DR. RICARDO BALBIN DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA MUNICIPALIDAD DE MALARGÜE A ONCE DÍAS DE MAYO DE DOS MIL VEINTITRES.

Blanca Carolina Páez

Secretaria

**Andres Risi**

Presidente

