



Monitor

Código Alimentario Argentino Orujo de Uva Seco

RESFC-2025-37-APN-SGS#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 nuevas regulaciones, aplicables 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 37/2025 se incorpora en el Código Alimentario Argentino (CAA) el orujo de uva seco y a su vez, se fijan las características y criterios microbiológicos que debe cumplir.



En el año 2023, la producción mundial de uva fue de 72.486.522 toneladas. Argentina representó el 2% de dicha producción.



En el año 2024, la producción argentina de uvas fue de 1.918.974,0 toneladas y la de orujo de uva de 165.560,3 toneladas.



La incorporación del orujo de uva en el CAA le otorga un marco legal para su utilización en la industria alimentaria en la cual puede tener numerosas aplicaciones.



La transformación de los orujos de uva, un residuo habitual del proceso de vinificación, en materias primas de alto valor contribuirá de forma directa a los objetivos de sostenibilidad del sector principalmente reduciendo la huella ambiental de las explotaciones vitivinícolas y fomentando la economía circular.

1. Normativa



ARTÍCULO 1º. – Incorpórase el Artículo 1107 tris en el Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1107 tris: Con la denominación de orujo de uva seco se entiende el producto sólido resultante de las operaciones de prensado y/o filtración del mosto de uva y/o vino, compuesto por semillas y piel de uva sometidas a procesos de deshidratación, el que podrá molerse posteriormente.

El orujo de uva se someterá a un proceso de deshidratación que garantice un contenido de humedad menor al 8% en base húmeda.

Su composición dependerá de las materias primas empleadas en la elaboración del vino. En cualquier caso, deberá responder a las siguientes características:

- › Fibra dietaria (%): Mín. 25 (1)
 - › Proteínas (%): Min. 10 (1)
 - › Humedad (%): Máx. 8
- (1) Expresado en base seca.

Así mismo, el orujo de uva seco deberá satisfacer los siguientes criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterio de aceptación	Metodología de referencia (1)
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ³ . M=10 ⁴	ISO 21527-2:2008, BAM-FDA (capítulo 18), APHA (2)
Recuento de E. coli (UFC/g)	n=5, c=0, m<10	ISO 16649-2:2015
Salmonella spp/25g	n=5, c=0, m= Ausencia	ISO 6579-1:2017/Amdl:2020

- (1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo, basándose en la Norma ISO 16140).
- (2) American Public Health Association

Queda prohibida la circulación, tenencia y/o expendio de orujo de uva seco que presente sabor y/o aroma u olor anormales o impropios del producto. Este producto se denominará “Orujo de uva seco” y “Orujo de uva en polvo”, cuando haya sido sometido a molienda.”.

2. Indicadores



Producción mundial de uva (*)

2023

72.486.522
toneladas

La producción de uva se destina tanto al consumo de uva de mesa como a la producción de vino y pasas.

(*) último dato disponible según la Organización de las Naciones para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) – Julio 2025.

Principales Productores Mundiales – Año 2023

País	Toneladas	Part. % (s/volumen)
China	13.500.000	19%
Italia	6.668.830	9%
Francia	6.205.260	9%
Estados Unidos	5.361.010	7%
España	4.822.760	7%
India	3.740.000	5%
Turquía	3.400.000	5%
Chile	2.320.962	3%
Sudáfrica	1.973.819	3%
Egipto	1.924.399	3%
Brasil	1.757.891	2%
Uzbekistan	1.731.678	2%
Australia	1.550.060	2%
Iran	1.473.242	2%
Argentina	1.455.312	2%
Resto de países	14.601.299	20%
Total	72.486.522	100%

Producción argentina de uvas

(en quintales*)

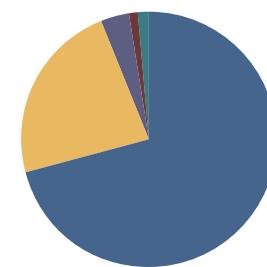
Por color	2023	2024	Var. % 23/24	Part. % s/total 2024
Tintas	7.453.647	9.740.661	30,7	50,8
Rosadas	4.267.888	5.898.087	38,2	30,7
Blancas	2.831.582	3.550.992	25,4	18,5
Total Producción	14.553.117	19.189.740	31,9	100,0

Por color	2023	2024	Var. % 23/24	Part. % s/total 2024
Elaboración	14.279.927	18.798.000	31,6	98,0
Tintas	7.452.646	9.738.219	30,7	51,8
Rosadas	4.096.287	5.651.335	38	30,1
Blancas	2.730.995	3.408.445	24,8	18,1
Consumo en fresco y/o pasas	273.190	391.740	43,4	2,0
Total Producción	14.553.117	19.189.740	31,9	100,0

*1 quintal= 100 kg.

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)

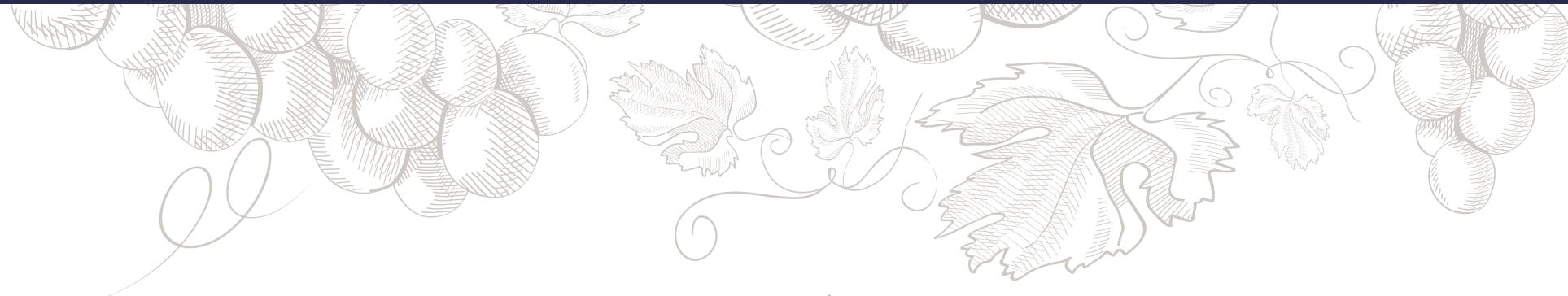
Distribución de la producción – Año 2024



Mendoza - 70,0%	Salta - 1,2%
San Juan - 23,1%	Otras - 1,3%
La Rioja - 3,4%	

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)

2. Indicadores



En el año 2024, la producción argentina de uvas fue de 19.189.740 quintales, lo que equivale a 1.918.974,0 toneladas, ese volumen representó un incremento del 31,9% respecto al año anterior.

Del total producido se destinaron a bodegas y/o fábricas de mosto 18.798.000 qq (98%) y a secaderos de pasas y establecimientos productores de uva en fresco 391.740 qq (2%).

Producción de Orujo de uva

Año	Uva elaborada en bodega	Producción de Orujos	Porcentaje en relación a la uva elaborada
2023	14.279.927	1.203.157	8,43%
2024	18.798.000	1.655.603	8,81%

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)

En el año 2024, del total de 18.798.000 quintales equivalentes a 1.879.800,0 toneladas de uva elaborada en bodega se produjeron 165.560,3 toneladas de orujo.

Orujo de uva

El orujo de uva es resultado del prensado de uvas en la elaboración de vino blanco o tras la etapa de fermentación en el caso del vino tinto.

Es considerado uno de los residuos más importantes obtenidos en la industria vinícola, está compuesto por piel, semillas y otras partes sólidas. Constituye el 20-25% del peso de la uva, dependiendo de la variedad de uva, su grado de maduración y el tipo de prensa utilizada en el proceso de producción. Se estima que se genera 1 kg de orujo de uva por cada 6 L de vino.

Aplicaciones

- › Abono para los cultivos (de uva)
- › Industria Cosmética
- › Alimentación animal
- › Industria Farmacéutica
- › Energía (bioetanol)
- › **Industria Alimentaria**

2. Indicadores



Aplicaciones del Orujo de Uva en la Industria Alimentaria

Tras la extracción completa del jugo, el orujo de uva es sometido a un proceso de secado a baja temperatura. Este método permite reducir su humedad sin alterar sus nutrientes. Una vez seco, el orujo se muele y se tamiza, obteniendo así harinas y polvos de textura fina y uniforme, que lo convierte en un ingrediente de alta calidad que puede ser integrado en forma homogénea a la elaboración de diversos alimentos o preparaciones alimenticias. Entre algunas de las posibles aplicaciones podemos destacar las siguientes:

- **Ingrediente para la elaboración de productos de panadería:** la harina de orujo de uva puede incorporarse a las harinas convencionales para la elaboración de productos horneados como galletas, panes, pizzas, etc.
- **Ingrediente en la elaboración de productos lácteos:** se puede incorporar polvo de orujo de uva en la formulación de postres, yogures, helados, etc.
- **Intensificador de color:** a partir del orujo proveniente de variedades de uva tinta pueden extraerse pigmentos que se utilizan como colorante natural alimentario en la elaboración de helados, mermeladas, productos de confitería, gaseosas y bebidas energéticas.

- **Potenciador de sabor:** el sabor intenso del orujo de uva es valorado por su capacidad para realizar los atributos sensoriales de diversos productos, como aderezos, carnes, embutidos y salsas.
- **Insumo nutricional:** el orujo puede ser utilizado para diseñar suplementos dietéticos como por ejemplo: cápsulas de orujo de uva o polvos de orujo de uva para batidos.
- **Innovación alimentaria:** el orujo de uva también está dando lugar a nuevas y creativas aplicaciones en la producción industrial. Un ejemplo destacado es su uso en la fabricación de envases biodegradables termoformados para alimentos, ofreciendo una alternativa sostenible que contribuye a la reducción de residuos plásticos.



Sostenibilidad

En la actualidad existe una tendencia mundial hacia la búsqueda de procesos sostenibles y modelos de producción y consumo que contribuyan a disminuir la contaminación.

La sostenibilidad es un tema de la agenda mundial desde hace ya varios años. La transformación de los orujos de uva, un residuo habitual del proceso de vinificación, en materias primas de alto valor contribuirá de forma directa a los objetivos de sostenibilidad del sector principalmente reduciendo la huella ambiental de las explotaciones vitivinícolas y fomentando la economía circular.

2. Indicadores



Impactos

Se otorga un marco legal a este subproducto/ residuo para que pueda ser incorporado como ingrediente en alimentos como bebidas, batidos, barras de cereal y productos panificados, entre otros.

Fortalecimiento de las cadenas regionales de valor agregado.

Se impulsa la innovación alimentaria.

Generación de empleo.

Reducción del impacto ambiental debido a que se evita la acumulación de residuos orgánicos.

Fomenta la economía circular ya que transforma un subproducto/ residuo agrícola en un ingrediente versátil, reintroduciéndolo en la cadena alimentaria.

3. Conclusiones

Mediante la Resolución Conjunta 37/2025 se incorpora en el Código Alimentario Argentino (CAA) el orujo de uva seco y a su vez, se fijan las características y criterios microbiológicos que debe cumplir.

De acuerdo al último dato disponible, según la Organización de las Naciones para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) en el año 2023 la producción mundial de uvas fue de 72.486.522 toneladas las cuales son destinadas a consumo de mesa, vinos y pasas.

Durante ese año, China se posicionó como principal productor representando el 19% sobre el total mundial producido, seguido por Italia (9%), Francia (9%), Estados Unidos (7%) y España (7%). Argentina representó el 2% de dicho total.

En el año 2024, la producción argentina de uvas fue de 1.918.974,0 toneladas, ese volumen significó un incremento del 31,9% respecto al año anterior.

Del total producido, el 98% fue destinado a bodegas y/o fábricas de mosto y el 2% a secaderos de pasas y establecimientos productores de uva en fresco.

En dicho año, la producción de orujo de uva – subproducto que es resultado del prensado de uvas en la elaboración de vino blanco o tras la etapa de fermentación en el caso del vino tinto – fue de 1.655.603 toneladas.

En relación a las aplicaciones, este residuo se utiliza para abono de cultivos, alimentación animal, energía, industria cosmética y farmacéutica.

La incorporación del orujo de uva en el CAA le otorga un marco legal para su utilización en la industria alimentaria en la cual puede tener numerosas aplicaciones entre las que se pueden resaltar: ingrediente para la elaboración de productos de panadería, ingrediente en la elaboración de productos lácteos, intensificador de color, potenciador de sabor, insumo nutricional y materia prima para la innovación en envases alimentarios.

El aprovechamiento de este subproducto, tendrá asociados los siguientes impactos:

- › Fortalecimiento de las cadenas regionales de valor agregado.
- › Se impulsa la innovación alimentaria.
- › Generación de empleo.
- › Reducción del impacto ambiental debido a que se evita la acumulación de residuos orgánicos.
- › Se fomenta la economía circular ya que transforma un subproducto agrícola en un ingrediente versátil, reintroduciéndolo en la cadena alimentaria.

Cabe señalar que, la reducción del impacto ambiental, mediante la aplicación del concepto de economía circular acompaña una tendencia global de cuidado y conservación del medioambiente.



4. Referencias Bibliográficas



- › Boletín Oficial, 4 de julio de 2025, Resolución Conjunta 37/2025.
- › Economis, julio 2025, "Argentina habilita el uso alimentario del orujo de uva"
- › Ecoton, 27 de junio de 2024, "Orujo de Uva: trocando un desecho por una huella más sustentable"
- › Epistemus, 2022; Núm. 33, Vol. 16, "Orujo de uva: Más que un residuo, una fuente de compuestos bioactivos"
- › Estadísticas de la Organización de las Naciones para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés)
- › Instituto Nacional de Vitivinicultura, octubre 2024, "Informe anual de cosecha y elaboración 2024"
- › Juan Soler, 13 de agosto de 2024, "Aprovechamiento del orujo de uva en la industria alimentaria"
- › FAO. 2019. El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma.
- › Mariana Spinei, Mircea Oroian, 15 de abril de 2021, "El potencial de las variedades de orujo de uva como fuente dietética de sustancias pécticas"
- › Revista La alimentación Latinoamericana, diciembre 2022, "Valorización de subproductos: el orujo de uva como ingrediente funcional"
- › Winetoyou, 2014, "El orujo de la uva: 6 claves y 8 usos que debes conocer"