



Buenos Aires, 9 de enero de 2025

**Señor Presidente de la Comisión Nacional de Alimentos,
Dr. Alejandro Vilches
Secretario de Gestión Sanitaria
Ministerio de Salud
PRESENTE**

Ref.: EX-2023-95238844-APN-DLEIAER#ANMAT: Inc. de Extracto de Fruto del Monje

De nuestra mayor consideración:

CAFADYA, Cámara de Fabricantes de Alimentos Dietéticos y Afines, entidad que agrupa a buena parte del sector industrial involucrado entre otras, en la elaboración y comercialización de fórmulas infantiles, alimentos dietéticos y sustancias edulcorantes, tiene el agrado de dirigirse a Usted para enviar comentarios respecto de la consulta pública de la referencia. Compartimos desde ya con agrado la incorporación al Código Alimentario Argentino del extracto de fruto del monje (*Siraitia grosvenorii*) para uso como edulcorante. Proponemos algunas modificaciones en la redacción del artículo, en particular, se destacan en **color azul**.

“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%~~ **25% (g/100g, expresado en base seca). (Justificación 1)**

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. (Justificación 2)

La concentración del extracto en los edulcorantes de mesa no debe ser superior a 8.000 mg/kg (0,8%). (Justificación 3)

Edulcorante.

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

FCC: Food Chemical Codex.”

JUSTIFICACIONES:

Justificación 1:

El proyecto expresa *“Título mínimo del extracto: concentración de mogrósido V de 30- 40%.”*

Se indica un rango para un título mínimo y entendemos se debe fijar un solo valor mínimo aceptado.

Proponemos modificar esta expresión a “Título mínimo del extracto: concentración de mogrósido V de 25 % (g/100 g, expresada en base seca).

El valor propuesto de 25% es la menor concentración de mogrósidos V que obtiene la mayoría de las fabricantes mundiales de este extracto a escala industrial para ser utilizado como edulcorante.

Justificación 2:

El proyecto expresa *“Los extractos pueden ser hasta 200 veces más dulce que la sacarosa”.*

Proponemos eliminar esta expresión.

El dulzor relativo es un valor sensorial y no analítico. Es un parámetro referencial que se emplea comúnmente para comparar dulzores de edulcorantes entre sí y contra el azúcar.

El valor 200, dependerá de la cantidad de mogrósidos presentes en el extracto en particular. Existe bibliografía que indica valores mayores para estos extractos. Ningún otro edulcorante tiene en su definición en el CAA establecido un valor de dulzor equivalente, pues si bien figuran en algunas bibliografías son teóricos y se construyen experimentalmente.

Consideramos que establecer un valor relativo de 200, significa limitar futuras mejoras biológicas de este cultivo y/o tecnológicas que permitan obtener productos más ricos en mogrósidos V o enriquecido en alguno de sus otros componentes de naturaleza dulce, como suele ocurrir con la estevia y con productos de origen natural.

Justificación 3:

En el proyecto se expresa: *“La concentración del extracto en los edulcorantes de mesa no debe ser superior a 8.000 mg/kg (0,8%).”*

Proponemos eliminar esta expresión.

La propuesta radica en que en la mayoría de las legislaciones en donde ya se encuentra aprobado para ser utilizado con función edulcorante en alimentos y bebidas como ser las de Estados Unidos, México, Australia, Nueva Zelanda y Japón, no tienen restricciones de uso.

Sólo en Canadá se establece un límite de 0,8% calculado sobre la concentración de mogrósido V, pero no sobre el extracto total.

En nuestro país y en la región, los endulzantes dietéticos de mesa se comercializan en forma de polvo, de tabletas o de líquidos concentrados, que se aplican en pequeñas porciones habituales de uso que van de 0,8 a 1,0 g o equivalentemente de 0,4 ml a 0,5 ml cada 100 ml de infusión lista para su consumo, por lo que la concentración de mogrósido V en el producto final se diluirá cien veces más aún en la ración de consumo.

En función de esto, el valor propuesto de 0,8% de extracto en la formulación de los endulzantes dietéticos de mesa, no resultará suficiente para cumplir con la función de edulcorar que es justamente para la utilidad de esta aprobación.

No será posible formular un endulzante dietético de mesa a base de mogrósidos y acorde con las dosis estándares que se comercializan, con concentraciones inferiores al 6% (g/100 g) expresada en mogrósido V y en base seca.

Referencias

Ø Productores: o Monk Fruit Powdered Extract | Monk Fruit Corp

Web Site: <https://www.nutra-max.com/product/350.html>

Web Site: <https://layncorp.com/monk-fruit/>

Ø Monk fruit (*Siraitia grosvenorii*) - health aspects and food applications A. K. PANDEY and O. P. CHAUHAN

Web Site: <https://www.gbpuat.res.in/uploads/archive/17.3.1.pdf>

Normativas de referencia

Australia

Web Site: <https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/applications/A1129-MonkFruitFA>

Japón

Web Site: <https://www.ffcr.or.jp/en/tenka/list-of-existing-food-additives/list-of-existing-food-additives.html>

China

Web Site:

https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/report/downloadreportbyfilename?filename=Standard%20for%20Food%20Additive%20Use%20-%20GB2760-2015_Beijing_China%20-%20Peoples%20Republic%20of_4-28-2015.pdf

México

Web Site: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/704061/ANEXO_VIII.pdf

Canadá

Web Site: <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted/9-sweeteners.html>

Estados Unidos (FDA)

Web Site: <https://www.fda.gov/food/gras-notice-inventory/recently-published-gras-notice-and-fda-letters>

Quedamos a su disposición para cualquier consulta, ampliación del tema o inquietud, al mismo tiempo que aguardamos una resolución favorable a nuestra solicitud.

Le saludamos muy atentamente,



HORACIO BELCUORE
PRESIDENTE