

VISTO el EX-2021-05444516-APN-DLEIAER#ANMAT de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA; y

CONSIDERANDO:

Que la Cámara De Industriales de Productos Alimenticios (CIPA) ha solicitado a la CONAL la modificación del artículo 778 ter (Res.489, 29/12/78) del Código Alimentario Argentino (C.A.A.) en relación a eliminar del mismo la obligatoriedad de incluir la frase “*Contiene Jarabe de Maíz de Alta Fructosa o Contiene JMAF*”.

Que la normativa internacional de referencia no prevé la declaración de esta leyenda, así como tampoco la normativa MERCOSUR ni de otros países o bloques tomados como referencia tales como de la Unión Europea y de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) (EEUU).

Que entendiendo que el objetivo original de esa frase fue identificar al ingrediente en cuestión, este tipo de declaraciones quedaron obsoletas con la declaración obligatoria del nombre completo de la sustancia en la lista de ingredientes en el rótulo de los alimentos, exigencia que se encuentra incluida en Código Alimentario Argentino (C.A.A.).

Que por otro lado, se acordó eliminar el parámetro de viscosidad de dicho artículo, debido a que no resulta un valor determinante de la identidad ni la calidad del mismo.

Que así las cosas, el Food Chemicals Codex no establece valores de viscosidad para este ingrediente.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR DE LA COMISIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS (CONASE) y se sometió a 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 N° 815 de fecha 26 de julio de 1999; N° 07 del 11 de diciembre de 2019 y N° 50 del 20 de

diciembre de 2019; sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE ALIMENTOS, BIOECONOMÍA y DESARROLLO REGIONAL

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Sustitúyese el Artículo 778 ter del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 778 ter: Con la denominación de Jarabe de alta fructosa, se entiende el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón, seguida de procesos enzimáticos y de refinación.

Deberá responder a las siguientes características:

- Líquido de baja viscosidad, cristalino, incoloro, de elevado poder edulcorante.
- Peso específico a 25°, Mín.: 1,34
- Sólidos totales, Mín.: 71% m/m
- Azúcares reductores totales en:
 - Dextrosa s/s, Mín.: 94% m/m
 - Fructosa s/s, Mín.: 42% m/m
- Cenizas sulfatadas, Máx.: 0,05% m/m
- Anhídrido sulfuroso total, Máx.: 4 mg/kg
- Arsénico como As, Máx.: 1 mg/kg
- Cobre como Cu, Máx.: 0,2 mg/kg
- Plomo como Pb, Máx.: 0,2 mg/kg
- Cloruros como ClNa, Máx.: 50 mg/kg”

Artículo 3º. — La presente resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Artículo 4º. — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese.

CAPITULO X

ALIMENTOS AZUCARADOS

AZUCARES

Artículo 778ter Con la denominación de Jarabe de alta fructosa, se entiende el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón, seguida de procesos enzimáticos y de refinación. Deberá responder a las siguientes características:

- Líquido de baja viscosidad, cristalino, incoloro, de elevado poder edulcorante. ● Peso específico, a 25°, Mín.: 1,34
- Viscosidad a 25°, Máx.: 170 Centipoises
- Sólidos totales, Mín.: 71% m/m
- Azúcares reductores totales
- en Dextrosa s/s, Mín.: 94% m/m
- Fructosa s/s, Mín.: 42% m/m
- Cenizas sulfatadas, Máx.: 0,05% m/m
- Anhídrido sulfuroso total, Máx.: 4 mg/kg
- Arsénico como As, Máx.: 1 mg/kg
- Cobre como Cu, Máx.: 0,2 mg/kg
- Plomo como Pb, Máx.: 0,2 mg/kg
- Cloruros como ClNa, Máx.: 50 mg/kg En el rotulado de los productos que lo contengan debe consignarse: contiene Jarabe de Maíz de Alta Fructosa o contiene JMAF.