



Monitor

*Código Alimentario Argentino*  
*Ciruela deshidratada*

RESFC-2025-34-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 34/2025 se actualizaron los ingredientes y aditivos con función glaseante y antiaglutinante permitidos para realizar el tratamiento superficial en frutas deshidratadas/desecadas, particularmente la ampliación para su uso en las ciruelas.



Durante la campaña 2023/2024 la producción de ciruela deshidratada fue de 38.000 toneladas. En cuanto al destino de la producción, el 90% se exporta y el 10% restante se vende el mercado local.



Argentina es el cuarto productor mundial de ciruela deshidratada, detrás de Estados Unidos, Chile y Francia. En el año 2024, la producción argentina representó el 17 % de la producción mundial.



La Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (GSFA, Codex STAN 192-1995) establece los aditivos permitidos y fija el uso de varios aditivos en frutas desecadas, que en su mayoría no están autorizados por el C.A.A. para ciruelas deshidratadas.



Esta situación, ocasionaba dificultades principalmente a los elaboradores de ciruelas tiernizadas y ciruelas deshidratadas cubeteadas destinadas al mercado interno.



La actualización introducida mediante la Resolución Conjunta 34/2025, busca corregir la asimetría regulatoria con las normas internacionales.



# 1. Normativa

**ARTÍCULO 1°.** - Sustitúyese el artículo 916 bis del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 916 bis: Se permite el tratamiento superficial de frutas desecadas con:

- a. Ácido sórbico (INS 200) o sorbato de potasio (INS 202) siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda los 100 mg/kg de fruto entero y en el caso de las frutas tiernizadas no exceda los 1000 mg/kg.
- b. Jarabe de glucosa, dextrosa y otros jarabes mezcla (fructosa, maltosa), con función glaseante y antiaglutinante, siempre que la concentración final no exceda de 6 g/kg de producto terminado.
- c. Aceite de girasol alto oleico, con función glaseante y antiaglutinante, siempre que la concentración final no exceda de 6 g/kg de producto terminado.
- d. Harina de arroz, con función antihumectante/antiaglutinante en frutas desecadas cubeteadas y otros formatos de corte, siempre que la concentración final no exceda de 30 g/kg de producto terminado.

e. Almidón o fécula, con función antihumectante/antiaglutinante en frutas desecadas cubeteadas, siempre que la concentración final no exceda de 30 g/kg de producto terminado.

f. Vaselina líquida, siempre que la concentración final no exceda de 6 g/kg de producto terminado.

g. Glicerina (INS 422), con función humectante, siempre que la concentración final no exceda de 6 g/kg de producto terminado.

h. Aceite mineral de alta viscosidad (INS 905d) y aceite mineral de media viscosidad (INS 905e), con función glaseante, con un límite de 5 g/kg de producto terminado.”

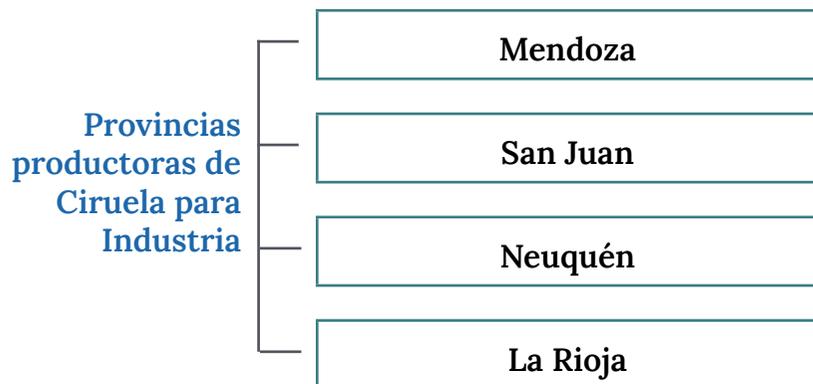
**ARTÍCULO 2°.** - Derógase el artículo 911 tris del Código Alimentario Argentino.

(...)

## 2. Indicadores



### Producción argentina de ciruela para industria

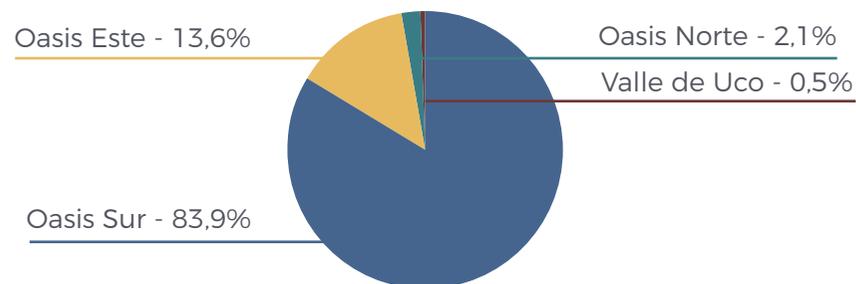


#### Mendoza

En la región cuyana, la producción de ciruelas se encuentra en las provincias de Mendoza y San Juan, siendo Mendoza la que concentra el 95% de las plantaciones del país, con un cultivo enfocado en la variedad D'Agen.

Fuente: Consejo Federal de Inversiones (CFI), en base a datos del Observatorio Ciruela Industria (OCI) - Año 2022

### Distribución geográfica de la producción - Mendoza



Fuente: Censo de Ciruela para Industria 2021 (IDR)

De acuerdo al último "Censo de Ciruela para Industria" (2021), la superficie implantada con ciruela para industria en Mendoza es de 10.589 has.

La producción se concentra en el Oasis Sur específicamente en los Departamentos de San Rafael y General Alvear. El oasis Sur aumentó su participación en la superficie provincial, pasando de 76 % en el año 2010 a 84 % en el último Censo (2021).

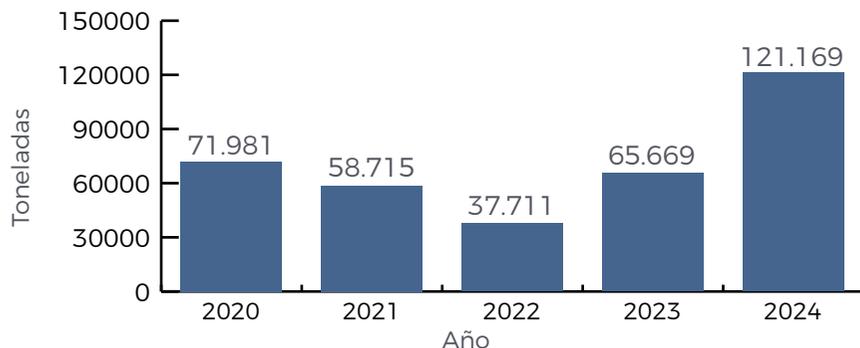
Esta variación en la distribución por oasis, se debe a que en el oasis Sur ha sido menor la intensidad de erradicación y abandono de montes con ciruela para industria que en el resto de la provincia.

En Mendoza, hay más de 10.000 hectáreas de ciruela D'Agen, el 99% de la producción corresponde a esa variedad. Dicha superficie es explotada por aproximadamente 2500 productores, más de 100 establecimientos de secado y unas 20 empresas exportadoras.

## 2. Indicadores



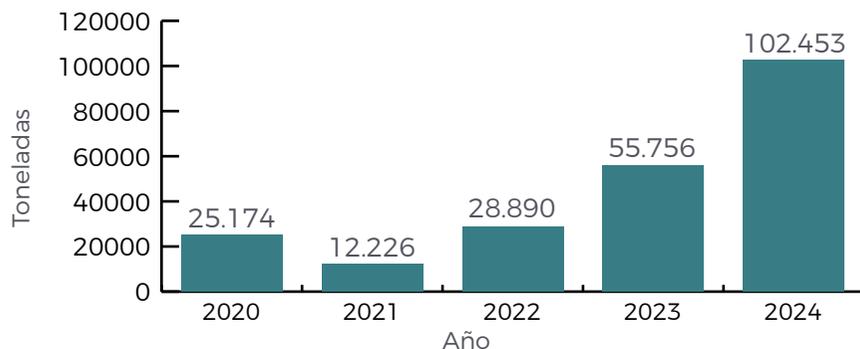
### Producción estimada de ciruela - Mendoza



Fuente: Dirección de Agricultura - Gobierno de Mendoza

### Ingreso de ciruela a industria - Mendoza

En el año 2024, del total de ciruela producida **el 85% fue destinada a industria** y el 15% restante a consumo en fresco.



Fuente: Dirección de Agricultura - Gobierno de Mendoza

### Ciruela deshidratada

#### Métodos de deshidratación

#### Secado al sol

Duración de entre 7 a 12 días (dependiendo de las condiciones climáticas), hasta que la fruta alcanza una humedad inferior al 22%.

#### Deshidratado en hornos

La etapa de deshidratación finaliza cuando la ciruela alcanza una humedad entre 18% y 22%, y dura entre 16 y 24 horas dependiendo del calibre, la madurez de la fruta y la temperatura utilizada.

### Producción argentina de ciruela deshidratada

La producción argentina representa el 17% de la producción mundial (aprox. 230.000 toneladas para 2023/2024) ubicándose en el cuarto lugar.

Campaña  
2023/2024

**38.000**  
toneladas

Fuente: Chile Prunes Association

## 2. Indicadores



La Dirección de Agricultura de la provincia de Mendoza presentó el pronóstico de cosecha de ciruela para industria para la temporada 2024/2025 y estimó la producción final en 96.742 toneladas frescas equivalentes a aproximadamente 32.000 toneladas secas .

En cuanto al destino de la producción, el 90% se exporta y el 10% restante se vende el mercado local.

### Exportaciones argentinas de ciruela deshidratada <sup>(1)</sup>



Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC)

Durante el periodo 2020-2024 las exportaciones de ciruela deshidratada aumentaron un 68,20% en volumen y 35,49% en valor.

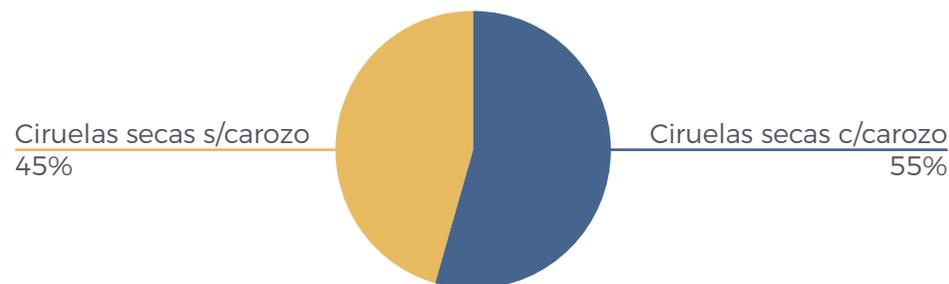
(1) Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) - Nomenclatura Común del MERCOSUR (NCM) desagregada a 8 dígitos - 08132010 - Ciruelas secas con carozo. - 0813.20.20 Ciruelas secas sin carozo - (actualizada a julio 2025)

Asimismo, las exportaciones pasaron de 20.156,52 toneladas por un valor de 39.379,05 miles de USD en el año 2023 a 34.494,56 toneladas por 52.451,61 miles de USD en 2024, lo que representó un incremento interanual del 71,13% en volumen y 33,20% en valor.

En el año 2024, las exportaciones de ciruela deshidratada fueron de 34.494,56 toneladas por un monto de 52.451,61 miles de USD.

Cabe señalar que, dicho volumen exportado representó el 91% del total de la producción para ese año (estimada en 38.000 toneladas). Los tres principales destinos concentraron el 63,84% de los envíos, ellos fueron: Brasil con una participación sobre el total del valor exportado del 39,02%, en segundo lugar se ubicó Chile con el 15,50% y luego España con 9,32%.

### Exportaciones de ciruela deshidratada por tipo de presentación - Año 2024



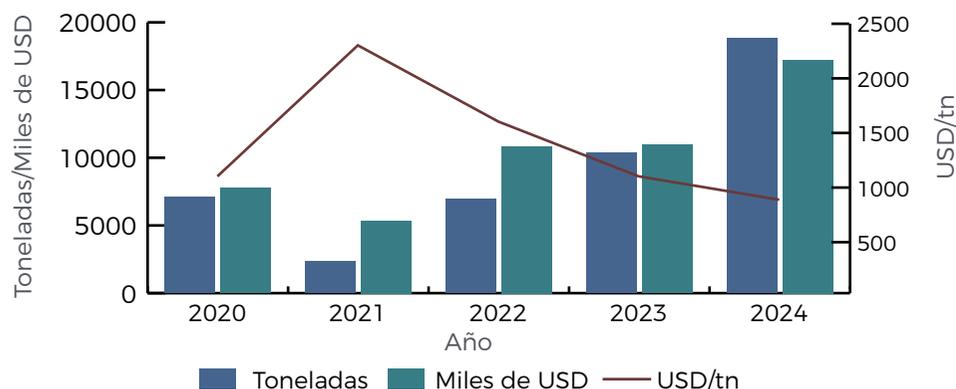
Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC)

## 2. Indicadores



### Exportaciones de ciruela seca con carozo <sup>(2)</sup>

Durante el periodo 2020-2024 se registró un precio promedio unitario de 1.145,72 USD/Tn.



Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC)

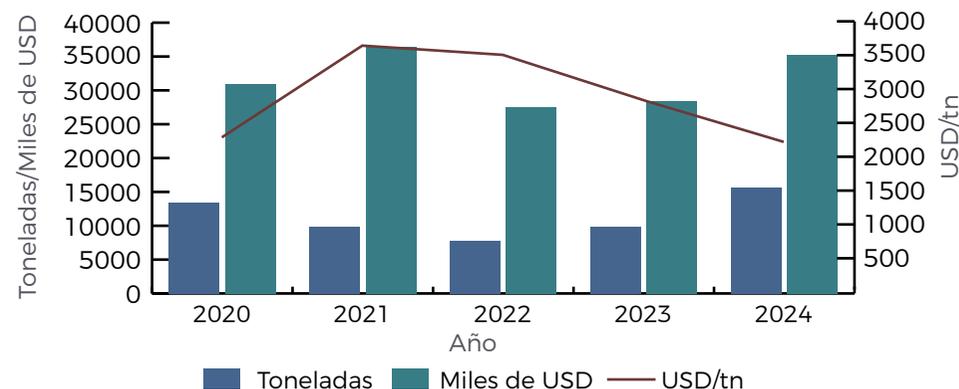
En el año 2024, se exportaron 18.809,29 toneladas por un valor de 17.234,59 miles de USD, lo que significó una variación interanual positiva del 81,88% en volumen y 57,13% en valor.

En relación a los destinos de los envíos, durante ese año, tres países concentraron el 77,34% del valor total exportado, los mismos fueron: Chile 47,16%, Estados Unidos 16,50% y Brasil 13,68%.

(2) Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) - Nomenclatura Común del MERCOSUR (NCM) desagregada a 8 dígitos - 08132010 - Ciruelas secas con carozo. - (actualizada a julio 2025).

### Exportaciones de ciruela seca sin carozo <sup>(3)</sup>

Durante el periodo 2020-2024 se registró un precio promedio unitario de 2.803,17 USD/Tn.



Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC)

En el año 2024 se exportaron 15.685,26 toneladas por un valor de 35.217,02 miles de USD, lo que representó respecto al año 2023 un incremento del 59,81% en volumen y 23,96% en valor.

En ese año, las exportaciones se concentraron en tres destinos: Brasil con el 51,42%, Rusia con el 12,21% y España con el 10,35%, la sumatoria totalizó el 73,98% del valor total exportado.

(3) Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) - Nomenclatura Común del MERCOSUR (NCM) desagregada a 8 dígitos - 08132020 - Ciruelas secas sin carozo. - (actualizada a julio 2025).

## 2. Indicadores



### Precio promedio de exportación por tipo de presentación

| Año       | Ciruelas secas c/carozo | Ciruelas secas s/carozo |
|-----------|-------------------------|-------------------------|
| 2020      | 1.095,37                | 2.305,93                |
| 2021      | 2.264,88                | 3.697,16                |
| 2022      | 1.565,54                | 3.537,97                |
| 2023      | 1.060,60                | 2.894,62                |
| 2024      | 916,28                  | 2.245,23                |
| 2020-2024 | 1.145,72                | 2.803,17                |

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC)

La presentación de ciruela sin carozo posee un mayor precio promedio de exportación en comparación con la ciruela sin carozo debido a que las primeras son sometidas a un proceso de descarozado que requiere de maquinaria especializada o trabajo manual. Este proceso agrega costos de producción y a su vez, mayor valor agregado al producto final.

Las ciruelas sin carozo son consideradas un producto más listo para el consumo y para su utilización directa en la industria alimentaria (snacks, repostería, cereales, etc.), lo que las hace más atractivas comercialmente.

### Productos Obtenidos a partir de las ciruelas deshidratadas

#### > Ciruelas deshidratadas en cubos:

Las ciruelas deshidratadas descarozadas se cortan en cubos de tamaños estándar de  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{4}$  o  $\frac{1}{8}$  pulgadas. Estos cubos se emplean principalmente en la industria alimentaria como ingrediente en la elaboración de diversos productos, tales como lácteos, galletitas, mezclas de frutas y cereales, y barras energéticas entre otros.

#### > Pasta de ciruelas

Se obtiene mediante el tamizado y evaporación del agua de las ciruelas deshidratadas (concentración). Su uso es común en productos de panadería.

A continuación, se detallan otras aplicaciones de las ciruelas deshidratadas que actualmente no son elaboradas a escala industrial en nuestro país:

- > *Jugo de ciruela deshidratada*
- > *Puré de ciruelas deshidratadas*
- > *Fibra de ciruelas deshidratadas*
- > *Jugo concentrado de ciruelas deshidratadas*
- > *Ciruelas deshidratadas en conserva*
- > *Polvo de ciruelas deshidratadas*

## 2. Indicadores



### Situación del mercado de las ciruelas deshidratadas antes de la Res. Conjunta 34/2025

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Normas Internacionales (Codex Stan 192-1995)</b>     | Permite el uso de varios aditivos en frutas desecadas, que en su mayoría no están autorizados por el C.A.A. para ciruelas deshidratadas. | Los aditivos se utilizan para mejorar la apariencia, evitar la absorción de humedad y formación de apelmazamientos en el producto terminado.                        |
| <b>Normas Nacionales (Código Alimentario Argentino)</b> | El Artículo 916 bis solo permitía el tratamiento superficial con ácido sórbico o sorbato de potasio en las cantidades especificadas.     | Esta situación ocasionaba dificultades principalmente a los elaboradores de ciruelas tiernizadas y ciruelas deshidratadas cubeteadas destinadas al mercado interno. |

### Consecuencias

#### Para el elaborador de frutas deshidratadas

No poder comercializar productos en el mercado interno con glaseantes y antihumectantes ocasionándoles la pérdida de mercado y de oportunidades de venta.

#### Para el consumidor

Cuenta con menores posibilidades de poder adquirir un producto de mejor calidad.

### Situación a partir de la Res. Conjunta 34/2025

Se autorizó el uso de nuevos aditivos/ ingredientes glaseantes y antihumectantes/antiaglutinantes en el tratamiento superficial de frutas deshidratadas/ desecadas, con foco en la ciruela mendocina.

Esta actualización, busca corregir la asimetría regulatoria con la que se encontraban los productores locales al intentar elaborar y comercializar ciruelas tiernizadas y cubeteadas, ya que varios de los aditivos que se utilizan en los mercados internacionales no estaban autorizados por el CAA.

### Impactos

Adecuación de la normativa nacional a las prácticas internacionales.

Equiparación del tratamiento superficial para todas las frutas deshidratadas/desecadas.

Mejora en la competitividad de los productores.

Modernización en el procesamiento.

Mejora la calidad del producto final.

Fortalecimiento de la inserción comercial, tanto en el país como en el exterior.

### 3. Conclusiones



Mediante la Resolución Conjunta 34/2025 se actualizaron los ingredientes y aditivos con función glaseante y antihumectante/ antiaglutinante permitidos para realizar el tratamiento superficial en frutas deshidratadas/ desecadas, particularmente la ampliación para su uso en las ciruelas. A su vez, se derogó el artículo 911 tris por quedar incluido en la mencionada actualización.

La resolución responde a una solicitud conjunta del INTA Rama Caída y del Clúster de Ciruela para Industria de Mendoza, quienes venían impulsando esta actualización normativa con el objetivo de fortalecer la competitividad del sector ciruelero, una de las actividades agrícolas más relevantes del sur de la provincia de Mendoza.

Dicha provincia concentra el 95% de las plantaciones de ciruela del país, con un cultivo enfocado en la variedad D'Agen.

Para el 2024 la producción argentina de ciruela fue de 121.169 toneladas de las cuales el 85% fue destinada a industria y el 15% restante a consumo en fresco.

Argentina es la cuarta productora mundial de ciruelas deshidratadas, en el año 2024 representó el 17% de la producción mundial.

Durante la campaña 2023/2024 la producción argentina de ciruela deshidratada fue de 38.000 toneladas. En cuanto al destino de la producción, el 90% se exporta y el 10% restante se vende en el mercado local.

En el año 2024, las exportaciones de ciruela deshidratada fueron de 34.494,56 toneladas por un monto de 52.451,61 miles de USD. Cabe señalar que, dicho volumen exportado representó el 91% del total de la producción para ese año.

La Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (GSFA, Codex STAN 192-1995) establece los aditivos permitidos y las condiciones en las que se pueden utilizar y asimismo fija el uso de varios aditivos en frutas desecadas, que en su mayoría no estaban autorizados por el C.A.A. para ciruelas deshidratadas.

Esta situación, ocasionaba dificultades principalmente a los elaboradores de ciruelas tiernizadas y ciruelas deshidratadas cubeteadas destinadas al mercado interno, generándole al productor de las mismas la pérdida de mercado y de oportunidades de venta. La actualización introducida mediante la Resolución Conjunta 34/2025, busca corregir la asimetría regulatoria con las normas internacionales en lo que refiere a la utilización de aditivos e ingredientes permitidos para las ciruelas tiernizadas y cubeteadas. En relación a los impactos que genera dicha actualización para el sector productivo se destacan:

- › Adecuación de la normativa nacional a las prácticas internacionales.
- › Equiparación dentro de la normativa nacional del tratamiento superficial para todas las frutas deshidratadas/ desecadas.
- › Mejora en la competitividad de los productores.
- › Modernización en el procesamiento.
- › Mejora la calidad del producto final.
- › Fortalecimiento de la inserción comercial, tanto en el país como en el exterior.

La modernización de la normativa además de dar respuesta a los productores de ciruela deshidrata, buscó mejorar el posicionamiento exportador del país en un sector de alto valor agregado y fuerte inserción internacional, alineando algunas de las exigencias locales con los estándares globales.



## 4. Referencias Bibliográficas

Actividad Económica, 2 de diciembre 2024, "Ciruela para industria: el desafío de mejorar la productividad"

Consejo Federal de Inversiones (CFI), año 2024, "Estrategia logística Cuyo - Cadena de la ciruela"

Clúster de Ciruela de Mendoza- IDR, 2021, "Censo de Ciruela para Industria - Producción Primaria"

Chile Prunes Association, Juan Pablo Sotomayor, "Análisis productivo de la temporada 2024-2025"

Diario de Cuyo, 15 de noviembre de 2024, "IPA 2024: Por primera vez se celebra en Argentina el Congreso Internacional de Ciruela"

Diario Los Andes, 23 de diciembre de 2024, "Estiman una producción de ciruelas para industria de 96.742 toneladas frescas"

Diario San Rafael, 29 de junio de 2025, "Por un pedido del Sur Mendocino flexibilizan el Código Alimentario y mejorará la producción de ciruela deshidratada"

Economis, junio de 2025, "Industria frutícola: aprueban uso de glaseantes y antiaglutinantes en frutas deshidratadas"

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

Instituto de Desarrollo Rural (IDR), Pronóstico Cosecha Frutícola temporada 2023-24

Juan Manuel Lucero, 26 de junio de 2025, "Por pedido de Mendoza autorizaron nuevos aditivos para frutas desecadas"

Juan Pablo Sotomayor S.C., "12 Expo Ciruelas - Análisis Productivo de la Temporada 2024-2025"

Martin Juan Daniele, Delia Paola Urfalino, Jéssica Worlok (INTA Rama Caída), 2024, "Manual de Industrialización de la Ciruela (Prunus Doméstica) Variedad D agen"

Martin Juan Daniele, Delia Paola Urfalino, Jéssica Worlok (INTA Rama Caída), 2024, "Manual de Producción Primaria de la Ciruela (Prunus Doméstica) Variedad D agen"

Ministerio de Economía, 10 de enero de 2025, "El evento más relevante de ciruela industria a nivel mundial tuvo lugar en Mendoza y el INTA fue parte"

Worlock Jesica, Daniele, Martín J., Urfalino D. Paola, INTA EEA Rama Caída, 2023, "La lenta actualización del código alimentario argentino disminuye la calidad de frutas deshidratadas y ocasiona problemas legales"