



## **SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA**

**Y**

## **SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA**

**Resolución Conjunta 15/2025**

**RESFC-2025-15-APN-SGS#MS**

Ciudad de Buenos Aires, 08/04/2025

VISTO el Expediente N° EX-2020-42302655- -APN-DLEIAER#ANMAT, la Ley N° 18.284, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, sus modificatorios y complementarios, 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

**CONSIDERANDO:**

Que el Laboratorio Nacional de Referencia del Instituto Nacional de Alimentos (INAL) presentó ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) una propuesta de incorporación de límites máximos de micotoxinas para determinadas categorías de alimentos.

Que las micotoxinas son metabolitos secundarios producidos por una serie de hongos (*Aspergillus* spp, principalmente *A. flavus* y *A. parasiticus*, *Penicillium* spp y *Fusarium* spp) que, en condiciones favorables de crecimiento, generalmente elevada actividad de agua y temperatura, se desarrollan en todas las etapas de producción, recolección, transporte y almacenamiento afectando principalmente a los cereales, frutos secos y frutas.

Que al ser termoestables y resistentes, persisten durante la molienda, lavado y procesado de los productos alimenticios y pueden ingresar en la cadena alimentaria de forma directa, a través del consumo de cereales, frutos secos y frutas y sus productos elaborados, o de forma indirecta, a través del consumo de productos de origen animal (carne, huevos y leche) como consecuencia del consumo de pienso contaminado.

Que ciertas micotoxinas provocan una respuesta tóxica tanto en animales como en las personas, llamada micotoxicosis y, por ello, resulta necesario regular el contenido máximo de micotoxinas en los alimentos.

Que las micotoxinas más tóxicas por su genotoxicidad y carcinogenicidad son la aflatoxina B1, aflatoxina M1 (micotoxina derivada de la aflatoxina B1), la ocratoxina A y la zearalenona.



Que las principales instituciones en materia de seguridad alimentaria han realizado numerosos estudios de ocurrencia de micotoxinas en alimentos y piensos y han evaluado su riesgo para la salud humana y, según los resultados de dichos estudios, se observa una alta presencia de micotoxinas en cereales y frutos secos.

Que según el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), la exposición a micotoxinas debe mantenerse tan baja como sea posible para proteger a las personas.

Que la Organización Mundial de la Salud (OMS) alienta a las autoridades nacionales a supervisar y garantizar que los niveles de micotoxinas en los alimentos, que se comercializan en sus países, sean los más bajos posibles y que no superen los niveles máximos establecidos en las legislaciones nacionales e internacionales.

Que las cuatro medidas que existen actualmente para reducir la contaminación de los alimentos, piensos y sus materias primas por hongos productores de micotoxinas se basan en las Buenas Prácticas Agrícolas, la Buenas Prácticas de Fabricación, el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y la descontaminación y/o detoxificación.

Que las aflatoxinas más importantes son la B1, B2, G1 y G2, las aflatoxinas M1 y M2 son metabolitos oxidativos de las aflatoxinas B1 y B2.

Que dichas micotoxinas se encuentran entre las más potentes sustancias mutágenas y cancerígenas conocidas, y son capaces de inducir el cáncer de hígado en la mayoría de las especies animales estudiadas.

Que la mayor parte de los estudios epidemiológicos demuestra también la existencia de una correlación entre la exposición a la aflatoxina B1 y un aumento en la incidencia del cáncer de hígado, siendo la aflatoxina B1 la más potente como cancerígeno, mientras la aflatoxina M1 tiene una potencia de un orden de magnitud aproximadamente inferior a la de la aflatoxina B1.

Que la patulina es una micotoxina producida por distintos mohos, especialmente Aspergillus, Penicillium y Byssochlamys; se considera que es genotóxica, pero aún no se ha demostrado su potencial cancerígeno.

Que a menudo se encuentra en manzanas podridas o en mal estado y productos de manzana, pero también puede aparecer en varias frutas enmohecidas, granos y otros alimentos.

Que los síntomas agudos en animales incluyen daño al hígado, bazo y riñón, y toxicidad para el sistema inmunitario y en el ser humano se han descripto náuseas, trastornos gastrointestinales y vómitos.

Que los hongos del género Fusarium son comunes en el suelo y producen varias toxinas diferentes, entre ellas tricotecenos como nivalenol y desoxinivalenol, toxinas T-2 y HT-2, zearalenona y fumonisinas.

Que diferentes toxinas de Fusarium se asocian con ciertos tipos de cereales, por ejemplo, tanto el desoxinivalenol se asocia a menudo con el trigo y productos derivados, la Zearalenona con el trigo y maíz y sus productos derivados, las toxinas T-2 y HT-2 con la avena y productos derivados, y las fumonisinas con el maíz y sus productos derivados.



Que se ha demostrado que la zearalenona tiene efectos hormonales, estrogénicos y puede causar infertilidad y hasta abortos espontáneos cuando la ingesta es elevada, sobre todo en el cerdo.

Que las fumonisinas se han relacionado con el cáncer de esófago en el ser humano y con la toxicidad hepática y renal en animales.

Que actualmente las exigencias internacionales en materia alimentaria son cada vez mayores, las legislaciones establecen parámetros para estos contaminantes cada vez más estrictos, en procura de ejecutar políticas que aseguren un elevado nivel de protección de la vida y salud de las personas asegurando el consumo de alimentos inocuos y de calidad.

Que resulta necesario revisar los límites establecidos en un período de 5 años en función de las evaluaciones de riesgo realizadas por organismos internacionales de referencia.

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

Que la CONAL ha intervenido expidiéndose favorablemente.

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

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

**EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA**

Y

**EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA**

**RESUELVEN:**

**ARTÍCULO 1º.-** Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 156 sexto, el cual quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 156 sexto: Límites para micotoxinas:

CATEGORÍA DE ALIMENTO	ANALITO	NIVEL MÁXIMO (NIVEL MÁXIMO EN ug/kg)	PARTE DEL PRODUCTO	PRODUCTO	PLAN DE MUESTREO A QUE SE APLICA EL NIVEL MÁXIMO
Frutos secos, excepto el maní (avellanas, almendra, castañas, etc.) (B1+B2+G1+G2)	Aflatoxinas Totales	10	Todo el producto	Según CODEX-STAN (requisito de eliminar la B1+B2+G1+G2 clasificar)	Según CODEX-STAN (requisito de eliminar la B1+B2+G1+G2 modificación única)
Jugo de manzana y productos sólidos elaborados a base de frutas, incluidos la compota y el puré de manzana.	Papulina	50	Todo el producto	Para el caso de jugo sencillamente, se aplica el límite establecido en el producto reconstruido a la concentración de jugo original.	Según Reglamento (CE) Nro. 401/2006 Anexo V (apartado H e I)
Horno de maíz, sémolas de maíz	Zearalenona	150	Todo el producto	Según Reglamento (CE) Nro. 401/2006 Anexo V (apartado A y B), UE	Según Reglamento (CE) Nro. 401/2006 Anexo V (apartado A y B), UE
Horno de trigo, sémolas, sémolas y hojuelas o copos de trigo	Zearalenona	100	Todo el producto	Según Reglamento (CE) Nro. 401/2006 Anexo V (apartado A y B), UE	Según Reglamento (CE) Nro. 401/2006 Anexo V (apartado A y B), UE
Productos a base de cereales para lactantes y niños pequeños (A)	Zearalenona	20	Todo el producto	Según Reglamento (CE) Nro. 401/2006 Anexo V (apartado A y B), UE	Según Reglamento (CE) Nro. 401/2006 Anexo V (apartado A y B), UE





(A) Excluidos los alimentos a base de maíz.

(\*) La toma de muestra de productos alimenticios acondicionados para su venta al público deberá realizarse, siempre que sea posible, de conformidad con planes de muestreo descriptos para cada caso. Cuando esto no sea posible, podrán aplicarse los Planes de Muestreo descriptos en el artículo 1416 del presente Código -Sistemas de Muestreo-, siempre que dicho método garantice que la muestra sea representativa del lote objeto del muestreo. En ambos casos, el tamaño de la muestra no deberá ser inferior a 1kg.

(\*\*) Por niños pequeños se entienden los niños de más de doce meses y hasta tres años de edad (Codex Stan 73-1981 Última Enmienda 2017).

(\*\*\*) Última enmienda 2017.”.

**ARTÍCULO 2º.-** La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

**ARTÍCULO 3º.-** Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 14/04/2025 N° 22861/25 v. 14/04/2025

**Fecha de publicación** 14/04/2025