



Monitor

Código Alimentario Argentino

Maní

RESFC-2025-23-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 Res. 23/2025 se diferenci3 la pasta de man3 de la manteca de man3 y a su vez, se incorporaron el concentrado proteico y la harina de man3.



Argentina se ubica como el mayor productor de man3 en Am3rica Latina, el s3ptimo productor mundial y el segundo exportador mundial despu3s de India.



En la campa3a 2023/2024 la producci3n argentina de man3 fue de 1.482.827 toneladas. El 76% se concentr3 en C3rdoba.



En el a3o 2024 el complejo de man3 export3 730.029,85 toneladas por 1.186,17 millones de USD.



1. Normativa

ARTÍCULO 1°. - Sustitúyese el artículo 920 del Capítulo XI: “Alimentos vegetales” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 920: Con los nombres de maní, cacahuate o cacahuete, se entienden las vainas y granos sanos, pelados o cubiertos con su tegumento de *Arachis hypogaea* L. Cuando el grano de maní tenga un contenido en ácido oleico mayor o igual al 75% de los ácidos grasos totales y se encuentre registrado como una variedad alto oleico (AO) en el Catálogo Nacional de Cultivares del Instituto Nacional de Semillas (INASE), se podrá denominar “maní, cacahuate o cacahuete alto oleico”.

CLASIFICACIÓN

De acuerdo a su presentación, el maní se clasificará en:

- “Maní en caja, vaina o cáscara” al fruto con la envoltura natural que lo contiene;
- “Maní confitería” (entero, partido u otra descripción), son los granos de maní seleccionados y con tegumento que, por sus características de limpieza, sanidad y homogeneidad, son aptos para consumo humano;
- “Maní blanchado o repelado” (entero, partido, cuarteado, grana, fileteado u otra descripción), es el maní confitería al cual se ha quitado la piel o tegumento;
- “Maní tostado” (entero, partido, cuarteado, grana, fileteado u otra descripción), al maní definido en a), b) o c), que ha sido sometido a un tratamiento térmico de tostado (u horneado);
- “Maní frito” (entero, partido, cuarteado, grana, fileteado u otra descripción), al maní definido en b) o c), que ha sido sometido a un tratamiento de fritura;
- Otros procesamientos: se denominará de manera que describa de forma directa el tipo de tratamiento o procesamiento realizado al maní.

Se podrá consignar en el rotulado la variedad del maní y año de cosecha.”

ARTÍCULO 2°. - Sustitúyese el artículo 925 del Capítulo XI: “Alimentos vegetales” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Artículo 925: Con el nombre de “Pasta de maní” o “Maní en pasta” se entiende el producto de consistencia espesa, densa y/o untable, preparado con un mínimo de 70% de grano de maní fresco y tostado, mediante un proceso de molienda y homogeneización, al que se le pueden agregar ingredientes distintos del maní, tales como sal, edulcorantes nutritivos, aceite vegetal totalmente hidrogenado (como estabilizante), cacao y/u otros ingredientes aprobados en este Código.

Este producto no contendrá más de 3% de agua.

Se permite el uso de los siguientes aditivos:

| INS | Nombre del aditivo | Concentración máxima g/100g de producto final |
|---------------|--------------------------------------|---|
| EMULSIONANTES | | |
| 322 | Lecitina | <i>quantum satis</i> |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> |
| ANTIOXIDANTES | | |
| 301 | Sodio ascorbato | <i>quantum satis</i> |
| 302 | Calcio ascorbato | <i>quantum satis</i> |
| 303 | Potasio ascorbato | <i>quantum satis</i> |



1. Normativa

| | | |
|-----|--------------------------------------|----------------------|
| 315 | Ácido eritórbito, ácido isoascórbico | <i>quantum satis</i> |
| 316 | Sodio eritorbato, sodio isoascorbato | <i>quantum satis</i> |
| 320 | Butilhidroxianisol | 0,01 |
| 321 | Butilhidroxitolueno | 0,02 |
| 322 | Lecitinas | <i>quantum satis</i> |
| 325 | Sodio lactato | <i>quantum satis</i> |
| 326 | Potasio lactato | <i>quantum satis</i> |
| 330 | Ácido cítrico | <i>quantum satis</i> |
| 385 | Etilenodiaminotetracetato | 0,01 |

No se permite el uso de aditivos aromatizantes, edulcorantes no nutritivos, conservantes y colorantes.

Se denominará “Pasta de maní o Maní en pasta” y “Pasta de Maní estabilizada o Maní en Pasta Estabilizado”, si se le ha añadido estabilizante o emulsionante. Con el nombre de “Manteca de maní” o “Mantequilla de maní” se entiende el producto preparado con maní tostado, pelado o no, sometido a un proceso de molienda y homogeneización.

Cuando se utilice maní sin pelar se debe declarar la leyenda “Preparada a partir de maní con piel” o similar.

Se admite el agregado de sal (máx 2%), azúcar, miel, dextrosa, aceite de maní (máx.3%), aceite vegetal totalmente hidrogenado (como estabilizante) a fin de evitar la separación del aceite y maní tostado trozado o grana de maní.

La totalidad de los ingredientes agregados distintos del maní no pueden superar el 10% del total del producto.

Se permite el uso de los siguientes aditivos:

| INS | Nombre del aditivo | Concentración máxima g/100g de producto final |
|----------------------|--------------------------------------|---|
| EMULSIONANTES | | |
| 322 | Lecitina | <i>quantum satis</i> |
| 471 | Mono y diglicéridos de ácidos grasos | <i>quantum satis</i> |
| ANTIOXIDANTES | | |
| 301 | Sodio ascorbato | <i>quantum satis</i> |
| 302 | Calcio ascorbato | <i>quantum satis</i> |
| 303 | Potasio ascorbato | <i>quantum satis</i> |
| 315 | Ácido eritórbito, ácido isoascórbico | <i>quantum satis</i> |
| 316 | Sodio eritorbato, sodio isoascorbato | <i>quantum satis</i> |
| 320 | Butilhidroxianisol | 0,01 |
| 321 | Butilhidroxitolueno | 0,02 |
| 322 | Lecitinas | <i>quantum satis</i> |
| 325 | Sodio lactato | <i>quantum satis</i> |
| 326 | Potasio lactato | <i>quantum satis</i> |
| 330 | Ácido cítrico | <i>quantum satis</i> |
| 385 | Etilenodiaminotetracetato | 0,01 |



1. Normativa

No se permite el uso de aditivos aromatizantes, edulcorantes no nutritivos, conservantes y colorantes.

Este producto cumplirá con las siguientes condiciones:

- a) Sabor y aroma: característico a maní tostado dulce.
- b) Consistencia: pastosa, suave y blanda. Con trozos de maní dispersos, en caso de haber sido adicionado maní en trozos o grana de maní tostada.
- c) Humedad: máx. 3%
- d) Cenizas totales: máx. 5% (a 500-550°C)
- e) Materia grasa total: máx. 55%
- f) Acidez: máx. 3% (% ácido oleico)
- g) Índice de peróxido: máx. 5 mEqO₂/kg

Se utilizarán las metodologías analíticas que cumplan con los criterios de rendimiento del capítulo XX del presente Código.

Se denominará "Manteca de maní o Mantequilla de maní" y "Manteca o mantequilla de maní estabilizada", si se le ha añadido estabilizante o emulsionante.

Se podrá indicar el porcentaje de participación de maní en el producto terminado."

ARTÍCULO 3°. – Sustitúyese el artículo 531 del Capítulo VII: "Alimentos Grasos, Aceites Alimenticios" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 531: Se denomina Aceite de maní, el obtenido de granos de distintas variedades de *Arachis hypogaea* L.

Las características fisicoquímicas del aceite refinado son:

| Parámetro | Valores | Metodología de Referencia |
|--------------------------------|--|---|
| Densidad relativa a 25/4°C | 0,9050 a 0,9170 | AOCS Cc10c-95 (*) ISO 6883:2017 (*) |
| Índice de refracción a 25°C | 1,4650 a 1,4703 | AOCS Cc 7-25 (*) ISO 6320:2017 (*) |
| Índice de yodo (Wijs) | 80 a 106 | AOAC 993.20 (*) ISO 3961:2018 (*) |
| Índice de saponificación | 187 a 195 | AOCS Cd 3-25 (*) ISO 3657:2023 (*) |
| Insaponificable, Máx | Máx: 0,80% | AOCS Ca 6a-40 (*) ISO 3596:2000 (*) |
| Pérdida por calentamiento, Máx | Máx: 0,05% | ISO 662:2016 (*) |
| Índice peróxido, Máx | Máx: 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/kg | AOCS Cd 8b-90 (*) ISO 3961: 2018 (*) |

(*) O su versión vigente, en caso de actualización

Se denominará "Aceite de maní". Cuando haya sido elaborado a partir de semillas de variedades de maní alto oleico y el contenido de ácido oleico sea igual o mayor a 75,0% sobre el total de ácidos grasos, se denominará "Aceite de maní alto oleico".

ARTÍCULO 4°. – Sustitúyese el artículo 1410 en el Capítulo XIX: "Harinas, Concentrados, Aislados Y Derivados Proteínicos" el cual quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1410: Concentrados proteínicos de origen vegetal: son los productos resultantes de la separación de la mayor parte de los nutrientes de las semillas que no sean las proteínas. Los valores mínimos



1. Normativa

de concentración de proteínas (N x 6,25) son los que se establecen en cada caso en el presente Código.

Concentrados de Soja o Soya: es el producto obtenido a partir de las semillas de variedades de Glycine Max (L) Merrill o de sus harinas o sémolas. Deberá presentar un contenido de proteínas (N x 6,25) mayor al 65% y menor al 90 % sobre base seca y cumplir con los requisitos de valor nutritivo e inocuidad establecidos para las harinas.

Concentrado proteínico de maní, cacahuete o cacahuete: es el producto obtenido a partir de las semillas tostadas de Arachis hypogaea L. o de sus harinas. Deberá presentar un contenido de proteínas (N x 6,25) mayor al 65% y menor al 90 % sobre base seca.”

ARTÍCULO 5°. - Incorporase el artículo 1407 quater en el Capítulo XIX “Harinas, Concentrados, Aislados Y Derivados Proteínicos” el cual quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1407 quater: Con la denominación de Harina de Maní, se entiende el producto proveniente de la molienda de las semillas de maní (Arachis hypogaea L.) sanas, limpias y tostadas que hayan sido sometidas previamente a la remoción parcial o total del aceite que contienen.

Las harinas de maní responderán a las siguientes características:

a) Composición

| Harina de maní | | | |
|-----------------------------------|-------------------------|------------|-------------------|
| Parámetro | Parcialmente desgrasada | Desgrasada | Método |
| Humedad (100 -105o C) Max. | 8% | 8% (*) | ISO 665:2020 |
| Grasa (extracto etéreo) b.s. Máx. | 9% | 1,5% | ISO 659:2009 (*) |
| Cenizas (500-550°C) b.s. Máx. | 4,5% | 5% | ISO 2171:2023 (*) |

(*) O su versión vigente, en caso de actualización

b) Color: pardo

c) Sabor y aroma: a maní, suave, agradable

La de maní desgrasada”, según corresponda.” denominación de venta será “Harina de maní parcialmente desgrasada” o “Harina.

(...)

2. Indicadores



Tamaño del mercado mundial del maní



Fuente: Mordor Intelligence

Asia – Pacífico el mercado más grande

China produce un tercio de la producción mundial de maní. Este país **consume el 40% del total a nivel mundial**, seguido por India con un 13% y por Nigeria con un 7% del total.

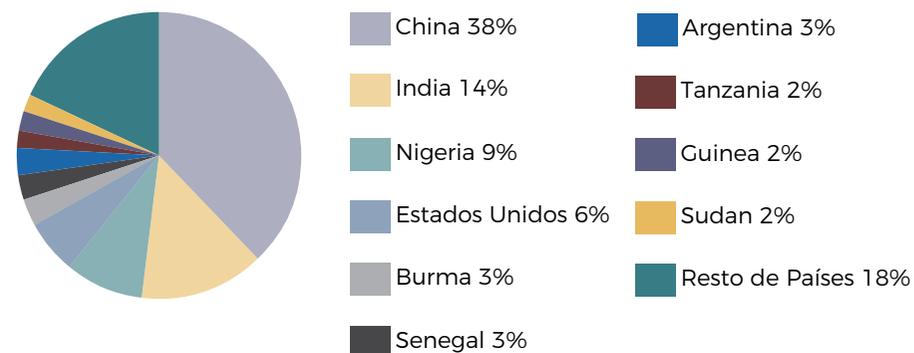
China, registra un **consumo de 10,54 kilos de maní por persona por año**, eso lo hace un gran mercado para abastecer. Este nivel de consumo está muy por encima de los 5kgs. anuales por persona de la Unión Europea o del kilo que se registra en nuestro país.

Este país consume casi todo lo que produce. Alrededor de la mitad se consume directamente y la otra mitad se procesa para la obtención de harina o aceite.

Producción mundial de maní - Año 2024

| País | Mill. de Toneladas |
|-----------------|--------------------|
| China | 19,00 |
| India | 7,10 |
| Nigeria | 4,30 |
| Estados Unidos | 2,93 |
| Burma | 1,75 |
| Senegal | 1,70 |
| Argentina | 1,50 |
| Tanzania | 1,10 |
| Guinea | 1,00 |
| Sudan | 1,00 |
| Resto de Países | 9,11 |
| Total | 50,49 |

Porcentaje de participación por país

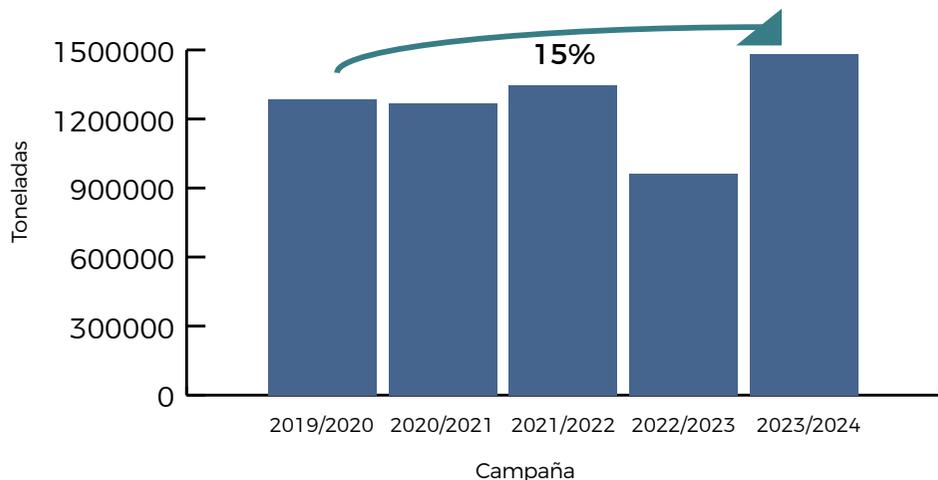


Fuente: Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés)

2. Indicadores

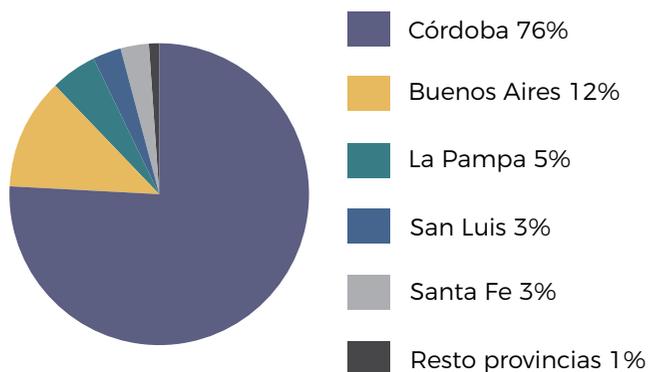


Producción argentina de maní



Fuente: Estimaciones Agrícolas - SAGyP

Distribución de la producción por provincia – Año 2024

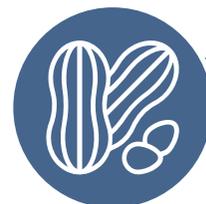


Fuente: Estimaciones Agrícolas - SAGyP

Manufacturas que elabora y exporta el sector agroindustrial manisero:

- › Maníes para Confitería (Pelado, blanchado, partido, picado, fileteado)
- › Maníes Preparados y/o Saborizados (Snacks)
- › Pasta de Maní
- › Manteca de Maní
- › Aceite de Maní, crudo y refinado
- › Harina de Maní
- › Pellets y Expellers de Maní

Consumo argentino de maní



1 kilo per cápita por año

Etapas en el destino del maní argentino

- › Inicialmente, se producían pequeñas cantidades para consumo familiar.
- › En una segunda etapa, se enfocó en el uso industrial del maní, coincidiendo con el desarrollo de la industria procesadora de aceites vegetales.
- › Actualmente, se destina principalmente a la exportación.



2. Indicadores

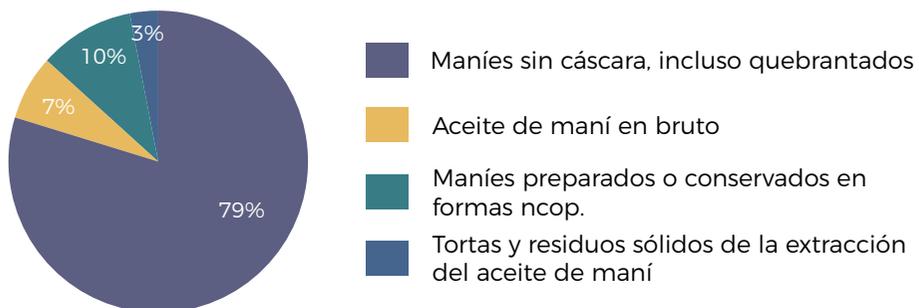


Exportaciones del complejo manisero argentino

- › 730.029,85 toneladas
- › 1.186,17 Mill. de USD
- › 79% del volumen exportado fue “Maníes sin cáscara, incluso quebrantados”

Fuente: Indec

Participación por producto exportado (s/volumen). Año 2024



Fuente: INDEC (Marzo 2025) - Posiciones arancelarias NCM - desagregadas a 8 dígitos
 12023000 - Maníes crudos s/cáscara p/siembra
 12024100 - Maníes crudos c/cáscara
 12024200 - Maníes sin cáscara, incluso quebrantados
 15089000 - Aceite de maní excluidos en bruto
 15081000 - Aceite de maní en bruto
 20081100 - Maníes preparados o conservados en formas ncop.
 23050000 - Tortas y residuos sólidos de la extracción del aceite de maní

Participación principales 10 destinos (s/valor). Año 2024

| | |
|---------------------|-----|
| Países Bajos | 32% |
| Reino Unido | 8% |
| Polonia | 5% |
| Rusia Federación de | 5% |
| Estados Unidos | 5% |
| Australia | 4% |
| Francia | 4% |
| Chile | 3% |
| España | 3% |
| Italia | 3% |
| Otros | 29% |

Complejo manisero argentino

1

Mayor productor de maní de América Latina.

7

Séptimo productor en el mundo.

| | | |
|--|---|--|
| Producción 2024 | → | 1.482.827 toneladas |
| Part. Exportaciones Complejo manisero | → | 1,5 % sobre el total de las exportaciones de bienes (*) |
| Empleo | → | El Clúster Manisero involucra cerca de 12.000 puestos de trabajo , directos e indirectos. |
| Economía Circular | → | La cáscara del maní se utiliza como fuente de energía renovable, entre otros destinos. Existen a la fecha 5 plantas de energía renovable a base de cáscara de maní en nuestro país. |

Fuente: Cámara Argentina del Maní - (*) INDEC - Complejos exportadores Año 2024

3. Conclusiones



Mediante la Resolución Conjunta 23/2025 se diferenció la manteca de maní de la pasta de maní dadas las características intrínsecas de cada producto, lo cual permitirá ampliar el mercado de productos comercializables de Argentina en el mundo.

A su vez, se incorporaron las definiciones del concentrado proteico de maní y de la harina de maní, otorgándoles a dichos productos un marco normativo. Estos productos son fuente de proteínas y sus propiedades organolépticas permiten la aplicación en diversas preparaciones alimenticias.

El Sector Agroindustrial Manisero se encuentra radicado principalmente en la provincia de Córdoba que produce el 76% del total de la producción nacional.

En la campaña 2023/2024 la producción de maní argentino fue de 1.482.827 toneladas concentrándose el 76% en la provincia de Córdoba.

En 2024, las exportaciones argentinas de maní alcanzaron un volumen de 730.029,85 toneladas y un valor de 1.186,17 millones de USD, lo que representó una participación del 1,5% en el total exportado de bienes.

El 79% de las exportaciones corresponden a la presentación "Maníes sin cáscara, incluso quebrantados" seguida con el 10% por "Maníes preparados o conservados".

En los últimos años Argentina se ha consolidado como un gran exportador mundial de maní de calidad ya que cuenta con un valor agregado que lo destaca a nivel mundial y es que el maní argentino garantiza la calidad de su industrialización a través de la implementación y certificación de normas como las Buenas Prácticas Agrícolas del Cultivo de Maní y las Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP, ISO, BRC, ETI y GFS, entre otras.

Es por ello que, el maní de confitería argentino y sus productos derivados son apreciados y demandados en los mercados más exigentes del mundo.

Argentina ha conquistado una posición de liderazgo globalmente, se ubica como el mayor productor de maní en América Latina, el séptimo productor mundial y el segundo exportador mundial después de India. (FAO).

En los próximos años se espera que la creciente demanda de alimentos ricos en proteínas impulse la demanda de maní y con ello se fomenten las exportaciones. El desafío para el sector consiste en aumentar el consumo interno y diversificar la dieta de los argentinos con productos que rescaten el valor nutricional de esta legumbre.

La normativa recientemente publicada acompaña el desarrollo del sector, brindando reglas de juego claras que permiten la innovación y el agregado de valor para la obtención de nuevos productos derivados del maní.



4. Referencias Bibliográficas

Agrositio, 06 de febrero de 2024, "Maní, una economía regional con peso propio". Disponible en:
<https://www.agrositio.com.ar/noticia/233507-mani-una-economia-regional-con-peso-propio.html>

Beatriz Ackermann, "Maní, un cordobés de fama mundial". Disponible en:
https://www.procordoba.org/images_db/noticias_archivos/131_Radiograf%C3%ADa.pdf

Bolsa de Comercio de Rosario, 02 de noviembre de 2018, "Argentina líder en exportaciones del complejo de maní", Disponible en:
[https://www.bcr.com.ar/es/mercados/investigacion-y-desarrollo/informativo-semanal/noticias-informativo-semanal/argentina-8#:~:text=El%20principal%20exportador%20es%20Argentina,%25\)%20y%20Canad%C3%A1%20\(7%25\).](https://www.bcr.com.ar/es/mercados/investigacion-y-desarrollo/informativo-semanal/noticias-informativo-semanal/argentina-8#:~:text=El%20principal%20exportador%20es%20Argentina,%25)%20y%20Canad%C3%A1%20(7%25).)

Cámara Argentina del Maní (CAM)
<https://camaradelmani.org.ar/>

Consejo Federal de Inversiones (CFI), 23 de junio de 2023, "Estrategia logística para la región centro, cadena logística maní", Disponible en:
<https://cfi.org.ar/assets/docs/ManiInformeRegionCentro.pdf>

Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina (INDEC)
<https://www.indec.gob.ar/>

Lmneuquén, 18 de diciembre de 2024, "Por qué China es el principal consumidor mundial de maní", Disponible en:
<https://masp.lmneuquen.com/agricultura/por-que-china-es-el-principal-consumidor-mundial-mani-n1162423>

Mordor Intelligence, "Tamaño del mercado de maní y análisis de participación: tendencias y pronósticos de crecimiento (2025 - 2030). Disponible en: <https://www.mordorintelligence.ar/industry-reports/peanuts-market>

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Estimaciones Agrícolas
<https://www.magyp.gob.ar/sitio/areas/estimaciones/>

U.D. Department of Agriculture (USDA)
https://ipad.fas.usda.gov/cropexplorer/cropview/commodityView.aspx?cropid=2221000&sel_year=2024&rankby=Production