



## SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

## SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

**Resolución Conjunta 5/2025**

**RESFC-2025-5-APN-SGS#MS**

Ciudad de Buenos Aires, 18/03/2025

VISTO el N° EX-2023-92247425- -APN-DLEIAER#ANMAT, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, sus modificatorios y complementarios, 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia de la Secretaría de Industria del Ministerio de Industria, Comercio y Minería de la provincia de Córdoba presentó a la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) una propuesta de modificación del artículo 778 cuarto del Capítulo X "Alimentos Azucarados" del Código Alimentario Argentino (CAA).

Que el fin de la mencionada solicitud es eliminar las restricciones de uso y armonizar la redacción de la descripción del producto fructosa con lo ya establecido para los demás azúcares.

Que se tomó como antecedente la Norma CODEX CXS 212-1999 - Norma para los azúcares.

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 CONAL 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. 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 1°.- Sustitúyese el artículo 778 cuarto del Capítulo X "Alimentos azucarados" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 778 cuarto: Con la denominación de Fructosa, Levulosa, D-Fructosa o Azúcar de Fruta se entiende al producto obtenido por hidrólisis de una suspensión de almidón seguida de procesos de isomerización, concentración y cristalización.

#### CARACTERÍSTICAS

Polvo blanco o cristalizado, soluble en agua, dando una solución límpida, transparente, incolora, de sabor dulce.

#### COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

Contenido en D-fructosa s/producto seco: Mín.: 98,0% m/m

Contenido glucosa, Máx.: 0,5% m/m

Pérdida por desecación, Máx.: 0,5% m/m

Anhidrido sulfuroso total, Máx.: 15 mg/kg

Cenizas por conductividad, Máx.: 0,10% en peso

Color (ICUMSA), Máx.: 30 unidades

pH de solución al 10,0% (m/m): 4,5 - 7,0

#### CONTAMINANTES

Arsénico como As, Máx.: 1 mg/kg

Cobre como Cu, Máx.: 2 mg/kg

Plomo como Pb, Máx.: 2 mg/kg

El producto se rotulará: "Fructosa."





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.

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 26/03/2025 N° 17851/25 v. 26/03/2025

**Fecha de publicación 26/03/2025**

