

VISTO el expediente N° EX-2023-95238844- -APN-DLEIAER#ANMAT; y

CONSIDERANDO:

Que la firma Merisant Argentina SRL solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) la incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) del Extracto de Fruto del monje (*Siraitia grosvenorii*) para uso como edulcorante.

Que para la evaluación de la propuesta se contempló la normativa de México donde se encuentra autorizado según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) para todas las categorías de alimentos según lo dispuesto por la Comisión Nacional para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en el "ANEXO VIII -Edulcorantes que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF" del 13 de marzo de 2019.

Que la normativa de salud de Canadá (Health Canadá) contempla al extracto de fruto del monje como edulcorante de mesa y establece las especificaciones de calidad alimentaria en la edición más reciente del Código de Sustancias Químicas para Alimentos (FCC, Food Chemical CODEX, por sus siglas en inglés)

Que en el Código de normas alimentarias de Australia y Nueva Zelanda, en el Anexo 15 de sustancias que pueden utilizarse como aditivos alimentarios, se encuentra autorizado el extracto de fruto del monje para su uso en alimentos según las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP - Good Manufacture Practice por sus siglas en inglés).

Que en la Norma Nacional China GB 2760 de Seguridad Alimentaria de 2014, Norma sobre uso de aditivos alimentarios, se contempla al extracto de fruto del monje como sustancia aromatizante natural permitida, sin

restricciones, y en la Ley de Sanidad Alimentaria de 2010 de Japón, está incluido en la lista de aditivos alimentarios existentes, bajo el nombre "Extracto de rakanka".

Que en el proyecto de resolución tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a Consulta Pública.

Que la CONAL ha evaluado los antecedentes y se ha expedido favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los Organismos involucrados han tomado 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 en el artículo 1398 del Código Alimentario Argentino, el ítem 179 – Extracto de fruto monje, el que quedará redactado de la siguiente manera: "179. EXTRACTO DE FRUTO DEL MONJE

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

Fórmula molecular: $C_{60}H_{102}O_{29}$ (mogrósido V)

CAS N°: Mogrósido V [88901-36-4]

Peso molecular: 1286 g/mol (como mogrósido 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: concentración de mogrósido V de 30- 40%.

Humedad (Karl Fischer): no más de 6%

Punto de fusión: 310°C

Cenizas: máx. 2%

Plomo: máx. 2 mg/kg.

Arsénico: máx. 1 mg/Kg

Mercurio: máx. 1 mg/Kg

Cadmio: máx. 1 mg/Kg.

Los extractos pueden ser hasta 200 veces más dulce que la sacarosa.

La concentración del extracto en los edulcorantes de mesa no debe ser superior a 8.000 mg/kg (0,8%).

Edulcorante.

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

FCC: Food Chemical Codex.”

ARTÍCULO 2º.- La presente resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

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