

Buenos Aires, 08 de enero de 2025.

Señor
Presidente de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL)
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:

La Cámara de Industriales de Productos Alimenticios (CIPA), institución que agrupa y representa a un vasto sector de la industria elaboradora de alimentos procesados, incluyendo entre sus asociados tanto a grandes empresas como a las del sector PyMES, tiene el agrado de dirigirse a usted con el fin de detallarle, a continuación, una serie de consideraciones relacionadas con la Consulta Pública de la referencia.

En este sentido, compartimos la valiosa incorporación al Código Alimentario Argentino de la definición del Extracto de Fruto del monje (*Siraitia grosvenorii*) para uso como edulcorante y proponemos para el artículo propuesto 1398, la siguiente redacción (con los cambios resaltados en gris):

“179. EXTRACTO DE FRUTO DEL MONJE

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

Fórmula molecular: C₆₀H₁₀₂O₂₉ (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) En el proyecto se indica un rango para un Título mínimo, entendemos se debe fijar un solo valor mínimo aceptado que proponemos sea de 25% (g/100 g, expresado en base seca).

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

Se solicita eliminar los siguientes requerimientos:

~~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)

(Justificación 2) El valor de 200 veces más dulce que la sacarosa, es un valor sensorial (no analítico), una herramienta de desarrollo. Este valor depende de la cantidad de mogrosidos presentes en el extracto. Existe bibliografía que indica valores mayores. Ningún otro edulcorante tiene en su definición en el CAA establecido un valor de dulzor equivalente. Consideramos que establecer un valor relativo, significa limitar futuras mejoras tecnológicas o agrícolas que permitan obtener productos más ricos en mogrosidos V o enriquecido en alguno de sus otros componentes, como suele suceder en productos naturales.

(Justificación 3) Como se ha descripto en los considerandos del expediente que solicita la inclusión de este edulcorante al CAA, la mayoría de las normativas establece su utilización como aditivo edulcorante bajo Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) (USA, México, Australia, Nueva Zelanda, Japón); en China se utiliza con la función de saborizante y no tiene tampoco restricción de uso.

Solo en Canadá se establece un límite de 0.8% calculado *sobre la concentración de mogrosido V, no sobre el extracto total*, y para una categoría particular de endulzantes Table – top Sweetener.

Adicionalmente, en nuestra región los edulcorantes se comercializan en forma de polvo o líquidos muy concentrados, que se aplican en pequeñas porciones habituales de uso que van de 0,8 a 1 g (sobrecitos) cada 100 ml de infusión para el caso de polvos, o de 0,4 a 0,5 ml (gotas) en 100 ml para el caso de líquidos. En función de ello, el valor propuesto de 0,8% de extracto en la formulación del endulzante de mesa, no es suficiente para cumplir con la función edulcorante para lo que se lo aprueba. No resulta factible formular un edulcorante de mesa a base de mogrosidos y acorde con las dosis estándares que se comercializan en la Región, con una concentración expresada en mogrosido V y en base seca inferior al 6% (g/100 g).

Quedando a su disposición para cualquier consulta, ampliación del tema o inquietud, y esperando una resolución favorable a nuestra solicitud, saludamos a usted muy atentamente.



Ing. Graciela Olivares
Asesora en Normas Técnicas



Lic. Marcelo A. Ceretti
Director Ejecutivo

Referencias:

➤ Productores:

- [Monk Fruit Powdered Extract | Monk Fruit Corp](#)
- <https://www.nutra-max.com/product/350.html>
- <https://layncorp.com/monk-fruit/>
- Monk fruit (*Siraitia grosvenorii*) - health aspects and food applications A. K. PANDEY and O. P. CHAUHAN <https://www.gbpuat.res.in/uploads/archive/17.3.1.pdf>

➤ Normativa de referencia:

- [Australia](#)
- [Japón](#)
- [China](#)
- [Mexico](#)
- [Canada](#)
- [FDA](#)