

# Alimentos Argentinos

---

Agregado de  
valor hacia  
el mundo



**Ministerio  
de Economía**  
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca**

# Índice

---

Alimentos Argentinos.....	1
Ranking mundial de los productos argentinos	
Como exportador.....	4
Como Productor.....	6
Aerezos, condimentos y aromáticas .....	8
Avicultura.....	10
Azúcar.....	12
Caramelos y chocolates.....	13
Carne vacuna.....	15
Cítricos.....	17
Farináceos .....	21
Frutas desecadas.....	23
Frutas de pepita.....	25
Frutas finas.....	28
Frutas y vegetales procesados .....	32
Frutos secos.....	34
Hortalizas y legumbres .....	39
Infusiones.....	41
Kiwi.....	43
Lácteos .....	45
Maní .....	47
Mieles argentinas.....	49
Oleaginosas .....	51
Olivicultura.....	53
Ovinos .....	56
Pesca .....	57
Vino .....	59
Otros productos exportables.....	61
Certificaciones oficiales de calidad .....	63
Producción Orgánica .....	63
Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen .....	65
Sello de Calidad Alimentos Argentinos.....	75
Sello Bioproducto Argentino.....	76

# Alimentos Argentinos

Calidad garantizada



La República Argentina es conocida mundialmente no sólo por el tango y el fútbol, sino también por la calidad de sus alimentos. La producción agroalimentaria, ha tenido, tiene y tendrá una gran trascendencia en nuestro país, tanto por los aportes en materia económica como desde el punto de vista social, productivo, territorial, comercial y cultural.

Se sitúa en el extremo sureste del continente americano, entre los paralelos 22° y 54°. El país dedica más del 60% de sus 280 millones de hectáreas a la producción agropecuaria.

Su vastedad geográfica -es el octavo país en superficie- y su diversidad climática, que va desde el subtropical hasta el templado frío, brinda a esta tierra fértil y con variados ecosistemas una singular capacidad para la producción de alimentos.

Esta fue una de las características que atrajo, en las últimas décadas del siglo XIX y en las primeras del XX, una importante corriente inmigratoria. Europeos, árabes y asiáticos se diseminaron por las diferentes regiones del país con sus sueños, tradiciones y hábitos de producción y consumo.

Con el paso del tiempo, la diversidad de idiosincrasias, integradas en un país tan vasto, generaron una cultura diferente, que hoy se abre

## Argentine food

Guaranteed quality

The Argentine Republic is known worldwide not only for tango and soccer but also for the quality of its food. Agri-food production has had, has, and will have great importance in our country, both for its economic contributions and from the social, productive, territorial, commercial, and cultural point of view.

It is located in the extreme southeast of the American continent, between parallels 22° and 54°. The country dedicates more than 60% of its 280 million hectares to agricultural production.

Its geographical vastness—it is the eighth largest country—and its climatic diversity, which ranges from subtropical to cold temperate, give this fertile land with varied ecosystems a unique capacity for the most diverse food production.

This was one of the characteristics that attracted, in the last decades of the 19th

al mundo ofreciendo lo mejor de lo suyo: sus alimentos.

En el mundo actual, la actividad agroalimentaria representa una profunda integración del sistema guiada por la revolución tecnológica, que revaloriza la dimensión estrictamente biológica de todas las actividades productivas y de conocimiento. Se está experimentando una cuarta revolución industrial, que es el proceso de digitalización completa de todas las actividades productivas y de servicio y Argentina acompaña esta tendencia, con el desarrollo de las denominadas AGTECH, exportando su conocimiento al mundo.

Actualmente ocupa un papel importante en el mundo: es el tercer exportador neto de alimentos en el mundo, destinando aproximadamente el 40% de su producción al mercado internacional. Proyecciones internacionales señalan a la Argentina entre los países de mayor potencial para responder a la creciente demanda de alimentos, bioenergías y otros productos asociados.

Las exportaciones agroindustriales representan alrededor del 63% de las ventas totales del país por unos 56 mil millones de dólares. De ese total, se estiman que unos 3.000 millones de dólares (un 5% del total) corresponden a productos con algún tipo de certificación pública y/o privada; cifra que crece año a año en función de los requerimientos de la demanda.

Nuestro país presenta numerosas ventajas para la producción agroindustrial en comparación con otros países del mundo. Cuenta con una rica base de recursos naturales y modelos productivos innovadores.

En síntesis, Argentina hoy puede ofrecer productos inocuos, de calidad y con la incorporación de distintos atributos de valor y de intangibles demandados en el mundo, tales como sistemas de certificación, de trazabilidad y de sellos como las Indicaciones Geográficas, la producción orgánica y/o el Sello de calidad Alimentos Argentinos, una elección natural, o el sello de Bioproducto, entre otros tantos esquemas de certificación privados. Los sistemas productivos de Argentina se encuentran entre los más eficientes del mundo y en forma permanente los productores trabajan para lograr un equilibrio de triple impacto entre lo ambiental, lo económico y lo social. El sector

century and the first of the 20th, an important immigration flow. Europeans, Arabs, and Asians spread throughout the country's different regions with their dreams, traditions, and habits of production and consumption.

With time, the diversity of idiosyncrasies, integrated into such a vast country, generated a different culture, which today opens to the world offering the best of its own: its food.

In today's world, the agri-food activity represents a deep integration of the system guided by the technological revolution, which revalues the strictly biological dimension of all productive and knowledge activities. A fourth industrial revolution is being experienced, which is the process of complete digitalization of all productive and service activities, and Argentina accompanies this trend with the development of the so-called AGTECH, exporting its knowledge to the world.

Argentina currently occupies an important role in the world: it is the third net exporter of food, allocating approximately 40% of its production to the international market. International projections show Argentina as one of the countries with the greatest potential to respond to the growing demand for food, bioenergy and other associated products.

Agro-industrial exports represent around 63% of the country's total sales, for about 56 billion dollars. Of this total, an estimated 3 billion dollars (5% of the total) corresponds to products with some type of public and/or private certification, a figure that grows year after year depending on the demand requirements.

Unlike other countries, ours has numerous advantages for agro-industrial production. It has a rich base of natural resources and innovative production models.

In summary, today Argentina can offer safe, quality products with different attributes of value and intangibles demanded in the world, such as certification, traceability and seal systems such as geographical indications, organic production and/or or

agroalimentario cuenta con numerosas empresas con diversidad de productos y servicios con potencial para exportar de forma estratégica, aprovechando inteligentemente las oportunidades de los mercados internacionales.

the quality seal “Argentine Food, a natural choice”, or the Argentine Bioproduct seal, among many other private certification schemes.

The Argentine production systems are among the most efficient in the world, and producers permanently work to achieve a triple-impact balance between environmental, economic and social aspects.

The sector has numerous companies with a diversity of products and services with the potential to export strategically and intelligently, taking advantage of the opportunities in international markets. Argentina produces all the food that the world is demanding. A great opportunity is open for our value chains. Now is the time to seize it.

Website: <https://www.argentina.gob.ar/bioeconomia>

## Agroindustria Argentina en números

- **3° Exportador neto** de alimentos en el mundo
- **10° Productor mundial** de alimentos
- Exportaciones agroindustriales superiores a los **56.000 mill USD** (63% del total exportado por Argentina)
- Más de **40 cadenas** de valor involucradas
- Involucra a más de **1,2 millones de puestos de trabajo**
- **89.135 establecimientos** agroindustriales en todo el país
- **249.663 EAPs** (CNA 2018)
- Alta incidencia en PBI provinciales
- La más federal de las actividades productivas.

# Ranking mundial de los productos argentinos

Como **EXPORTADOR**



# Ranking mundial de los productos argentinos

## Como EXPORTADOR

Jugo de limón	1	Leche en polvo	4
Aceite esencial de limón	1	Preparaciones de maní	4
Porotos	1	Carne vacuna	5
Maní sin cáscara	1	Nuez pecan	5
Aceite de soja	1	Aceitunas de mesa	5
Harina de soja	1	Biodiesel	6
Carne equina	1	Limonos frescos	7
Yerba mate	2	Trigo	7
Maíz	2	Té	7
Sorgo	2	Durazno en lata	7
Mosto	2	Carne aviar	8
Ciruela seca	3	Aceite de oliva	8
Peras	3	Pasas de uva	8
Ajo	3	Vino	10
Miel	3	Frutilla congelada	12
Poroto de soja	3	Nuez de nogal	12
Aceite de girasol	3	Manteca	14
Harina de girasol	3	Pesca	16
		Cebolla	16
		Arroz	17
		Kiwi	18
		Arándanos	20
		Quesos	20
		Jugo de naranja	22
		Manzanas	23
		Pistacho	24
		Azúcar crudo	26
		Cerezas	39
		Mandioca	41
		Almendra	43

## Ranking mundial de los productos argentinos

Como **PRODUCTOR**



# Ranking mundial de los productos argentinos

## Como **PRODUCTOR**

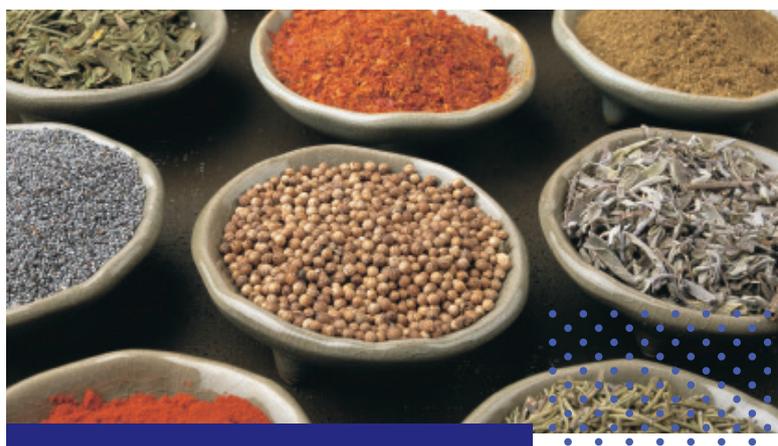
Yerba mate	1	Aceite de oliva	11
Caramelos	1	Pistacho	11
Orgánicos*	3	Trigo	11
Miel	4	Ajo	14
Leche en polvo	4	Nuez de nogal	14
Limones frescos	4	Frutas de pepita	17
Nuez pecan	6	Azúcar crudo	18
Durazno en lata	6	Avellana	18
Carne vacuna	8	Almendra	23
Aceitunas de mesa	8	Cebolla	25
Mandarinas	8	Frutilla	27
Maní con cáscara	8	Papa	33
Vino	8	Cerezas	37
Té	9		
Naranjas	10		

### \*ORGÁNICOS

Argentina ocupa el **3° puesto** en hectáreas certificadas en el mundo

# Aderezos, condimentos y aromáticas

Aromas y sabores del sur



El descubrimiento de América fue el fruto de la búsqueda de una ruta alternativa hacia el extremo Oriente. Allí se conseguían especias y hierbas aromáticas que enriquecían con sabores y aromas exóticos las comidas del viejo continente.

Hoy el “Nuevo Mundo” también es fuente de sabores y aromas. Argentina produce especias y hierbas aromáticas en todo su territorio. Algunas de ellas son autóctonas mientras que otras fueron traídas por los inmigrantes.

La superficie cubierta por cultivos de **hierbas aromáticas y especias** en Argentina se extiende sobre algo más de 30.000 hectáreas, diseminada a lo largo y ancho del país, con especias características de cada zona, de acuerdo con las condiciones edáficas, climáticas y culturales imperantes. Se exportan alrededor de 5 millones de dólares y los principales destinos de exportación son Brasil, Sri Lanka y Sudáfrica.

En referencia a la producción de **sal**, en la provincia de La Pampa se obtiene cerca del 50% de la producción nacional a cielo abierto, mientras que en Tucumán, segunda provincia en importancia, la salmuera se extrae a unos 80 metros de profundidad. El proceso de industrialización del cloruro de sodio obtenido de esta cuenca subterránea posibilita su empleo como sal fina.

Es importante destacar la importancia local del **pimiento para pimentón, el comino y el ají**, que se producen en las provincias del noroeste argentino cuentan con características organolépticas marcadas, además del acervo cultural de más de 80 años.

Por otra parte Mendoza es el principal centro de producción de **orégano** en el país con el 50% del total, seguido por Córdoba (25%) y San Juan (15%). En la provincia cuyana se está trabajando para la obtención de la Indicación Geográfica, ya que la producción que proviene de la localidad San Carlos tiene una mayor intensidad aromática y una tipicidad de aromas muy propios.

## La oferta

### Aderezos y salsas:

chimichurri, chutneys, ketchup, mayonesas, mostazas, pestos, salsa golf, salsa de tomate, salsa de soja, salsas dulces (de chocolate, de frutas o de menta), salsas picantes.

### Especias y hierbas aromáticas:

albahaca, anís, ajedrea, canela, capsicum, citronella, comino, coriandro, cúrcuma, enebro, estragón,

En la provincia de Buenos Aires se produce **manzanilla**, siendo Argentina uno de los pocos países que la produce. Se trata de una especie aromática y medicinal cuyos productos cosechables son las inflorescencias, de las cuales se obtienen aceites esenciales de diversos usos. Se estiman unas 1.000 has. Se exporta a Italia, Alemania, Perú, Paraguay y Brasil por montos superiores a los 2,5 millones de dólares.

En la región sur del país se destaca la producción de **rosa mosqueta**, esta producción ocupa extensiones muy importantes de la Patagonia, especialmente en los valles ubicados al pie de la cordillera de los Andes donde las condiciones climáticas y geográficas son óptimas para su desarrollo. Con el fruto de la rosa mosqueta se elaboran productos alimenticios como sopas e infusiones y a partir del procesamiento de las semillas se obtiene el aceite destinado a productos cosméticos.

Estos son algunos ejemplos de la variedad de aromáticas y especies que se cultivan en Argentina en su amplio y diversificado territorio.

#### Contacto:

#### **CAEMPA. Cámara Argentina de especias, molineros de pimentón y afines**

Tel: +54 11 4383 2360

E-mail: [administración@caempa.com.ar](mailto:administración@caempa.com.ar)

Website: [www.caempa.com.ar](http://www.caempa.com.ar)

#### **COPAL. Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios**

25 de mayo 516, 5° y 6° piso

Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel: +54 011 43113006

E-mail: [institucional@copal.org.ar](mailto:institucional@copal.org.ar)

Website: <https://copal.org.ar/>

hinojo, jengibre, laurel, lavanda, lemon grass, manzanilla, menta, nuez moscada, rosa mosqueta, orégano, paprika, pimienta (blanca y negra), pimentón, romero, sésamo, tomillo, vainilla.

#### **Acetos y vinagres:**

aceto

balsámico, con o sin especias,

vinagres de

alcohol, de

manzana,

de vino,

blanco, tinto y

varietales.

#### **Sales:**

extrafina, fina y

gruesa, sal con

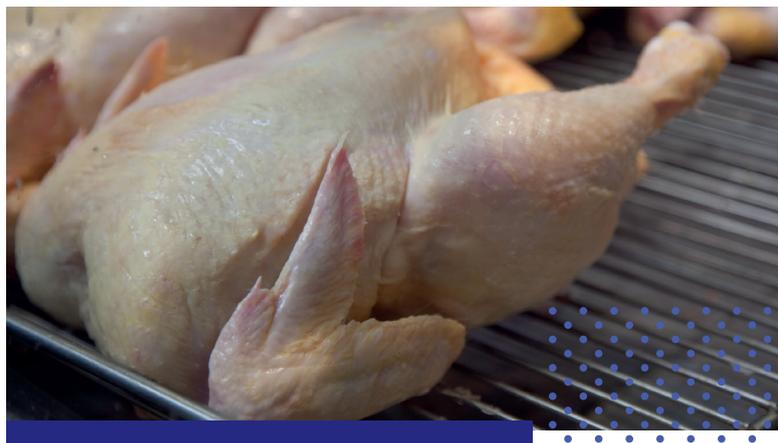
bajo contenido

de sodio, sal con

o sin especias

# Avicultura

Productos avícolas con trazabilidad de la granja al plato



Argentina se ha transformado en los últimos años en un importante productor y exportador de carne aviar y productos derivados. Se trata de un sector altamente tecnificado que ha promovido importantes inversiones y cuenta con una planificación estratégica para su crecimiento e inserción internacional.

La producción avícola en Argentina se produce bajo el modelo de integración vertical que permite una trazabilidad completa del producto final.

## Carne aviar

La Argentina, famosa por sus carnes rojas, también es una destacada productora de carnes blancas de la más alta calidad. Ello es consecuencia directa de la alimentación de las aves, basada en los granos naturales, de alto poder nutritivo y de fácil asimilación, provenientes de la región pampeana y alrededores.

**Argentina ocupa el puesto 8° como exportador mundial de carne aviar.**

Los pollos argentinos se destacan por su sanidad. Nuestro país es libre de distintas enfermedades. La variedad de tamaños es un elemento diferenciador de nuestra industria, que permite adaptar fácilmente la oferta a los requerimientos de los diferentes mercados.

La faena promedio anual de aves ronda los 740 millones de cabezas, representando algo más de 2,5 millones de toneladas. **Las principales provincias productoras son en orden de importancia Entre Ríos y Buenos Aires, y en menor medida Santa Fe, Córdoba y Río Negro.**

Las exportaciones argentinas superan los 300 millones de dólares, principalmente de pollo entero, trozado y procesado.

### La oferta

#### Frescos o congelados:

pollos enteros eviscerados, pechugas, muslos, patas, alas, menudos y garras.

#### Precocidos:

pechugas, muslos, patas y alas.

#### Rebozados:

Pechugas, patas, muslos y formitas.

#### Huevo:

entero en polvo, albúmina y yema en polvo.

Ante todo, los pollos argentinos sobresalen por su textura y terneza, el distintivo sabor campestre. Producto saludable, ideal para incorporar en la dieta.

## Huevo industrializado

La producción de huevos en Argentina ronda los 14 millones de unidades y la cantidad de huevos ingresados en plantas industrializadoras, se estima en algo más de 1,1 millones de unidades. Se encuentran habilitadas **13 plantas industrializadoras ubicadas en Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe, Ciudad de Buenos Aires y Entre Ríos.**

Se exportan algo más de 25 millones de dólares principalmente huevo entero en polvo, yema en polvo y albúmina.

### Contacto:

#### **CEPA. Centro de Empresas Procesadoras Avícolas**

Av. Corrientes 127, Piso 5°, Of. 515 (1043)  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Tel: +54 911 4314-1506 | 4314-0380 | 4311-7314  
E-mail: [cepa@aviculturaargentina.com.ar](mailto:cepa@aviculturaargentina.com.ar)  
Website: <https://aviculturaargentina.com.ar/>

#### **CAPIA. Cámara Argentina de Productores Avícolas**

Av. Corrientes 119 / 5° piso Of. 510-511 / C1043AAB  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Tel: +54 11 3220-4313/4312  
E-mail: [capiainforma@capia.com.ar](mailto:capiainforma@capia.com.ar)  
Website: <https://www.capia.com.ar/>

# Azúcar

Alimentos y energía desde el sur al mundo



*Saccharum officinarum*, habitualmente conocida como caña de azúcar, constituye el cultivo sacarífero más importante del mundo. El principal producto de la caña es el azúcar (sacarosa), aunque de ella también puede obtenerse alcohol etílico, fibra y otros derivados de valor económico y energético.

El sector azucarero, de gran importancia en la producción agroindustrial y la economía argentina, juega un rol determinante en el norte del país. El cultivo de caña de azúcar ocupa cerca de 90 mil hectáreas y la actividad se concentra principalmente en las provincias de Tucumán, Salta y Jujuy y, en menor proporción, en Misiones y Santa Fe.

La actividad industrial en el noroeste argentino está a cargo de veinte ingenios azucareros, que producen entre 2,2 y 2,5 millones de toneladas de azúcar al año. La producción total de azúcar ronda un volumen de 1,5 millones de toneladas.

En los últimos cinco años Argentina es, en promedio, el 18° productor de azúcar crudo mundial, y el 26° exportador mundial de azúcar crudo y 30° exportador mundial de azúcar de caña.

El principal destino de exportación para azúcar crudo es Estados Unidos (nuestro país cuenta con una cuota de exportación) y, para azúcar de caña, Chile. Anualmente se exportan, en promedio, cerca de 100 millones de dólares.

En los últimos años, se ha incrementado la producción de bioetanol a partir de caña de azúcar, reduciendo así la disponibilidad de materia prima para la producción de azúcar tradicional.

## Contacto:

### Centro Azucarero Argentino

Reconquista 336 - Piso 12 - C1003ABH -,

Ciudad autónoma de Buenos Aires

Tel: +54 11 4394-0257

E-mail: correo@centroazucarero.com.ar

Website: <https://centroazucarero.com.ar/>

## La oferta

**Azúcares de caña:** blanca refinada, blanca extra, cruda.

**Azúcares añadidos/ industriales:** melaza, edulcorantes.

# Caramelos y chocolates

Delicias argentinas



Se estima que nuestro país produce anualmente unas 300 mil tn de golosinas (ocho productos: alfajores, barquillos y obleas, cacao y sus preparaciones, caramelos, confecciones de azúcar, confecciones de chocolate, goma de mascar y otras golosinas).

El chocolate, originario de América, fue rápidamente adoptado por los colonizadores de estas tierras. Dos siglos más tarde, es un producto cuyas virtudes y sabor son reconocidos en todo el mundo. Desde el inicio de su historia, Argentina mantiene una gran tradición chocolatera. Primero, se los elaboraba artesanalmente, combinando la calidad de las leches de las pampas con cacaos y azúcares naturales. Luego, además de los métodos tradicionales, surgieron los modernos sistemas de producción, fortalecidos por estrictos sistemas de gestión de la calidad, pero siempre con el foco puesto en mantener los aromas de la naturaleza.

Los caramelos son otra costumbre argentina. Es una industria que agrega valor a los excepcionales azúcares que ofrece la región Noroeste, y los transforma en confecciones. Caramelos, chicles y pastillas, producidos bajo estrictos controles y estándares de excelencia, recorren el mundo como embajadores. Argentina es en 1º productor mundial de caramelos.

El país cuenta con más de 120 compañías productoras de golosinas, en su mayoría pequeñas y medianas empresas (pymes). De acuerdo con la localización de las empresas elaboradoras, la producción se concentra fundamentalmente en las provincias de Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba y Tucumán.

Se estima exportan algo más de 160 millones de dólares al año en los distintos tipos de golosinas.

## La oferta

### Caramelos:

duros, blandos, ácidos, rellenos con chocolate, frutas o dulce de leche, con o sin azúcar, chupetines.

### Chicles:

saborizados con frutas o esencias, con o sin azúcar.

### Chocolates:

negro o blanco, aireados o sólidos, con cereales, frutas desecadas o frutas secas, rellenos con cremas frutales, dulce de leche o licores, bombones, frutas cubiertas de chocolate, figuras de chocolate,

**Contacto:**

**COPAL**

25 de mayo 516 5 y 6 Piso  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Tel: +54 011 43113006  
E-mail: [institucional@copal.org.ar](mailto:institucional@copal.org.ar)  
Website: <https://copal.org.ar/>

**CIPA**

Av. Córdoba 1345 - 9° "A" - 1055  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
E-mail: [cipa@cipa.org.ar](mailto:cipa@cipa.org.ar)  
Website: <http://www.cipa.org.ar/>

**ADGYA**

Perú 913 | Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Tel: +54 11 4361-8741 / 45  
WhatsApp: (+54 11) 5339-5502  
E-mail: [secretaria@adgya.org.ar](mailto:secretaria@adgya.org.ar)  
Website: <https://www.adgya.org.ar/>

convencionales o bajas en calorías.

**Turrone:** de almendra, de avellana, de castaña, de maní. Frutas azucaradas

**Alfajores:** Simple o triples, con rellenos de dulce de leche, frutas, pastas de frutos secos, con y sin alcohol.

# Carne vacuna

La excelencia de la calidad



En Argentina, la carne vacuna es mucho más que una tradición y más que una de las principales preferencias del paladar nacional. Su producción y comercialización es uno de los pilares de la economía del país; más aún, conforma una industria que crece anualmente de la mano de las exportaciones y que tiene una gran diversidad de agentes a lo largo de la cadena de producción.

Somos el tercer consumidor de carne por habitante a nivel global. Pero no solo los argentinos disfrutan de la carne vacuna argentina en su mesa; también es un ingrediente esencial en la cocina de cualquier lugar del mundo.

Argentina cuenta con un stock de algo más de 52 millones de cabezas y una producción estimada en algo más de 3 millones de tn. La región Centro (Buenos Aires, Córdoba, Entre Ríos y Santa Fe) concentra más del 65% del stock bovino nacional, ofreciendo al mundo, la calidad de sus razas extranjeras (Aberdeen Angus y Hereford, entre otras) en forma de carnes jugosas y tiernas, sin grasa intramuscular, con sabores equilibrados y un muy bajo contenido de colesterol.

Estas propiedades son resguardadas por un estricto control sanitario que garantiza un status reconocido en el mundo. Una moderna industria frigorífica procesa las carnes bajo las más rigurosas normas de calidad e inocuidad.

A lo largo de los años la carne argentina se ha posicionado como la “mejor carne del mundo”. El vasto territorio con abundantes pasturas y con un clima óptimo para la crianza de las más finas razas bovinas, se conjugan para lograr esta marca registrada internacional. La alimentación a base de pastizales naturales tiene un impacto positivo en la calidad, el sabor y la terneza de la carne vacuna, lo que la hace altamente valorada en los mercados internacionales.

Se ha comprobado que la calidad nutricional de la carne argentina es superior a la carne de otros países. La disponibilidad de tierras aptas para el pastoreo, el suelo y el clima, han favorecido la adaptación de las más

## La oferta

Cortes enfiados, cortes congelados, carne cocida curada enlatada (Corned Beef), carne cocida congelada, carne cocida enlatada, carne en trozos enlatada, especialidades enlatadas, hamburguesas, menudencias. Cortes de la Cuota Hilton, de la 481.

finas razas conocidas en el mundo, logrando un producto que es una marca registrada a nivel internacional.

La carne bovina argentina es apreciada y requerida en casi todos los rincones del planeta, pero los principales destinos que tienen las exportaciones son China, Estados Unidos, Chile, la Unión Europea e Israel. China se ha convertido en uno de los mayores importadores de carne vacuna argentina de los últimos años.

La demanda del gigante asiático ha aumentado significativamente debido al crecimiento de su clase media y a la apertura del mercado para la importación de carne. En el caso de Estados Unidos, la carne argentina es apreciada por su calidad y sabor distintivo, lo que ha llevado a un aumento de la demanda en el mercado local.

Se exportan anualmente algo más de 850.000 eq. Res con hueso y representan más de 3.000 millones de dólares, ocupando el 5° lugar como exportador y 8° productor mundial.

**Contacto:**

**IPCVA. Instituto de Promoción de la Carne Vacuna**

Dirección: Esmeralda 130, Piso 22

E-mail: [info@ipcva.com.ar](mailto:info@ipcva.com.ar)

Teléfono: (54-11) 4328-8152/3

Website: <https://www.ipcva.com.ar/index.php>

# Cítricos

Los superalimentos que Argentina ofrece al mundo



Las frutas cítricas desempeñan un papel fundamental en la industria frutícola nacional, representando aproximadamente la mitad de la producción total. Según el último censo agropecuario, los cítricos ocupan el 61,4% de la superficie cultivada, abarcando unas 120.000 hectáreas. Los limones dominan casi la mitad de esta área, mientras que el resto se distribuye principalmente entre naranjas, mandarinas, y pomelos, con limas y quinotos en menor proporción. Es importante destacar que Argentina también sobresale en la producción y comercialización de jugos concentrados y aceites esenciales derivados de estas frutas.

## Limón

El subcomplejo limonero se concentra en la región del noroeste argentino, específicamente en las provincias de **Jujuy, Salta, Tucumán, Corrientes y Entre Ríos**. La superficie estimada implantada es de 61.000 hectáreas, siendo las principales provincias productoras: Tucumán con el 74% de la superficie (significando un 80% del volumen producido), en tanto Salta representa el 11% de la superficie (equivalente al 9% de la producción). El volumen total producido se estima en algo más de 2 millones de toneladas.

Argentina produce 2,1 millones de toneladas, es decir el 21,5 % de la producción global, **ocupando el 4to lugar en el ranking de productores de limones, detrás de Méjico, Turquía y Sudáfrica**.

**Argentina es el 7º exportador mundial de limones frescos** con el 4% de valor total de las exportaciones mundiales (3.900 millones de dólares estadounidenses) por detrás de España (21,5%), México (20.6%), Sudáfrica (9.1%), Países Bajos (8.7%), Turquía (6.9%) y Estados Unidos (5.1%).

Los principales destinos de las exportaciones argentinas de limones frescos totalizaron unos 156 millones de dólares y los destinos fueron principalmente los siguientes: Estados Unidos (23%), Federación Rusia (18%), España (12%), Países Bajos (15%) e Italia (8%).

Introducido por los jesuitas en 1560, el limón, rico en vitamina C y antioxidantes, encuentra en estas tierras condiciones agroecológicas únicas. El clima subtropical y los niveles de lluvia favorecen una producción abundante y jugosa, lo que distingue a los limones argentinos en los mercados internacionales. La industria limonera no solo aprovecha estas condiciones naturales, sino que también adopta tecnologías avanzadas y nuevas variedades para aumentar la eficiencia y la productividad.

Link a video de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI):  
<https://youtu.be/L1eBCEgrGrA>

## Jugos de cítricos (predominantemente de limón y naranja)

Del total de jugos cítricos que se producen en el país (66 mil toneladas), el 79% corresponde a Jugo de Limón y el 14 % a jugo de naranja.

Con referencia a las exportaciones de jugo de Limón, las mismas alcanzaron los 114 millones de dólares. **Es el primer exportador mundial de jugo de Limón con el 21% del market share**, seguido por Países Bajos con 12% e Italia con el 10% del mercado.

Las exportaciones de Jugo de Naranja, fueron de 14 millones de dólares, **ocupando el puesto N°22** en el ranking mundial de exportadores, para un mercado global de aproximadamente 1.300 millones de dólares estadounidenses.

## Cítricos dulces (naranja, mandarina y pomelo)

El subcomplejo de cítricos dulces se encuentra principalmente en las provincias **de Entre Ríos, Corrientes, Salta, Jujuy, Tucumán, Misiones y Formosa como principales productoras de naranjas, mandarinas y pomelos.**

### Naranja

En el caso de **naranjas las principales provincias productoras son: Corrientes, Entre Ríos, Salta, Jujuy y Tucumán.** El 73% de los 1,04 millones de toneladas de naranja cosechada, provino de la región Litoral (básicamente **Corrientes y Entre Ríos**) y el resto del NOA (predominantemente Jujuy).

Sobre un volumen de producción mundial que, en los últimos años oscilo entre los 48-50 millones de toneladas, la producción de Argentina oscila entre 900 mil y 1 millón de toneladas, es decir su participación es entre el 2-3%, **ubicándose en el puesto 10 del ranking de productores mundiales.**

Las exportaciones de naranjas se estiman en 154 millones de dólares estadounidenses y los principales destinos, por monto total exportado de naranjas son: España (54%), Países Bajos (23%), Italia (6%), Canadá (4%) y Federación Rusa (4%). El valor total de exportaciones mundiales de este producto es de aproximadamente 15.000 millones de dólares.

## Mandarina

La mandarina se produce primordialmente en las provincias de Entre Ríos (15.300 hectáreas), Corrientes (9.568 hectáreas) y en menor medida Misiones con 2000 hectáreas, sobre un total para el país de 29.746 Has.

Respecto del volumen producido, oscila entre 360 mil y 480 mil toneladas en las últimas 9 campañas agrícolas.

Respecto de la importancia relativa de Argentina a nivel global, sobre una producción mundial 32,8 millones de tn., Argentina produjo 472 mil toneladas, es decir el 1,28 % de la producción global. A fin de mensurar la relevancia de Argentina con relación a otros países, se infiere que ocuparía el 8vo lugar en el ranking de productores (medida en volumen) por detrás de China, Unión Europea, Turquía, Japón Marruecos, Estados Unidos y Perú.

Las exportaciones mundiales de mandarina wilking fueron de 845 millones de dólares, siendo nuestro país el octavo exportador mundial (Posición arancelaria 080529) por un monto de 9.4 millones de dólares estadounidenses detrás de España, Perú, Pakistán, China, Turquía, Grecia y Países Bajos.

El valor total promedio de los últimos 5 años fue U\$S 7.7 millones de dólares estadounidenses, siendo los principales destinos Filipinas con el 45 % del monto exportado y la Federación Rusa, el 43%.

## Pomelo

La cantidad de hectáreas destinadas a la producción de pomelo se estiman en 3.572 hectáreas, localizadas principalmente en las provincias de Salta (1.126 hectáreas), Formosa (1.238 hectáreas) Corrientes (443 hectáreas), Misiones (400 hectáreas) y Jujuy (180 hectáreas). Respecto del volumen producido en las últimas 5 campañas, estuvo oscilando entre 114 mil y las 89 mil toneladas.

El valor total de las exportaciones de los últimos 4 años oscilo entre 11 y 31 mil dólares estadounidenses, siendo el principal país destino Paraguay.

Estas regiones tienen condiciones ecológicas favorables y están marcadas por la aplicación de tecnologías avanzadas en la producción.

## Otros productos

### Aceites esenciales, pulpa congelada y cáscara deshidratada

Argentina es el **principal exportador mundial de aceite esencial de limón, con un 37 % de participación del mercado global por un monto cercano a 170 millones de dólares estadounidenses**. Los principales destinos de exportación son Irlanda (68%) y Estados Unidos (30%).

También existen exportaciones esporádicas de aceites esenciales de naranja y otros cítricos NCOP, siendo para el año 2022 de 7,3 millones de dólares estadounidenses.

El procesamiento de los cítricos implica una serie de acciones necesarias para garantizar su calidad y frescura para el consumidor. Desde la cosecha hasta el empaque, se llevan a cabo procesos como selección, lavado, tratamiento con fungicidas, y trazabilidad mediante códigos de barras para mantener los estándares de calidad requeridos por el mercado.

Los cítricos argentinos, reconocidos por su calidad, se benefician de prácticas agrícolas avanzadas y un alto nivel tecnológico en la industria. Además, el país cuenta con políticas sanitarias sólidas y certificaciones internacionales que garantizan la calidad e inocuidad de los productos. Estas incluyen programas de prevención de enfermedades como el HLB, certificaciones de fruta fresca para exportación y sistemas de trazabilidad citrícola, entre otros.

Link a video de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI):  
<https://youtu.be/CFQJ4KxYXIM>

#### Contacto:

##### ACNOA

##### Asociación Citrícola del Noroeste Argentino

Andrés Villa 120, Yerba Buena, Tucumán (4107)

Tel: +54 381 231-9339

E-mail: [secretaria@acnoa.com.ar](mailto:secretaria@acnoa.com.ar)

Website: <https://acnoa.com.ar/>

##### FEDERCITRUS

##### Federación Argentina del Citrus

Av. Belgrano 748 Piso 11 Of. 112 C1092AAU – Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel: +54 11 5238 1239

E-mail: [info@federcitrus.org](mailto:info@federcitrus.org)

Website: <https://www.federcitrus.org/>

##### CECNEA

##### Cámara de Exportadores del Citrus del NEA

Entre Ríos 185 Concordia, Entre Ríos

Tel: +54 3454230411

E-mail: [Cámara@cecnea.com](mailto:Cámara@cecnea.com)

## Superalimento

Es un alimento muy rico en nutrientes, especialmente fibra, antioxidantes, vitaminas o ácidos grasos, que se considera beneficioso para la salud.

El limón es una gran fuente de vitamina B y C, además de un alimento rico en minerales como el potasio, selenio, calcio, hierro, magnesio y fósforo que ayudan a equilibrar el PH. Este alto contenido en vitaminas convierte el limón en un gran aliado para el correcto funcionamiento del sistema nervioso y los vasos sanguíneos. La vitamina C tiene un papel fundamental en la síntesis de colágeno y reduce la posibilidad de tener infecciones, aumenta la absorción de hierro y favorece la cicatrización de las heridas. La pulpa del limón también contiene ácidos orgánicos, fundamentalmente ácido cítrico y, en menor cantidad, málico, que son potentes antioxidantes.

Los cítricos dulces argentinos se distinguen por su aroma, y los aportes en vitaminas E, C y B12.

# Farináceos

Calidad, oferta variada y reconocimiento internacional



Desde principios, y hasta poco más allá de la mitad del siglo pasado, la Argentina fue reconocida internacionalmente como el “granero del mundo”. Luego sobrevino un estancamiento productivo que se prolongó hasta inicios de la década del ‘90. En ese momento comenzó un proceso de expansión de las fronteras agropecuarias, se incorporaron nuevas variedades genéticas y se introdujeron novedosas tecnologías de producción, como la siembra directa.

Este proceso, combinado con la riqueza y diversidad de los suelos, un clima benigno, abundantes recursos hídricos y recursos humanos capacitados, permitió que nuestro país comenzara a recuperar posiciones en el comercio internacional de granos.

A principios del siglo XX, un puñado de inmigrantes (europeos, árabes y asiáticos), apoyados en la históricamente generosa provisión de granos de alta calidad, consolidó el proceso de industrialización mediante el aumento de la capacidad de molienda. En forma casi simultánea comenzó a gestarse una pujante industria panadera, confitera, de pastas frescas y secas.

Los primeros clientes de esta incipiente industria fueron los “paisanos”, inmigrantes de orígenes similares que pretendían mantener las tradiciones. Luego la clientela se amplió a todos los argentinos y, hacia fines del siglo pasado, el sector de los farináceos abordó exitosamente los mercados externos.

Nuestro país produce alrededor de 50 millones de tn de **maíz**. Alrededor del 80% de la producción de maíz se concentra en el norte de la provincia de Buenos Aires, el sudeste de Córdoba y el sur de Santa Fe.

El **complejo maicero** es el segundo en importancia en nuestro país, luego de la soja. Representa unos 9.500 millones de dólares en ventas externas (2,7% del total de las exportaciones argentinas). Los principales destinos de venta son Vietnam, Corea y Perú. Se trata de una cadena que ofrece una gran diversidad de productos: granos, aceite, molienda húmeda (Los productos derivados son utilizados como bienes intermedios en numerosas industrias, como la farmacéutica, la textil, la de alimentos y bebidas, del plástico, entre

## La oferta

**Cereales:** Alpiste, arroz, avena, cebada, centeno, maíz, sorgo, trigo.

**Harinas de cereales:** Arroz, avena, cebada, trigo, maíz, sorgo.

**Panes Industriales:** Pan lactal, lactal con salvado, lactal con gluten, pan miga.

**Galletitas de agua:** Arroz, centeno, maíz, mezcla de granos, salvado, soja, trigo, galletitas tipo crackers.

**Galletitas dulces:** Madalenas, vainillas, vainilla con crema, con frutas, con frutas secas y con chips de chocolate,

otras, para producir endulzantes calóricos, almidones, jarabes de maíz de alta fructosa y jarabe de glucosa, gluten meal y gluten feed) y seca (harinas, grañones y sémolas para polenta (conocida como de primera industrialización), y otra que elabora productos como cereales para el desayuno (corn flakes) y snacks (segunda industrialización).). Estudios recientes realizados por el INTA, el INTI y MAIZAR muestran que el maíz argentino presenta una de las menores huellas de carbono del mundo.

La producción de **trigo** se concentra en las provincias de Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba, Entre Ríos, Santiago del Estero y La Pampa, que representan el 93% de la superficie sembrada. El promedio de producción ronda los 17 millones de tn.

Argentina tiene en su **complejo triguero** a uno de los más relevantes en materia de aporte a las exportaciones nacionales, representando el 5° puesto, con montos exportados superiores a los 4.700 millones de dólares, siendo el grano de trigo el principal producto exportado. Los destinos de venta son Brasil, Indonesia y Chile.

Argentina exporta harina de trigo por un monto cercano a los 200 millones de dólares y unas 420 mil tn; pastas alimenticias, por algo más de 33.000 toneladas y un monto superior a los 23 millones de dólares, siendo Chile el principal comprador.

Para consolidar y ampliar su posición, las empresas incorporaron tecnologías y sistemas de gerenciamiento de la calidad pero también, como respuesta a la demanda, diversificaron su oferta con cereales para el desayuno, granolas y snacks.

El tercer cereal en importancia, es el arroz. Argentina produce estimativamente 1,6 millones de toneladas. Las provincias productoras son cinco: Entre Ríos, Corriente, Santa Fe, Formosa y Chaco. Actualmente Argentina exporta el 55% de los envíos como arroz semiblanqueado, cerca del 30% en arroz descascarillado, un 12% en arroz partido y el resto en arroz con cáscara y arroz para la siembra, por un monto superior a los 200 millones de dólares.

Las exportaciones argentinas tienen como destino a Brasil (más del 40%) y a mercados como Chile, Irán, España, Haití, Cuba y Senegal. El arroz se ha transformado en una gran alternativa para agregar valor y producir alimentos libres de gluten, que año a año viene creciendo en el mundo la demanda de este tipo de productos.

#### Contacto:

##### FAIM

Dirección: Bouchard 454 piso 6.  
Ciudad de Buenos Aires  
Teléfono: (+54 11) 4311-0898  
E-mail: [faim@faim.org.ar](mailto:faim@faim.org.ar)  
Website: <https://www.faim.org.ar/>

##### UIFRA

Dirección: La Nave 1038, C1424  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Teléfono: (+5411) 4431-0099  
E-mail: [uifra@uifra.org.ar](mailto:uifra@uifra.org.ar)  
Website: <https://uifra.org.ar/>

##### MAIZAR

Dirección: Bouchard 468 – 3°  
Piso “E”  
Teléfono: (+5411) 4515-8200  
interno 3476  
Website: <https://www.maizar.org.ar/>

##### ARROZ ARGENTINO

E-mail: [institucional@arrozargentino.com](mailto:institucional@arrozargentino.com)  
Website: <http://arrozargentino.com/nuestraCámara/>

chocolate, con granos de chocolate, con crema y con frutas, alfajores, budines, panetones.

#### Pastas Alimenticias:

Fideos producidos con maíz, sémola, trigo candeal, trigo pan o sarraceno, laminados, con o sin huevo, con vegetales verdes, con tomates o morrones, con o sin huevo, ñoquis, pasta rellena con quesos, carnes u hortalizas, masas para empanadas o tartas.

#### Cereales:

Granolas, inflados de arroz, avena, maíz o salvado, con o sin azúcar.

#### Preparados:

Bizcochuelos

**Snacks:** Galletas de queso, palitos de queso, palitos con sal, papas fritas.

# Frutas desecadas

Fuente de fibra y bienestar



La ciruela es una fruta de carozo que se adapta muy bien a climas templados y se consume fresca o en mermeladas y conservas. La temporada de cosecha comienza en febrero y se puede extender hasta marzo. Como productor de ciruelas, Argentina ocupa el primer puesto en el hemisferio sur; y como productor de ciruelas secas, el tercero a nivel mundial. La superficie implantada de ciruelas ocupa el segundo lugar del total de hectáreas destinadas a la producción frutícola del país. El 92% de las variedades para consumo en fresco se encuentran en las provincias de Mendoza, San Juan y Río Negro, mientras que el 8% restante se distribuye entre Buenos Aires, Neuquén, Córdoba, Santa Fe, Tucumán y Salta.

Una superficie total de más de 10 mil hectáreas cultivadas se producen anualmente 75 mil toneladas en fresco, mientras que la producción primaria en secos es de 25 mil toneladas del producto desecado (con y sin carozo).

Se ha conformado un Cluster de la Ciruela industria de Mendoza que agrupa a alrededor de 2000 productores, más de 100 establecimientos de secado y unas 20 empresas exportadoras.

Se exportan cerca de 20.000 Tn a Brasil, Rusia, España y Chile como principales destinos. Argentina ocupa el 3° lugar entre los exportadores mundiales con una participación del 9%.

La ciruela tiene variedades específicas para el consumo en fresco y para la producción industrial (D'Agen, principal variedad), que es la más relevante y la que ocupa la mayor cantidad de hectáreas. La ciruela adopta varias formas en su etapa de industrialización: por un lado, la fruta fresca –destinada al mercado interno– y, por otro, las conservas, las pulpas y los jugos, las mermeladas, las jaleas y las frutas desecadas con y sin carozo, que se envían al mercado externo. La ciruela desecada es el principal producto de exportación, y año tras año, se consolida como un fruto sano y de gran calidad. Las conservas y las pulpas también tienen un gran potencial de inserción en los principales mercados internacionales.

Son una excelente fuente de fibra dietética. Contiene vitaminas A, C, B1, B2, B3, E y K, y minerales como el fósforo, el hierro, el sodio, el magnesio, el calcio, el cobre, el boro o el zinc. Al igual que la mayoría de las frutas de verano, su principal componente es el agua, por lo que su aporte calórico es bajo. La ciruela, contiene antioxidantes que aumentan las defensas del organismo y combaten los radicales libres.

**Contacto:**

**Cluster de Ciruela Industria de Mendoza.**

E- Mail: [clusterciruelaindustria@gmail.com](mailto:clusterciruelaindustria@gmail.com)

# Frutas de pepita

Exquisitas, sanas y seguras



La superficie dedicada al cultivo de frutas de pepita en nuestro país supera las 36 mil hectáreas que se distribuyen principalmente en dos regiones productivas. La más importante se sitúa en el norte de la Patagonia, en el Valle del Río Negro, que nace en la Cordillera de los Andes y desemboca en el Océano Atlántico. Esta zona explica el 90% del total nacional en frutos de pepita. La otra se localiza en Cuyo, en los Valles Andinos precordilleranos. Ambas regiones cuentan con una larga tradición productiva en frutales y excelentes condiciones agroecológicas: las plantaciones son regadas con aguas del deshielo de las montañas andinas, con muchas horas de luz solar, un clima frío y seco con una amplitud térmica moderada que permite una producción con altos rendimientos y una mínima utilización de agroquímicos.

Este complejo genera una gran cantidad de puestos de trabajo directos e indirectos, y tiene gran relevancia en el entramado socioeconómico de las provincias que componen el Valle del Río Negro.

Este ámbito, ideal para la producción de frutas de pepita, fue sujeto de fuertes inversiones en logística, renovación de frutales, cámaras frigoríficas, empaque y acondicionamiento, en plantas procesadoras de jugos y conservas que, combinado con estrictos controles de gestión de la sanidad y la calidad, han generado ventajas competitivas que permiten que peras y manzanas argentinas sean reconocidas en el mundo entero.

A ello se agrega la implementación del sistema de trazabilidad reconocido internacionalmente, que ha generado confianza entre los operadores comerciales y los consumidores internacionales, un puerto de aguas profundas especializado en fruticultura (San Antonio Este) y un sistema de logística integrado desde los empaques hasta los puertos de destino que permite monitorear minuto a minuto la cadena de frío durante el transporte. También cabe señalar que existen varias empresas productoras que han accedido al sello de calidad Alimentos Argentinos y en los últimos años se ha extendido el área certificada con producción orgánica.

## Inocuidad, sanidad y seguridad alimentaria

El compromiso de cada eslabón de la cadena, desde la producción hasta la comercialización, es proveer al mundo frutas de calidad, sanas y seguras que brinden placer al consumidor.

Tanto la región de Cuyo como la Patagonia gozan de excelentes condiciones sanitarias, libres de la mosca de los frutos. La región patagónica cuenta hoy con la mayor área productiva bajo confusión sexual en su

La producción anual promedio de los últimos 5 años fue de 1.143.000 entre las dos principales variedades; 508.000 toneladas de manzanas y 635.000 toneladas de peras. De ese total, se exportaron 66 mil toneladas de manzanas a 34 destinos señalando a Brasil, Bolivia, Paraguay y EE. UU como los más relevantes, por un total de 69 millones de dólares. Por otro lado, se enviaron 314 mil toneladas de peras a más de 57 países en los cinco continentes por un total de 226 millones de dólares.

Argentina es el decimoséptimo (17º) productor mundial de frutos de pepita. El tercer (3º) exportador de peras y el vigesimotercer (23º) exportador de manzanas. Las exportaciones argentinas totalizaron en 2023, alrededor de 295 millones de dólares.

## Pera

La zona de producción se localiza en el Valle del Río Negro, donde se desarrolla en forma ideal bajo un clima seco y agua a disposición, y en el Cuyo, en armonía con una naturaleza donde predominan valles y lagos. La calidad de estos frutos y sus precios competitivos han hecho de nuestro país uno de los principales exportadores de peras del mundo.

La superficie total cultivada es de 20 mil hectáreas y el rendimiento es de 35 toneladas por hectárea. La cosecha se extiende, al igual que las manzanas, desde enero hasta marzo. Las dos regiones productoras han sido declaradas libres de la mosca de los frutos y el sistema de trazabilidad brinda confianza a los profesionales del sector.

Del total producido, el 19,1% se destina al mercado interno en fresco, el 32,7% se destina a la industria procesadora y el 48,2% se exporta en fresco, unas 150 mil toneladas son enviadas por vía marítima hacia el hemisferio norte, y el resto se distribuye por América Latina.

## Jugo de pera y pera desecada

Poco más del 32% de la producción de peras se destina a la industrialización. De ese total, el 65% se utiliza para la producción de jugo concentrado, el “clarificado”, requerido por la industria de jugos, y el “cloudy” para la producción de licores y néctares. En total se producen un poco más de 10 mil toneladas.

El 95% de la producción de jugo se exporta, el principal destino es Estados Unidos abasteciendo al 30% de ese mercado. **Argentina es el segundo exportador de jugo de pera** y el principal exportador del Hemisferio Sur, posición que es compartida por la pulpa deshidratada.

## Manzana

En Argentina el 44,8% de la producción de manzanas se destina al mercado interno, el 14,2% se exporta en fresco y el 41% restante es absorbido por la industria. El rendimiento promedio nacional, en el último trienio, es de 24 toneladas por hectárea, cantidad inferior al potencial.

principal plaga, la carpocapsa, con más de 65% de las hectáreas con frutales bajo esta técnica sustentable.

En cuanto a la Seguridad Alimentaria, si bien la utilización de agroquímicos es muy baja, el Estado Nacional -a través del SENASA- efectúa estrictos controles a todas las frutas garantizando su inocuidad. En simultáneo, el sector privado realiza exigentes controles de los Límites de Residuos en las frutas, no sólo por la alta profesionalización de cada eslabón de la cadena, sino también mediante permanentes análisis de residuos a través del CIATTI, uno de los centros científico-tecnológicos más destacados en la Argentina.

Las manzanas argentinas, además de sabrosas, cuentan con normas de certificación que aseguran la inocuidad y calidad en el mercado internacional. Su producción cuenta con una cadena logística integrada y un sistema de trazabilidad propio denominado Patagonia Traza. La cosecha se extiende desde fines de enero hasta marzo.

Los principales destinos de las manzanas exportadas en frescos lo constituyen Brasil (37%), Bolivia (17,8%) y Paraguay (15%). En cuanto al jugo concentrado, Estados Unidos absorbe el 95% de las exportaciones nacionales.

**Contacto:**

**CAFI:**

**Cámara Argentina de Fruticultores Integrados**

Dirección: San Martín 565 Piso 1 Oficina 1 y 2 - (R8324BMO)

Cipolletti-Río Negro

Teléfono: (+54) 299 - 4528472

E-mail: [cafi@cafi.org.ar](mailto:cafi@cafi.org.ar)

Website: <https://www.cafi.org.ar/>

**CINEX:**

**Cámara Argentina de la industria y exportación de jugos de manzana, pera y afines.**

## La oferta

### PERA

**Variedades:**

Abate Fetel,  
Beurre Bosc,  
Beurre D'Anjou,  
Packam's  
Triumph,  
Red Bartlett,  
William's  
Bartlett.

- Jugo concentrado
- Pera desecada.
- Bebidas a base de pera.

### MANZANA

**ariedades:**

Braeburn,  
Cripps Pink,  
Fuji, Golden  
Delicious,  
Granny Smith,  
Pink Lady, Red  
Delicious, Royal  
Gala, Top Red.

- Jugo concentrado
- Manzana desecada
- Sidra

# Frutas finas

Delicadas y sabrosas



Por la vastedad de su territorio, su amplitud climática y lo fecundo de sus suelos, la Argentina cuenta con las condiciones agroecológicas requeridas para la producción de frutas finas de alta calidad. Esta condición le permitió transformarse en uno de los principales exportadores de arándanos frescos logrando posicionarse en los más exigentes países que importan en contra estación como son, entre otros Estados Unidos, Alemania, Inglaterra y Holanda.

Hoy el cultivo de berries y cherries se extiende en diferentes regiones del país, lo que permite obtener un producto que satisface las necesidades de los mercados mundiales más exigentes en lo que se refiere a sabores y necesidades de abastecimiento en diferentes períodos del año.

## Frutilla

Los cultivos de frutillas ocupan alrededor de 1.500 hectáreas en cuatro zonas de producción. En el norte subtropical se encuentran dos; uno en el Noroeste, en los valles precordilleranos y el otro en el Noreste, limítrofe con Brasil y Paraguay. Producen variedades tempranas y tardías y han incorporado modernas tecnologías de cosecha, selección, empaque y frío. En el centro del país, en la llanura pampeana, se encuentra la tradicional región productiva que se orienta básicamente al mercado interno. Más al sur, en las serranías del sur bonaerense, se producen variedades tardías. De esta forma, la oferta de frutillas argentinas se mantiene durante diez meses al año y logra exportaciones de fruta congelada y pulpa muy significativas.

La mayor producción de frutillas en Argentina se concentre en las provincias de Santa Fe, Tucumán y Buenos Aires mientras que Jujuy, Salta, Corrientes y Neuquén participan en forma marginal.

La oferta, gracias a la distribución geográfica de las huertas destinadas a su producción, se da en mayor medida entre los meses de septiembre y principios de diciembre debido fundamentalmente al aporte de las provincias

### La oferta

**Frutillas:**  
fresca y  
congelada

**Arándanos:**  
fresco y  
congelado

**Cerezas frescas**

de Tucumán, Santa Fe y Buenos Aires. Sumando la producción de otras provincias y de los cultivos bajo cubierta se cubre la oferta durante todo el año. La Patagonia es una región escasa en plagas, lo que favorece el cultivo y el desarrollo orgánico de las plantaciones de frutas finas. El reconocimiento del estatus fitosanitario como área libre de mosca de los frutos, permite exportar fruta con menores requerimientos y llegar a los mercados internacionales más exigentes el momento más apropiado.

Con respecto a producción, Argentina el 26° lugar con un volumen estimado entre 45.000 y 50.000 toneladas.

En lo que se refiere a exportaciones de frutillas, Argentina ocupa el 15° lugar con un volumen de aproximadamente 7.500 toneladas por un valor del orden de 11,4 millones de dólares. Cabe señalar que el mayor valor porcentaje de dichos valores corresponde a frutillas congeladas y que los destinos más destacados son Estados Unidos, Canadá, Brasil y Uruguay.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca desarrolló el Protocolo De Calidad Para Frutilla Fresca Y Congelada, a los fines de la obtención del Sello Alimentos Argentinos, una elección natural.

#### Contacto:

#### **CAFI - Cámara Argentina de Fruticultores Integrados**

San Martín 565 Piso 1 Oficina 1 y 2 - (R8324BMO) Cipolletti Río Negro

Tel: +54 299 - 4528472

E-mail: [cafi@cafi.org.ar](mailto:cafi@cafi.org.ar)

Website: <https://www.cafi.org.ar/>

## Frambuesa

Los cultivos de frambuesas ocupan cerca de 300 hectáreas que se sitúan en las serranías frías de la Región Centro y en la meseta Andina de la Patagonia, donde comparten el espacio con la grosella, la mora y la zarzamora. La producción se vuelca en un 75% a la industria y el resto se orienta al consumo interno.

## Arándanos

La producción de arándanos se inició durante la segunda mitad de la década del '90, y a partir del año 1994, con la habilitación de las exportaciones para el mercado de Estados Unidos, el cultivo de dicha fruta despierta mayor interés. Hoy sus plantaciones cubren alrededor de 2.700 hectáreas distribuidas fundamentalmente en el NOA (Catamarca, Salta y Tucumán), NEA (Corrientes y Entre Ríos) y Centro (Buenos Aires), teniendo por lo tanto la posibilidad de exportar fruta fresca en contra estación durante los meses de septiembre a diciembre dependiendo de las condiciones climáticas de cada año.

La producción, en promedio, se destina en un 33% a la exportación como fruta fresca, otro 35% se destina a la exportación como producto congelado y el 32 % restante al consumo local y a la industria (jugo, y dulces).

Se destaca la calidad de la producción obtenida que cumple con las distintas normas de calidad requeridas por los más exigentes mercados internacionales. Generalmente estos países pertenecen al hemisferio norte razón por la cual las exportaciones se realizan en contra estación resultando que los precios obtenidos sean más elevados. A modo de ejemplo se menciona que se realizaron operaciones hacia 24 distintos países.

Argentina, reconocida como líder en responsabilidad social, ha consolidado leyes que resguardan a los trabajadores en el contexto de una competencia global creciente. Desde 2015, el país se comprometió con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) establecidos por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), priorizando el trabajo decente y la erradicación del trabajo infantil.

En sintonía con estos estándares internacionales, desde el Comité Argentino de Arándanos (ABC) se esfuerzan diariamente para posicionar la producción como un referente en los modelos productivos de negocios sostenibles, reconocidos a nivel local, nacional e internacional, adaptando un enfoque de triple impacto: ambiental, social y económico.

La producción nacional ronda las 17.600 toneladas. Argentina llegó a ser el 12º exportador mundial con un volumen de aproximadamente 12.400 toneladas y un monto de 59,6 millones de dólares.

Los principales destinos de las exportaciones son Estados Unidos, Holanda, España, Reino Unido e Irlanda. Estos países en su conjunto representaron más del 83% del volumen exportado.

La cadena presta especial atención al cuidado de la calidad de la fruta y a su certificación. La producción de arándanos frescos posee el protocolo de calidad Sello "ALIMENTOS ARGENTINOS UNA ELECCIÓN NATURAL", Resolución N° 201/2007 de la ex Secretaria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

#### **Contacto:**

##### **ABC. Argentinean Blueberry Committee**

Ciudad de la Paz 1792 (C1429BFA) Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel: +54 9 11 4415-1378

E-mail: abc@argblueberry.com

Website: <https://www.argblueberry.com/home/>

##### **APRATUC.**

##### **Asociación de Productores de Arándanos de Tucumán - Argentina**

Federico Rossi 400, Yerba Buena, Tucumán

E-mail: gerencia@apratuc.com.ar

Website: <https://apratuc.com.ar/>

##### **APAMA.**

##### **Asociación de Productores de Arándanos de la Mesopotamia Argentina**

Pellegrini 407, ( E3200AME) Concordia – Entre Ríos

Tel: +54 345 421 4943

Website: <https://www.apama.com.ar/index.php>

Link a video de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI):

<https://youtu.be/yIvKsUNp3hY>

## Cereza

Los cultivos de cerezas se localizan en los valles andinos del sur de Cuyo, y más al sur, en la Patagonia. Ambas regiones cuentan con una fuerte tradición en la producción frutícola y todo lo que ello implica en materia de sanidad, servicios de cosecha y post cosecha, cadena de frío y una logística para llegar a los más variados destinos.

Tanto berries como cherries aplican estrictas normas de control de calidad y cuentan con un eficaz sistema logístico que potencia las exportaciones.

La producción de cerezas en Argentina goza de la ventaja de ser uno de los pocos oferentes de esta fruta del hemisferio sur por lo cual logra exportar en contra estación.

Otro aspecto relevante es que debido al amplio abanico de regiones productoras se entiende la amplitud de la ventana de producción en Argentina. De acuerdo a las condiciones climáticas de cada año, se realiza la cosecha desde fin del mes de octubre hasta principios de febrero. La primera producción, que se prolonga hasta fin de diciembre aproximadamente, corresponde a la provincia de Mendoza mientras que las provincias más australes inician su producción en los meses sucesivos.

Las principales provincias productoras, de acuerdo a las hectáreas implantadas, son Mendoza seguida por Chubut, Río Negro, Neuquén y Santa Cruz. Otras provincias en las cuales se registran explotaciones agropecuarias dedicadas a la producción de cerezas son San Juan, Buenos Aires, Catamarca y San Luis.

En lo que se refiere a producción, Argentina se ubica en el 37° lugar con un valor del orden de 7.388 toneladas anuales.

Argentina se ubica en el 15° lugar entre los mayores exportadores mundiales con aproximadamente 5.500 toneladas y un valor del orden de 22,4 millones de dólares.

Se exportan cerezas a 22 distintos países; los primeros cinco son China, Estados Unidos, España, Reino Unido y Emiratos Árabes Unidos, representando casi el 85% del volumen total exportado.

La Resolución N° 43/2018 de la ex Secretaria de Alimentos y Bioeconomía del ex Ministerio de Agroindustria de la Nación establece las normas de calidad para las cerezas, a los fines de la obtención del Sello Alimentos Argentinos, una elección natural.

### Contacto:

#### **CAPCI. Cámara Argentina de Productores de Cerezas Integrados**

Sarmiento 802 (8300) Neuquén

Tel: +54 299 485553

WasApp: +54 299 632-8574

Website: <https://capci.com.ar/>

Link a video de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI):

<https://youtu.be/yIvKsUNp3hY>

# Frutas y vegetales procesados

La naturaleza en conserva



Buena parte de la producción de frutas y vegetales argentinos tiene como destino la industria. La mayor proporción se destina a la industria conservera, pero también se destacan los productos desecados y deshidratados, así como los dulces y las mermeladas. Estos tres sectores cuentan con décadas de historia, aunque en los últimos años, mediante su modernización, han crecido sostenidamente, buscando siempre preservar las cualidades naturales de la fruta y de los vegetales frescos. También se ha incorporado el sector de los congelados, en pujante crecimiento.

En el procesamiento de frutas se destaca la producción de jugos, que permitió a nuestro país ser reconocido en el mundo y convertirse en el principal exportador de jugo concentrado de limón y el segundo exportador de jugo de uva.

Una de las frutas de carozo que más se industrializa, es el durazno. Cuenta con variedades específicas y diferenciadas para el consumo en fresco, por un lado, y para la producción industrial, por el otro. Estas últimas son las más relevantes, ya que proveen la materia prima para la elaboración de duraznos en conserva, uno de los principales productos de exportación. Por las características climáticas para el cultivo, la provincia de Mendoza concentra, en unas 6.000 hectáreas, el 83% de la producción de duraznos del país. Por su parte, debido a la latitud, las provincias de Río Negro y Neuquén concentran el cultivo de duraznos de producción tardía.

El durazno argentino es uno de los productos que ha ingresado en los mercados del hemisferio norte a contraestación. Esto posiciona al país entre los principales productores a nivel mundial –con más de 100.000 toneladas anuales– y, más específicamente, **como sexto productor**

## La oferta

### FRUTAS PROCESADAS

**Conservas:** Ananá, cerezas, damascos, duraznos y peras en almíbar, cocktail de frutas y puré de manzanas, convencionales o bajas calorías.

**Dulces y mermeladas:** Arándanos, cerezas, ciruelas, damascos, duraznos, frambuesa, frutilla, higos, kiwi, lima, manzana, membrillo, naranja, pomelo, sauco, rosa mosqueta y uva.

**Desecadas:** Ciruelas, damasco, duraznos, higos, manzanas, pelones, peras y uvas pasa.

**Jugos de fruta:** Frescos, concentrados o congelados de limón, uva, pera, pomelo, manzana, berries y mezclas.

### Jugos deshidratados.

**Jugo de fruta concentrado o congelado:** cereza,

**de duraznos en lata.** La producción argentina se reparte entre la industria (60%), el consumo en fresco (30%) y la exportación en fresco (1%). Los principales productos de la industria son el durazno en conserva y las pulpas, que se destinan, en su mayoría, al mercado externo y se utilizan en bebidas saborizadas, gaseosas y dulces. **Se exportan unas 16.000 Tn anuales por un monto superior a los 15 millones de dólares.**

#### Contacto:

#### **CAFIM. Cámara de la Fruta Industrializada de Mendoza**

Dirección: Rioja 1550, M5502

Godoy Cruz, Mendoza

Teléfono: (+54 261) 425-7073

Website: <http://cafimmza.com.ar/>

melocotón, limón, naranja, pomelo, manzana, pera, uva de mesa, bayas y mezclas.

**Jugo en polvo:** cereza, ciruela, durazno, frutilla, limón, naranja, manzana, pomelo, pera y uva de mesa.

#### **VEGETALES PROCESADOS**

**Conservas:** Acelga, arvejas, alcaucil, champiñones, espárragos, espinaca, garbanzos, lentejas, maíz dulce, palmitos, porotos (alubia, blancos, cranberry, negro, pallar), remolachas, tomates (enteros, trozados o puré), zanahorias y mini hortalizas.

**Congelados:** Apio, arvejas, brócoli, chauchas, espárragos, espinaca, maíz dulce, papa, remolachas, zapallito de Bruselas y ensaladas.

**Deshidratados:** Ajo, cebolla, paprika, pimientos y tomates. Caldos y Sopas: Arvejas, cebolla, espárragos, espinacas, garbanzos, maíz dulce, remolacha, tomates, zapallo.

**Sopa y caldos:** guisantes, cebollas, espárragos, garbanzos, espinacas, maíz dulce, raíz de remolacha, tomates y calabaza.

# Frutos secos

Snacks saludables para el mundo



Tradicionalmente el consumo de frutos secos era propio de los festejos de fin de año, cuando almendras, nueces y avellanas aparecían en el infaltable pan dulce. Desde hace unos años estos productos protagonizan una expansión que ha favorecido su oferta durante todo el año. Hoy se los puede encontrar no solo como componentes de confituras y golosinas, sino en los comercios dietéticos y, cada vez más, en las góndolas de los supermercados solos o como componentes de snacks saludables. La producción de frutos secos en Argentina, abarca varias provincias de las diferentes regiones de nuestro país, es por esto que encontramos Producciones/plantaciones de nuez de nogal, almendras, nuez pecan, pistachos y avellanas a lo largo y ancho del país.

**La provincia de Mendoza se destaca por la producción de nuez de nogal y almendras, Catamarca es productora de nuez de nogal, San Juan es el polo pistachero del país, Entre Ríos domina la producción de nuez pecan, mientras que Río Negro produce prácticamente la totalidad de avellanas.** Otras provincias productoras destacadas son: La Rioja, Neuquén y Buenos Aires entre otras. Según datos del Relevamiento Nacional de Frutos Secos, se estima que en el país hay poco más de 23.000 hectáreas implantadas con estos frutos, siendo la nuez de nogal el de mayor relevancia. Este cultivo fue introducido en Argentina por los españoles que cultivaban la nuez portuguesa, la cual fue la base de la nuez criolla originaria de nuestro país.

Tanto a nivel local como a nivel mundial hay una creciente demanda de frutos secos, en parte a que su consumo está relacionado con beneficios para la salud.

## Nuez de nogal

En promedio, en los últimos 5 años, se estima una producción aproximada de 19 mil toneladas de nuez de nogal con cáscara en 17.200 hectáreas implantadas. Las **principales provincias productoras son: Mendoza**

### La oferta

**Nuez de nogal:**  
con cáscara  
y pelada

**Almendras:**  
con cáscara  
y pelada

**Nuez pecan:**  
con cáscara  
y pelada

**Pistacho:**  
con cáscara  
y pelado

con 10.640 toneladas (56%), Catamarca con 2.527 toneladas (13,3%), La Rioja con 2.318 toneladas (12,2%) y Río Negro con 2.052 toneladas (10,8%).

**Argentina fue el 14° productor a nivel mundial con 20 mil toneladas.**

La producción mundial de ese año fue de 3,7 millones de toneladas, y los principales países productores fueron: China con 1,4 millones de toneladas, Estados Unidos con 682 mil toneladas, Irán con 355 mil toneladas, Turquía con 325 mil toneladas y Chile con 156 mil toneladas

**En los últimos 5 años, se exportaron en promedio 7.200 toneladas por un valor promedio de 18.4 millones de dólares estadounidenses, llevando a que nuestro país sea el 12° exportador a nivel mundial, contando las exportaciones de nueces con y sin cáscara.** Las exportaciones mundiales alcanzaron las 893 mil toneladas. Los principales exportadores a nivel mundial fueron los siguientes países. Estados Unidos: 267 mil toneladas, China: 128,7 mil toneladas, Chile: 125 mil toneladas, Emiratos Árabes Unidos con 64 mil toneladas y Turquía con 27 mil toneladas.

Los principales destinos de las exportaciones de nueces de nogal son: De nuez con cáscara: Italia, Turquía, Emiratos Árabes Unidos y España. De nuez pelada o sin cáscara: Brasil, Italia y Uruguay.

#### Contacto:

##### Nuts from Argentina

Italia 5597. Local 14 de la Portada de Chacras, Chacras de Coria, Luján de Cuyo, Mendoza.

Tel: +54 9 261 715 5947

E-mail: [info@nutsfromargentina.com](mailto:info@nutsfromargentina.com)

Web site: <https://nutsfromargentina.com/>

##### Asociación Frutos Secos de Mendoza

Santa Cruz 264, 1er piso of 4, Mendoza

Tel: +54-261-5170747

E-mail: [frutos.secos.mza@gmail.com](mailto:frutos.secos.mza@gmail.com) / [info@frutosecosmza.net](mailto:info@frutosecosmza.net)

Website: <https://frutosecosmza.net/>

##### Cluster de Frutos Secos de la Norpatagonia

Mail: [clusterfrutossecosnorpatagonia@gmail.com](mailto:clusterfrutossecosnorpatagonia@gmail.com)

Web: <https://m.facebook.com/people/>

Cluster-de-Frutos-Secos-de-la-Norpatagonia/100069694120974/

## Almendra

La producción de almendras se estima, en promedio de los últimos 5 años, en 2.800 toneladas, obtenidas en una superficie de 3.275 hectáreas.

**La provincia de Mendoza la principal productora con 2.576 toneladas, lo que representa el 92% del total. Otras provincias productoras: Río Negro, San Juan y Neuquén.**

**Argentina se ubica en el 23° puesto en el ranking de productores mundiales de almendras** con más de 2.900 toneladas de almendras peladas. La producción mundial de almendras alcanzó 3,6 millones de toneladas, y

los principales productores fueron: Estados Unidos: 1,85 millones de toneladas de almendras con cáscara, Australia: 360 mil toneladas de almendras con cáscara, España: 246 mil toneladas de almendras con cáscara, Turquía con: 190 mil toneladas de almendras con cáscara y Marruecos: 176 mil toneladas de almendras con cáscara.

Argentina no se destaca como exportador a nivel mundial, en promedio en los últimos 5 años, se exportaron 235 toneladas, por un monto de 320.000 dólares estadounidenses ubicándola en el puesto 43 del ranking mundial de exportadores.

Las exportaciones mundiales de almendras, con y sin cáscara, fueron de 1,48 millones de toneladas y los principales exportadores de este producto fueron los siguientes países: Estados Unidos: 986 mil toneladas, Australia: 115 mil toneladas, España: 114 mil toneladas, Emiratos Árabes Unidos: 69 mil toneladas y Portugal: 32 mil toneladas.

El principal país de destino figura como confidencial por la Ley de Secreto Estadístico de Argentina, siendo Paraguay el otro destino de las exportaciones argentinas.

#### Contacto:

##### **Asociación Frutos Secos de Mendoza**

Santa Cruz 264, 1er piso of 4, Mendoza

Tel: +54-261-5170747

E-mail: [frutos.secos.mza@gmail.com](mailto:frutos.secos.mza@gmail.com) / [info@frutosecosmza.net](mailto:info@frutosecosmza.net)

Website: <https://frutosecosmza.net/>

## Nuez Pecan

La producción promedio de los últimos 5 años estimada, de nuez pecan con cáscara ronda las 1.800 toneladas según referentes del sector, las cuales se obtienen sobre una superficie implantada de unas 9.000 hectáreas. Cabe aclarar que gran parte de estas hectáreas aún no se encuentran en su fase productiva o no lo están al 100%.

**Las principales provincias productoras son Entre Ríos y Buenos Aires con 580 y 420 toneladas, el 33% y el 24% respectivamente sobre la producción total. Otras provincias productoras destacadas son Santa Fe (14%), Córdoba (9%), Tucumán (6%), Salta (6%) y Corrientes (5%).**

**En relación a la producción mundial (129,5 mil toneladas de nuez pecan pelada), Argentina se encuentra en el puesto 6° de los principales productores mundiales.**

Los principales países productores son: Estados Unidos con 58,5 mil toneladas de nuez pecan pelada, México con 50,8 mil toneladas de nuez pecan pelada, Sudáfrica con 10,7 mil toneladas de nuez pecan pelada, Brasil con 3 mil toneladas de nuez pecan pelada y Australia con 1,4 mil toneladas de nuez pecan pelada

**En cuanto a las ventas al exterior, Argentina exportó, en promedio en los últimos 5 años, 590 toneladas de nueces de pecan, por un monto**

**promedio de 2.3 millones de dólares estadounidenses, ocupando el 5° puesto sobre las 77,8 mil toneladas exportadas a nivel mundial.**

Los principales países exportadores son: México con 52 mil toneladas, Estados Unidos con 25 mil toneladas y Sudáfrica, Australia y otros países las restantes toneladas. En 2022 los principales destinos de las exportaciones de nuez pecan desde Argentina fueron Emiratos Árabes Unidos y Arabia Saudita.

Este sector cuenta con una estructura asociativa que los destaca, que es la conformación del cluster de la nuez pecán, que ha permitido coordinar acciones de promoción comercial, mejora de las prácticas productivas e intercambio de conocimiento.

#### **Contacto:**

##### **CAPP. Cámara Argentina de Productores de pecan**

Tel: +54 9 11 6803-2090

E-mail: [info@cappecan.com.ar](mailto:info@cappecan.com.ar) / [info@pecanesdeargentina.com.ar](mailto:info@pecanesdeargentina.com.ar)

Website: <https://cappecan.com.ar/>

##### **Cluster del Pecán**

E-mail: [clusterdelpecan@gmail.com](mailto:clusterdelpecan@gmail.com)

Website: <https://clusterdelpecan.org.ar/>

## **Pistacho**

La producción de pistacho en Argentina se estima entre 1.500 y 2.000 toneladas aproximadamente. **La provincia de San Juan es el polo pistachero del país, con una participación superior al 90% del total.** Se estima que la superficie implantada ronda las 4.500 hectáreas, de las cuales algo más de 4 mil se encuentran en San Juan.

**La producción mundial de pistacho con cáscara en el año 2022, alcanzo 1,1 millón de toneladas, ubicándose Argentina en el puesto 11°.**

Los principales países productores a nivel mundial son: Estados Unidos con 400 mil toneladas, Irán con 241 mil toneladas, Turquía con 239 mil toneladas, China con 81 mil toneladas y Siria con 45 mil toneladas.

En los últimos 5 años, el promedio de las exportaciones de pistacho desde Argentina fue de 285 toneladas (siendo un 75% de pistacho con cáscara), **esto nos ubica en el puesto 24° en el ranking de exportadores a nivel mundial por un monto de 2.2 millones de dólares estadounidenses.**

Las exportaciones mundiales alcanzaron las 402 mil toneladas, y los principales países exportadores son los siguientes: Estados Unidos (238 mil toneladas), Irán (45 mil toneladas), Turquía y Alemania (25 mil toneladas cada uno) y Emiratos Árabes Unidos con 15 mil toneladas

Cabe aclarar que tanto Alemania como Emiratos Árabes Unidos son países de tránsito.

Las exportaciones argentinas de pistacho con cáscara tuvieron un solo destino, el cual figura como confidencial por la Ley de Secreto Estadístico de Argentina, siendo Italia y Brasil los principales destinos en otros años.

Este fruto seco posee un protocolo de calidad que permite acceder al “Sello Alimentos Argentinos una Elección Natural”. Este sello certifica que el pistacho cumple con los más altos estándares de calidad en toda su cadena productiva, desde la producción hasta la comercialización.

Algunas empresas productoras de pistacho poseen este sello.

## Avellana

La provincia de Río Negro concentra prácticamente la totalidad de la producción nacional de avellanas, promediando en los últimos 5 años, unas 1.000 toneladas, producidas en una superficie de 720 hectáreas.

La producción mundial de avellanas con cáscara fue de 1,2 millones de toneladas, **ubicándose Argentina en el 18° puesto.**

Los principales productores mundiales son: Turquía con 765 mil toneladas, Italia con 99 mil toneladas, Azerbaiyán con 72 mil toneladas, Estados Unidos con 70 mil toneladas, y Chile con 62 mil toneladas.

Las exportaciones mundiales de avellanas, con y sin cáscara, alcanzaron las 329 mil toneladas. Argentina no registro exportaciones de este producto en los últimos 5 años.

Los principales países exportadores a nivel mundial son: Turquía con 181 mil toneladas, Estados Unidos con 28 mil toneladas, Italia con 22,7 mil toneladas, Georgia con 22 mil toneladas y Azerbaiyán con 21,8 mil toneladas

### Contacto:

#### Cluster de Frutos Secos de la Norpatagonia

E-mail: [clusterfrutossecosnorpatagonia@gmail.com](mailto:clusterfrutossecosnorpatagonia@gmail.com)

Website: <https://m.facebook.com/people/>

Cluster-de-Frutos-Secos-de-la-Norpatagonia/100069694120974/

# Hortalizas y legumbres

Hortalizas de alta calidad culinaria



La producción de hortalizas es una tradición de nuestro pueblo, ejemplo de esto, son los cultivos de la papa, ajo, cebolla, la batata, el maíz, el zapallo y la calabaza, entre otros, preexistentes a la colonización. Ocupa posiciones privilegiadas entre los exportadores de ajos, calabazas y cebollas.

Las hortalizas son producidas en todas las regiones del país y la diversidad climática permite extender el calendario de oferta y, en muchos casos, obtener dos cosechas al año. Una de las más relevantes es la producción de ajo. La principal zona productora es Cuyo (San Juan y Mendoza). Argentina ocupa el puesto 14° como productor mundial con unas 140 mil tn.; y el 3° puesto como exportador mundial. Se exporta más del 70% de la producción por un monto cercano a 150 millones de dólares.

Por su parte, la cebolla es otra hortaliza de interés en el mercado internacional. Se produce en Buenos Aires y el Valle del Río Negro, principalmente, seguido por la región de Cuyo. Se estiman unas 17.000 has sembradas. El 30% de la producción se destina al mercado externo, principalmente a Brasil y Paraguay, representando unos 25 millones de dólares y algo más de 140.000 tn.

Se suma el zapallo la excelente calidad culinaria, percibida por los sentidos del consumidor: tiene un atractivo y fuerte color anaranjado, con un excelente sabor dulce que le confiere el alto contenido de azúcares, una textura fibrosa y jugosa, además de un aroma suave y agradable. Por su alto contenido de sólidos solubles, se pueden obtener excelentes sopas, purés y horneados en rodajas o cubos. Se exporta a Reino Unido, Alemania, Italia, Países Bajos, Italia y España.

Por último, como una hortaliza muy importante se encuentra la papa. Argentina produce unas 2,9 millones de tn en unas 80.000 has. en Buenos Aires, 55%; Córdoba-San Luis 28,8%; Tucumán un 7,7%; Mendoza 5,3%; un 1,7% Jujuy-Salta y un 1,2% en Santa Fe. Entre el 20-30% se destina a la industria y el principal producto exportado son las "papas preparadas o conservadas s/ vinagre o ácido acético, congeladas", con un volumen superior a las 200 mil tn por montos cercanos a los 250 millones de dólares anuales.

A fines de la década de los '80 se inició un vigoroso proceso exportador que requirió ampliar la superficie de producción, modernizar cada eslabón de la cadena productiva, incorporar variedades que exigían los mercados externos, modernizar los sistemas de cosecha, los tratamientos post cosecha y los sistemas de empaque con los más exigentes controles de calidad.

## Legumbres

### seguridad alimentaria junto a sabores únicos

Además de las excelentes condiciones agroecológicas para su cultivo, el país cuenta en la región legumbrera con un potencial técnico y productivo de nivel superior para el desarrollo agroindustrial y agroexportador.

Las legumbres argentinas tienen una textura, un sabor y un aroma característicos y únicos. Los porotos (frijoles), por ejemplo, tienen un sabor suave y mantecoso, mientras que las lentejas son terrosas y ligeramente dulces. Los garbanzos también se destacan por su cremosidad y suavidad, su aroma sutil, y la variedad de colores que los hace visualmente muy atractivos.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), las legumbres son alimentos fundamentales para la nutrición y la seguridad alimentaria del mundo. Las legumbres son una fuente importante de proteína, ya que contienen el doble que cualquier otra semilla de grano entero, lo que mejora la calidad de las proteínas de las dietas vegetarianas y de las dietas basadas en plantas, especialmente cuando se consumen con cereales. Su alto contenido en hierro las convierte en un poderoso alimento para prevenir la anemia ferropénica en mujeres y niños, especialmente al combinarse con alimentos que contienen vitamina C, que mejoran la absorción. Poseen una baja proporción de contenido graso e hidratos de carbono.

Las zonas de producción por producto son las siguientes: Porotos secos: NOA (Salta, Jujuy, Tucumán, Santiago del Estero y norte de Santa Fe). Garbanzo: Centro (Córdoba y Buenos Aires) y NOA (Tucumán y Salta). Lenteja: Centro (Buenos Aires, centro-sur de Santa Fe y Córdoba). Arveja seca: Centro (Buenos Aires, centro-sur de Santa Fe y Córdoba). Se estiman unas 770.000 has y más de 1 millón de tn producidas. Las exportaciones superan los 450 millones de dólares.

Argentina es el primer país exportador de porotos del mundo y se encuentra entre los 10 primeros en la exportación de arvejas y garbanzos. Las legumbres se exportan a más de 20 países. El 85% se exporta a Brasil, Venezuela, Turquía, Argelia y Colombia; el resto, a Emiratos Árabes Unidos, Pakistán, Portugal, Filipinas, China, Israel, Francia, República Dominicana, Jordania, Bulgaria, Senegal, Polonia, Alemania, Países Bajos, Estados Unidos, Uruguay y Líbano.

#### Contacto:

**CLERA. Cámara Argentina de Legumbres**  
Dirección: Av. Corrientes 123, C1043AAB, CABA  
Teléfono: (+5411) 4515-8200  
Website: <https://clera.com.ar/es/inicio/>

**ASOCAMEN. Asociación de Productores, Empacadores y Exportadores de Ajos, Cebollas y Afines de la Pcia. de Mendoza**  
Dirección: Bandera de los Andes 10329  
P. 1 Of. 2, Rodeo de la Cruz, Argentina  
Tel: (+54261) 491-3788  
E-mail: [gerente@asocamen.com.ar](mailto:gerente@asocamen.com.ar)

#### La oferta

##### Hortalizas:

Ajos blancos o rosados, alcaucil, apio, batata, brócoli, calabaza, cebolla, cebolla de verdeo, echalote, endibias, espárragos blancos o verdes, maíz dulce, pimientos verdes o amarillos, repollitos de Bruselas, tomates, tomates cherry, zapallos, zapallitos, zanahorias.

##### Legumbres:

Arvejas, garbanzos, porotos (alubia, colorados, cranberry y negros), lentejas.

# Infusiones



## Yerba Mate

### Energizante natural que consumen deportistas de alto rendimiento

La Yerba Mate, *Ilex paraguariensis*, es una especie originaria de Sudamérica y su consumo se encuentra arraigado en la población. **En el año 2013 a través de la Ley 26.871, se declaró al mate como Infusión Nacional.**

Actualmente se han desarrollado una gama de productos a base de yerba mate para satisfacer a los paladares mundiales más exigentes; yerba mate para consumo en el tradicional mate con bombilla, yerba mate en saquitos pura o en blends, capsulas, entre otras opciones.

**Argentina es el principal productor a nivel mundial, seguido por Brasil y Paraguay. El área de producción se ubica en las provincias de Misiones y Corrientes.**

Argentina exporta yerba mate por un monto cercano a los 88 millones de dólares, lo que la ubica **como segundo país exportador** a nivel mundial. La exportación de yerba mate argentina tiene como destino a 23 países, entre los cuales se destacan Siria, Chile, Estados Unidos, España, Líbano, Turquía, entre otros.

En Siria, país al que se destina más del 65% de las exportaciones argentinas, el mate se consume en forma tradicional en mates individuales y más pequeños y se comparte el envase que contiene el agua caliente. La yerba mate se consume también como infusión es saquitos, cápsulas y como bebida fría en forma de tereré. En Estados Unidos y Europa pueden encontrarse productos que contienen yerba mate como ingrediente, por ejemplo, en bebidas gaseosas con o sin alcohol. En el caso de las bebidas sin alcohol se encuentran bebidas frías vigorizantes, y con alcohol, en cervezas.

La infusión de las hojas de yerba mate presenta propiedades estimulantes debido a su contenido de cafeína. Es una importante fuente de

### La oferta

**Yerba Mate:** canchada, con o sin palo, en saquitos, bebidas a base de yerba.

**Té:** negro (fermentado), verde (sin fermentación), verde con diferentes hierbas naturales de frutas, digestivos, medicinales.

antioxidantes (polifenoles), tiene bajo contenido de sodio y aporta vitaminas y minerales. **La indicación Geográfica “Yerba Mate Argentina” distingue y agrega valor al producto, a través de una diferenciación clara que garantiza la calidad de producción de la yerba argentina.**

#### Contacto:

##### **INYM. Instituto de la Yerba Mate Argentina**

Rivadavia 1515 1º piso (N3300) Posadas, Misiones

Tel: +54 0376 4425273 (y líneas rotativas)

E-mail: [repcion@inym.org.ar](mailto:repcion@inym.org.ar)

Website: <https://inym.org.ar/>

##### **Cámara de Molineros de Yerba Mate de la Zona Productora**

Entre Ríos 1793, N3301JSV Posadas, Misiones

Tel: +54 376 5441017

e-mail: [Camaradeyerbateros@gmail.com](mailto:Camaradeyerbateros@gmail.com)

## Té

### El más austral del mundo

**El té en Argentina se produce en las provincias de Misiones y Corrientes, que conforman la región de cultivo más austral del mundo.** Se cosecha entre los meses de octubre y mayo, y a diferencia de la mayoría de los países productores, se recolecta en forma totalmente mecanizada.

**Argentina se ubica como noveno productor mundial entre los más de 50 países que producen té en el mundo, y en cuanto a las exportaciones, se ubica en el séptimo lugar como exportador en volumen (toneladas).** Las exportaciones rondan los 75 millones de dólares.

La principal producción es el té negro, cuyas cualidades son reconocidas a nivel mundial. El té argentino se exporta a más de 19 países entre los que se destacan Estados Unidos, Chile, Alemania y Polonia.

La base del Ice Tea que se consume en Estados Unidos, es argentino dadas las características organolépticas y de color, que aseguran la homogeneidad del producto preferido por los estadounidenses.

Dentro de sus características, **el té argentino se destaca por permanecer traslúcido en la infusión fría**, por su elevado contenido de polifenoles, por su color y por su inocuidad.

**En cuanto a estándares de calidad, alrededor del 61% de la superficie cultivada se encuentra certificada con la Norma Rainforest Alliance de Agricultura Sostenible.**

#### Contacto

##### **Cámara de Elaboradores de Té argentino (CETA)**

E-mail: [Camaraceta@gmail.com](mailto:Camaraceta@gmail.com)

##### **Consorcio de Exportación de Té de Misiones**

e-mail: [hkummritz@gmail.com](mailto:hkummritz@gmail.com)

# Kiwi

Con nombre propio:  
indicación geográfica  
mar y sierras



El consumo de kiwis en Argentina se ha incrementado en los últimos años de la mano de una mayor aceptación de esta fruta gracias a su gusto y a las propiedades benéficas para la salud humana.

La producción nacional abastece aproximadamente el 50% de la demanda total, cubriéndose el restante porcentaje con importaciones. Se destaca la participación de la provincia de Buenos Aires debido a las favorables condiciones agroclimáticas para su producción. El volumen ofrecido localmente viene incrementándose paulatinamente en virtud de la implantación de nuevos montes frutales y además porque las plantaciones existentes se acercan a su tope de producción por la madurez de las plantas. En consecuencia, aumentan también las exportaciones concretándose, entre otras, operaciones con la Indicación Geográfica obtenida, a España y otros destinos en contra estación.

**La provincia de Buenos Aires concentra casi el 98% de las hectáreas implantadas, Misiones aporta alrededor del 2% restante mientras que las provincias de Tucumán, Entre Ríos, Jujuy y Río Negro tienen superficies marginales.**

En la actualidad la producción nacional se estima en aproximadamente 11.000 toneladas anuales que se obtienen en 900 hectáreas.

En lo que se refiere a exportaciones de kiwis, Argentina se ubica en el puesto 18º con un volumen de 1.854 toneladas, por un valor de 1.8 millones de dólares estadounidenses, siendo los principales destinos Brasil, Italia y Uruguay.

Resolución 33/2022 Indicación Geográfica “Kiwi Mar y Sierras del Sudeste de Buenos Aires”.

Una de las razones por las que la fruta en el sudeste bonaerense alcanza un sabor tan característico está vinculado al alto contenido de materia seca que acumula antes de la cosecha por las características agroclimáticas

## La oferta

Kiwi fresco

de la zona. Existen estudios que demuestran que cuanto mayor contenido de materia seca (MS) tiene el fruto de kiwi a la cosecha, mayor será su contenido de sólidos solubles totales (SST) cuando alcance la madurez de consumo y consecuentemente, mayor su nivel de aceptación en el consumidor.

Como resultado, los frutos generan un alto sabor cuando completan su maduración y están listos para el consumo.

**Contacto:**

**Cámara de Productores de Kiwis Mar del Plata.**

E-mail: [info@Camarakiwi.com.ar](mailto:info@Camarakiwi.com.ar)

Website: <http://www.Camarakiwi.com.ar/>

# Lácteos

Patrimonio  
gastronómico nacional



La cadena láctea incluye desde la producción primaria hasta la industrialización de la leche con una amplia diversidad productiva. **Las principales provincias productoras e industrializadoras del sector son Santa Fe, Córdoba y Buenos Aires.** Si bien la producción cuenta con más de 10 mil tambos, la industria se concentra en 600 empresas, orientadas principalmente al mercado interno, aunque con un alto dinamismo exportador. La industria lechera argentina procesa 27 millones de litros de leche diariamente y se orienta principalmente a la producción de quesos, leche en polvo y leche fluida, siendo la leche en polvo, quesos, manteca y caseína los principales productos lácteos exportados.

Entre los productos exportados, se encuentra el dulce de leche, parte de nuestro patrimonio gastronómico y emblema que nos distingue en el mundo.

Argentina exporta aproximadamente 411.000 toneladas de productos lácteos a 69 países anualmente por algo más de 1.300 millones de dólares, principalmente leche en polvo y distintos tipos de quesos.

La normativa argentina establece estándares exigentes de calidad e inocuidad para la producción láctea, lo que facilita a las empresas del sector a cumplir los requerimientos de los mercados internacionales.

## Leche en polvo

La leche en polvo se produce a partir de la eliminación del agua de la leche fluida pasteurizada, esto facilita su comercialización y alarga la vida útil. La leche en polvo puede variar de acuerdo a su tenor graso, presencia de lactosa y/o agregado de vitaminas, hierro y zinc. Argentina ocupa el 4º puesto como productor y exportador mundial.

### La oferta

**Lácteos:** Leche en polvo, entera, descremada o modificada, leches UAT, leche condensada, manteca, crema de leche entera o descremada, dulce de leche, postres lácteos y fanes, yogures y leches cultivadas, sueros en polvo y concentrados de proteínas, lactosa.

## Queso

El queso producido se clasifica como pasta blanda, dura o semidura. Argentina exporta principalmente quesos de pasta dura o semidura (reggianito, sardo, provolone, mozzarella y gouda) aunque también exporta queso azul (pasta blanda). Los quesos de pasta dura o semidura tienen una vida útil mayor a los quesos de pasta blanda.

## Manteca

La manteca es un producto graso obtenido a partir del batido y amasado de crema pasteurizada elaborada a partir de leche de vaca. Es un producto de color blanco amarillento y sabor suave. Requiere refrigeración y tiene una vida útil de hasta 18 meses.

## Caseína

La Caseína es un producto molido y secado que se obtiene de la leche descremada a partir de la acción enzimática o por precipitación mediante acidificación. Se utiliza principalmente como ingrediente en la industria de distintos productos alimenticios.

## Dulce de leche

El dulce de leche es un producto tradicional de Argentina. Se produce con leche de vaca, azúcar y esencia de vainilla. Se puede utilizar como ingrediente de postres, tortas, panqueques y otras preparaciones de panadería.

### Contacto

#### **CIL. Centro de la Industria Lechera Argentina**

Medrano 281(C1179AAC) Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Tel: +5411 4983 - 6149 / 0587 / 1865 - Telefax: +5411 4958-4056  
Website: <https://cilargentina.wixsite.com/cil-argentina/copia-de-home>

#### **APYMEL. Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas**

Moreno 572, (C1091AAL) Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Tel: +54 11 4517-1221  
E-mail: [exportacion@apymel.com.ar](mailto:exportacion@apymel.com.ar) / [gerencia@apymel.com.ar](mailto:gerencia@apymel.com.ar)  
Website: <https://www.apymel.com.ar/>  
Link a video de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI):  
<https://youtu.be/zES0SVdaGrk?si=Xv8Ls-OAlzzHnEHE>

### La oferta

**Quesos:** duros (canestrato, provolone, parmesano, reggianito, sardo), semiduros (Cheddar, Cacciocavallo, Dambo, Edam, Ementhal, Fontina, Gruyere, Pategras), blandos (Azul, Camembert, Crema, Muzarella, Petit Suisse)

# Maní

*'Maní para mí'*



La producción de maní ocupa una destacada posición dentro de la matriz productiva nacional.

**El cultivo se implanta en su gran mayoría en el suroeste de Córdoba, 75 -78 % de área sembrada y 90 % de la industrialización del grano. También se ha extendido su frontera hacia San Luis, La Pampa y el noroeste de Buenos Aires, entre otras zonas.**

Las hectáreas sembradas rondan las 400.000 has. y se estima una producción de 996.000 toneladas (sin cáscara).

**Entre el 90% y el 95% de la producción de maní y sus derivados (preparaciones de maní y aceite de maní) se destina a la exportación.**

China es el mayor productor de maní con cáscara a nivel global, seguidos por India y Nigeria. **Argentina ocupa el 8° puesto del ranking.**

El complejo manísero considerando los productos más relevantes en la exportación (maní sin cáscara, preparaciones y aceite en bruto) exporta alrededor de 1.00 millones de dólares, correspondientes a 717.000 toneladas.

Para el maní sin cáscara, el último dato disponible da cuenta que **Argentina es el primer exportador mundial teniendo en cuenta el volumen, con algo más de 584.000 toneladas exportadas que incluye maní confitería, maní blanchado y maní partido por un valor de 817 millones de dólares estadounidenses. En aceite de maní, Argentina ocupa actualmente el 2 puesto, con casi 40.000 toneladas exportadas por un monto de casi 100 millones de dólares estadounidenses. Por último, en preparaciones de maní, Argentina ocupa el 4° puesto con más de 70.000 toneladas y un monto de 133 millones de dólares.**

Los principales destinos de exportación de los productos antes mencionados son: de maní sin cáscara los Países Bajos seguido por Reino Unido

## La oferta

- Maníes para confitería (shelled, splits, slized)
- Maníes preparados
- Maníes blanched (blanched, chopped)
- Pasta de maní
- Aceite de maní, crudo y refinado
- Manteca de maní
- Harina de maní
- Pellets y expellers de maní

y Polonia, de aceite de maní en bruto China, seguido por un destino “confidencial” (Ley de Secreto Estadístico), y el tercer lugar Estados Unidos y para preparaciones de maní fueron Kenya, Francia y Reino Unido.

El sector se distingue de otras Producciones extensivas por su trabajo y actualización constante en las normas de sustentabilidad ambiental y la implementación de buenas prácticas agrícolas. Además, se destaca por su compromiso con la medición de la huella de carbono en la actividad, con el objetivo de avanzar hacia una economía circular.

La Cámara Argentina del Maní (CAM) está integrada por 20 empresas agroexportadoras entre las cuales hay PyMEs y cooperativas de capitales nacionales y empresas de capitales extranjeros radicadas en nuestro país desde hace muchos años.

Asimismo, se encuentran asociadas diversas compañías prestadoras de servicios e industrias relacionadas en el marco del Clúster de Maní. La industria manísera es un claro ejemplo de desarrollo de una economía circular: la cáscara del maní se utiliza como fuente de energía renovable, se aprovecha para elaborar alimento veterinario, como relleno de suelos o en la fabricación de materiales de construcción sustentable, etc.

Existen a la fecha 5 plantas de energía renovable a base de cáscara de maní en nuestro país que autoabastecen a sus instalaciones e incluso proveen de energía eléctrica a sus comunidades, así como innumerables proyectos privados, públicos y mixtos para la elaboración de ladrillos ecológicos, materiales terciados, etc.

## Contacto

### **CAM. Cámara Argentina del Maní**

20 de septiembre 863. (Xx5809AJI) General Cabrera, Córdoba

Tel: +54 358 493 3118

E-mail: [cam@Camaradelmaní.org.ar](mailto:cam@Camaradelmaní.org.ar)

Website: <https://Camaradelmaní.org.ar/>

Link a video de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio

Internacional (AAICI): <https://youtu.be/W25dSDSoaFs>

# Mieles argentinas

Calidad y trazabilidad garantizada



Las mieles argentinas tienen un sólido prestigio internacional, consideradas entre las mejores del mundo.

Esto se debe al hecho de que nuestro país tiene una gran área productora, rica en flores variadas, abundante agua pura y un clima benigno. Estos tres factores combinados con la excelente labor de las abejas, la profesionalidad de los apicultores y los estrictos controles oficiales de calidad han dado lugar a catas de degustación natural.

La apicultura juega un papel muy relevante en la Bioeconomía argentina, dado que representa una alternativa para alcanzar una armonía entre naturaleza y ser humano, y ofrece múltiples beneficios que promueven la sostenibilidad, la eficiencia y el bienestar tanto ambiental como económico, coexistiendo armónicamente con otros sistemas productivos agropecuarios, principalmente a través de la promoción de la biodiversidad y rol de las abejas, como polinizadores de gran parte de los cultivos agrícolas (especialmente frutas y hortalizas).

El país cuenta con más de 4 millones de colmenas geolocalizadas, distribuidas entre **20.000 apicultores inscritos en el registro nacional de productores apícolas (RENAPA) que producen anualmente un promedio de 75.000 toneladas de miel, de las cuales se exporta el 95%.**

Las principales provincias productoras son Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba y Entre Ríos y existen unas 1.200 salas de extracción habilitadas por el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria).

Argentina es el 4° productor mundial y el 3° exportador mundial de miel. Los principales destinos de las exportaciones son: Estados Unidos, Alemania, España y Japón, por montos superiores a los 180 millones de dólares.

## La oferta

### Monoflorales:

Miel de Azahar de Limón, Miel de Naranja, Miel de Caatay, Miel de Mistol, Miel de Algarrobo, Miel de Atamisqui, Miel de Trébol, Miel de Quebracho colorado entre otras

### Multiflorales:

Miel de Pradera, Miel de Monte Nativo, Miel de Islas, Miel de la Selva Paranaense, Miel del Norte Neuquino, etcétera.

Argentina es reconocida en el mundo no sólo por la calidad de sus mieles sino también por su sistema de producción: uno de los más eficientes del mundo. Tecnología moderna y eficiente, junto con la implementación de un sistema de trazabilidad que brinda certezas del origen a los compradores del mundo.

**Contacto:**

**SADA. Sociedad Argentina de Apicultores**

Rivadavia 717-8° piso, C1002AAF Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Tel/Fax: +54 9 11 3143-4964  
E-mail: informes@sada.org.ar  
Website: <https://sada.org.ar/>

**CAFraM. Cámara Argentina de Fraccionadores de Miel**

Uruguay 1073 (8332) General Roca, Río Negro  
Tel: +54 9 351 381 7826  
E-mail: info@cafram.org.ar  
Website: <https://cafram.org.ar/>

**CERA. Cámara de Exportadores de la República Argentina**

Av. Leandro N. Alem 822 - Piso 10 C1001AAQ  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Teléfono: 0810-345-EXPO (3976)  
E-mail: contacto@cera.org.ar  
Website: <https://www.cera.org.ar/>



Video institucional de la apicultura:  
Agencia Argentina de Inversiones y Comercio  
Internacional (AAICI):  
<https://youtu.be/oGMoJarqCxQ>

**Con Indicación Geográfica:**

-Miel de azahar de limón de Tucumán  
-Miel de Monte Nativo Córdoba

**Otros productos:**

abejas reinas, polen, cera, propóleos, productos veterinarios, maquinaria, Indumentaria apícola

# Oleaginosas

Eficiencia, diversidad de productos y tecnologías de vanguardia



Desde hace varias décadas, la producción e industrialización de oleaginosas – principalmente soja y girasol - en Argentina protagoniza un crecimiento sostenido. Los aumentos de la superficie implantada y de la producción primaria reflejan la competitividad de los actores, en tanto que las continuas inversiones en la industria, dirigidas a modernizar plantas e incrementar la obtención de aceite y pellets, la han transformado en una de las más eficientes del mundo.

Es uno de los sectores productivos que más dinamiza y aporta progreso al interior del país.

El complejo oleaginoso –integrado por granos, aceites y pellets- es el principal bloque exportador de la economía argentina, con una participación del 28% del total. Representa unos 25.000 millones de dólares en exportaciones, siendo India, China y Vietnam los principales compradores. En orden de importancia, primero aparece la harina y los pellets de soja, luego le siguen el aceite, los porotos y el biodiesel. Luego le siguen los productos de la cadena de girasol.

La diversidad y calidad de los productos, los grandes volúmenes comercializados y la gran cantidad de destinos que abastece, muestran la capacidad y competitividad del sector exportador argentino.

El Gran Rosario ostenta un lugar de privilegio al ser considerado 'el complejo industrial oleaginoso más importante a nivel mundial por el grado de concentración geográfica de sus fábricas aceiteras y su capacidad de molienda' a lo que se suma su integración con los puertos.

Más allá de la prevalencia de la soja y el girasol, Argentina también cuenta con producción de colza y cártamo. Asimismo, la industria oleaginoso argentina produce otros aceites que si bien no compiten por su volumen de elaboración, se destacan por aprovechar subproductos de la industria, tal el caso de los aceites de maíz, de maní y de uva.

La industrialización de estos aceites representa un eslabón más de agregado de valor en las cadenas alimentarias.

## Argentina exporta

### Primer exportador mundial de aceite de soja.

El aceite de soja argentino llega a más de 60 países. India es el principal comprador. También se destacan Bangladesh, Perú y Marruecos, entre otros. Se exportan más de 4,7 millones de toneladas por valor cercano a los 7.000 millones de dólares.

### Tercer exportador mundial de aceite de girasol.

Alcanza a más de 40 destinos, entre los que India es el mayor comprador. México y Chile se ubican también entre los principales mercados. Las exportaciones

**Contacto:**

**CIARA. Cámara Argentina de la Industria Aceitera**

Dirección: Bouchard 454

Teléfono: (5411) 4311-4477

Website: <http://www.ciaracec.com.ar/ciara/Institucional/Asociados>

alcanzan 1 millón de toneladas por un valor superior a 1500 millones de dólares.

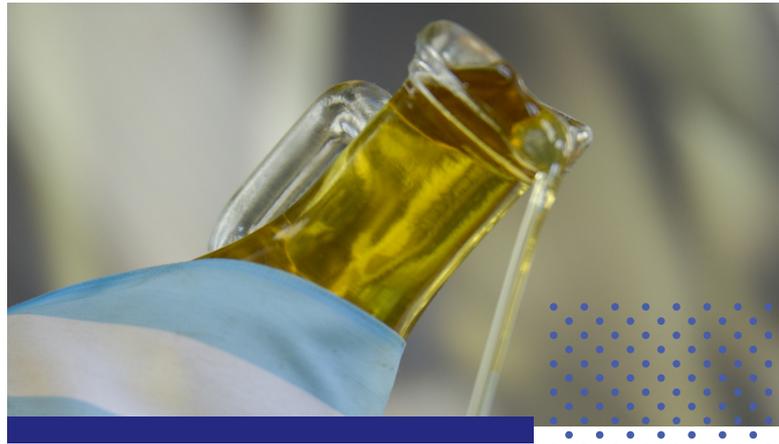
**Tercer exportador mundial de aceite de maní.** China y los Países Bajos se destacan entre los mayores destinos.

**Tercer exportador mundial de porotos de soja.** China es el principal destino; recibe cerca del 90 % del total exportado. Las ventas superan los 5,5 millones de toneladas por un valor mayor a 3.200 millones de dólares

**Primer exportador mundial de harina y pellets de soja.** Argentina exporta más de 25 millones de toneladas de subproductos de la molienda de soja. Los embarques llegan a más de 70 países. Vietnam, Indonesia, Polonia y España son los mayores compradores.

# Olivicultura

Más de 400 años de historia .....  
Tradición, excelencia y reconocimiento internacional



El clima y los recursos disponibles en el país son muy propicios para la producción y procesamiento del cultivo. Su producción, cultura y costumbres se encuentran arraigadas en diferentes zonas productivas, convirtiéndose en una de las principales economías de nuestro país.

Argentina cuenta con más de 77.000 hectáreas de olivares ubicadas en diferentes provincias donde conviven cultivos tradicionales y de alta densidad: **Buenos Aires, Catamarca, Córdoba, Chubut, La Rioja, Mendoza, Neuquén, Río Negro, San Luis, Santiago del Estero, Salta y San Juan.** Con destacada calidad, se posiciona como uno de los nuevos actores de la olivicultura mundial, en la producción de aceite de oliva y aceitunas de mesa.

Argentina cuenta con el Reconocimiento Internacional como Cuarta Colección Mundial de Germoplasma de Olivo, convirtiéndose en la primera colección que se encuentra en América (Instituto Nacional Tecnología Agropecuaria, provincia de San Juan); con una amplia red institucional pública privada con profesionales de extensa trayectoria y reconocimiento nacional e internacional, que permiten, mediante un trabajo conjunto brindar y ofrecer productos de excelente calidad.

Asimismo, el país cuenta con diferentes certificaciones de calidad oficial dentro de las que se destacan las indicaciones geográficas, protocolos de calidad sello "Alimentos Argentinos, una elección natural", certificación oficial de orgánicos

## La oferta

**Aceites de calidad premium:** varietales, bivarietales, vírgenes extra, orgánicos, blends, entre otros.

**Aceites de oliva virgen extra:** con sabores suaves e intensos, con el sabor de la naturaleza.

**Aceitunas:** verdes, negras, descarozadas, rellenas, en rodajas, californianas

**Pastas de aceitunas**

## Aceites de oliva

### Calidad del nuevo mundo

Un gran aceite de oliva se obtiene por la conjunción de diversos factores. Un clima subtropical seco, con gran amplitud térmica, lluvias escasas y más de 300 días de sol con extrema luminosidad. Una tierra aireada, rica en nutrientes y adecuados sistemas de irrigación. El olivo cuya genética es muy importante, y el saber-hacer del hombre y su tradición que, con extremos cuidados, modernos sistemas de producción y exhaustivos controles de calidad físico químicos y organolépticos, con una delicada sensibilidad para los aromas y sabores, debe acompañar al fruto para que este se exprese en un gran aceite.

La olivicultura argentina reúne esas condiciones. Ello posibilitó que sea el principal país productor y exportador de la América y cono sur, destacándose por el crecimiento de su presencia en los principales mercados internacionales con productos de excelente calidad.

Las exportaciones argentinas de aceite de oliva ascienden a un volumen superior a las **37.000 toneladas**. Asimismo, generan divisas por casi **220 millones de dólares estadounidenses (FOB)** (106% más respecto a la campaña anterior). Los mercados de destinos son: España, Estados Unidos, Brasil, Portugal, Italia, Chile, Bolivia, Canadá, Uruguay, Paraguay y Japón, entre otros.

Argentina es el principal productor y exportador de América y cono sur, con grandes posibilidades de expansión por presentar una producción en contra estación con respecto al hemisferio norte.

Adicionalmente, **Argentina se posiciona en el 11º lugar de la producción mundial y como 8º exportador en el posicionamiento internacional.**

## Aceitunas de mesa

### Prestigio internacional

La producción argentina de aceitunas de mesa se establece en los valles situados en las estribaciones orientales de la Cordillera de las Andes. Esa región donde el clima es seco (menos de 300 mm de lluvias al año), la intensidad de la luz es elevada, las diferencias térmicas muy amplias y la polución desconocida, se convirtió en el hogar de las aceitunas de mesa. Estas son voluminosas, de buena forma y con una excelente relación entre la pulpa y el hueso o carozo.

La incorporación de nuevos olivares, modernas tecnologías en cada una de las etapas del proceso productivo y estrictos sistemas que garantizan la calidad, produjeron un salto cuantitativo y cualitativo. Esa combinación entre naturalidad y tecnología permitió a las aceitunas argentinas ocupar un lugar de prestigio en los mercados externos, utilizando la calidad como principal objetivo.

Las exportaciones argentinas de aceitunas de mesa ascienden a un volumen de algo más de **55.000 toneladas**, generando divisas por casi **78**

**millones de dólares estadounidenses (FOB).** Los principales mercados de destinos son: Brasil, Estados Unidos, España, Uruguay, entre otros.

Argentina es el principal productor y exportador de América y cono sur, con grandes posibilidades de expansión por presentar una producción en contra estación con respecto al hemisferio norte.

Adicionalmente, **Argentina se posiciona en el 8º lugar de la producción mundial y como 5º exportador en el posicionamiento internacional.**

**Contacto:**

**FOA. Federación Olvícola Argentina**

Dirección: Av. Roque Saenz Peña 615, Piso 5, Oficina 520. CABA –

República Argentina

Teléfono: (+54) 11 5238 6069

E-mail : Administración@federacionolivicola.com.ar

Website: <http://federacionolivicolaargentina.com.ar/>

# Ovinos

De la patagonia  
al mundo



## Carne ovina

### Cordero argentino

La cría de ovinos para la obtención de carne se encuentra últimamente en expansión. Argentina produce en promedio poco más de 14 mil toneladas de res con hueso.

**La principal zona productora es la región Patagónica, seguida por la región Pampeana.**

Las exportaciones de carne ovina rondan los 15 millones de dólares.

Patagonia, una región mágica y misteriosa, de grandes distancias y lagos escondidos entre las montañas. Justo ahí, en la llamada Meseta Andina, el cordero patagónico encontró el lugar ideal para su desarrollo. El clima, las pasturas y el arduo trabajo del hombre terminaron modelando un animal de carnes sutiles y magras.

**El Cordero Patagónico cuenta con una Indicación Geográfica reconocida que permite dar certezas de su origen y trazabilidad.** Se trata de un producto diferenciado, tanto por sus características organolépticas, como por la calidad y técnicas de producción vinculadas al origen.

El Protocolo de la Indicación Geográfica lo describe como el resultado de la producción ovina extensiva de la región, adaptada a las condiciones propias de los campos en Patagonia, presentando importantes oportunidades de diferenciación y agregado de valor al producto, con fuerte potencial de colocación tanto en el mercado interno como externo.

#### Contacto:

Link a video de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI):  
<https://youtu.be/apBhF2sXM38?si=I1F6pRS1XeLSO4CP>

#### La oferta

##### Carne fresca y/o congelada:

- Bife de cuadril
- Bife de lomo con hueso
- Bife de lomo sin hueso
- Costillar doble
- Cuarto delantero
- Lomo
- Paleta
- Pechito
- Piernas sin cuadril

# Pesca

Mar Argentino,  
salvaje y austral



La Argentina continental cuenta con una costa que se extiende por 4.725 kilómetros (11.235 si se incluyen las Islas Australes y la Antártida Argentina) y el Mar Argentino se extiende sobre una superficie de poco más de 1.000.000 de kilómetros cuadrados.

Este vasto mar, de aguas frías, tiene innumerables corrientes en las que habitan todo tipo de peces y mariscos que, en muchos casos, permiten su captura durante todo el año. Los especialistas consideran al Mar Argentino como uno de los más puros del planeta y las especies que en él habitan, no corren los peligros derivados de la contaminación.

Nuestro inmenso mar austral es rico y generoso. Sus aguas guardan una gran variedad de recursos que, gracias a su temperatura templado – fría, conforman un ecosistema con altas biomásas en la mayoría de sus **especies**. La gran extensión de su plataforma continental, de más de 1.782.000 km<sup>2</sup>, con sus dos regiones bien diferenciadas: la bonaerense y la patagónica, provee una abundancia inigualable. Su ubicación remota lo mantiene ajeno a la contaminación de los grandes centros urbanos y favorece su conservación.

Los productos salvajes del Mar Argentino son reconocidos y valorados internacionalmente por ser alimentos completamente naturales, sabrosos, frescos y saludables. Tienen la capacidad de abastecer a grandes mercados y satisfacen las demandas y exigencias específicas de cada uno de ellos. Todos los años se exportan alrededor de 500 mil toneladas a países de todo el mundo, liderados por España, China, Italia, Estados Unidos, Japón, Brasil, Tailandia, Perú y Rusia, entre otros. El monto exportado ronda los 2.000 millones de dólares anuales.

Esta calidad natural, conjugada con las más modernas tecnologías de captura y procesamiento ubica a los peces, moluscos y crustáceos argentinos en un rango de prestigio, reconocido en los principales

**MAR ARGENTINO, salvaje y austral** es el signo distintivo que identifica los productos pesqueros de nuestro país en el mundo. Lo hace destacando las características únicas y naturales del caladero nacional que, junto con una política pesquera orientada a la administración sustentable, aseguran la calidad de los productos de nuestro mar.

mercados internacionales. Argentina es un importante productor mundial de frutos del mar, siendo las principales especies capturadas merluza hubbsi S41, langostino y calamar Illex.

## Contacto

### Consejo Federal Pesquero

E-mail: [marargentino@cfp.gob.ar](mailto:marargentino@cfp.gob.ar)

Teléfono: (+54 11) 4361-5830/33

Website: [www.cfp.gob.ar](http://www.cfp.gob.ar)

## La oferta

### Peces:

Abadejos, bacalao austral, besugos, caballas, corvinas, lenguados, lisas, merluzas hubbsi, merluzas de cola, merluzas negra, mero, pescadillas, róbalo, rodaballo, salmón del Atlántico, salmón Coho.

### Mariscos

#### (mariscos y mejillones):

Calamares  
- Camarones  
- Cangrejos  
- Cangrejo araña  
- Langostinos  
- Vieiras.

# Vino

## El malbec, nuestra insignia



La vitivinicultura argentina se distingue por su enorme potencial productivo y cualitativo, ofreciendo una amplia gama de vinos que reflejan la diversidad de sus regiones vitivinícolas. La alta calidad de sus productos, reconocida a nivel internacional, posiciona a este sector como uno de los pilares de la economía nacional.

**El vino es la bebida nacional de Argentina según la ley N° 26.870.** Nuestro país se posiciona como un referente en el panorama vitivinícola mundial, **ubicándose en promedio de los últimos años como el quinto mayor productor de vino y el noveno mayor exportador de esta bebida a nivel global.** Además de su destacada producción de vino, **Argentina también se ha convertido en el segundo mayor exportador mundial de mosto de uva.**

La superficie cultivada con vid en Argentina supera las 200.000 hectáreas, distribuidas en viñedos que se extienden a lo largo de todo el territorio nacional. **Se registra producción vitícola en 20 provincias del país, con notable concentración en las siguientes: Mendoza, San Juan, La Rioja, Salta, Catamarca, Neuquén y Río Negro. En orden decreciente de superficie vitícola, les siguen, La Pampa, Córdoba, Buenos Aires, Tucumán, San Luis, Chubut, Jujuy, Entre Ríos, Misiones, Santiago del Estero, Chaco, Santa Fe y Santa Cruz.**

Las uvas más utilizadas en la elaboración de vino son Malbec, Cereza, Bonarda y Criolla Grande.

En cuanto a la elaboración, se destaca al vino con más de 8 millones de hectolitros producidos. Entre los tipos de vino, **el tinto predomina con un 52%, seguido del blanco con un 27% y el rosado con un 3%.** La producción de mosto supera el millón de hectolitros 18%, mientras que el jugo de uva alcanza los 800 hectolitros 0,01%.

**El vino argentino se exporta a más de 100 países, totalizando en promedio algo más de 800 millones de dólares estadounidenses. Entre**

El Día del Malbec se conmemora cada 17 de abril, una fecha que tiene un significado especial en la historia vitivinícola de la Argentina. Fecha en que el presidente argentino Domingo Faustino Sarmiento hizo explícita su misión de transformar la industria del vino del país. Ese día, en 1853, le encomendó a Michel Aimé Pouget, un agrónomo francés experto en suelos, la tarea de traer nuevos varietales. Entre su selección se encontraba el Malbec

sus principales destinos se encuentran Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, Brasil, Países Bajos, Suecia, Francia, Colombia, Uruguay y Perú. En cuanto al mosto argentino, se exporta a más de 30 países, destacándose Estados Unidos, Japón, Canadá, Arabia Saudita, Sudáfrica y China como principales destinos.

A su vez, Argentina exporta mostos por más de 120 millones de dólares (nuestro país ocupa el 2° puesto como exportador mundial), sumado a la uva fresca y pasas de uva, totalizan ventas externas por más de 1.000 millones de dólares.

Esta cadena productiva cuenta con la participación de diversas instituciones y referentes de gran relevancia para el sector. Entre ellos se destacan: el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) y la Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR).

En un mercado vitivinícola competitivo, Argentina se destaca con herramientas de diferenciación, como ser: vinos orgánicos (producción sostenible, certificación); vinos con indicación geográfica y con denominaciones de origen (origen único, trazabilidad, certificación); vinos con protocolo de calidad (trazabilidad, certificación), entre otros.

## Contacto

### WOFA. Wines of Argentina

Sarmiento 212, 2° piso, CP 5500, Mendoza

Tel: +54 0261 4235346

E-mail: [info@winesofargentina.com](mailto:info@winesofargentina.com)

Website: <https://www.winesofargentina.org/es>

### B de A. Bodegas de Argentina

Rivadavia 592, CP M5500GHL, Mendoza

Tel: +54 261 4238663

Email: [comunicacion@bodegasdeargentina.org](mailto:comunicacion@bodegasdeargentina.org)

Website: <https://www.bodegasdeargentina.org/>

### COVIAR. Corporación Vitivinícola Argentina

Sarmiento 199, M5500GIC Mendoza

Tel: +54 0261 4203877

E-mail: [comunicacion@coviar.com.ar](mailto:comunicacion@coviar.com.ar)

Website: <https://coviar.ar/>

### INV. Instituto Nacional de Vitivinicultura

Av. San Martín 430, CP 5500 - Mendoza

Tel: 0800-5555-INV-(468) o +54 9 2616 37-3126

E-mail: [solinfo@inv.gob.ar](mailto:solinfo@inv.gob.ar)

Website: <https://www.argentina.gob.ar/inv>

## La oferta

### Vinos de mesa:

Blanco, rosado, tinto.

### Varietales

**tintos:** Barbera, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot

Noir, Sangiovesse, Syrah, Tempranillo.

### Varietales

**rosados:** Rosé Cabernet, Rosé Malbec, Rosé Merlot.

### Varietales

**blancos:** Chardonnay, Chenin, Riesling, Semillón, Sauvignon Blanc, Torrontés.

### Espumantes

**Mosto**, con o sin alcohol, sulfitado

# Otros productos exportables



Argentina gracias a la diversidad de climas y de condiciones agroecológicas produce una gran diversidad de alimentos. Si bien se han descrito los que tienen mayor tradición y o las que en las últimas décadas se han destacado por distintos atributos, en los últimos años han surgido Producciones menos tradicionales en nuestro país pero con un importante potencial exportador.

A continuación se mencionan las de mayor desarrollo:

- **Alcaparras:** Es un cultivo alternativo e intensivo que está ganando mucha atención, ya que existe una gran demanda de producción de alcaparras a nivel mundial. Hay plantaciones en Jujuy, Chubut, Córdoba, Santiago del Estero, Catamarca, La Pampa y Buenos Aires. Las alcaparras se transportan a granel en toneles, con una solución de agua, sal y vinagre o solo en sal. La demanda de este producto es grande y hay pedidos de Brasil, Chile, Colombia, Venezuela, México, Estados Unidos y Canadá.
- **Camélidos: carne de llama, productos textiles:** La fibra y la carne son los dos productos importantes que ofrece la llama. La fibra ha sido el producto más aprovechado comercialmente hasta la actualidad. La carne representa una fuente importante de proteínas. Se abren perspectivas muy interesantes de desarrollo de esta carne como un producto gourmet de alto valor que puede ayudar a mejorar la situación económica del productor puneño. Las llamas presentan como principal hábitat natural de distribución en Argentina, las provincias de Jujuy, Salta, Catamarca y La Rioja.
- **Cultivos andinos:** yacón, quinoa, amaranto, maíces, papas andinas, etc. Se pueden elaborar dulces, harinas, barritas de cereales. Representan una fuente de proteínas, minerales y energía (carbohidratos). La quinua es uno de los cultivos más importantes. Cuenta con alto valor nutritivo, con una calidad proteica sobresaliente y una capacidad de ser transformado en una gran gama de productos.

La principal zona productora son las provincias del noroeste, Jujuy y Salta, principalmente, seguido por Cuyo (San Juan y Mendoza).

- **Frutas tropicales (banana, mango, palta, pitaya, lichi, mamón, entre otras):** La provincia con mayor superficie de cultivos tropicales es Salta con 55%, siguiéndola Formosa con el 19%.

En el caso de la **banana**, a producción alcanza las 5.400 hectáreas, situándose en áreas subtropicales con baja probabilidad de heladas: Salta (66.2%), Jujuy (6.2%) y Formosa (27,1%). Se estiman unas 100 mil tn de producción.

La producción de **palta** se desarrolla en el noroeste argentino con 1.446 hectáreas, especialmente en la provincia de Tucumán y en menor medida en Salta y Jujuy. Tucumán es la mayor productora con 900 hectáreas; y además exporta a Uruguay, Francia, Reino Unido y Holanda. La producción estimada es de 9.500 tn.

En Argentina el **mango** es un cultivo novedoso desde la década del noventa. Se estima una superficie de 450 hectáreas de mango, distribuidas en las siguientes provincias: Salta, Jujuy, Formosa y Misiones. El rendimiento varía entre 10 y 15 toneladas por hectárea. La producción nacional se encuentra en 6.000 ton.

- **Hongos:** El país es uno de los pocos países productores y exportadores de la trufa negra del Perigord, • conocida como “el diamante negro de la gastronomía”. Un cultivo francés que se usa como aromatizante. La producción nacional alcanza unos de 1.500 kilogramos anuales.

Otro tipo de hongos que se producen en el país son las gírgolas. Son un tipo de hongo que posee casi todos los aminoácidos esenciales. La melena de león es conocida por su valor medicinal; también tiene proteínas y minerales como zinc, selenio y germanio. El shitake tiene todos los aminoácidos esenciales, además de hierro, calcio, zinc, vitaminas del grupo B y vitamina E.

- **Mandioca:** El 80% de la producción se concentra en Misiones con unas 12.000 has. La producción del tubérculo se destina al autoconsumo como así también a la comercialización en fresco y la industria para la elaboración de más de 15.000 toneladas de fécula por año. Argentina exporta algo más de 2 millones de dólares, convirtiéndolo en el exportador número 41 de mandioca en el mundo.
- **Otras carnes (porcina, caprina, equina, otras):** se estiman unos 5 millones de existencias **porcinas** en Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos y Chaco, que representan el 75% del total. La producción se estima en unas 700 mil tn eq. res. Las exportaciones son incipientes pero en promedio en los últimos 5 años rondan los 35-40 millones de dólares y un volumen estimado de 25 mil tn. Los principales productos comercializados son tripas, despojos comestibles y carne congelada, a Sudáfrica, Costa de Marfil, Angola y Paraguay. La **actividad caprina** en el país cuenta con un total de 31.761 EAP y 2.568.385 cabezas. El norte argentino concentra el 32 % del total de las existencias, mientras que Mendoza cuenta con el 18 %. Patagonia Norte dispone del 21%, de las existencias nacionales. Argentina produce **carne equina** exclusivamente para exportar. Los montos comercializados se estiman en algo más de 55 millones de dólares y los principales destinos de venta son Bélgica, Países Bajos, Japón e Italia. Existen cuatro frigoríficos habilitados que se encuentran en Buenos Aires, Córdoba y Río Negro. Ocupa el 1º puesto como país exportador. En la pampa húmeda y en el noreste se crían **conejos y búfalos**. Estas zonas son también el hábitat natural de las **liebres silvestres**.

# Certificaciones oficiales de calidad

## Producción Orgánica en boca de todos



Argentina cuenta con más de 4 millones de hectáreas de superficie orgánica certificada, siendo el tercer país con mayor superficie orgánica después de Australia e India. Esto es de gran importancia dado el potencial del país sumado a que la demanda mundial presenta un continuo crecimiento.

Se trata de un sistema de producción de alimentos basado en un manejo holístico e integrado de los recursos naturales, para producir de manera sostenible brindando alimentos sin restos de agroquímicos ni organismos genéticamente modificados (OGM).

En nuestro país la Producción Orgánica es posible a lo largo y ancho de todo el territorio gracias a sus condiciones agroclimáticas, fertilidad natural de sus suelos, disponibilidad de agua de riego y escasa contaminación. Estas características constituyen una importante ventaja comparativa con respecto a otros países productores.

En Argentina, la Producción Orgánica está regulada por la Ley 25.127 del año 1999 y es gracias a su reconocido sistema de certificación que ha permitido a nuestro país ser considerado como un proveedor confiable de alimentos orgánicos, saludables y de alta calidad. Disponiendo así de una amplia oferta de **productos de origen vegetal** (cereales y oleaginosas, frutas frescas, hortalizas, legumbres y aromáticas), **de origen animal** (lana, miel, carne) **e industrializados** (frutas y hortalizas procesadas, azúcar, vino, aceite, harina, jugos y pulpas concentradas, mosto, yerba mate, té, queso, etc.).

Algunos datos del potencial de la producción orgánica argentina:

- Se certificaron 3,8 millones de hectáreas de producción animal (producción ovina en Patagonia) y 316.000 has de producción vegetal
- 2032 operadores totales (1368 productores primarios, 539 elaboradores y 125 comercializadores)
- Más de 1500 productos diferentes, de todas las provincias y economías regionales.

El sistema de producción orgánica se basa en el cumplimiento de **cinco principios**:

- Mantener o mejorar la **fertilidad del suelo**
- Favorecer la **biodiversidad**
- **No utilizar productos de origen químico ni OGM**
- Garantizar el **bienestar animal**
- Poseer un sistema de **trazabilidad**

- Se cosecharon un total de 96.483 has. Los cultivos que se destacaron fueron olivo, arroz, avena, girasol y limón.
- Con relación a los grupos de productos de origen vegetal, los **productos industrializados** y las **frutas orgánicas** continuaron siendo los principales volúmenes exportados. Se destacan los volúmenes exportados de **azúcar de caña; pera; vino, puré de pera, manzana, arroz; arándano, trigo y ajo**.
- Las exportaciones de productos orgánicos de origen animal disminuyeron un 48%, explicado por los menores volúmenes de los productos provenientes de la actividad ovina y la miel.
- Se mantiene la importancia relativa de los productos orgánicos que conforman el mayor volumen de exportaciones, tales como cereales (arroz y trigo), frutas (pera, manzana y arándano), hortalizas (ajo) y productos industrializados (azúcar, vino y puré de pera).
- 67 destinos internacionales
- Los principales destinos de los productos orgánicos siguen siendo las exportaciones a los Estados Unidos (54%) y la Unión Europea (27%). Otros destinos: Reino Unido, Japón y Suiza.

#### Contacto:

##### **MAPO. Movimiento Argentino para la Producción Orgánica**

Tel: +54 91128745222

E-mail: [info@mapo.org.ar](mailto:info@mapo.org.ar) / [presidencia@mapo.org.ar](mailto:presidencia@mapo.org.ar)

Website: <https://mapo.org.ar/>

##### **CACER. Cámara Argentina de Certificadoras de Alimentos, Productos Orgánicos y Afines**

Av. de Mayo 981, 2 Piso, Of. 220 (C1084AAE), Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel: + 54 11 5274-0444 / Gerencia: +54 11 5274-

0445 / Administración: +54 11 5274-0448

E-mail: [presidencia@cacer.org.ar](mailto:presidencia@cacer.org.ar) / [info@cacer.org.ar](mailto:info@cacer.org.ar)

Website: <https://www.cacer.org.ar/>

Video institucional: Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional (AAICI):

<https://youtu.be/casD6dFqu3w>

## La oferta

**Aceites:** Girasol, oliva, soja, jojoba, pepita de uva.

**Aceites Esenciales:** Limón, mandarina, naranja, pomelo, manzana, pera, rosa mosqueta.

**Azúcar de Caña.**

**Carnes:** Bovina, ovina.

**Dulces y Mermeladas de Frutas:** Arándano, cereza, ciruela, damasco, durazno, frambuesa, frutilla, manzana, naranja, pera, rosa mosqueta y sauco.

**Fruta Fresca:** Arándano, frambuesa, frutilla, cereza, ciruela, durazno, limón, mandarina, manzana, naranja, pera, uva, kiwi.

**Puré de frutas.**

**Fruta Desecada:** Ciruela, manzana, pera, uva.

**Granos:** Cereales, alpiste, arroz, avena, cebada, centeno, maíz, maíz pisingallo, sorgo, trigo candeal, trigo sarraceno.

**Oleaginosas:** Girasol aceitero, girasol confitero, lino, soja, canola; grits de maíz; expeller de girasol.

**Hortalizas Frescas:** Ajo, calabaza, cebolla, espárragos, maíz dulce, tomate, zapallo.

**Legumbres:** Arvejas, porotos alubia, porotos de soja, garbanzo.

**Semillas:** Chía, Quínoa, Sésamo.

**Hierbas Aromáticas:** Anís, ajedrea, caléndula, coriandro, cedrón, estragón, hisopo, laurel, lavanda, mejorana, melisa, menta, orégano, romero, rosa mosqueta, salvia, tomillo.

**Harinas:** Maíz, soja, trigo candeal, sarraceno. Infusiones: Té negro, té verde y yerba mate.

**Jugos Concentrados de Fruta:** Limón, manzana, naranja, pera, uva.

**Lácteos:** Leche, dulce de leche, quesos.

**Miel:** Monoflora, multiflora.

**Pasta Seca:** Fideos con o sin sémola.

**Vinos:** de mesa, varietales, espumantes.

**Mosto de Uva.**

**Lana ovina** sucia, lavada y peinada y sus derivados (lanolina).

**Aceituna.**

**Aderezos, salsas y vinagres.**

**Pochoclo.**

**Congelados (arándanos, zapallo, jugos de limón y de naranja)**

**Algas marinas y extractos de algas**

# Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen

Productos Argentinos,  
nuestro origen nos diferencia

Las Indicaciones Geográficas (IG) y Denominaciones de Origen (DO) se utilizan para designar productos que tienen una calidad especial asociada con su territorio.

Estos sellos funcionan en el ámbito de la Propiedad Intelectual y su fin es proteger, distinguir y valorizar productos con características específicas vinculadas con su origen geográfico por influencia del medioambiente y saberes ancestrales que se transmiten entre las generaciones.

En Argentina también contamos con productos reconocidos por sus características únicas.

Son productos con **identidad territorial**, que implican procesos de preservación de valores intangibles como el patrimonio cultural y la biodiversidad.

En nuestro país se reconocen, registran y protegen productos de origen agrícola y alimentario, incluyendo bebidas espirituosas de origen no vínico, a través de la Ley 25.380 y modificatoria 25.966 – Decreto Reglamentario 556/2009.

Para vinos y bebidas espirituosas de origen vínico, el marco normativo se encuentra establecido en la ley 25.163 que define las normas generales para la designación y presentación de esos productos.

## Aceite de Oliva Virgen Extra de Mendoza

Indicación Geográfica Res. N° 31/2022



El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de Mendoza se caracteriza por la presencia de la variedad Arauco típica de Argentina, que no se encuentra en otras zonas productivas del mundo.

En Mendoza el principal destino de las aceitunas Arauco es la extracción de aceite de oliva. En este territorio esas plantas son de gran tamaño, sus troncos anchos y venosos no la hacen factible de mecanizar.

Los montes de olivos se riegan con aguas de deshielo, superficiales o subterráneas. La latitud de cultivo y el clima mediterráneo otorgan alto contenido de ácido oleico. Ello, sumado a la presencia de aceituna Arauco en un mínimo de 20% y un máximo de 50%, contribuye al perfil organoléptico distintivo del producto.

Su perfil sensorial es frutado intenso, con otros atributos positivos como el amargo y picante de intensidad media - alta. Con cuerpo, pesados y gruesos a la boca. En nariz se destaca por un frutado ligero.

Alrededor de 1670 la economía proteccionista de España ordenó la tala de todos los olivos de América. Como Mendoza estaba alejada de Lima y el olivo era una compañía necesaria de la vida, esta orden fue muy poco cumplida. Ello modeló el paisaje mendocino con grandes árboles añosos, de troncos robustos y gruesos, con plantas aisladas o en callejones.

El proceso de independencia y posterior construcción nacional, tuvo su impacto el cultivo del olivo. La calidad del aceite y de las aceitunas de Mendoza comenzó a tomar notoriedad.

A mediados de 1970 los aceites argentinos, en especial los mendocinos fueron reconocidos mundialmente.

### Contacto

Asociación Olivícola de Mendoza, [asolmen@asolmen.com.ar](mailto:asolmen@asolmen.com.ar)  
Alfredo Baroni, [abaroni@idr.org.ar](mailto:abaroni@idr.org.ar)

## Alcauciles Platenses

Indicación Geográfica Res. N° 31/2016



Hace más de 60 años, inmigrantes italianos eligieron el cinturón verde platense para iniciar el cultivo en el país por sus características similares a su tierra natal.

Ese primer material genético que trasladaron al país es aún utilizado en la producción actual y coexiste con los que se sumaron con los años.

En La Plata se concentra la mayor superficie de alcaucil cultivada en Argentina, Los productores aplican los mismos conocimientos del cultivo que preservan de sus antepasados. La conjunción de esos saberes y de las condiciones agroecológicas logra una calidad particular, que se refleja en el tamaño y turgencia de los alcauciles, con brácteas bien cerradas.

Las variedades del alcaucil son:

- Violetas, ñatos o romanescos, de aspecto globoso;
- Híbridos violetas, muy tiernos y recomendados para consumo fresco; o
- Híbridos blancos o verdes, con corazón grande y buena consistencia.  
Producción otoñal o primaveral.

Los podés encontrar entre los meses de junio o julio (dependiendo del clima) a noviembre.

### Contacto

Adriana Riccetti, govyar@gmail.com

## Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia

Denominación de Origen **en trámite administrativo**



La Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia se distingue por su dulzor, firmeza, sabor intenso, el color de la piel que va desde rojo a rojo muy oscuro y la acidez.

La fruta puede ser redondeada, arriñonada o acorazonada y son las últimas en ser cosechadas a nivel nacional y en el hemisferio sur

La cereza crece en el lugar más austral del país, el valle es de origen fluvial y fue cultivado desde hace muchos años.

Es una zona de gran amplitud térmica, lo cual influye en la acumulación de azúcares en frutos; de alta luminosidad y baja humedad relativa, condiciones que favorecen la acumulación de materia seca. La presencia del lago Buenos Aires le da a la zona características de microclima.

La Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia se produce hace más de 50 años, contribuyendo a la transmisión cultural y patrimonial. La transferencia de conocimientos entre las generaciones de productores permite el aprovechamiento de las características naturales de la zona y la incorporación de mejoras.

Esta cereza es reconocida en mercados nacionales e internacionales. Desde fines de los '80, Los Antiguos fue oficializada como sede de la Fiesta Nacional de la Cereza.

### Contacto

Liliana San Martino, martino.liliana@inta.gob.ar - lsanmartino@gmail.com

## Chivito Criollo del Norte Neuquino

Denominación de Origen Chivito criollo del Norte Neuquino, **Res. N° 950/2010**



El Chivito Criollo del Norte Neuquino es criado en las altas montañas de la zona de Neuquén donde el clima, la vegetación y el agua de vertientes conforman un ambiente especial y único otorgándole características particulares a los chivitos.

Desarrollan esta actividad familias de pequeños productores, denominados localmente “crianceros” resultando un producto de elevado reconocimiento en el mercado.

El vínculo entre los crianceros y sus animales, el pastoreo extensivo sobre pastizales naturales, la trashumancia (cambio periódico de lugar) que permite regeneración de pastizales para una producción sustentable, son elementos que sumados al conocimiento acumulado en el tiempo, herencia de los antepasados Pehuenches, definen la construcción de un producto típico como es el “Chivito Criollo del Norte Neuquino”.

La evolución de las prácticas y los saberes de los crianceros con la ya mencionada raíz nativa del sistema, dan un valor cultural significativo a la producción caprina. Los productos protegidos son: Carne de “Chivito mamón” y Carne de “Chivito de veranada”.

### Contacto

Marcelo Bosetti, bosetti.alejandro@inta.gob.ar

Alejandro Mogni, mogni.javier@inta.gob.ar

## Cordero Patagónico

Indicación Geográfica **Res. N° 326/2014**



El Cordero Patagónico se produce en la Región Patagónica Argentina, la más austral del mundo.

Tiene más de 100 años de historia, su consumo es típico de la región y la producción extensiva permite que los animales pastoreen libremente.

La carne de Cordero Patagónico es reconocida por tener muy poca grasa y un sabor particular debido a la dieta y las singularidades del sistema productivo.

Los saberes locales relativos al manejo del ganado en territorio permiten determinar procedimientos que contribuyen a un mejor manejo de los recursos y a la conservación de los suelos.

Esas características que definen y distinguen al Cordero Patagónico hacen que sea reconocido y demandado por la gastronomía en muchos mercados internacionales.

Proviene de corderos mayoritariamente de las razas Corriedale, Merino y sus cruza; criados en el medio natural patagónico, alimentados con leche materna y vegetación autóctona de la región.

Los ovinos son el sustento principal de los productores en gran parte de la Patagonia y como actividad no pueden ser reemplazados fácilmente.

### Contacto

Eduardo González Ruiz, [cafropat@fibertel.com.ar](mailto:cafropat@fibertel.com.ar) - [gerencia@cafropat.com.ar](mailto:gerencia@cafropat.com.ar)

## Membrillo Rubio de San Juan

Denominación de Origen **Res. 14/2018**



La singularidad del producto está vinculada a prácticas locales que se movilizan para su elaboración a partir de una materia prima única: los membrillos cultivados en oasis bajo el sol sanjuanino.

Se utiliza solo pulpa de membrillo y azúcar, sin agregados de gelificantes o colorantes, Ácido cítrico o jugo de limón.

Su color es rubio, claro y uniforme; es suave y firme pero no duro; se corta con cuchillo con un corte limpio. No se debe pegar al paladar, ni presentar consistencia de mermelada. Se deben sentir las células pétreas, como arenilla en boca.

El dulzor y la acidez son atributos totalmente equilibrados. No son excesivamente dulces y presentan el sabor ácido que es característico del fruto.

La elaboración de dulce de membrillo forma parte de la tradición culinaria local. Existen saberes compartidos por la comunidad sanjuanina quienes reconocen al Membrillo Rubio como propio, tradicional y emblemático de San Juan. Tiene un renombre establecido, basado en su producción por varias generaciones, en su trasmisión cultural y patrimonial.

### Contacto

**Consejo del DO Dulce de Membrillo Rubio de San Juan**

[yornetsanjuan@gmail.com](mailto:yornetsanjuan@gmail.com)

[licpperez40@gmail.com](mailto:licpperez40@gmail.com)

## Espárragos de Médano de Oro

Denominación de Origen Res. 107/2021



Los Espárragos de Médano de Oro son reconocidos por el aroma, que presenta notas típicas de hierba fresca y un sabor dulce de intensidad baja, dados por las características de antiguos humedales del territorio de la DO y a las temperaturas medias de esa región sanjuanina.

Los espárragos también se distinguen porque poseen baja fibrosidad y una textura blanda, cremosa y suave; producto de usos y costumbres del manejo y cosecha de cultivo.

Se destaca su cosecha artesanal que se caracteriza por la recolección en su totalidad manual, por ello el turión presenta una longitud aproximada de 5 cm de color blanco.

La participación de las familias hizo posible el funcionamiento de esta economía. Su historia y tradición productiva señalan que los usos y costumbres de los productores y las productoras de espárragos transmitidas de generación en generación desde sus colonos, prevalecen y hacen que el manejo cultural del cultivo se adapte a los requerimientos para la obtención de un producto típico y con cualidades únicas.

Los podés encontrar entre la segunda quincena de agosto y el mes de diciembre.

### Contacto

Representante del Consejo de la DO Espárragos de Médano de Oro Fabricio Facchin, fabriciofacchin.t@gmail.com

## Kiwi Mar y Sierras del Sudeste de Buenos Aires

Indicación Geográfica, Res. N° 33/2022



El kiwi reconocido es del cultivar “Hayward”, especie *Actinidia chinensis* var *deliciosa*, que es de producción tardía y detenta frutos grandes con altos niveles de azúcar.

El fruto es una baya de forma ovoide alargada. La piel es fina, de color marrón a marrón verdoso. La pulpa tiene cierta acidez, es dulce, es tierna y jugosa.

En el sudeste bonaerense el kiwi alcanza su sabor característico por su alto contenido de materia seca que acumula antes de la cosecha por las condiciones agroecológicas de la zona. Es una región de clima subhúmedo-húmedo con deficiencias estacionales de agua. El clima es templado, con precipitaciones medias de 850 mm anuales que disminuyen de este a oeste, y vientos predominantes del este y noreste. La temperatura media anual para la región ronda los 14°C.

Su origen se remonta a finales de la década de los años 80 y ha experimentado profundos cambios de reestructuración, cambios tecnológicos y aumento de las escalas productivas.

### Contacto

Laureano Goycoa, info@Cámarakiwi.com.ar

## Melón de Media Agua

Indicación Geográfica Res. N° 549/2014



Las características que distinguen al Melón de Media Agua es su piel color crema, lisa y suave, con o sin presencia de retículo; son de “tipo blanco”, de forma redonda, son grandes, con un peso unitario de 2 a 3 kg.

La pulpa es amarillo verdosa, muy jugosa, azucarada y crujiente.

Estas características distintivas propias de los melones de Media Agua se adjudican al tipo de suelo franco a franco arcilloso, antiguos fondos de laguna, al agua de riego, al clima y a su forma de cultivo.

El Departamento Sarmiento es la zona principal y tradicional de producción de melones en la provincia de San Juan.

Se trata de un cultivo de pequeños agricultores familiares iniciado hace más de 90 años con un extendido saber hacer, de por lo menos tres generaciones.

Los productores le dedican sus esfuerzos y experiencia incorporando mejoras en el proceso productivo que intensifican su calidad, sabor, aroma y conservación pos cosecha.

Los podés encontrar entre los meses de diciembre a febrero.

### Contacto

Jonathan Pérez, jonigperez@hotmail.com.ar

## Miel de Azahar de Limón de Tucumán

Denominación de Origen Res. N° 223/2023



La Miel de Azahar de Limón de Tucumán es la única monofloral de limón que se produce en Argentina.

Se distingue por su color claro, aroma floral débil, sabor dulce que varía de débil a moderado con un dejo de acidez al final y por su sensación en el paladar de cremosidad cuando cristaliza.

Las abejas de la región, son ecotipos locales de *Apis mellifera* adaptados a ambientes subtropicales. Las fincas cítricas son su principal recurso floral, Tucumán posee vastas extensiones con plantaciones de limón que proporcionan una amplia disponibilidad de flor de azahar para que ellas visiten.

La floración del citrus limón favorable para la producción de Miel de Azahar en la provincia comienza antes de la primavera y dura alrededor de 30 días, dependiendo de la variedad de limón.

Entre los años 50 y 60 comenzaron a llegar desde Buenos Aires a Tucumán, familias de apicultores. Durante ese período se inició un proceso de conocimiento del territorio y de adaptación a la nueva zona de los saberes que ellos traían.

Hoy esos saberes quedaron preservados en los apicultores contemporáneos quienes continúan con la actividad heredada de sus padres y abuelos.

### Contacto

Alejandro Palacios, clusterapicolatucuman@gmail.com  
coopnortegrande@gmail.com

## Miel de Monte Nativo Córdoba

Denominación de Origen Res. N° 18/2024



Las mieles de Miel de Monte Nativo Cordobés se caracterizan, por provenir de los escasos territorios que aún conservan especies centenarias de algarrobos y mistoles, y una gran diversidad de especies arbustivas autóctonas que aportan sus características sensoriales. Es una zona con poca influencia antrópica y refleja la flora nativa.

Debido a esta flora acompañante las mieles de Monte Nativo Cordobés se distinguen porque poseen marcadas notas florales, frutales, vegetales y cálidas que se perciben en la nariz y el paladar; dulzor entre bajo a moderado.

Los productos distinguidos con IG son mieles monoflorales de Algarrobo y de Mistol; mieles multiflorales de la sierra (+700 msm) y del llano (400 – 700 msm).

Las abejas de la región son *Apis mellifera*.

La floración plena se da de la siguiente forma, para las monoflorales:

- Algarrobo de octubre a noviembre, variando la fecha de acuerdo a la zona.
- Mistol entre noviembre y diciembre.

Para las multiflorales de sierra y llano, la floración se da entre enero a marzo.

En diciembre las monofloras y entre febrero a marzo las multifloras.

En el noroeste de Córdoba se registra este oficio desde hace más de cien años, cuando comenzó la actividad con las primeas colmenas rústicas. En la actualidad continúan con esta labor en la región, familias cuyos integrantes son tercera o cuarta generación de apicultores.

Ellos son defensores del monte nativo, trabajadores típicamente familiares y cultores de una práctica ancestral; resisten frente a la agricultura industrial que es su principal competencia.

## Contacto

**Consejo de la IG Miel de Monte Nativo Cordobés**

coop.apicola.sanambrosio@gmail.com

## Salame de Tandil

Denominación de Origen **Res. N° 986/2011**



Este producto emblemático ha construido su identidad a lo largo de más de un siglo de existencia.

Representa la historia de familias inmigrantes pioneras de esta actividad en la región, que supieron combinar los saberes inscriptos en antiguas recetas propias con los recursos locales.

El Salame de Tandil se obtiene a partir de una cuidadosa selección de tres tipos de materias primas fundamentales: carne vacuna, carne de cerdo y el tocino.

Las características físicas más importantes que identifican al Salame de Tandil son:

Forma: cilíndrico irregular de contorno redondeado con una superficie rugosa suave y bien adherida a la masa.

Diámetro: uniforme, comprendido entre 38 a 45 milímetros

Longitud: entre 15 y 25 cm.

Peso: comprendido en un rango de 170 y 250 gramos.

Emplume característico: de color blanco, propio de los tipos de hongos y lavaduras que se desarrollan durante las fases de secado y maduración.

Existe una asociación directa y casi inmediata entre la región Tandil y los salames. Esta identificación entre producto y región contribuyó a la conformación del reconocimiento actual del producto.

### Contacto

Consejo de la DO Salame de Tandil, [info@salamedetandildo.org.ar](mailto:info@salamedetandildo.org.ar)

## Yerba Mate Argentina

Indicación Geográfica Res. N° 13/2016



La yerba mate Argentina, es un producto único en el mundo.

La *Ilex paraguariensis*, es un árbol originario de Sudamérica.

En Argentina, la provincia de Misiones y noreste de Corrientes cuentan con características agroecológicas que posibilita el desarrollo de las plantaciones.

El consumo de la yerba mate es ancestral, supera los quinientos años de historia la cual se forjó entre pueblos originarios e inmigrantes.

Posee características propias que le da el territorio. El clima subtropical y la composición del suelo rojizo, los saberes locales de cultivo y producción, le dan características especiales a esta infusión originaria de América del Sur.

La nuestra es yerba mate con palo, que los argentinos consumimos en un mate, con bombilla y agua calentada hasta alrededor de 80°C. Esa forma de consumo es similar en todo el territorio nacional.

Esta actividad moviliza a los sectores productivo, industrial y comercial. Argentina es en la actualidad el mayor productor y exportador de yerba mate en el mundo.

### Contacto

Instituto Nacional de La Yerba Mate, [controldecalidad@inym.org.ar](mailto:controldecalidad@inym.org.ar) - [areatecnica@inym.org.ar](mailto:areatecnica@inym.org.ar)

# Alimentos Argentinos, una elección natural

Garantía de calidad



El Sello es una marca de calidad creada mediante la Ley N° 26.967 en el año 2014. Entre los objetivos del sello se encuentran el de:

- Promover y resguardar la autenticidad y originalidad de los alimentos argentinos, en virtud de las circunstancias sociales, culturales y naturales de producción, elaboración y transformación.
- Impulsar la incorporación de atributos de valor diferencial en los alimentos argentinos.

Es administrado por la Secretaría de Bioeconomía y distingue a los alimentos elaborados en el territorio argentino, que cumplen con protocolos de calidad específicos por tipo de producto, bajo una calidad diferenciada.

A su vez ofrece a los clientes y consumidores la garantía de que los productos se elaboran de acuerdo a sistemas de gestión de calidad bajo estrictos controles, y son fácilmente identificados por la imagen de nuestro país y la leyenda "Alimentos Argentinos, una elección natural".

Un distintivo especial a los alimentos argentinos que presenten atributos de valor característicos y constantes, que responden a criterios de valoración significativos, objetivos, mensurables y rastreables.

En los últimos años, las exportaciones de alimentos que cuentan con el Sello Alimentos Argentinos han alcanzado los 1.000 millones de dólares, por más de 100 empresas.

## La oferta

Arándanos,  
Cerezas,  
mandarinas,  
naranjas,  
manzanas, peras,  
carne bovina,  
vino, mosto,  
pistachos, pastas  
secas, harina  
de maíz, maní,  
aceite de girasol,  
aceite de oliva,  
yerba mate, te,  
miel fraccionada,  
ajo, alfajores,  
productos de la  
pesca, dulce de  
leche, cebolla,  
espárragos,  
endivias,  
calabaza,  
confituras, jamón  
crudo, hongos,  
kiwi, limón,  
merluza negra,  
papa, pasas de  
uva, pimienta,  
quesos,  
texturizado de  
soja.

# Sello Bioproducto Argentino

Innovación y creatividad para el mundo



El Sello Bioproducto Argentino es una distinción oficial que otorga la Secretaría de Bioeconomía a los biomateriales, bioproductos y bioinsumos de la industria nacional, que estén elaborados con materias primas renovables provenientes del sector agroindustrial, y se destaquen por su innovación y aporte a la sostenibilidad según Reso. 30/19 el 2019.

Se entiende por bioproducto a "todo producto de base biológica producido a partir de recursos agrícolas renovables, incluyendo los residuos agroindustriales y subproductos de las bioindustrias" según RESOL-2021-18-APN-MAGYP.

El mérito para el otorgamiento del Sello es evaluado por la Comisión Nacional Asesora de Biomateriales (COBIOMAT), en el caso de los biomateriales y demás bioproductos, y por el Comité Asesor en Bioinsumos de Uso Agropecuario (CABUA), en el caso de los bioinsumos. Tanto la COBIOMAT como el CABUA están integrados por expertos provenientes de sectores académicos, productivos y gubernamentales de todo el país.

Promueve oportunidades de agregado de valor a los productos, subproductos y residuos agroindustriales, en la conformación de las distintas cadenas productivas.

Estimula la participación de actores públicos y privados en el desarrollo de tecnologías, comercialización e investigación del sector, además tracciona la vinculación de distintos actores con el fin de expandir su potencial y generar nuevas oportunidades de negocios.

Los criterios de evaluación para el otorgamiento de la distinción se basan en el contenido biobasado, la sostenibilidad e innovación.

Las distinciones otorgadas por el sello son: Sello de Innovación, Sello de Sostenibilidad, Sello de Exportación y Certificados de interés en Investigación y, en Contenido Biobasados. Estos dos últimos otorgados

## La oferta

Biocosméticos: protector solar, desodorante eco y crema facial regenerante. Macetas y Esquineros de origen biobasado (micelio de hongo + residuo agroindustrial). Pintura látex fabricada a partir de la proteína de suero concentrado de leche (residuo lácteo) y mucílago de penca. Línea de filamentos para impresión 3D. Eco cubiertos realizados con caña de castilla. Platos descartables a base de cascarilla de café. Pellets / resina de polihidroxibutirato (PHB). Hidrogel flexible a base

a proyectos que estén en los primeros estadios de desarrollo o no se encuentren en comercialización.

Hasta la fecha se han otorgado 56 sellos y 30 certificados de interés a distintos bioproductos.

Dentro de los bioproductos se pueden encontrar las siguientes categorías:

- Biomateriales: bioplásticos, biotextiles, biopinturas, lubricantes, biosurfactantes, biocosméticos, biocomposites y biofabricados
- Bioinsumos: producción vegetal y animal (biofertilizantes, bioestimulantes, promotores de crecimiento), industria agroalimentaria, agroindustria, industria agroenergética, saneamiento ambiental agropecuario.

#### Contacto:

#### Subsecretaría de Bioindustrias, Biotecnología e Innovación

E-mail: [sellobioproducto@magyp.gob.ar](mailto:sellobioproducto@magyp.gob.ar)

Website: <https://www.argentina.gob.ar/agricultura/sello-bioproducto-argentino>

de queratina para generar sistemas biosensores.

Bioinsumos:  
Estimulantes del desarrollo vegetal, basados en aminoácidos provenientes de proteína de colágeno a partir de residuos sólidos proteicos de piel vacuna.  
Biocontrolador de la chinche del eucalipto.  
Parasitoide para el control de la chinche del eucalipto.  
Aditivos y complementos dietarios estimulantes del sistema inmune, la alimentación y el crecimiento de animales mono y multigástricos.  
Compost pelletizado a base de guano de aves de corral.  
Biofertilizante granulado (trichoderma) con tecnología BioMATRIX, una matriz sólida granulada diseñada para alojar al agente biológico y proveerle nutrición, protección y transporte (mayor viabilidad en suelo).  
Levaduras para la biorremediación in situ de lactosuero y la producción de un potenciador de sabor para la industria agroalimentaria

## Fuentes de información

- Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP)
- Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional
- Cámara Argentina del Maní
- Censo Nacional Agropecuario 2018 (CNA)
- COMTRADE
- Consejo Oleícola Internacional
- Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR)
- FAO
- FEDERCITRUS
- Instituto de Desarrollo Rural de Mendoza
- Instituto de la Yerba Mate Argentina
- Instituto Nacional de Producción Agropecuaria (INTA)
- Instituto de Promoción de la Carne Vacuna (IPCVA)
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC)
- Ministerio de Economía
- OCDE
- Secretaria de Bioeconomía
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria
- TRADEMAP
- Instituto Nacional de Vitivinicultura

---

Para mayor información:

**SECRETARÍA DE BIOECONOMÍA**

**Subsecretaría de Mercados Agropecuarios y Negociaciones Internacionales**

E-mail: [sma@magyp.gob.ar](mailto:sma@magyp.gob.ar)

Website: <https://www.argentina.gob.ar/Bioeconomía>

