



Monitor

Código Alimentario Argentino

Butia yatay

RESFC-2025-30-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 30/2025, se incorporó en el Código Alimentario Argentino (CAA) el fruto de la palmera yatay (*Butia yatay*).

✓
En el año 2020, de acuerdo al último dato disponible del Banco Mundial (año 2023), existían en Argentina 27.137.000 hectáreas de bosques nativos, lo que representa el 10,28% de la superficie total del país.

✓
La palmera yatay posee una distribución subtropical endémica de Sudamérica, en Argentina se distribuye en las provincias de Corrientes, Entre Ríos y Santa Fe y también se encuentra en países limítrofes como Brasil y Uruguay.

✓
Ancestralmente fue utilizada para la producción de aguardiente, vino, vinagre y alcohol, en la actualidad se avanzó con nuevos empleos domésticos: yatay en almíbar, licor, jugos, helados, entre otros.

✓
La inclusión de este fruto en el CAA, contribuirá a mantener la biodiversidad de especies vegetales nativas, revalorizar las tradiciones y respetar la soberanía alimentaria de nuestros pueblos.

✓
Existen grandes perspectivas de poder ampliar su uso y la gama de productos que se pueden obtener a partir de esta materia prima y que logre ser incorporada en la dieta de una mayor cantidad de consumidores.

1. Normativa



ARTÍCULO 1°.- Incorpórase al fruto de la palmera yatay (*Butia yatay*) en el cuadro del Artículo 888 del Capítulo XI - “ALIMENTOS VEGETALES” del Código Alimentario Argentino (CAA), debajo del Título “OTRAS”, de la siguiente manera:

“Nombre común: Yatay.

Nombre taxonómico: *Butia yatay*.”

ARTÍCULO 2°.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

2. Indicadores



Bosques nativos en Argentina

2020

Existían 27.137.000 hectáreas de bosques nativos (*)



Esa superficie representa el 10,28% de la superficie total del país.

Los bosques nativos y la biodiversidad desempeñan un papel fundamental en la sostenibilidad ecológica, económica y social.

Ambiental

- › Actúan como sumideros de carbono, ayudando a reducir la cantidad de dióxido de carbono en la atmósfera.
- › Protegen el suelo de la erosión y mantienen la calidad del agua de humedales y ríos.
- › Brindan valiosos servicios ecosistémicos.

Económica

- › En la actualidad, muchos pueblos indígenas y comunidades locales dependen de los bosques nativos como fuente de alimentos y medicinas.

Social

- › Valor cultural.

(*) Banco Mundial. 2023. Disponible en línea: <https://www.worldbank.org>

2. Indicadores



Frutos nativos – Relevancia Cultural

Los frutos nativos tienen una relevancia cultural que va mucho más allá de su valor como alimento. Dicha relevancia está dada por:

Saberes ancestrales:

A lo largo del tiempo, numerosas comunidades han cultivado y transmitido a las siguientes generaciones conocimientos sobre el uso medicinal y alimenticio de estos frutos.

Identidad regional:

Se construye a partir del vínculo profundo que mantienen con el territorio, la cultura y la historia de las comunidades que los cultivan, recolectan y consumen. Cada fruto está asociado a una región y a su gente.

Sustento y soberanía alimentaria:

Estos frutos han sido clave para la subsistencia de muchas comunidades rurales, especialmente en épocas de escasez. Hoy, su revalorización también fortalece la soberanía alimentaria y la economía local.

Creciente aplicación en la gastronomía:

Cada vez más chefs, emprendimientos y comunidades están revalorizando ingredientes autóctonos, incorporándolos en platos contemporáneos. Esto no solo genera propuestas originales y con valor agregado, sino que también fortalece las economías regionales y rescata prácticas de recolección y cultivo tradicionales.

Conservación cultural y ambiental:

En la gran mayoría de los casos, estos recursos se manejan y cosechan de manera sustentable, sin causar daño a la biodiversidad que los rodea.

Revalorización:

La inclusión de varios estos frutos en el Código Alimentario Argentino ha sido un paso clave para su valorización y comercialización amparada por un marco legal. A su vez, la misma representa un aporte al reconocimiento de prácticas alimenticias locales.

2. Indicadores



Frutos Nativos incluidos en el CAA

Especies incluidas

CAPÍTULO XI: ALIMENTOS VEGETALES

Artículo 888

Establece cuales son las frutas frescas comestibles:



Algunos Frutos nativos de Argentina

Tomate de árbol (*Cyphomandra betacea* (Cav.) Sendtn)

El tomate de árbol es una especie originaria de América Central y del Sur que fue domesticada y cultivada por las poblaciones nativas antes de la introducción de otros cultivos por la colonia. Actualmente, es producido a nivel local en huertas y quintas por comunidades que lo incluyen en su alimentación y como un hábito heredado de sus antepasados.

En Argentina, es mayormente conocido por pobladores de las Yungas de Tucumán, Salta y Jujuy pero desconocido regionalmente de forma masiva. El tomate de árbol está incluido en el Código Alimentario Argentino como fruto fresco y se lo consume de esta manera, sin embargo es un fruto versátil con potencial para la elaboración de productos derivados como mermeladas, jugos, licores, escabeches, entre otros.

Pitanga o ñangapirí (*Eugenia uniflora* L.)

Es calificada como una especie de planta nativa, que crece como arbusto o árbol pequeño, ampliamente distribuida en las provincias del norte argentino, tanto como en el sur de Brasil, Paraguay y Uruguay.

Fue incorporada por RESFC-2019-26-APN-SRYGS#MSYDS en el Código Alimentario Argentino, sus frutos se consumen crudos o se emplean para elaborar jugos y su pulpa, para la preparación de helados, yogures, licores, jaleas y mermeladas, entre otros.

Fuente: Ing. Agr. Ignacio Povilonis, 13 de mayo de 2024, "Frutas nativas argentinas: distintos estados de valorización y uso"

2. Indicadores

Algarrobo (*Prosopis sp*)

Se conoce como algarroba a los frutos o vainas de los algarrobos. La algarroba se encuentra entre los alimentos autóctonos más antiguos utilizados en Sudamérica, representando uno de los productos forestales no madereros principales de la Argentina.

Su consumo se vincula a costumbres ancestrales, en que las comunidades elaboraban la harina de algarroba con mortero de madera. Dicha harina se encuentra descripta en el Código Alimentario Argentino y recientemente fueron incorporadas nuevas especies mediante la RESFC-2025-25-APN-SGS#MS.

Calafate (*Berberis microphylla G. Forst*)

El Calafate (*Berberis microphylla*) es un arbusto espinoso nativo del Sur de Argentina y Chile. En nuestro país, esta especie frutal se distribuye desde Neuquén hasta Tierra del Fuego.

Sus pequeñas bayas púrpuras, incorporadas al Código Alimentario Argentino, son utilizadas para la elaboración de diversos productos alimenticios como dulces, helados, bebidas sin alcohol y polvos liofilizados, y en productos cosméticos.

Mistol (*Ziziphus mistol Gris.*)

El mistol es un fruto nativo del Gran Chaco sudamericano, especialmente presente en el norte y centro de Argentina, así como en Bolivia, Paraguay y partes de Perú y Venezuela.

En el Código Alimentario Argentino se encuentra incorporado desde hace ya varios años en el listado de frutas frescas comestibles.

Butia yatay - Distribución de la especie



Argentina: Se distribuye en las provincias de Corrientes, Entre Ríos y Santa Fe

Características

- › Los palmares tienen entre 200 y 400 años y se concentran casi en su totalidad en la zona del Parque Nacional El Palmar, en el departamento Colón, en el centro este entrerriano.
- › Su recolección es manual y casera.
- › Su floración se extiende desde los primeros días de diciembre hasta marzo.
- › Su fruto es pequeño, fibroso, de tonalidad amarillo-naranja. Posee un sabor particular ácido-dulce y gran cantidad de propiedades nutricionales (fibra, potasio, magnesio, carotenos).
- › Se puede consumir fresco o utilizarse para diversas preparaciones aprovechando su pulpa, semillas o fibra.

Aplicaciones

Entre los usos ancestrales del yatay se destaca la producción de aguardiente, vino, vinagre y alcohol.



2. Indicadores



Estos productos fueron reemplazados por otros comerciales industrializados. El único uso del yatay que se mantuvo en el siglo XX fue la elaboración de licor con el fruto y como ingrediente de mermeladas multifrutas.

En la actualidad se avanzó con nuevos empleos domésticos:



Yatay en almíbar



Jugo



Licor: la empresa "Licores Bard" fabrica licores en San José, Entre Ríos, hace más de 100 años. Entre ellos, uno de Yatay.

Yogur: el "Establecimiento La Angélica" ubicado en Concordia, Entre Ríos, saboriza yogur bebible y también ofrece un yogur griego con base de mermelada de yatay.



Impactos de la incorporación de *Butia yatay* al CAA

Se otorga un marco legal para su uso alimentario y su comercialización en todo el territorio argentino.

Se posibilita el registro de productos derivados como por ejemplo licores o dulces.

Contribuye a mantener la biodiversidad de especies nativas, revalorizar las tradiciones y respetar la soberanía alimentaria de nuestros pueblos.

Se impulsa el fortalecimiento de las economías regionales implementando tecnologías sustentables de producción que fomenten la generación de emprendimientos y aporten a la inserción laboral.

Se estimula el desarrollo económico regional en las principales provincias productoras.

Surgen grandes perspectivas de poder ampliar su uso y la gama de productos que se pueden obtener a partir de esta materia prima.

3. Conclusiones



Mediante la Resolución Conjunta 30/2025 se incorporó el fruto de la palmera yatay (*Butia yatay*) en el Código Alimentario Argentino (CAA).

A través de dicha incorporación, se otorga a este fruto nativo un marco regulatorio para su uso alimentario y su comercialización en todo el territorio argentino.

En el año 2023, de acuerdo al último dato disponible por el Banco Mundial, existían en Argentina 27.137.000 hectáreas de bosques nativos, lo que representa el 10,28% de la superficie total del país.

Los bosques nativos y la biodiversidad desempeñan un papel fundamental en la sostenibilidad ecológica, económica y social. Es por ello que, los frutos nativos provenientes de dichos bosques tienen una relevancia cultural que va mucho más allá de su valor como alimento, dada por estar vinculada a:

- › Saberes ancestrales
- › Identidad regional
- › Sustento y soberanía alimentaria
- › Creciente aplicación en la gastronomía
- › Conservación cultural y ambiental
- › Revalorización

En relación a la inclusión de los frutos nativos en el CAA, se puede señalar que de las 91 especies de frutas comestibles, 18 fueron incorporadas en los últimos 5 años, el 18,6 % de las especies incorporadas son nativas y 8% de especies nativas han sido incorporadas con respecto al total en Argentina (*).

La palmera yatay posee una distribución subtropical endémica de Sudamérica, en Argentina se distribuye en las provincias de Corrientes, Entre Ríos y Santa Fe y también se encuentra en países limítrofes como Brasil y Uruguay. En Entre Ríos está presente en los Departamentos de: Colón, Concordia, Paraná y Villa guay y Federal.

Entre los usos ancestrales del yatay se destaca la producción de aguardiente, vino, vinagre y alcohol. Estos productos fueron reemplazados por otros comerciales industrializados. El único uso del yatay que se mantuvo en el siglo XX fue la elaboración de licor con el fruto y como ingrediente de mermeladas multifrutas.

En la actualidad se avanzó con nuevos empleos domésticos: yatay en almíbar, licor, jugos, helados, entre otros.

La inclusión de este fruto en el CAA, contribuirá a mantener la biodiversidad de especies nativas, revalorizar las tradiciones y respetar la soberanía alimentaria de nuestros pueblos.

A su vez, impulsará el fortalecimiento de las economías regionales implementando tecnologías sustentables de producción que fomenten la generación de emprendimientos y aporten a la inserción laboral, estimulando el desarrollo económico regional en las principales provincias productoras.

De esta manera, se espera que surjan grandes perspectivas de poder ampliar su uso y la gama de productos que se pueden obtener a partir de esta materia prima y que logre ser conocida e incorporada en la dieta de una mayor cantidad de consumidores.

(*) Fuente: Ing. Agr. Ignacio Povilonis, 13 de mayo de 2024, "Frutas nativas argentinas: distintos estados de valorización y uso"



4. Referencias Bibliográficas

Conicet, 8 de octubre de 2015, "Chilto, un alimento para redescubrir".

Diario Andino, 18 de noviembre de 2015, "El Calafate, de fruto ancestral a superberrie".

Diario La Nación, 10 de agosto de 2021, "Yatay, el fruto desconocido que está conquistando los paladares entrerrianos"

Diario La Nación, 11 de junio de 2025, "Se incorpora al Código Alimentario Argentino una nueva fruta oriunda del litoral argentino"

Diario Rio Uruguay, 23 de junio de 2025, "Investigadora entrerriana enumeró los productos que ya han sido derivados del yatay"

Dirección de Fauna Silvestre y Conservación de la Biodiversidad, Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sustentable, Chilto.

Gobierno de Entre Ríos, 11 de junio de 2025, "El Yatay fue oficialmente incorporado al Código Alimentario Argentino"

Infofrut, noviembre de 2021, "Calafate: Especie frutal nativa de la Patagonia"

Ing. Agr. Ignacio Povilonis, Ignacio Sebastián y otros, 17 de noviembre de 2024, MDPI, "Analysis of Associated Woody and

Semi-Woody Local Wild Species in Entre Ríos, Argentina: Exploring the Agricultural Potential of *Hexachlamys edulis*"

Ing. Agr. Ignacio Povilonis, 13 de mayo de 2024, "Frutas nativas argentinas: distintos estados de valorización y uso"

Noticias Agropecuarias, 11 de junio de 2025, "El fruto de la palmera yatay es parte del Código Alimentario Argentino"

Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, 24 de septiembre de 2019, Nuevo fruto nativo se incorpora al Código Alimentario Argentino.

Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación, La Algarroba.