



Monitor

## Código Alimentario Argentino

# Incorporación de la Kombucha

RESFC-2022-1-APN-SCS#MS



Ministerio  
de Economía  
República Argentina

Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca

Subsecretaría de Mercados Agroalimentarios  
e Inserción Internacional

Dirección Nacional de Alimentos  
y Desarrollo Regional

---

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 1/2022 se incorporó la Kombucha al Código Alimentario Argentino.



El establecimiento de un marco legal para este producto fue acompañado de un incremento de la producción, aumento de inversiones y generación de empleo.



El mercado global de esta bebida se estima para el año 2028 en USD 4,30 mil millones



Se espera un aumento del consumo de la Kombucha por parte de los consumidores que optan por alimentos naturales.



# 1. Normativa

Incorpórase al Código Alimentario Argentino (CAA) el Artículo 1084 bis, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1084 bis: Se entiende por Kombucha a la bebida fermentada analcohólica y gasificada, obtenida a través de la respiración aeróbica y fermentación anaeróbica de un mosto compuesto de infusión de *Camellia sinensis* L. y azúcares.

La bebida podrá ser adicionada con jugos o pulpas de fruta, extractos vegetales, especias y/o miel, permitidos en el presente Código.

En la elaboración de esta bebida se deberá utilizar un cultivo simbiótico de bacterias y levaduras (por sus siglas en inglés “SCOBY”, Symbiotic Colony Of Bateria and Yeast) adecuado para la fermentación alcohólica y acética y que asegure la inocuidad del producto final.

El SCOBY deberá estar formado por alguno/s de los siguientes grupos de bacterias acéticas: *Acetobacter* spp, *Gluconacetobacter* spp, *Lactobacillus* spp, *Gluconobacter* spp; y por levaduras que pertenecientes a el/los siguiente/s género/s: *Saccharomyces*, *Zygosaccharomyces*, *Pichia*, *Brettanomyces*, *Schizosaccharomyces*, *Sacharomycodes* y/o *Torulospora*.

De acuerdo con el proceso de elaboración la bebida podrá presentar turbidez en el producto final.

La bebida se denominará “Kombucha con (...)”, seguido del ingrediente permitido añadido después de la fermentación: jugo,

pulpa, especias, extracto vegetal, miel, aroma o la combinación de estos términos, de acuerdo con la composición final del producto.

En el caso de que el producto sea pasteurizado, se deberá consignar en el rótulo, luego de la denominación de venta, la palabra “pasteurizado”.

En el caso de que el producto no sea pasteurizado, se deberá consignar en el rótulo, la frase “Mantener refrigerado” y “No agitar el contenido del envase”.

Además, en ambos casos, deberá consignar en el rótulo la siguiente leyenda “Beber con moderación”. La bebida deberá cumplir los siguientes parámetros analíticos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	2,5	4,2
Grado Analcohólico (%vol a 20°C)	N/A	0,5
Acidez volátil (en mEq/l)	30	130

Todos los establecimientos que elaboren/industrialicen y/o fraccionen estos productos deberán implementar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) de acuerdo con las directrices que se establecen en el Artículo 18 bis del presente Código y contar con un Director Técnico.” (...).

## 2. Indicadores



### Mercado Mundial de Kombucha

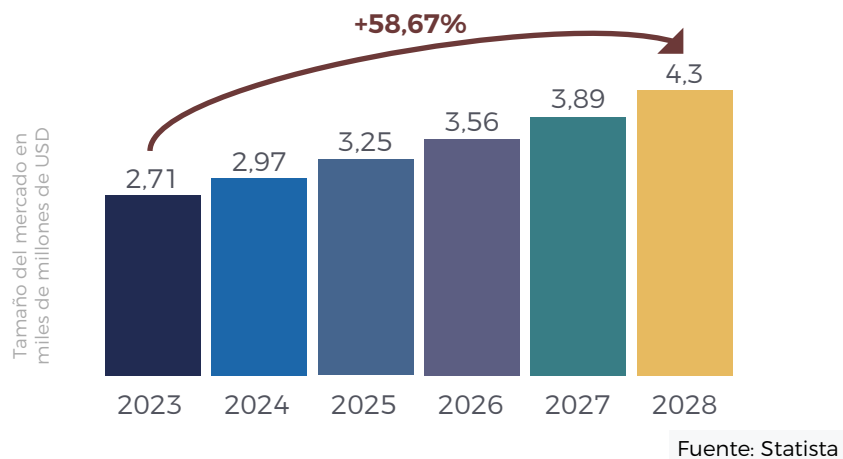
**2024** Se estima en USD 2,97 mil millones

**2028** Se estima en USD 4,30 mil millones

América del Norte fue el principal contribuyente al mercado de kombucha, representando alrededor del 38% de los ingresos totales.



### Tamaño del mercado global de Kombucha 2023-2028



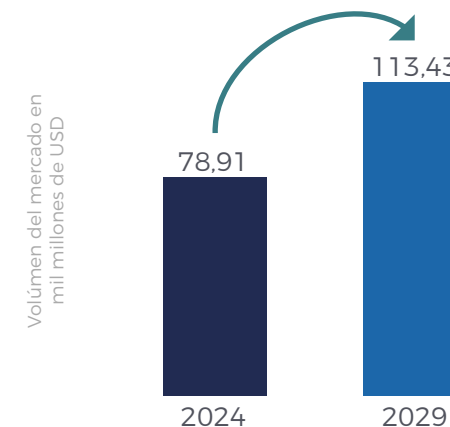
### Mercado Mundial de Probióticos

**KOMBUCHA**



**BEBIDA FERMENTADA A PARTIR DE TÉ Y AZÚCARES**

El tamaño del mercado de probióticos se estima en USD 78,91 mil millones en 2024 y se espera que alcance los USD 113,43 mil millones en 2029, lo que implica un crecimiento del **43,75%**



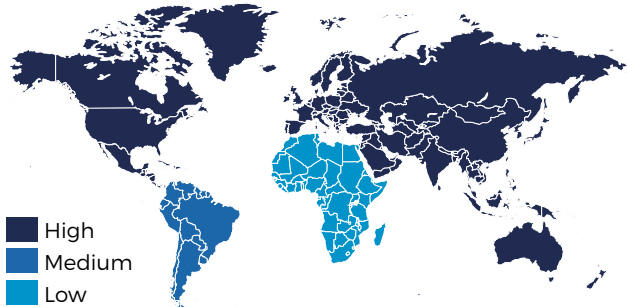
Fuente: Mordor Intelligence

La creciente preferencia de los consumidores por los productos naturales es un factor importante que influye en el crecimiento del mercado. Las crecientes necesidades de los consumidores en materia de atención sanitaria preventiva y la eficacia de las bacterias probióticas en la salud están impulsando la expansión del mercado.

## 2. Indicadores



### Mercado de Probióticos: tamaño de mercado por región



Asia - Pacífico  
emergen como  
líderes del mercado

High  
Medium  
Low

### Empresas líderes en el mercado de los probióticos

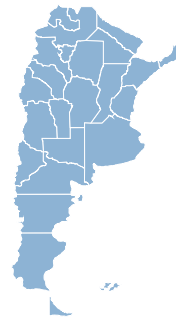
1 Nestlé S.A.    2 Grupo Danone    3 PepsiCo Inc.

4 Yakult Honsha Co. Ltd    5 Lifeway Foods Inc.

### Mercado argentino de Kombucha: Producción

960.000  
de litros  
anuales

Se estima un  
incremento para el  
año 2025 del 25%



Año 2020    3 Productores

Año 2024    11 Productores con emprendimientos  
establecidos y vendiendo a lo largo  
del país

+ Emprendimientos  
en etapa de inicio

Artículo 18  
bis del Código  
Alimentario  
Argentino

Implementación de  
Sistema de Peligros  
y Puntos Críticos  
de Control (HACCP)



Costo:  
USD 1000

### Exportaciones

2025

Los principales destinos a los cuales  
se comenzará a exportar son Uruguay,  
Paraguay, Chile y Brasil.



### Generación de empleo

42

Puestos de trabajo  
generados hasta  
2023

Con proyección positiva ya que  
el mercado crece de manera  
firme y eso favorece para seguir  
generando puestos de trabajo.

### Inversión

\$

Entre  
5.000 y  
20.000 USD

Lo invertido por productor para  
iniciar la producción o aumentar  
la misma.

### 3. Conclusiones



La kombucha, es una bebida resultado de una fermentación natural de té y azúcar, llevada a cabo por una SCOBY (Symbiotic Colony Of Bacteria and Yeast o Cultura Simbiótica de Bacterias y Levaduras).

Esta bebida tiene una larga historia que se remonta casi 2.000 años. Se originó en China y luego se extendió a Japón, Rusia y Europa. Hoy en día, está ganando tracción en Oriente Medio y África como una bebida de salud favorita.

En cuanto a nuestro país, este alimento no se encontraba descripto en el Código Alimentario Argentino, lo que impedía tramitar el Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA) y el Registro Nacional de Establecimientos (RNE).

Es por ello que, mediante la publicación de la Resolución Conjunta 1/2022, la kombucha ingresó al Código Alimentario Argentino, esto significa que la misma fue aprobada para el consumo en Argentina.

Esta bebida tiene un gran futuro por el creciente consumo a nivel mundial dados los nuevos estilos de vida orientados a una mayor conciencia sobre las propiedades nutricionales de los alimentos, la funcionalidad de sus ingredientes y las fuentes naturales.

De acuerdo al reporte más reciente de Mordor Intelligence el mercado de Kombucha se estima en USD 2,97 mil millones para este 2024, y se espera que alcance los USD 4,30 mil millones en 2028.

La misma tendencia creciente se observa en el mercado de los probióticos donde el tamaño del mismo se estima en USD 78,91 mil millones en 2024 y se espera que alcance los USD 113,43 mil millones en 2029, lo que implica un crecimiento del 43,75%.

A partir de la incorporación de la kombucha al Código Alimentario Argentino, comenzaron las inversiones para la fabricación de esta bebida y se incrementó el número de productores pasando de 3 en el año 2020 a 11 en el año 2023 sumado a estos últimos la existencia de numerosos emprendimientos en etapa inicial, lo que indica que se trata de una industria en expansión.

A su vez, el desarrollo de esta industria generó inversiones a razón de entre USD 5.000 y USD 20.000 por productor para iniciarse en la producción o ampliar la misma y a su vez, creó 42 puestos de trabajo hasta el año 2023.

Actualmente en nuestro país, se producen 960.000 litros de kombucha al año y se espera un incremento de la producción para el próximo del 25%.

Hoy en día, esta bebida se comercializa en dietéticas y almacenes saludables, pero se están abriendo mercados en restaurantes, coctelería en bares, gimnasios y supermercados y se proyectan exportaciones para el año 2025 con destino a Uruguay, Paraguay, Chile y Brasil.



### 3. Conclusiones



La incorporación de esta bebida al Código generó la posibilidad de fomentar una industria cuyo mercado mundial se encuentra en plena expansión, generando inversiones, empleo y apertura de mercados.

Se espera que la kombucha siga siendo popular entre los consumidores que buscan opciones de alimentos y bebidas naturales y aumenten su consumo, y se espera que el mercado global de la kombucha continúe creciendo en los próximos años como hasta ahora.

### 4. Referencias Bibliográficas



Abigail Orús, 9 nov 2023, Tamaño del mercado de kombucha a nivel mundial entre 2023 y 2028.

Disponible en: <https://es.statista.com/estadisticas/1400912/tamano-del-mercado-global-de-kombucha/>

Tamaño del mercado de probióticos y análisis de participación tendencias de crecimiento y pronósticos (2024-2029).

Disponible en: <https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/probiotics-market>

Tamaño del mercado de Kombucha y análisis de participación tendencias de crecimiento y pronósticos (2024-2029).

Disponible en: <https://www.mordorintelligence.com/es/industry-reports/kombucha-market>

Entrevista a Alejandra Manca, Directora de Vitea Kombucha.

El Camino del Kombucha hacia la Hegemonía: Crecimiento del Mercado e Ideas Científicas, 20 septiembre 2023,

Disponible en: <https://organicboosting.bio/es/el-camino-del-kombucha-hacia-la-hegemonia-crecimiento-del-mercado-e-ideas-cientificas/>

Crece el consumo global de bebidas fermentadas, 13 agosto 2018.

Disponible en: [https://www.procomer.com/alertas\\_comerciales/crece-el-consumo-global-de-bebidas-fermentadas/](https://www.procomer.com/alertas_comerciales/crece-el-consumo-global-de-bebidas-fermentadas/)

Qué es la kombucha y por qué ahora es un alimento legal en Argentina, 8 julio 2022.

Disponible en: <https://www.lavoz.com.ar/ciudadanos/que-es-la-kombucha-y-por-que-ahora-es-un-alimento-legal-en-argentina/>

Resolución Conjunta 1/2022, Boletín Oficial de la Republica Argentina