



NACIONAL



**RESOLUCIÓN CONJUNTA 3-E/2018**  
**SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN e INSTITUTOS (S.P.R.e I.) -**  
**SECRETARÍA DE AGREGADO DE VALOR (S.A.V.)**

Modificación del Código Alimentario Argentino.  
Del: 01/02/2018; Boletín Oficial 07/02/2018.

VISTO el Expediente N° 1-47-002110-002819-16-1 del Registro de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD; y

**CONSIDERANDO:**

Que la Cámara de Fabricantes de Alimentos Dietéticos y Afines (CAFADYA) solicitó la incorporación de la Isomaltulosa como nuevo ingrediente en el Capítulo XXII del Código Alimentario Argentino (CAA) para su uso en alimentos y bebidas como reemplazo total o parcial de otros carbohidratos.

Que el ingrediente isomaltulosa es un edulcorante nutritivo enzimáticamente derivado de la sacarosa a través de un proceso de isomerización.

Que la isomaltulosa es una fuente de carbohidratos y su particularidad reside en que debido a su configuración química y a sus características fisiológicas, es menos glicémica y menos insulinémica, pues es hidrolizada y absorbida por el organismo más lentamente que la sacarosa.

Que el poder endulzante de la isomaltulosa en comparación con una solución de sacarosa al 10% a 20°C es prácticamente la mitad de la sacarosa.

Que la isomaltulosa se puede utilizar en alimentos tales como bebidas, productos horneados, cereales y derivados, sopas, postres, productos a base de leche, helados, snacks y productos de confitería.

Que como resultado de la evaluación de la evidencia científica presentada por el solicitante la isomaltulosa es degradada en glucosa y fructosa por la isomaltasa en el aparato digestivo, las que se absorben y metabolizan de igual modo que la glucosa y fructosa proveniente de la sacarosa. Que los estudios en animales no mostraron efectos adversos por el consumo de la isomaltulosa y no hubo evidencia de toxicidad en estudios con dosis repetida.

Que no hay indicaciones de que el uso de isomaltulosa como ingrediente alimenticio pudiera resultar en efectos adversos para la salud en humanos en los niveles esperados de exposición.

Que asimismo, la Agencia Regulatoria de Australia y Nueva Zelanda realizó un análisis de riesgos mediante el cual aprobó la isomaltulosa para uso en alimentos.

Que el compuesto posee una historia de uso desde el año 1985 en Japón, desde 2005 en la Unión Europea y desde 2006 en los Estados Unidos.

Que su uso en alimentos como “nuevo ingrediente” está autorizado por la normativa alimentaria de países de la Unión Europea, Canadá, Australia y Nueva Zelanda, Japón y Brasil.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONAL) acordó incorporar al CAA la isomaltulosa en el Artículo 1417, inciso 4.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA CONAL (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS ha intervenido, expidiéndose

favorablemente.

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 los Decretos Nros. 276 de fecha 2 de febrero de 1977, [815](#) de fecha 26 de julio de 1999 y [357](#) de fecha 21 de febrero de 2002, sus modificatorios y complementarios y por la Resolución N° 12 de fecha 12 de febrero de 2016 del MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA.

Por ello,

El Secretario de Políticas, Regulación e Institutos y el Secretario de Agricultura Familiar, Coordinación y Desarrollo Territorial a cargo de la Secretaría de Agregado de Valor resuelven:

Artículo 1°.- Incorpórase al Artículo 1417 del Código Alimentario Argentino C.A.A. el inciso 4., el cual quedará redactado de la siguiente manera: “4. Isomaltulosa:

Con la denominación de Isomaltulosa, se entiende el producto obtenido mediante isomerización enzimática de la sacarosa, y que consiste principalmente de glucosa y fructosa unidas por un enlace glucosídico alfa 1-6.

Características: sustancia blanca o incolora, cristalina, dulce, leve olor específico de isomaltulosa.

Isomaltulosa: no menos de 98% p/p (sobre sustancia seca).

Agua: máx. 6% p/p.

Otros sacáridos: máx. 2% p/p (sobre sustancia seca).

Cenizas: máx. 0,01% p/p (sobre sustancia seca).

Plomo como Pb: máx. 0,1 mg/kg (sobre sustancia seca).

Metodología de análisis: FCC

Este producto se rotulará: “Isomaltulosa”.”

Art. 2°.- La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 3°.- Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación. Cumplido, archívese.

Luis Alberto Gimenez; Santiago Hardie.

