



Monitor

Código Alimentario Argentino Incorporación del Extracto de Fruto del monje

RESFC-2026-3-APN-ANMAT#MS



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Introducción

El Código Alimentario Argentino (CAA) se actualiza constantemente con el fin de asegurar que las normativas acompañen los avances científicos y tecnológicos de las industrias alimentarias, así como los hábitos de consumo modernos, y a su vez, promover la producción de alimentos seguros, diferenciados y competitivos.

Este informe tiene como objetivo analizar el impacto de las normativa aplicable a determinados productos, sectores, procesos e innovaciones que impone el CAA.

Para llevar a cabo el mencionado análisis se utilizan indicadores específicos que reflejan cómo las adecuaciones del CAA impactan en la producción, la inversión, la generación de empleo y el acceso a mercados, entre otros.

Resumen



Mediante la Resolución Conjunta 3/2026 se incorporó al Código Alimentario Argentino (CAA) el extracto de fruto del monje como edulcorante, estableciendo parámetros de calidad y límites de contaminantes.



Se proyecta que el mercado global de edulcorantes naturales alcanzará los USD 49.000 millones en 2034. Dentro de este panorama, el extracto de fruto del monje se destaca con una expansión prevista que superará los USD 813 millones hacia 2033.



A partir de esta norma, el extracto podrá ser incorporado en bebidas, panificados, confitería y lácteos, ofreciendo dulzor sin calorías y con un perfil sensorial cercano al azúcar.



Su incorporación al CAA diversifica las opciones para consumidores, fomenta la competitividad regional y alinea a Argentina con tendencias internacionales de alimentación.



1. Normativa

ARTÍCULO 1°.- Incorpórase en el Artículo 1.398 del Código Alimentario Argentino, el ítem 179 – Extracto de fruto del monje, el que quedará redactado de la siguiente manera: “179. EXTRACTO DE FRUTO DEL MONJE”

Sinónimos: Mogróside V, Extracto de Luo Han Guo, Extracto de Siraitia grosvenorii, Extracto de rakanka.

Fórmula molecular: C₆₀H₁₀₂O₂₉ (mogrósido V)

CAS N°: Mogróside V [88901-36-4]

Peso molecular: 1286 g/mol (como mogróside V)

Características: Polvo de color amarillo-marrón claro, fácilmente soluble en agua. El extracto tiene un ligero olor característico del fruto del monje.

Título mínimo del extracto: 25% de mogróside V (g/100g, expresado en base seca)

Humedad (Karl Fischer): máx. 6%

Punto de fusión: 310°C

Cenizas: máx. 2%

Plomo: máx. 2 mg/kg.

Cadmio: máx. 1 mg/kg.

Función: Edulcorante.

Australia New Zealand Food Standards Code (FSANZ) – Schedule 15 – Substances that may be used as food additives.

FCC: Food Chemical Codex.”

ARTÍCULO 2°.- La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la República Argentina.



2. Indicadores



Origen Fruto del monje

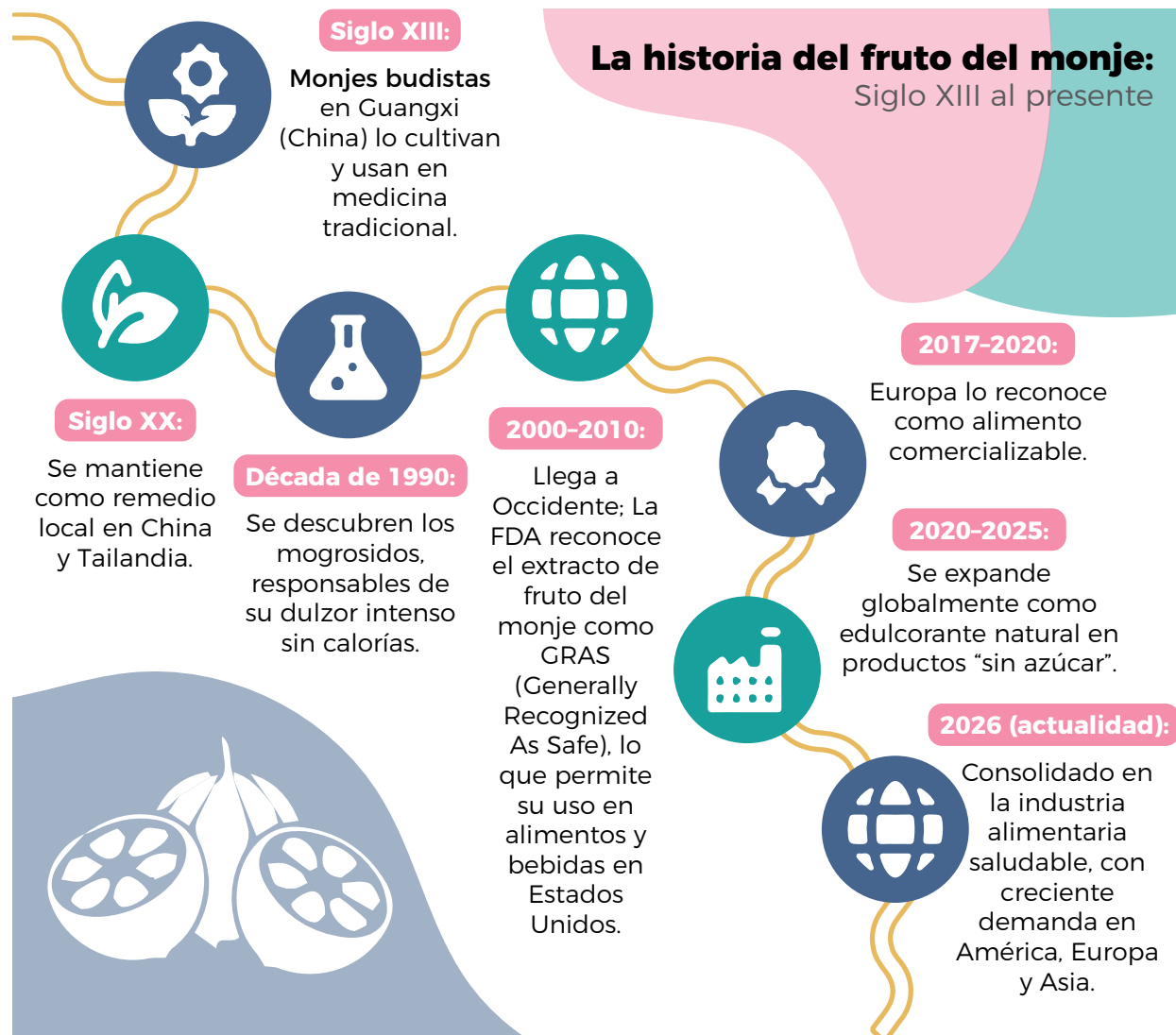
El **extracto de fruto del monje** se obtiene de la planta *Siraitia grosvenorii*, una especie herbácea perenne y trepadora perteneciente a la familia *Cucurbitaceae*, originaria del sur de China y del norte de Tailandia.

La planta se cultiva principalmente por su fruto, cuyo extracto contiene mogrosídeos, responsables de su capacidad edulcorante, la cual se estima en aproximadamente 300 veces superior a la del azúcar.

En China, este extracto se ha empleado tradicionalmente como edulcorante natural de bajo aporte calórico, y en las últimas décadas ha despertado un notable interés en la comunidad científica y en la industria alimentaria. Ello ha posicionado a la *Siraitia grosvenorii* como un recurso prometedor en el desarrollo de alimentos naturales y como alternativa saludable frente al consumo de azúcares/endulzantes calóricos convencionales.



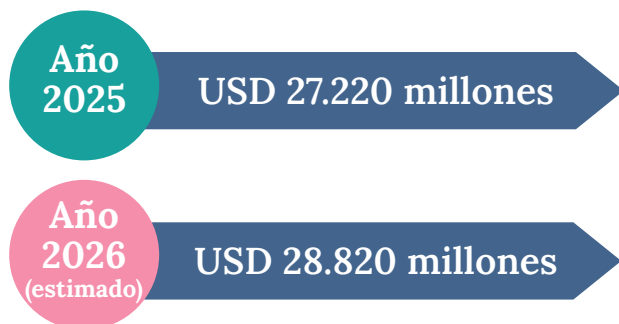
Antecedentes de la utilización del fruto del monje



2. Indicadores



Tamaño mercado mundial de edulcorantes naturales^(*)



El tamaño del mercado mundial de edulcorantes naturales en el año 2025 fue de USD 27.220 millones y se estima que para 2026 alcanzará USD 28.820 millones, lo que representaría un incremento del 5,88%.

En el año 2025, **Asia Pacífico** mantuvo una fuerte presencia en el mercado global, alcanzando USD 8.820 millones, lo que representa una participación del 32,39%, y se espera que alcance USD 9.370 millones en 2026.

Proyección del mercado mundial de edulcorantes naturales^(*)



La creciente demanda de edulcorantes de origen natural y con bajo aporte calórico se ha consolidado como una tendencia relevante tanto en el ámbito del consumo como en la industria alimentaria y de bebidas. Este fenómeno responde, en gran medida, a la mayor sensibilización de los consumidores respecto a los potenciales efectos adversos asociados al uso de edulcorantes sintéticos.

En consecuencia, compuestos como la stevia y el extracto de fruto del monje han sido incorporados de manera recurrente en diversos productos, los cuales suelen presentarse en el mercado bajo denominaciones como “sin azúcar” o “dietéticos”, con el objetivo de satisfacer las preferencias de un público cada vez más orientado hacia alternativas consideradas más saludables.

El mercado de edulcorantes naturales muestra una trayectoria de crecimiento sólida, con una expansión significativa que proyecta alcanzar los USD 49.000 millones para el año 2034.

^(*) Fuente: Fortune Business Insights (incluye miel, melaza, palmera datilera, alcohol de azúcar, Stevia y otros).

2. Indicadores



Varios factores clave están impulsando este crecimiento



Mayor conciencia sobre la salud: la creciente prioridad de los consumidores por la salud y el bienestar está generando un aumento en la demanda de productos naturales y reducidos en azúcar o endulzantes calóricos convencionales.



Avance tecnológico en edulcorantes naturales: las innovaciones aplicadas a los procesos de extracción y fabricación de edulcorantes naturales están incrementando la productividad y reduciendo los gastos operativos. Gracias a estos progresos, los edulcorantes naturales se consolidan como una alternativa más accesible y comercialmente competitiva.



Ampliación área de aplicación: el campo de aplicación de los edulcorantes naturales se expande de manera constante. Más allá de su presencia en los sectores tradicionales como bebidas y confitería, hoy en día se integran también en la panadería, los productos lácteos, los alimentos saludables y otras categorías, lo que abre un considerable potencial de mercado en diversas áreas de la industria alimentaria.

2. Indicadores



Principales aplicaciones de los endulzantes naturales



Industria de bebidas: el sector de las bebidas es un gran demandante de edulcorantes naturales. La stevia y el fruto del monje son ampliamente utilizados en bebidas bajas en calorías.

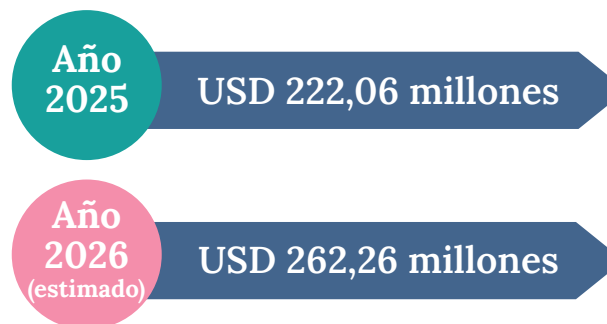


Industria de procesamiento de alimentos: dentro del procesamiento de alimentos, los edulcorantes naturales tienen aplicaciones extendidas en confitería, chocolates, panificación, conservas, mermeladas y cereales. No solo proporcionan dulzura, sino que también optimizan la textura y el perfil sensorial de los productos. Entre ellos, el xilitol y el eritritol destacan como insumos esenciales en la producción de confitería sin azúcar y panificados, gracias a su estabilidad térmica y su capacidad de integrarse eficazmente con otros componentes.



La industria láctea: en segmentos como yogures y helados, se recurre de manera creciente a edulcorantes naturales para disminuir el contenido de azúcar refinado y reforzar el posicionamiento de estos productos como alternativas más dietéticas.

Tamaño mercado mundial de extracto de fruto del monje^(*)



El tamaño del mercado del extracto de fruto del monje se prevé que supere los USD 813 millones en 2033.

La dinámica del mercado evidencia un crecimiento sostenido impulsado por la creciente preocupación de los consumidores por su salud y la preferencia por productos naturales libres de aditivos artificiales. En este contexto, la demanda de extracto de fruto de monje se destaca especialmente en la industria de alimentos y bebidas, donde se aplica en una amplia gama de productos como bebidas, panificados y confitería.

Asimismo, el aumento en la prevalencia de diversas enfermedades refuerza la necesidad de alternativas al azúcar tradicional, consolidando al extracto de fruto del monje como un sustituto cada vez más valorado.

(*) Fuente Market Growth Reports.

2. Indicadores



Comparación Extracto de Fruto del Monje con otros edulcorantes



Extracto de fruto del monje Vs Azúcar

A diferencia del azúcar, que posee un aporte significativo de calorías, el extracto de fruto del monje destaca por su origen natural dado que se obtiene mediante métodos de extracción que preservan sus compuestos naturales como los mogrósidos, responsables de su poder edulcorante, sin añadir calorías ni impactar significativamente en la glucemia.



Extracto de fruto del monje Vs Edulcorantes artificiales

El origen natural del extracto de fruto del monje lo convierte en una alternativa elegida por consumidores que priorizan productos menos procesados. Los edulcorantes artificiales o sintéticos como el aspartamo, sucralosa, sacarina son moléculas de síntesis química, diseñadas en laboratorio para reproducir la sensación de dulzor, lo que genera cierta percepción de artificialidad en segmentos de consumidores más orientados hacia opciones naturales.



Extracto de fruto del monje Vs Stevia

Ambos son edulcorantes naturales sin aporte calórico; sin embargo, el fruto del monje suele ofrecer un perfil organoléptico más cercano al de la sacarosa, con menor intensidad de regusto. No obstante, presenta limitaciones en términos de disponibilidad y costo, siendo generalmente más caro y menos accesible que la stevia en los mercados internacionales.

2. Indicadores



Impactos de la incorporación del Extracto de Fruto del Monje en el CAA



3. Conclusiones



Mediante la Resolución Conjunta 3/2026 fue incorporado en el Artículo 1.398 del Código Alimentario Argentino el “EXTRACTO DE FRUTO DEL MONJE”.

Esta incorporación representa un avance significativo en la modernización de la normativa nacional, alineándola con las tendencias globales de consumo y con la creciente demanda de edulcorantes naturales no calóricos. Este cambio, no solo establece un marco regulatorio claro para su utilización, sino que también impulsa la innovación en el desarrollo de opciones de alimentos más saludables y diversificados.

El análisis de indicadores muestra que el mercado de edulcorantes naturales mantiene una trayectoria de crecimiento sostenido, con una proyección que alcanzará los USD 49.000 millones hacia 2034. En este contexto, el fruto del monje se posiciona como un recurso estratégico, capaz de responder a los actuales desafíos vinculados a la salud, ofreciendo una alternativa natural al azúcar y a los edulcorantes artificiales.

La medida fomenta la competitividad regional, amplía las opciones disponibles para los consumidores y genera valor agregado en la industria alimentaria. Asimismo, fortalece la capacidad del sector para adaptarse a las nuevas exigencias del mercado, impulsa la innovación en productos diferenciados y contribuye a consolidar a la Argentina como un país que acompaña las tendencias internacionales en materia de alimentación, aun cuando no sea productor directo de este insumo.

En el plano internacional, el mercado del extracto de fruto del monje muestra un crecimiento sostenido, con estimaciones que superan los USD 813 millones hacia 2033, impulsado por la preferencia de los consumidores por alternativas naturales y libres de aditivos artificiales. Este escenario abre oportunidades para que la Argentina, a través de su marco normativo y su industria alimentaria, pueda integrarse como consumidor y transformador de este insumo en productos innovadores, alineados con las demandas globales.

En definitiva, la actualización normativa no solo responde a una necesidad sectorial en determinadas categorías de alimentos, sino que también abre oportunidades para el desarrollo de nuevas líneas de productos, la expansión hacia mercados internacionales y, en este caso, la consolidación de un perfil productivo más orientado a la salud y al bienestar de los consumidores.





4. Referencias Bibliográficas

- › Ambiance, 15 de marzo de 2024, "La fruta del monje: un regalo dulce y saludable de la naturaleza"
- › Delifoods, "Análisis del mercado de edulcorantes naturales 2025: el informe definitivo de expertos de Wuhu Deli Foods"
- › Infobae, 30 de abril de 2025, "Cero azúcar, cero calorías, cero culpa: el fruto del monje lo tiene todo" Disponible en:
<https://www.infobae.com/tendencias/2025/04/30/cero-azucar-cero-calorias-cero-culpa-el-fruto-del-monje-lo-tiene-todo/>
- › Fortune Business Insights, 16 de marzo de 2026, "Tamaño del mercado de edulcorantes naturales, participación y análisis de la industria"
- › Future Market Report, "Extracto de fruta de monje puro Análisis de tamaño, cuota y tendencias del mercado, perspectivas estratégicas, pronósticos de crecimiento (2025 - 2032)"
- › Larousse Cocina, 3 de octubre de 2023, "Fruta del monje: origen, usos, beneficios y desventajas". Disponible en:
https://laroussecocina.mx/blog/fruta-del-monje-origen-usos-beneficios-y-desventajas/?utm_source=copilot.com
- › Market Growth Reports, 16 de diciembre de 2025, Tamaño del mercado, participación, crecimiento y análisis de la industria del extracto de fruta de monje.
- › Wiseguy Reports, 4 de diciembre de 2025, Informe de investigación de mercado global del Extracto de fruta del monje" Disponible en:
https://www.wiseguyreports.com/es/reports/monk-fruit-extract-market?utm_source=copilot.com