

## **Resolución Conjunta SPRRS 34/2007 y SAGPA 62/2007**

VISTO la Ley 18.284, el Código Alimentario Argentino (Anexo I del Decreto 2126/71 y sus modificatorios) y el expediente N° 1-47-2110- 67-03-0 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

### **CONSIDERANDO:**

Que la Cámara de Fabricantes de Alimentos Dietéticos y Afines (CAFADyA) solicitó la actualización de la legislación argentina en lo referido a fibra.

Que en las nuevas definiciones para la fibra, propuestas por la American Association of Cereal Chemists (AACC) en el año 2000 se introduce la distinción entre la digestión y absorción en el intestino delgado humano y la fermentación completa o parcial en el intestino grueso, así como también la promoción de efectos fisiológicos benéficos.

Que en el año 2001 la Australia New Zealand Food Authority (ANZA), siguiendo las líneas de la definición de AACC, incluye en su última definición como fibra a los polímeros de fructosa a los cuales se los discrimina mediante un método específico.

Que la Academia Nacional de Ciencias de los Estados Unidos recomienda que los términos de fibra soluble y fibra insoluble sean eliminados y substituidos gradualmente por efectos fisiológicos beneficiosos específicos de cada fibra.

Que las nuevas tendencias proponen el concepto de "fibra total", que incluye dos tipos de fibra: "fibra alimentaria" y "fibra funcional", puesto que de esta manera, se tiene en cuenta la diversidad de los tipos de fibra, lo cual permite mayor flexibilidad, especialmente para incluir en la definición nuevas sustancias a medida que avancen las investigaciones.

Que debido a que las definiciones actuales de fibra alimentaria se basan en métodos que involucran la precipitación con etanol, los oligosacáridos y los fructanos que son solubles en etanol, no se analizan como fibra alimentaria.

Que dado el interés en discriminar estos compuestos, a los efectos de ser declarados en los rótulos, se han desarrollado métodos para poder determinarlos en los alimentos.

Que la FAO/OMS en el WHO Technical Report Series 916 Geneva 2003 recomienda una ingesta de 25 g/día de fibra.

Que es necesario definir las diferentes fibras y establecer métodos analíticos que aseguren que el contenido de fibras de los alimentos se declare adecuadamente y a su vez permita a los consumidores realizar comparaciones.

Que atento a lo expuesto corresponde actualizar el capítulo XVII del Código Alimentario Argentino incluyendo en el artículo 1339 los "alimentos adicionados con fibra" e incorporando los artículos 1385 y 1386.

Que la Comisión Nacional de Alimentos se ha expedido 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 el Decreto N° 815/99.

Por ello;

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

### **RESUELVEN:**

**Artículo 1º** — Modifícase el Artículo 1339 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1339: Se entiende por "Alimentos dietéticos" o "Alimentos para regímenes especiales" a los alimentos envasados preparados especialmente que se diferencian de los alimentos ya definidos por el presente Código por su composición y/o por sus modificaciones físicas, químicas, biológicas o de otra índole resultantes de su proceso de fabricación o de la adición, sustracción o sustitución de determinadas sustancias componentes.

Están destinados a satisfacer necesidades particulares de nutrición y alimentación de determinados grupos poblacionales.

Se clasifican en:

a) Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias específicas de determinados grupos de personas sanas:

- Alimentos para lactantes y niños de corta edad.
- Alimentos fortificados.
- Alimentos que proporcionan por adición, nutrientes esenciales.
- Alimentos en los que se han restaurado nutrientes perdidos en el proceso de elaboración.
- Alimentos adicionados con fibra.

b) Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias de personas que presentan estados fisiológicos particulares:

- Alimentos modificados en su valor energético.
- Alimentos modificados en su composición glucídica.
- Alimentos modificados en su composición proteica.
- Alimentos modificados en su composición lipídica.
- Alimentos modificados en su composición mineral.
- Alimentos de bajo contenido de sodio.
- Alimentos libres de gluten.

c) "Alimentos enriquecidos".

d) "Suplementos dietarios".

**Art. 2º** — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 1385, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1385: Se entiende por Fibra Total la Fibra Alimentaria más la Fibra Parcialmente Asimilable.

Fibra Alimentaria: Es cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano. Determinada por el método 985.29 de A.O.A.C. 15th. Ed., 1990 (Método enzimático-gravimétrico) y el método AOAC 991.43.

Incluye polisacáridos no almidón, lignina y algo de almidón resistente, quitina y quitosano, y no carbohidratos. Para el cálculo se considerará Valor Calórico: 0 kcal/g.

Fibra Parcialmente Asimilable: Es el material resistente a la digestión y a la absorción en el intestino delgado humano con fermentación completa o parcial en el intestino grueso.

Incluye gomas que figuran en el presente Código, psyllium, inulina, oligofruktosa, polidextrosa, maltodextrinas resistentes, fructooligosacáridos (FOS), galactooligosacáridos (GOS), transgalactooligosacáridos (TOS), y todos los que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

Se entiende por Inulina el fructano constituido por unidades de fructosil con uniones  $\alpha$ -2,1 terminado generalmente en una unidad de glucosa y es producida por muchas plantas de dicotiledóneas como reserva de carbohidratos. La longitud de la cadena es generalmente de 2 a 60 unidades, con un promedio de grados de polimerización de 10. Las uniones  $\alpha$ -(2,1) son resistentes a la digestión enzimática.

Se entiende por Fructooligosacáridos (FOS) el producto de la hidrólisis enzimática (enzima fructofuranosidasa fúngica) de la inulina o de la síntesis o de la transfructosilación de la sucrosa. Los FOS sintéticos poseen la misma composición química y estructural que la oligofruktosa, excepto que el promedio de los grados de polimerización es de 2 a 4.

Se entiende por Oligofruktosa el producto constituido por 3 a 5 unidades de fructosa con una unidad terminal de glucosa. La oligofruktosa sintética contiene  $\alpha$ -(2,1) cadenas de fructosa con o sin unidades de glucosa terminales. Las cadenas varían de 2 a 8 residuos de monosacáridos.

Se entiende por Galactooligosacáridos (GOS) el oligosacárido no digerible (3 a 10 grados de polimerización) compuesto por unidades de galactosa. Llega directamente al colon ya que no es digerido por el estómago ni el intestino delgado. Se entiende por Transgalactooligosacáridos (TOS o TGOS) el producto de la transgalactosilación enzimática de la lactosa. Los oligómeros son lineales y consisten en moléculas de lactosa con varias galactosas con uniones  $\alpha$ -1,6 y  $\alpha$ -1,4. Los TOS no son hidrolizados por las  $\beta$ -galactosidasas del intestino delgado humano y llegan intactos al colon.

Mucílago de Psyllium: Se refiere al extraído de la cáscara de las semillas de Plantago ovata. Es un mucílago muy viscoso en solución acuosa, compuesto principalmente por una mezcla de polisacáridos con D-xilosa como residuo predominante, L-arabinosa y ácido aldobiourónico.

Métodos de determinación de fructanos: AOAC 997.08 y 999.03

Método de determinación de Polidextrosa: AOAC 2000.11

Para el cálculo se considerará Valor Calórico:

- Inulina y Oligofruetosa: 1.5 kcal/g.
- Polidextrosas: 1 kcal/g.

**Art. 3º** — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 1386, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1386: Se entiende por alimentos adicionados con fibra a aquellos productos a los que se les han agregado fibras (oligofruetosa, inulina, galactooligosácridos, polidextrosa, gomas, salvado y otros) contempladas en el presente Código y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional, en los cuales el contenido de esta/s fibra/s resulte superior al del alimento corriente, contuviere o no naturalmente fibra. Como mínimo deberán contener no menos de 3 g por cada 100 g de sustancia seca.

Estos alimentos deberán aportar, por porción indicada en el rótulo, entre el 20% y el 100% de los requerimientos diarios (Ingesta Diaria Recomendada) para fibra. No deberán presentar una disminución, con respecto a los alimentos corrientes, de los contenidos de nutrientes tales como vitaminas y minerales, los cuales deberán incorporarse en la cantidad que corresponda, a tales efectos. No deberán presentar incompatibilidad con el contenido de vitaminas y minerales ni su biodisponibilidad.

Estos productos se denominarán " X adicionado con .....% de....." (donde X significa denominación específica) llenando los espacios en blanco con el porcentaje y la fibra de que se trate, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

La ingesta diaria recomendada (IDR) para Fibra Total es 25 g/día

(FAO/OMS –Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003 y Resolución GMC Nº 46/03).

**Art. 4º** — La presente resolución entrará en vigencia a los noventa (90) días de su publicación en el Boletín Oficial.

**Art. 5º** — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese PERMANENTE. — Carlos A. Soratti. — Javier M. de Urquiza.