



Monitor

Código Alimentario Argentino Salvado de arroz

RESFC-2025-10-APN-ANMAT#MS



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

El Código Alimentario Argentino (CAA) se actualiza constantemente con el fin de asegurar que las normativas acompañen el desarrollo productivo de las empresas, los avances científicos y tecnológicos de las industrias alimentarias, así como los nuevos hábitos de los consumidores, 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 10/2025 se incorporó el Afrecho o Salvado de arroz al Código Alimentario Argentino (CAA). De esta forma se estableció un marco normativo adecuado para el desarrollo de nuevos productos con salvado de arroz como ingrediente.



El salvado de arroz es un subproducto de la molienda del arroz que hasta ahora en nuestro país se encontraba subutilizado, ya que se destinaba principalmente a la alimentación animal o se desechara.



En la campaña 2024/25 la producción argentina de arroz fue de 1.626.298 toneladas un 29% más que en la campaña anterior (1.264.770 toneladas).



De la cantidad total de arroz cosechado, aproximadamente el 10% representa el salvado. Teniendo en cuenta la producción de arroz en la campaña 2024/2025, se estima que el salvado obtenido fue de 160.000, dependiendo de la variedad y la tecnología empleada.



La utilización del salvado de arroz en la industria alimentaria implica el aprovechamiento de un recurso con alto potencial nutricional, la posibilidad de generación de nuevos productos e ingresos, innovación tecnológica y la reducción de impactos ambientales negativos.



1. Normativa

ARTÍCULO 1º. - Incorpórase el artículo 647 bis al Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 647 bis: Se entiende por Afrecho o Salvado de arroz al residuo de la molienda de las distintas variedades del grano de arroz (*Oryza sativa L.*) formado por las capas externas del grano (pericarpio, testa, núcleo, aleurona) y parte del germen, incluidas la capa de aleurona, sometidos a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de las enzimas presentes.

Caracterización fisicoquímica:

Humedad Máx. 10 %

Proteína Máx. 16 %

Grasa Máx. 20 %

Fibra dietaria Mín 20 %

Cenizas Máx. 10 %

Este producto se rotulará: “Afrecho o Salvado de Arroz”.

(...)



2. Indicadores



El arroz en el mundo

El arroz es el alimento básico predominante para 17 países de Asia y el Pacífico, nueve países de América del Norte y del Sur y ocho países de África.



Este cereal proporciona el 20 por ciento del suministro de energía alimentaria del mundo, en tanto que el trigo suministra el 19 por ciento y el maíz, el 5 por ciento.



El arroz es parte integral de las tradiciones culinarias de muchas culturas diferentes, cada una de las cuales cuenta con su propio conjunto específico de preferencias referente a textura, sabor, color y viscosidad del arroz que consumen.



En 1995, la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius adoptó los criterios de inocuidad y calidad para el arroz que se produce para el consumo humano: las Normas del Codex para el Arroz.

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO por sus siglas en inglés

El arroz en el mundo

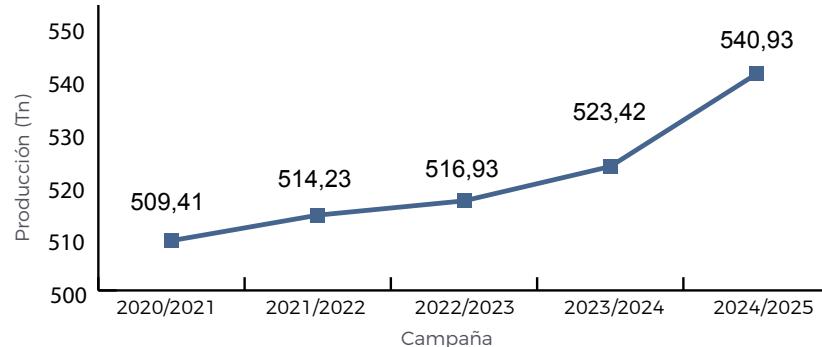
El arroz es el alimento básico predominante para 17 países de Asia y el Pacífico, nueve países de América del Norte y del Sur y ocho países de África.

Este cereal proporciona el 20 por ciento del suministro de energía alimentaria del mundo, en tanto que el trigo suministra el 19 por ciento y el maíz, el 5 por ciento.

El arroz es parte integral de las tradiciones culinarias de muchas culturas diferentes, cada una de las cuales cuenta con su propio conjunto específico de preferencias referente a textura, sabor, color y viscosidad del arroz que consumen.

En 1995, la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius adoptó los criterios de inocuidad y calidad para el arroz que se produce para el consumo humano: las Normas del Codex para el Arroz.

Producción mundial de arroz



Fuente: PSD, Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) – Noviembre 2025

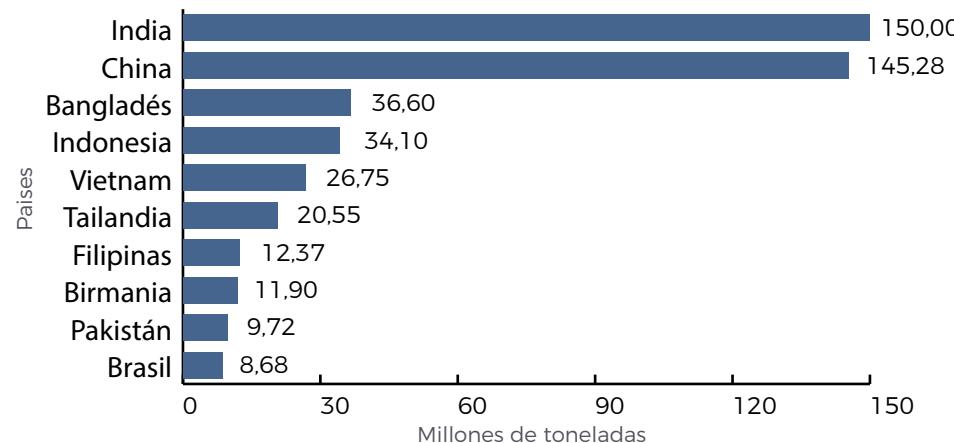
En la campaña 2024/2025 la producción mundial de arroz fue de 540,93 millones de toneladas, lo que representó un incremento del 3% respecto a la campaña anterior. Este aumento se debe principalmente al liderazgo de India en la optimización de cultivos y a un incremento sostenido de la demanda global, especialmente en África.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés) en la publicación "Perspectivas Alimentarias" de junio de 2025 ha expuesto su primera previsión de la producción mundial de arroz en 2025/26 en 551,5 millones de toneladas (en arroz elaborado), gran parte del aumento de la previsión se basa en las expectativas de incrementos adicionales de la producción en Asia. Sin embargo, salvo contratiempos importantes, también se prevén resultados positivos en África, América Latina y el Caribe y Europa.



2. Indicadores

Principales productores mundiales de arroz



Fuente: Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) - Noviembre 2025

India es el principal productor mundial, en la campaña 2024/2025 produjo 150 millones de toneladas un 9% mas que en la campaña anterior (137,83 millones de toneladas).

Este país representa el 28% de la producción mundial total. Además de su riqueza nutricional, el arroz tiene una gran importancia en la India y posee un gran valor espiritual y ritual.

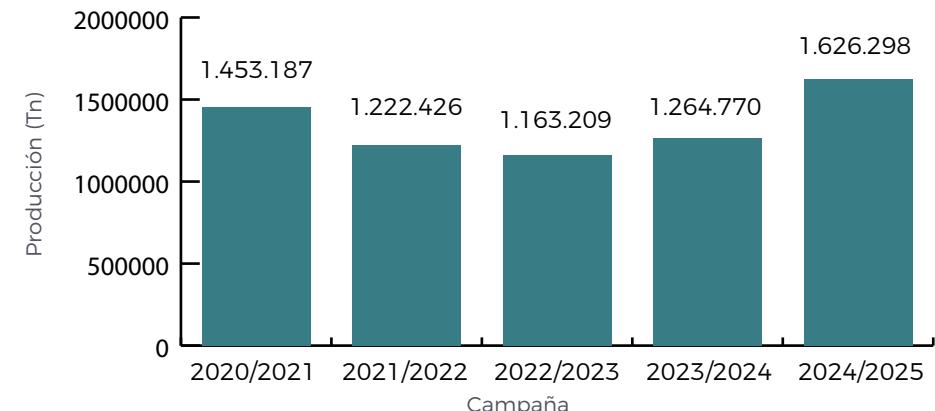
Según la tradición india, el arroz es venerado como un poderoso símbolo de buena fortuna, prosperidad y fertilidad debido a sus cualidades vitales. Diversos rituales relacionados con el arroz se realizan en diferentes ocasiones y festivales.

Su consumo se prevé para 2025 alrededor de 110 millones de toneladas, lo que la convierte en el segundo mayor consumidor mundial después de China.

China es el segundo productor mundial, en la campaña 2024/2025 produjo 145,28 millones de toneladas un 0,5% mas que en la campaña anterior (144,62 millones de toneladas).

Este país representa el 27% de la producción mundial total y su consumo ronda aproximadamente los 140 millones de toneladas de arroz.

Producción argentina de arroz



Fuente: Estimaciones Agrícolas - SACyP



2. Indicadores

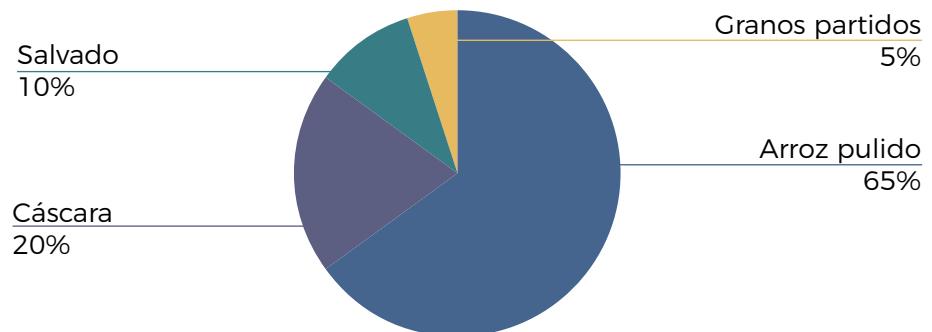
En la campaña 2024/25 la producción argentina de arroz fue de 1.626.298 toneladas un 29% más que en la campaña anterior (1.264.770 toneladas).

El 48% de la producción se concentra en Corrientes, el 32% en Entre Ríos, el 14% en Santa Fe, el 4% en Formosa y el 2% en Chaco. En cuanto a la composición varietal, el tipo largo fino aportó el 85 % de la producción, el tipo largo ancho contribuyó con el 9 % de la producción y finalmente, los tipos especiales (aromáticos, cortos, entre otros) generaron el 6 % de la producción.

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.

De la cantidad total de arroz cosechado, aproximadamente el 20 % corresponde a la cáscara y el 10% al salvado, ambos eliminados en los procesos de descascarado y pulido, respectivamente. El resto, que equivale al 70 %, está compuesto por arroz blanco, tanto en granos enteros como partidos o quebrados.

Balance de materia en el proceso de elaboración de arroz



Teniendo en cuenta la producción de arroz en la campaña 2024/2025, se estima que el salvado obtenido fue de 160.000, dependiendo de la variedad y la tecnología empleada.

Fuente: Nadaleti, 2019; Peanparkdeea & Iwamotoa, 2019

El **salvado de arroz** es un subproducto de la molienda del arroz que hasta ahora en nuestro país se encontraba subutilizado, ya que se destinaba principalmente a la alimentación animal o se desechara. El desecho del salvado de arroz implica perder un recurso con alto potencial nutricional, económico y tecnológico, a su vez genera impactos ambientales negativos.



2. Indicadores



Entre las consecuencias del desecho se pueden destacar:

Desaprovechamiento de nutrientes valiosos: este subproducto es rico en proteínas, fibra, vitaminas del grupo B y antioxidantes. Al descartarlo, se desaprovecha un recurso que podría mejorar la calidad nutricional de alimentos.

Efecto económico negativo: la subutilización de este subproducto reduce la rentabilidad del cultivo ya que se pierden oportunidades de generar ingresos adicionales con aceites, harinas funcionales o suplementos.

Problemas ambientales: el descarte convierte a salvado en un residuo agrícola que puede aumentar la carga de desechos orgánicos. Esto genera emisiones de gases de efecto invernadero que si no se gestionan con un sistema adecuado contribuye a la contaminación.

Reducción de competitividad agrícola en mercados internacionales: los países que aprovechan todos los subproductos del arroz logran mayor competitividad. Descartar el salvado debilita la posición de productores locales frente a competidores que diversifican su oferta.



Resolución
Conjunta 10/2025

Incorpora el salvado de arroz al Código Alimentario Argentino.

Impactos

Se establece un marco normativo adecuado para el desarrollo de nuevos productos con salvado de arroz como ingrediente.

Se promueve el desarrollo tecnológico.

Se aporta valor agregado a la cadena productiva.

Posibilidad de comercialización de productos con salvado de arroz en el mercado internacional.

Se promueve la innovación alimentaria.

Se amplía la oferta de alimentos aptos para la población celíaca (mediante la correspondiente certificación) o con sensibilidad al gluten.

Se promueve la economía circular, al valorizar este subproducto, se reduce la cantidad de residuos generados por la industria arrocera.

Se crean nuevas fuentes de ingresos para los productores y procesadores de arroz.

3. Conclusiones



Mediante la Resolución Conjunta 10/2025 se incorporó el Afrecho o Salvado de arroz al Código Alimentario Argentino (CAA), definido como “el residuo de la molienda de las distintas variedades del grano de arroz (*Oryza sativa L.*) formado por las capas externas del grano (pericarpio, testa, núcleo, aleurona) y parte del germen, incluidas la capa de aleurona, sometidos a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de las enzimas presentes”

El arroz es el alimento básico predominante para 17 países de Asia y el Pacífico, nueve países de América del Norte y del Sur y ocho países de África.

En la campaña 2024/2025 la producción mundial de arroz fue de 540,93 millones de toneladas, lo que representó un incremento del 3% respecto a la campaña anterior.

India es el principal productor mundial, en la campaña 2024/2025 produjo 150 millones de toneladas representando el 28% de la producción mundial total.

En relación a Argentina, para la campaña 2024/2025 la producción de arroz fue de 1.626.298 toneladas un 29% más que en la campaña anterior (1.264.770 toneladas).

De la cantidad total de arroz cosechado, aproximadamente el 20 % corresponde a la cáscara y el 10% al salvado, ambos

eliminados en los procesos de descascarado y pulido, respectivamente. El resto, que equivale al 70 %, está compuesto por arroz blanco, tanto en granos enteros como partidos o quebrados.

Teniendo en cuenta la producción de arroz en la campaña 2024/2025, se estima que el salvado obtenido fue de 160.000, dependiendo de la variedad y la tecnología empleada.

Hasta la introducción de este subproducto en el CAA, el mismo se encontraba subutilizado, ya que se destinaba principalmente a la alimentación animal o se desechara.

El desecho del salvado de arroz implica perder un recurso con alto potencial nutricional, económico y tecnológico, a su vez genera impactos ambientales negativos.

Dicha introducción representa una medida regulatoria que genera múltiples beneficios para la alimentación y nutrición en la población como para la industria arrocera del país. Entre los principales impactos se pueden destacar:

- › Se establece un marco normativo adecuado para el desarrollo de nuevos productos con salvado de arroz como ingrediente.
- › Se promueve el desarrollo tecnológico.

3. Conclusiones



- › Se aporta valor agregado a la cadena productiva.
- › Posibilidad de comercialización de productos con salvado de arroz en el mercado internacional.
- › Se promueve la innovación alimentaria.
- › Se amplía la oferta de alimentos aptos para la población celíaca o con sensibilidad al gluten.
- › Se promueve la economía circular, al valorizar este subproducto, se reduce la cantidad de residuos generados por la industria arrocera.
- › Se crean nuevas fuentes de ingresos para los productores y procesadores de arroz.

El reconocimiento e incorporación del salvado de arroz en el CAA representa una oportunidad estratégica para potenciar la nutrición y la innovación en la industria alimentaria argentina.

Este subproducto, caracterizado por su elevada calidad nutricional, al aportar ácidos grasos esenciales, proteínas, fibra dietaria, así como vitaminas del complejo B y vitamina E, polifenoles y antioxidantes, no solo contribuye a mejorar la alimentación de la población, sino que también promueve

la sustentabilidad al valorizar un recurso que antes se desaprovechaba.

Además, su inclusión es el puntapié para elaborar nuevas formulaciones de alimentos y fortalecer la competitividad de los productores locales en mercados internacionales, alineando al país con tendencias globales de alimentación saludable y economía circular.



4. Referencias Bibliográficas

- › Bolsa de Cereales de Entre Ríos (Bolsacer), 28 de agosto de 2025, "Informe Producción Ciclo 2024/25"
- › Consejo Superior de Investigaciones Científicas, mayo 2025, "El CSIC convierte un subproducto del arroz en un recurso biotecnológico de alto valor"
- › Consejo Superior de Investigaciones Científicas, mayo 2025, "El salvado de arroz tiene un gran potencial para convertirse en un recurso biotecnológico de alto valor"
- › Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), junio de 2025, Perspectivas Alimentarias.
- › Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), 2004, "Año Internacional del Arroz"
- › Mutuberria, M., Giménez, M. B. y Graiver, N. (2024). Aprovechamiento de un subproducto de la industria arrocera para el desarrollo de un alimento innovador. Innovación y Desarrollo Tecnológico y Social.
- › OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas 2025-2034
- › Revista La Alimentación Latinoamericana, Año LIV - N.º 351 / Octubre 2020, "Aprovechamiento de los subproductos de la molienda de arroz".
- › Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Estimaciones agrícolas.
- › Sistema de Información Simplificado Agrícola (SISA), Arroz 2023 – 2024.