Monitor

Código Alimentario Argentino

Aceto Balsámico y Aceto Balsámico Tradicional

RESFC-2025-13-APN-SGS#MS

Ministerio de Economía
República Argentina

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 Res. Conjunta 13/2025 se incorporaron al Código Alimentario Argentino el Aceto Balsámico y al Aceto Balsámico Tradicional y se definieron: sus características, procesos productivos (composición, parámetros analíticos e inocuidad), identificación comercial y rotulación.

El tamaño del mercado mundial de Aceto Balsámico en 2023 fue de USD 2,32 mil millones y se espera que en 2031 alcance los USD 3,96 mil millones, lo que representará un crecimiento del 71%. El mercado masivo argentino de aceto balsámico para el 2024, registró ventas por 1.145.000 litros (no incluye el denominado tradicional).

Durante el periodo 2020-2024 las exportaciones e importaciones mundiales de “Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético” que comprende el Aceto Balsámico sufrieron una disminución en el volumen, no obstante se destacó el aumento del valor unitario promedio.

Las exportaciones e importaciones argentinas de “Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético” acompañaron la tendencia mundial. En los últimos años, se incrementó el consumo interno de aceto balsámico en muchos países dada su mayor aplicación especialmente en la gastronomía gourmet y en hogares que buscan ingredientes de calidad.

1. Normativa

ARTÍCULO 1°.- Incorpórase el artículo 1334 tris al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1334 tris: Con la denominación de Aceto Balsámico se entiende al producto resultante de la mezcla obtenida a partir de mosto de uva o mosto de uva concentrado y/o arrope de uva y vinagre de vino, dando lugar a un vinagre dulce, con un contenido mínimo de azúcar total de 150 g/l.

Este producto podrá ser sometido a cocción para reducir hasta en 50% su volumen, hasta lograr una densidad no menor de 1.06 g/ml a 20°C. Deberá cumplir con las siguientes características organolépticas: color marrón intenso, límpido y brillante; aroma persistente, delicado y ligeramente acético, con posibles matices leñosos; sabor agridulce, equilibrado. Se permitirá la adición de colorante caramelo (INS 150 a,b,c,d) para estabilizar el color, con un límite máximo de 2% del volumen del producto terminado.

Asimismo, deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- Acidez total mínima del 4%, expresada en ácido acético.
- Alcohol etílico residual máximo de 0.5% vol.
- Anhídrido sulfuroso total máximo de 200 mg/l, expresado en dióxido de azufre.
- Cenizas, mínimo de 1 g/kg.
- Extracto seco neto, mínimo 30 g/l.
- Ocratoxina A máxima de 2 µg/kg.

Este producto se rotulará "Aceto Balsámico"

Cuando sea adicionado de ingredientes tales como miel, jalea frutal y/o vinagre de manzana, mostaza, especias, aromatizantes u otros ingredientes contemplados en el presente Código se rotulará "Aceto Balsámico con…." indicando el ingrediente del que se trate. Cuando el producto sea adicionado con aromatizantes, se rotulará "Aceto Balsámico con… saborizado con aromatizante…." completando el primer espacio con el ingrediente agregado (de corresponder) y el segundo espacio con el aroma utilizado.

En el caso que el producto sea sometido a cocción para reducir hasta en 50% su volumen deberá consignarse en el rótulo a continuación de la denominación el término "Reducción".

Se podrá complementar con una etapa de añejamiento, declarando en el rótulo el tiempo de añejado, siempre que esté amparado por certificación oficial y que sea mayor a 6 meses de duración.

No podrán utilizarse términos como: "Extra", "Fino", "Elegido", "Seleccionado", "Reserva", "Superior", "Clásico", "Tradicional", "Estilo Italiano" o cualquier otro término que confunda al consumidor."

ARTÍCULO 2°.- Incorpórase el artículo 1334 quater al Código Alimentario Argentino el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1334 quater: Con la denominación de Aceto Balsámico Tradicional, se entiende el producto obtenido según el método tradicional (método solera) de fermentación acética de mosto de uva fermentado y/o cocido y/o concentrado, que se lleva

1. Normativa

a cabo en una batería de barriles de leños como: roble, castaño, encina, morera, enebro, fresno, cerezo, acacia y lenga patagónica, durante un tiempo mínimo de 12 años.

Así mismo deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- Densidad a 20° C no inferior a 1,20 g/ml.
- Grado alcohólico residual máximo 0,5 % vol.
- Acidez total mínima expresada como ácido acético, del 4,5% peso en volumen.
- Anhídrido sulfuroso total máximo de 100 mg/l, expresado en dióxido de azufre.
- Cenizas, mínimo de 1 g/l.
- Extracto seco neto, mínimo 30 g/l.
- Azúcares reductores, mínimo 110 g/l.
- Ocratoxina A máxima 2 µg/kg.

Este producto se rotulará “Aceto Balsámico Tradicional”, pudiéndose consignar la cantidad de años de añejamiento.

No podrán utilizarse términos como “Extra”, “Fino”, “Elegido”, “Seleccionado”, “Reserva”, “Superior”, “Clásico”, “Estilo Italiano”, “Reducción” o cualquier otro término que confunda o sugiera al consumidor otro producto que no sea el preparado por la metodología detallada en el presente artículo.”. (...)

2. Indicadores

Tamaño del mercado mundial del Aceto Balsámico

2023 USD 2,32 mil millones

2031 USD 3,96 mil millones

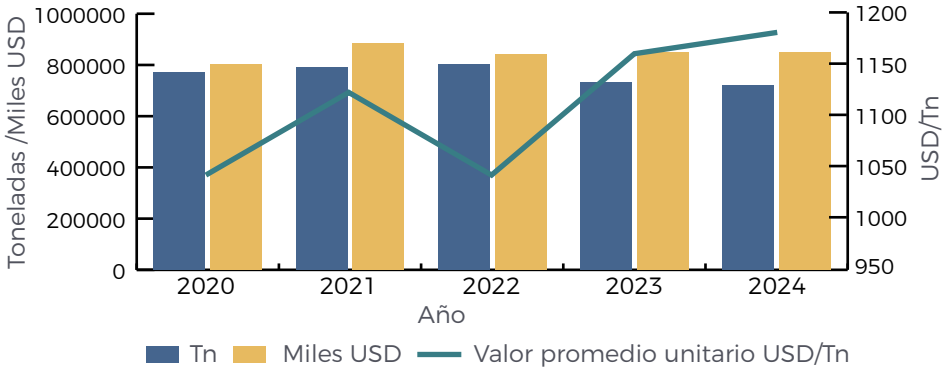
Fuente: Verified Market Research

Factores que impulsan el crecimiento del mercado

- Creciente demanda de productos gourmet y de alta calidad.
- Mayor innovación, las empresas están desarrollando variedades aromatizadas para atraer a consumidores con gustos más sofisticados.
- Expansión en aplicaciones, su uso se ha diversificado más allá de ensaladas y aderezos, incorporándose a postres, carnes y bebidas.
- La globalización ha ampliado el acceso a la cocina internacional aumentando la popularidad del aceto balsámico en mercados más allá de Italia (país de origen), lo que promueve la expansión en los mercados regionales.

Exportaciones mundiales de "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético"

Se realizó el análisis de la posición arancelaria (HS) 2209.00, desagregada a 6 dígitos, correspondiente a "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético", la misma comprende al aceto balsámico.



De dicho análisis surge que, durante el periodo 2020-2024 las exportaciones de "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético" sufrieron una variación negativa del 7% en volumen y positiva del 6% en valor. Se destaca durante ese lapso el incremento del 14% del valor promedio unitario, que en 2024 alcanzó su máximo de 1.181 USD/Tn.

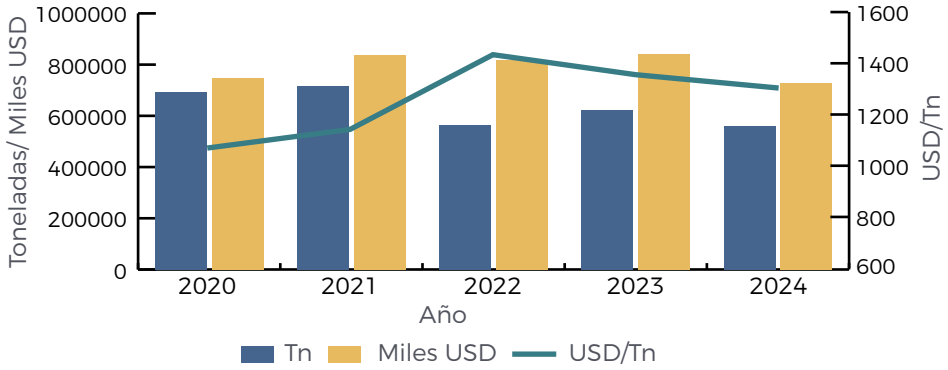
Fuente: UN Comtrade (Mayo 2025) - Posiciones arancelarias HS – desagregada a 6 dígitos 2209.00 -Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético.
Cabe señalar que, la apertura disponible de la posición arancelaria a 6 dígitos no permite discriminar la participación del Aceto Balsámico en el total exportado de "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético".

2. Indicadores

En el año 2024, Italia fue el principal exportador mundial de estos productos y representó el 46% sobre el total exportado. Se puede señalar que, el valor unitario promedio de los envíos efectuados por este país en ese año fue de 2.877 USD/Tn.

El aceto balsámico tiene su origen en Italia, y sigue siendo el principal país productor, con Módena como epicentro. Más del 90% de la producción de aceto balsámico de Módena se exporta a más de 130 países, lo que lo convierte en uno de los productos más representativos de la gastronomía italiana.

Importaciones mundiales de "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético"

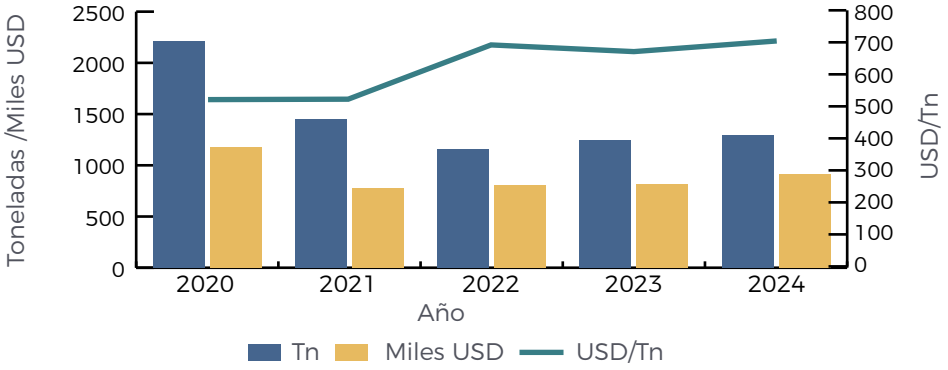


Fuente: UN Comtrade (Mayo 2025) - Posiciones arancelarias HS – desagregada a 6 dígitos 2209.00 -Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético. Cabe señalar que, la apertura disponible de la posición arancelaria a 6 dígitos no permite discriminar la participación del Aceto Balsámico en el total exportado de "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético".

Durante el periodo 2020-2024 las importaciones de "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético" registraron una disminución en volumen y valor del 19% y 3%, respectivamente. Sin embargo, al igual que las exportaciones se destaca el incremento del 20% en el valor unitario promedio.

Exportaciones argentinas de "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético"

Se realizó el análisis de la posición arancelaria (NCM) 2209.00.00, desagregada a 8 dígitos, correspondiente a "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético", la misma comprende al aceto balsámico.

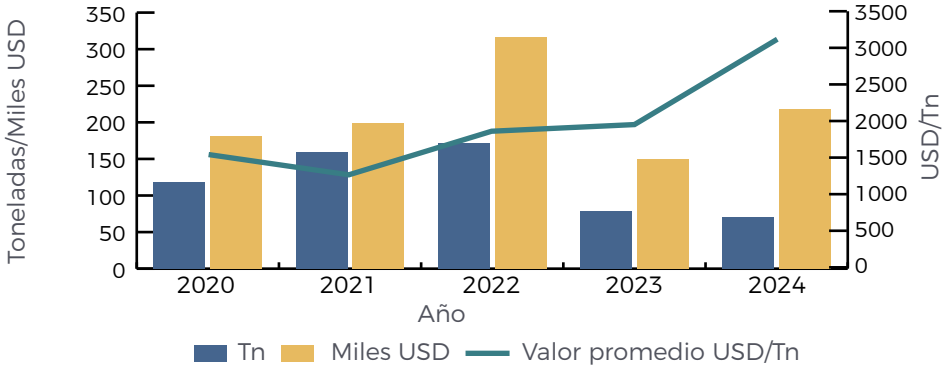


Fuente: INDEC (Mayo 2025) - Posiciones arancelarias NCM – desagregada a 8 dígitos 2209.00.00 -Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético. Cabe señalar que, la apertura disponible de la posición arancelaria a 6 dígitos no permite discriminar la participación del Aceto Balsámico en el total exportado de "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético".

2. Indicadores

Durante el periodo 2020-2024 las exportaciones argentinas de "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético" presentaron una disminución en volumen y en valor del 41% y 23%, respectivamente. No obstante, el valor promedio unitario de exportación tuvo un incremento del 31%, registrándose en el año 2024 el máximo en 702 USD/Tn.

Importaciones argentinas de "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético"



En el periodo 2020-2024 las importaciones argentinas de "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético" presentaron una disminución en volumen del 40% y un incremento en el del valor del 21%. Se destaca durante dicho lapso el notable incremento en el valor unitario promedio de las importaciones, que fue del 103%.

En el año 2024, dicho valor unitario alcanzó su máximo en 3.100 USD/Tn, siendo Italia el origen del 73% de dichas compras.

A su vez, la disminución tanto de las exportaciones argentinas como de las importaciones hace inferir que se debe a que se está destinando mayor cantidad de la producción nacional al mercado interno.

En los últimos años, en Argentina ha crecido el consumo de aceto balsámico, especialmente en la gastronomía gourmet y en hogares que buscan ingredientes de calidad. El aceto más demandado es el industrial, ya que aún existe desconocimiento de los consumidores acerca de las diferencias en el proceso de producción con el aceto tradicional.

Mercado argentino de Aceto balsámico

- En el mercado local se observa un aumento en el consumo y en la oferta de diferentes variedades de aceto, que difieren en composición y calidad.
- El sector productivo cuenta con la oportunidad de generar reconocimiento sobre estos productos en el consumidor local, y profundizar el posicionamiento de los acetos argentinos como alimentos de alta calidad.

Fuente: INDEC (Mayo 2025) - Posiciones arancelarias NCM – desagregada a 8 dígitos 2209.00.00 -Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético.
Cabe señalar que, la apertura disponible de la posición arancelaria a 6 dígitos no permite discriminar la participación del Aceto Balsámico en el total exportado de "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético".

2. Indicadores

Mercado masivo de Aceto balsámico en Argentina – Año 2024

Aceto Balsámico (*)	1.145.000 litros

(*) No incluye Aceto balsámico tradicional

Fuente: Expertos del sector

Res. 13/2025

A través de esta Resolución Conjunta se incorporan regulaciones específicas para la producción y comercialización del Aceto Balsámico y del Aceto Balsámico Tradicional, un producto gourmet de alto valor agregado que hasta ahora carecía de marco legal.

Incorporaciones Resolución Conjunta 13/2025

	Aceto Balsámico	Aceto Balsámico Tradicional
Artículo	**1334 tris**	**1334 quater**
Definición	Se entiende al producto resultante de la mezcla obtenida a partir de mosto de uva o mosto de uva concentrado y/o arrope de uva y vinagre de vino, dando lugar a un vinagre dulce, con un contenido mínimo de azúcar total de 150 g/l. Este producto podrá ser sometido a cocción para reducir hasta en 50% su volumen, hasta lograr una densidad no menor de 1.06 g/ml a 20˚C.	Se entiende el producto obtenido según el método tradicional (método solera) de fermentación acética de mosto de uva fermentado y/o cocido y/o concentrado, que se lleva a cabo en una batería de barriles de leños como: roble, castaño, encina, morera, enebro, fresno, cerezo, acacia y lenga patagónica, durante un tiempo mínimo de 12 años. Esta etapa deberá estar amparada por certificación oficial.
Características organolépticas	Color marrón intenso, límpido y brillante; aroma persistente, delicado y ligeramente acético, con posibles matices leñosos; sabor agridulce, equilibrado. Se permitirá la adición de colorante caramelo (INS 150 a,b,c,d) para estabilizar el color, con un límite máximo de 2% del volumen del producto terminado.	Color marrón intenso, límpido y brillante; aroma persistente, delicado y ligeramente acético, con posibles matices leñosos; sabor agridulce, equilibrado.
Especificaciones	Acidez total mínima del 4%, expresada en ácido acético. Alcohol etílico residual máximo de 0.5% vol. Anhídrido sulfuroso total máximo de 200 mg/l, expresado en dióxido de azufre. Cenizas, mínimo de 1 g/kg. Extracto seco neto, mínimo 30 g/l. Ocratoxina A máxima de 2 µg/kg.	Densidad a 20˚ C no inferior a 1,20 g/ml. Grado alcohólico residual máximo 0,5 % vol. Acidez total mínima expresada como ácido acético, del 4,5% peso en volumen. Anhídrido sulfuroso total máximo de 100 mg/l, expresado en dióxido de azufre. Cenizas, mínimo de 1 g/l. Extracto seco neto, mínimo 30 g/l. Azúcares reductores, mínimo 110 g/l. Ocratoxina A máxima 2 µg/kg.

2. Indicadores

A su vez la Resolución reglamenta la:

- Identificación comercial
- Rotulación

Impactos en el mercado argentino

- Formaliza y reconoce legalmente al producto como categoría diferenciada
- Impulsa el desarrollo de una industria local de productos Premium.
- Establece estándares de calidad equiparables a normativas internacionales.
- Protege al consumidor con el establecimiento de parámetros claros de composición y etiquetado.
- Permite el acceso a nuevos canales de venta tanto en el mercado interno como externo.
- Otorga visibilidad y agrega valor al producto elaborado de manera tradicional.

Oportunidades

- Diferenciación de productos
- Potencial exportador
- Valor agregado a la producción vitivinícola

Público Objetivo y Canales de comercialización

- **Segmento gourmet nacional:** supermercados, tiendas de delicatesen, restaurantes de alta cocina y experiencias de turismo gastronómico.
- **Regalos corporativos Premium:** alianzas con bodegas, empresas y eventos que buscan diferenciarse con productos exclusivos.
- **Exportación**: el nuevo marco regulatorio permite avanzar en la homologación para ingreso a mercados como Perú, Brasil, Chile y Estados Unidos.

3. Conclusiones

Mediante la Resolución Conjunta 13/2025 se incorporaron al Código Alimentario Argentino (CAA) el Artículo 1334 tris que define el Aceto Balsámico y el Artículo 1334 quarter que define el Aceto Balsámico Tradicional, para ambos casos se establecieron: características, procesos productivos (composición, parámetros analíticos e inocuidad), identificación comercial y rotulación.

El mercado mundial de aceto balsámico se encuentra en expansión, en el año 2023 totalizó USD 2,32 mil millones y se espera que en 2031 alcance los USD 3,96 mil millones. Los principales factores que impulsan esta expansión son: la creciente demanda de los productos gourmet, el desarrollo de nuevas variedades como por ejemplo aromatizadas, el incremento en aplicación del producto con la diversificación de su uso y el mayor acceso a la cocina internacional.

El mercado masivo argentino de aceto balsámico industrial registró en 2024 ventas por 1.145.000 litros, no se dispone de datos sobre el aceto balsámico tradicional.

En relación al comercio mundial, se efectuó el análisis de la posición arancelaria (HS) 2209.00 desagregada a 6 dígitos que corresponde la categoría "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético" que comprende el aceto balsámico, de dicho análisis surge una retracción en el volumen de las exportaciones e importaciones mundiales, pero en ambos casos se observó un incremento del valor unitario promedio.

A su vez, a efectos de observar la evolución del comercio argentino se consideró la posición arancelaria (NCM) 2209.00.00, desagregada a 8 dígitos, correspondiente a "Vinagre y sucedáneos del vinagre; obtenidos a partir del ácido acético", la misma comprende al aceto balsámico.

Tanto las exportaciones como importaciones argentinas de estos productos sufrieron una disminución en el volumen, y acompañando la tendencia mundial se registró un incremento en el valor unitario promedio. Actualmente, se está destinando mayor producción al mercado local dado que se registró un incremento del consumo interno del aceto balsámico.

Sumado al aumento del consumo se observa un incremento en la oferta de diferentes variedades de aceto balsámico, que difieren en composición y calidad.

La incorporación en el CAA del Aceto Balsámico y del Aceto Balsámico Tradicional otorga a estos productos un reconocimiento legal como categoría de la que hasta ahora carecía. A su vez entre otros impactos en el mercado se destacan:

- Impulsa el desarrollo de una industria local de productos Premium.
- Establece estándares de calidad equiparables a normativas internacionales.
- Protege al consumidor con el establecimiento de parámetros claros de composición y etiquetado.
- Acceso a nuevos canales de venta tanto en el mercado interno como externo.
- Visibilidad y agregado de valor al producto elaborado de manera tradicional.

Por último, se destaca que la diferenciación de estos productos otorga al sector productivo la oportunidad de generar reconocimiento de los mismos por parte del consumidor local y profundizar el posicionamiento del aceto argentino como un alimento de alta calidad tanto en el mercado externo como interno.

4. Referencias Bibliográficas

Agencia Santafesina de Seguridad alimentaria, 21 de abril de 2025, “Condiciones generales de fábricas y comercios de alimentos; aceto balsámico y aceto balsámico tradicional”

Resolución Conjunta 13/2025, Boletín Oficial de la República Argentina.

Entrevistas con Expertos del Sector.

Indicadores, 31 de marzo de 2025, “Revolución en el mercado del vinagre! Llega el Aceto Balsámico argentino” Disponible en: *https://indicadores.ar/articulo/revolucion-en-el-mercado-del-vinagre-llega-el-aceto-balsamico-argentino-323*

Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina (INDEC), Estadísticas de Comercio Exterior

UN Comtrade, Estadísticas de Comercio Exterior.

Verified Market Research, marzo de 2025, “Tamaño y pronóstico del mercado del vinagre balsámico”