



NACIONAL



**RESOLUCIÓN CONJUNTA 205/2013 Y 298/2013  
SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN e INSTITUTOS (S.P.R.e I.) -  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA (S.A.G.y P.)**

Modificación del Código Alimentario Argentino.  
Del: 24/07/2013; Boletín Oficial 02/08/2013.

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-7655-11-5 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que se solicitó la inclusión de Isomalto Oligosacáridos (IMO) en el Código Alimentario Argentino (CAA) para su uso como ingrediente edulcorante, con funciones de fibra alimentaria y sustancia prebiótica en alimentos y bebidas.

Que con el término IMO se define a los oligómeros de glucosa con uniones alfa 1-6 glicosídicas, incluyendo entre otros a la isomaltosa, panosa, isomaltotriosa e isomaltotetraosa.

Que las uniones alfa 1-6, por ser resistentes a la acción de las enzimas intestinales humanas, hacen que el IMO sea no digerible en el tracto gastrointestinal humano.

Que el IMO es un producto que puede obtenerse mediante la hidrólisis enzimática controlada del almidón de maíz.

Que se ha evaluado la información científica que apoya la aptitud para el consumo del referido producto.

Que hay antecedentes en otros países sobre el uso de IMO como ingrediente alimentario.

Que la Agencia de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos (Food and Drug Administration - FDA) consideró que el IMO es una sustancia generalmente reconocida como segura (GRAS) para su uso como ingrediente en distintos tipos de alimentos.

Que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en dos oportunidades evaluó el producto IMO para la sustentación de alegaciones de salud y en ambos casos manifestó que está suficientemente caracterizado como ingrediente/constituyente alimentario. Que el IMO está autorizado como ingrediente alimentario por el Ministerio de Salud de Canadá (Health Canada).

Que el proceso de elaboración del IMO jarabe (líquido) y del jarabe de IMO deshidratado (polvo), se ha desarrollado en la Argentina.

Que la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) recomienda la inclusión del Isomalto Oligosacáridos y sus especificaciones técnicas en el inciso 1 del artículo 1417, del Capítulo XXII "Misceláneos" del CAA.

Que el Consejo Asesor de la CONAL se expidió al respecto.

Que el proyecto de Resolución Conjunta propuesto fue sometido a consulta pública por un período de 30 (treinta) días, no habiéndose recibido comentarios y/o propuestas de modificación al presente texto.

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 el Decreto N° 815/99.

Por ello,

El Secretario de Políticas, Regulación e Institutos y el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca resuelven:

Artículo 1°.- Incorpórase al artículo 1417 del Código Alimentario Argentino el inciso 1 el que quedará redactado de la siguiente manera:

“1. Isomalto Oligosacáridos

Con la denominación de Jarabe de isomalto-oligosacáridos o IMO jarabe, se entiende el producto obtenido mediante hidrólisis enzimática controlada del almidón de maíz, y que consiste principalmente de oligómeros de isomaltosa, panosa, isomaltotriosa, e isomaltotetraosa conectados por uniones alfa 1-6 glicosídicas no digeribles.

Características: Líquido claro, viscoso y ligeramente dulce.

Extracto seco, mín.: 78% p/p

Azúcares (mono y disacáridos): máx. 46% p/p (sobre sustancia seca)

Oligosacáridos de 3 a 6 unidades: mín. 30% p/p (sobre sustancia seca)

Oligosacáridos de más de 7 unidades: mín. 20% p/p (sobre sustancia seca)

Cenizas (sobre sustancia seca), máx.: 0,2% p/p

Dióxido de azufre total, máx.: 40 mg/kg

Arsénico como As, máx.: 1 mg/kg

Cobre como Cu, máx.: 5 mg/kg

Plomo como Pb, máx.: 2 mg/kg

Este producto se rotulará: ‘Jarabe de isomalto-oligosacáridos’.

Con la denominación de jarabe de isomalto-oligosacáridos deshidratado o jarabe de IMO deshidratado, se entiende el producto obtenido mediante hidrólisis enzimática controlada del almidón de maíz, y que consiste principalmente de oligómeros de isomaltosa, panosa, isomaltotriosa, e isomaltotetraosa conectados por uniones alfa 1-6 glicosídicas no digeribles”, del que se ha separado la casi totalidad del agua.

Características: Polvo blanco, higroscópico, soluble en agua.

Humedad, máx.: 5% p/p

Azúcares (mono y disacáridos): máx. 46% p/p (sobre sustancia seca)

Oligosacáridos de 3 a 6 unidades: mín. 30% p/p (sobre sustancia seca)

Oligosacáridos de más de 7 unidades: mín. 20% p/p (sobre sustancia seca)

Cenizas (sobre sustancia seca), máx.: 0,2% p/p

Dióxido de azufre total máx.: 40 mg/kg

Arsénico como As, máx.: 1 mg/kg

Cobre como Cu, máx.: 5 mg/kg

Plomo como Pb, máx.: 2 mg/kg

Este producto se rotulará: “Jarabe de isomalto-oligosacáridos deshidratado o jarabe de IMO deshidratado”.

Art. 2°.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación.

Art. 3°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

Gabriel Yedlin; Lorenzo R. Basso.

