



Monitor

Código Alimentario Argentino **Incorporación de pasta, harina y aceite de nuez pecán**

RESFC-2025-16-APN-ANMAT#MS



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Introducción

El Código Alimentario Argentino (CAA) se actualiza constantemente con el fin de asegurar que las normativas acompañen los avances científicos y tecnológicos de las industrias alimentarias, así como los hábitos de consumo modernos, y a su vez, promover la producción de alimentos seguros, diferenciados y competitivos.

Este informe tiene como objetivo analizar el impacto de las normativa aplicable a determinados productos, sectores, procesos e innovaciones que impone el CAA.

Para llevar a cabo el mencionado análisis se utilizan indicadores específicos que reflejan cómo las adecuaciones del CAA impactan en la producción, la inversión, la generación de empleo y el acceso a mercados, entre otros.

Resumen



Mediante la Resolución Conjunta 16/2025 se reconocieron las denominaciones “pecán / nuez pecán” y se habilitó consignar opcionalmente el año de cosecha en el rotulado. A su vez, se incorporaron productos derivados de este fruto: Pasta, Harina y Aceite.



La producción argentina de pecán, durante la campaña 2024/2025, totalizó 3.000 toneladas obtenidas por alrededor de 500 productores. La misma se concentra principalmente en Entre Ríos y la zona del Delta de Buenos Aires.



En la actualidad, aproximadamente el 70% de la producción local de nuez pecán se exporta. En el mercado interno, este fruto seco se ha consolidado como un producto de creciente interés entre elaboradores y PyMEs.



A través de la actualización del CAA, se estableció un marco normativo preciso para la producción y comercialización de los productos derivados del pecán, reforzando las condiciones necesarias para impulsar el desarrollo industrial y comercial de este fruto en el país.



1. Normativa

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese el Artículo 901 del Capítulo XI: “Alimentos vegetales” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 901: Con los nombres de pecán, nuez pecán, nuez pecana, nuez de pacana, nuez de pecanero o nuez de nogal americano, se entiende a la semilla del fruto del pecán *Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch y sus variedades. Se podrá consignar, opcionalmente, en el rotulado el año de cosecha.”

ARTÍCULO 2°.- Incorpórase el Artículo 901 bis al Capítulo XI: “Alimentos vegetales” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 901 bis: Con el nombre de “Pasta de nuez pecán” o “Pecán en pasta” se entiende el producto de consistencia espesa, densa y/o untable, preparado con un mínimo de 70% de nuez pecán fresca y tostada y/o los subproductos derivados (nuez partida, la torta de prensado, los finos extraídos durante la clarificación del aceite o mezcla de éstos) mediante un proceso de molienda y homogeneización, al que se le pueden agregar otros ingredientes autorizados por el presente Código tales como sal, edulcorantes nutritivos, aceite vegetal, cacao. Este producto no contendrá más de 3% de agua.

Se permite el uso de los siguientes aditivos:

INS	Nombre del aditivo	Concentración máxima g/100g de producto final
EMULSIONANTES		
322	Lecitina	quantum satis

471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	quantum satis
ANTIOXIDANTES		
301	Sodio ascorbato	quantum satis
302	Calcio ascorbato	quantum satis
303	Potasio ascorbato	quantum satis
315	Ácido eritórbito, ácido isoascórbico	quantum satis
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	quantum satis
320	Butilhidroxianisol	0,01
321	Butilhidroxitolueno	0,02
322	Lecitinas	quantum satis
325	Sodio lactato	quantum satis
326	Potasio lactato	quantum satis
330	Ácido cítrico	quantum satis
385	EDTA calcio disódico	0,01

Se denominará “Pasta de nuez pecán o nuez pecán en pasta” y “Pasta de nuez pecán estabilizada o nuez pecán en pasta estabilizada”, si se le ha añadido estabilizador o emulsionante.”

ARTÍCULO 3°.- Incorpórase el Artículo 1407 quinto al Capítulo XIX: “Harinas, Concentrados, Aislados y Derivados Proteínicos” del Código Alimentario Argentino, el cual quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1407 quinto: Con la denominación de Harina de Nuez de Pecán se entiende el producto proveniente de la molienda del fruto de las semillas de *Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch



1. Normativa

sanas y limpias que hayan sido sometidas previamente a la remoción parcial o total del aceite que contienen. Las harinas de nuez pecán responderán a las siguientes características:

a. Composición:

PARÁMETRO g/100 g

Humedad 5-10%

Proteínas 7-18 g

Lípidos 35-60 g

Fibras 5-10 g

Cenizas 2-3 g

Carbohidratos Por diferencia

b. Color: marrón claro

c. Sabor y aroma: a nuez pecán, suave, agradable

La denominación de venta será “Harina de nuez pecán”.

ARTÍCULO 4°.- Incorpórase el Artículo 531 bis al Capítulo VII: “Alimentos Grasos, Aceites Alimenticios” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 531 bis: Con la denominación de aceite de nuez pecán se entiende al producto obtenido por prensado en frío o por procedimientos mecánicos únicamente del fruto de la semilla de *Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch y sus variedades. Podrá ser purificado por sedimentación, filtración y/o centrifugación.

1.- Características:

1.1. Aspecto: límpido, color ámbar.

1.2. Sabor y aroma: Característico y olor suave, sin indicios de

rancidez u otra anormalidad en los ensayos organolépticos.

1.3. Acidez libre: hasta 1,2% de ácido oleico.

1.4. Índice de refracción a 20°C: 1,473

1.5. Índice de peróxidos: hasta 5 meq On/Kg de aceite.

1.6. Impurezas insolubles: hasta 1,5%

1.7. Índice de Saponificación: 175 - 195 g/100g

Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

2.- Composición: los ácidos grasos presentes son:

2.1 oleico (18:1): 49 - 74%

2.2 linoleico (18:2): 17 - 39%

2.3 linolénico (18:3): 1 - 2%

2.4 palmítico (16:0): 5 - 7%

2.5 esteárico (18:0): 2 - 3%

El porcentaje restante está compuesto por ácidos araquidónico (C20:0), palmitoleico (16:1), margárico (C17:0), heptadecanoico (C17:1), behénico (C22:0).

Se utilizarán las metodologías analíticas que cumplan con los criterios de rendimiento del Capítulo XX “Metodología Analítica Oficial” del presente Código.

Se denominará “Aceite de nuez pecán”.

(...)

2. Indicadores



Características del pecán - *Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch

- ✓ Es una especie de doble propósito: forestal y frutal, siendo esta última su principal utilización productiva.
- ✓ Es un árbol longevo que puede vivir más de 100 años y llega a medir en su época adulta hasta 30 metros de altura, comenzando a dar fruto a partir del quinto año de vida. Entre los 15 y 25 años alcanza su máximo rendimiento..
- ✓ Es originaria de la región Centro Sur, Sur Este de Estados Unidos y los valles de los principales ríos del Norte de México.

Ingresó a Argentina desde Estados Unidos en el siglo XIX con fines ornamentales. Desde el año 1969, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria Argentina (INTA) comenzó a trabajar en este cultivo entendiendo que era una alternativa productiva con grandes perspectivas de desarrollo.

Producción mundial de pecán (con cáscara)



Campaña 2024/2025 371.190 toneladas

Campaña 2025/2026 378.020 toneladas



Productores mundiales - Año 2025

País	Toneladas	%part. s/ total mundial
Estados Unidos	189.200	50,97%
México	129.100	34,78%
Sudáfrica	38.200	10,29%
China	3.550	0,96%
Australia	2.540	0,68%
Brasil	2.000	0,54%
Argentina	3.000	0,81%
Otros	3.600	0,97%
Total mundial	371.190	100,00%

Fuente: Elaboración propia Fuente Consejo Internacional de Frutos Secos y Nueces. (INC por sus siglas en inglés)- Marzo 2026

Durante la campaña 2024/2025 el consumo mundial de pecán fue de 307.870 toneladas. Tanto el consumo como la producción se concentra en el hemisferio norte (Estados Unidos y México), en consecuencia, la oferta en contra estación de Argentina es altamente valorada para satisfacer la demanda de los principales mercados consumidores.

2. Indicadores



Producción argentina – Año 2025 (*)

Superficie: 10.000 hectáreas



Cantidad de Productores: 500 productores



Tasa anual de crecimiento: 500 hectáreas



Localización de la producción: Entre Ríos (42%), Buenos Aires (14%), Corrientes (13%), Santa Fe (7%), Tucumán (6%), Catamarca (5%), Córdoba (5%) y Salta (5%).



Producción: 3.000 toneladas



Crecimiento exponencial de la producción en los próximos años: 50% de la superficie en etapa productiva; 50% con montes jóvenes. Se estima que la producción alcanzará las 10.000 toneladas en pocos años.



(*) Fuente: Clúster del Pecán – Asociación Civil de la Nuez Pecán.

Mercado interno y externo (**)



En la actualidad, entre el 60% / 70% de la producción local de nuez pecán se exporta.

Dado que la cosecha se inicia en abril, se define como año de exportación el período comprendido entre mayo de 2024 y abril de 2025.

(**) Fuente: Cámara Argentina de Productores de pecán, en base a datos oficiales de Aduana.

Exportaciones argentinas de pecán (***) (may-2024 a abr-2025)

Monto total exportado:
5,13 millones
de USD

Pecán con cáscara 656,32 toneladas

Pecán sin cáscara 523,23 toneladas

Durante el período analizado, los principales destinos de la nuez pecán con cáscara fueron Lituania con el 56% y Brasil con el 23% del volumen total exportado.

En cuanto a la nuez pecán sin cáscara, el principal destino fue Estados Unidos con el 17%, seguido por Rusia (10%), Turquía (10%), Países Bajos (10%), y Bielorusia (9%), entre otros.

2. Indicadores

De acuerdo con el avance de la campaña 2025-2026 (mayo-diciembre 2025), se exportaron 387,25 toneladas de nuez pecán con cáscara y 454,31 sin cáscara, por un valor total de 4,30 millones de USD.

Estos datos reflejan estabilidad en el volumen y una mejora en los precios de ambas presentaciones (con y sin cáscara).

La presentación sin cáscara continúa consolidándose como la principal generadora ingresos por valor FOB.

En el mercado interno, la nuez pecán se ha consolidado como un producto de creciente interés entre elaboradores y pymes. Este segmento continúa expandiéndose de manera sostenida, impulsado por la incorporación de nuevos productos y aplicaciones derivadas de la innovación industrial.

En el mercado local, el pecán se comercializa a través de distribuidores o grandes cadenas de tiendas naturistas, conocidas como dietéticas, y también a empresas elaboradoras de alimentos, cosmética y química, entre otras.

(***) Fuente: Cámara Argentina de Productores de pecán, en base a datos oficiales de Aduana. Posición arancelaria NCM: 0802.99.00.211Q (con cáscara) - 0802.99.00.212T (pelada)

Mediante la Resolución Conjunta 16/2025



Se incluyeron denominaciones admitidas para la nuez pecán dentro del CAA y la posibilidad de consignar de manera opcional el año de cosecha en el rotulado.



Se definió la pasta de nuez pecán, y se fijaron los parámetros para su elaboración. Además se contempló el uso de ciertos ingredientes y aditivos permitidos.



Se tipificó la harina de nuez pecán, con rangos de composición y características organolépticas.

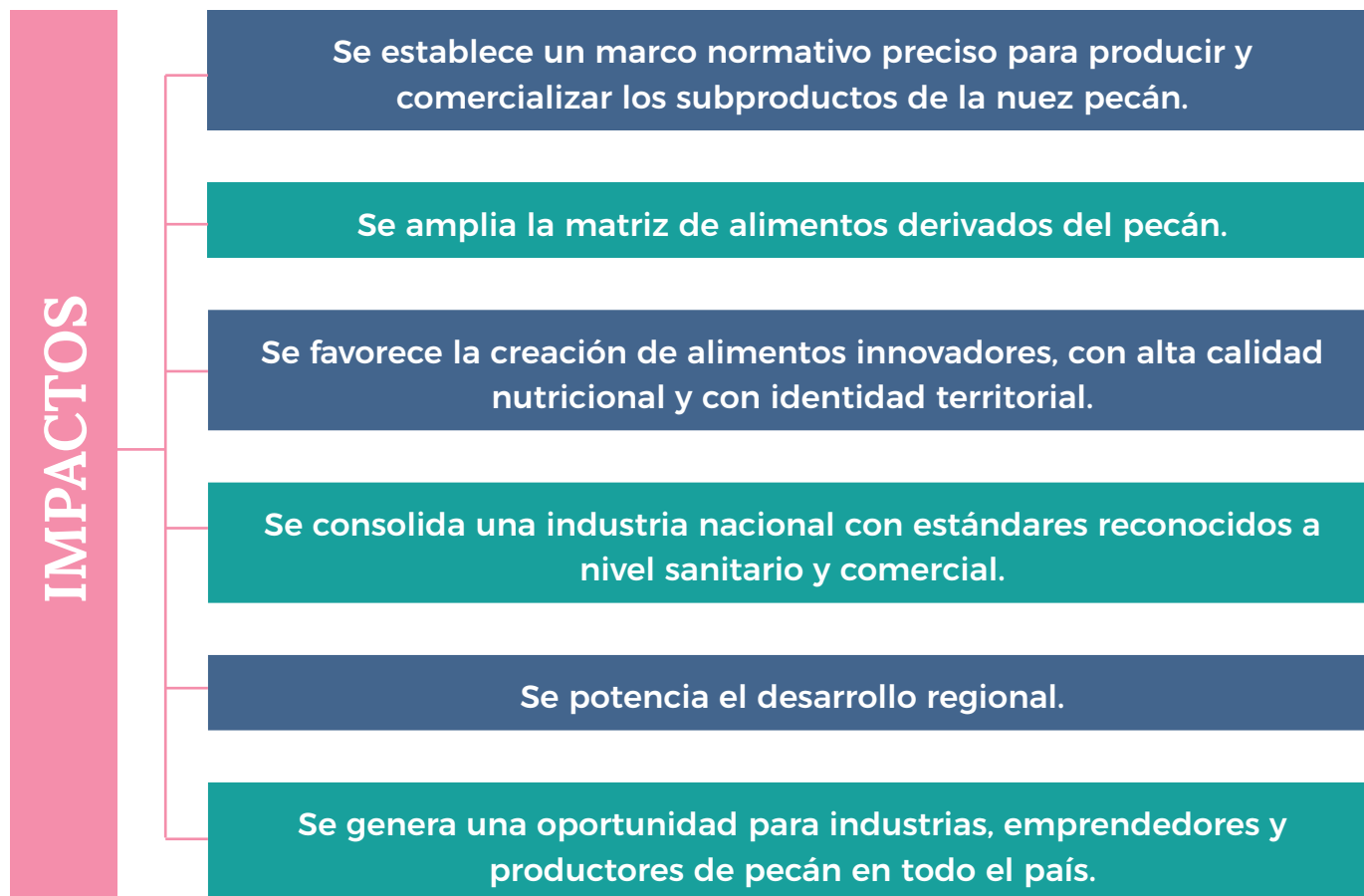


Se encuadró el aceite de pecán como un producto obtenido por procedimientos mecánicos y se estableció el marco para su comercialización bajo criterios definidos.

2. Indicadores



Impactos de la aplicación de la Resolución Conjunta 16/2025 en la cadena productiva



3. Conclusiones



Mediante la Resolución Conjunta 16/2025 se reconocieron las denominaciones “pecán” y “nuez pecán” y se habilitó consignar opcionalmente el año de cosecha en el rotulado. También se incorporaron productos derivados de este fruto: pasta, harina y aceite.

La norma establece un marco preciso para la producción y comercialización de los productos derivados del pecán, establece un de rotulado específico y refuerza las condiciones necesarias para impulsar el desarrollo industrial y comercial de este fruto en el país.

La producción mundial de nuez pecán fue de 371.390 toneladas para la campaña 2024/2025. Las estimaciones para la campaña siguiente anticipan un crecimiento del 2%. La oferta global presenta una elevada concentración geográfica, liderada por Estados Unidos (50,97% del total) y México (34,78%).

En relación a la producción argentina, durante la campaña 2024/2025, totalizó 3.000 toneladas obtenidas por alrededor de 500 productores. Se concentra principalmente en Entre Ríos y la zona del Delta de Buenos Aires.

La nuez pecán presenta una marcada orientación exportadora de contraestación: entre el 60% y el 70% de la producción nacional se destina a los mercados externos. En el año exportador mayo 2024-abril 2025, las exportaciones totalizaron 1.179,55 toneladas y generaron ingresos por USD 5,13 millones.

En el mercado interno, este fruto seco se ha consolidado como un producto de creciente interés entre elaboradores y PyMEs.

Esta actualización normativa significa un paso estratégico para la industria agroalimentaria local, dado que garantiza estándares de calidad y seguridad para los consumidores y genera oportunidades comerciales para los productores.

Entre los principales impactos en la cadena productiva se destacan:

- › el establecimiento de un marco normativo preciso para la producción y comercialización de los subproductos de la nuez pecán,
- › la ampliación de la matriz de alimentos derivados del pecán, y
- › el impulso a la innovación y al agregado de valor mediante el desarrollo de alimentos innovadores, con alta calidad nutricional y con identidad territorial,
- › la consolidación de una industria nacional con estándares reconocidos a nivel sanitario y comercial,
- › la potenciación del desarrollo regional, y
- › la generación de oportunidades para industrias, emprendedores y productores de pecán en todo el país.

Brindando un marco normativo sólido y actualizado se fortalece el desarrollo de la cadena de valor de la nuez pecán que favorece la competitividad del sector y amplía las oportunidades de comercialización de los productos incorporados.



4. Referencias Bibliográficas

- › Argentina Forestal, 28 de septiembre de 2020, “El cultivo de pecán en la Argentina”
- › Cámara Argentina de Productores de pecán, “Importante actualización normativa para el pecán en el Código Alimentario Argentino”
- › Cámara Argentina de Productores de pecán, “Panorama exportador del Pecán argentino”
- › Consejo Internacional de Frutos Secos y Nueces, (INC por sus siglas en inglés)- Nutfruit Edición 96 N°3, noviembre 2025.
- › Clúster del Pecán – Asociación Civil de la Nuez Pecán, “Resumen Ejecutivo 2026”.
- › Era Verde, 27 de enero de 2026, “Incorporan el aceite, la pasta y la harina de nuez pecán al Código Alimentario Argentino”
- › Infoagro, 15 de enero de 2026, “El pecán argentino: El motor de la economía regional”
- › Infobae, 25 agosto 2025, “El súper fruto que trajo Sarmiento a la Argentina y que hoy exporta el 70% de su producción”
- › Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria Argentina (INTA), 27 de enero de 2026, “Nuez pecán: nuevos derivados se incorporan al Código Alimentario Argentino”.