



Monitor

## Código Alimentario Argentino

# Sidra

RESFC-2025-17-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 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 17/2025 se actualizó el Artículo 1085 del Código Alimentario, referido a sidra.



El volumen del mercado mundial de sidra en el año 2024 totalizó 1,63 mil millones de litros.



El mercado argentino de sidra en 2024 fue de 43.572.835 litros, se espera para el próximo año un incremento del 5,1%.



Argentina es el sexto consumidor de sidra del mundo, perfilándose como un sector con un gran potencial.



# 1. Normativa

ARTÍCULO 1°.- Sustitúyese el Artículo 1085 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1085:

## 1.-DESCRIPCIÓN

### 1.1. Definiciones

1.1.1. Sidra. Se entiende exclusivamente por Sidra a la bebida que resulta de la fermentación alcohólica del mosto de manzana, con o sin la adición de hasta un 10% de jugo de peras y fermentado en forma conjunta o separada. No se permite utilizar jugo concentrado de manzana ni de pera. La sidra podrá ser adicionada de azúcares y/o gasificada. Su graduación alcohólica mínima será de 5% en Vol.  $\pm 0,3$  a 20°C. Este producto se denominará SIDRA.

1.1.2. Se entiende por “Sidra de Pera” la bebida que resulta exclusivamente de la fermentación alcohólica del mosto de pera. La sidra de pera podrá ser adicionada de azúcares y/o gasificada. Su graduación alcohólica mínima será de 4,0% en Vol.  $\pm 0,3$  a 20°C. Este producto se denominará SIDRA DE PERA.

1.1.3. Sidra Espumante: es la bebida obtenida a partir de sidra sin endulzar, con una presión mínima de 3 atmósferas lograda por la toma de espuma mediante un proceso biológico endógeno para la formación del dióxido de carbono. La fuente hidrocarbonada para la segunda fermentación deberá provenir del azúcar residual de la sidra y/o el agregado de jugo concentrado de manzana y/ó el agregado de azúcar. Su graduación alcohólica mínima para sidra de manzana será de 6,0% en Vol.  $\pm 0,3$  a 20°C. Este producto se rotulará: “sidra espumante”.

1.1.4. Mosto de manzana: se entiende por mosto de manzana al producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de manzanas frescas, maduras sanas y limpias, de uso industrial, sin fermentar y con una densidad comprendida entre 1.041 y 1.065 a 20°C. Tendrá una acidez total de 0,4 a 0,6 g/100 ml expresada en ácido málico, y su contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 11 y 12,5 g/100 ml. El límite máximo para el contenido de Patulina es de 50  $\mu\text{g/l}$ .



# 1. Normativa

1.1.5. Mosto de pera: se entiende por mosto de pera al producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de peras frescas, madura, sanas y limpias, de uso industrial, sin fermentar y con una densidad comprendida entre 1.041 y 1.065 a 20°C. Tendrá una acidez de 0,4 a 0,6 g/100 ml expresada en ácido málico, y su contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 11 y 12,5 g/100 ml. El límite máximo para el contenido de Patulina es de 50 µg/l.

1.1.6. Sidra/ Sidra de pera con... (seguido del nombre del vegetal): es la bebida elaborada a base de un mínimo de 80% de Sidra / Sidra de pera adicionada con jugo y/o extracto de origen vegetal que respondan a las exigencias del presente Código. Su grado alcohólico volumétrico mínimo debe responder al % de sidra/sidra de pera que lo compone.

Este producto se rotulará "Sidra / Sidra de pera con ..." completando con el nombre del vegetal utilizado, ejemplo: Sidra de pera con limón.

1.1.7. Cóctel de sidra/ Cóctel de sidra de pera: es la bebida elaborada a base de un mínimo de 50% de Sidra/Sidra de pera con el agregado de jugos y/o pulpas que respondan a las exigencias del presente Código. Su grado alcohólico volumétrico mínimo debe responder al % de sidra/sidra de pera que lo compone.

Este producto se denominará "Cóctel de Sidra/Cóctel de Sidra de pera"

1.2. Respecto al contenido de azúcares, las sidras se podrán denominar:

Seca: hasta 10 g/l

Semi seca o semi dulce: entre 10.1 a 40 g/l y

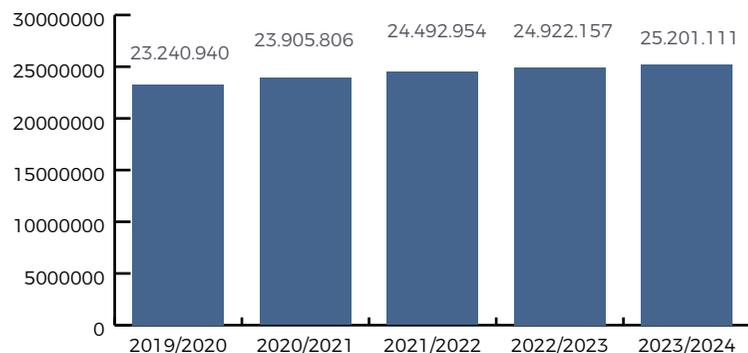
Dulce: mayor a 40 g/l (...)

## 2. Indicadores



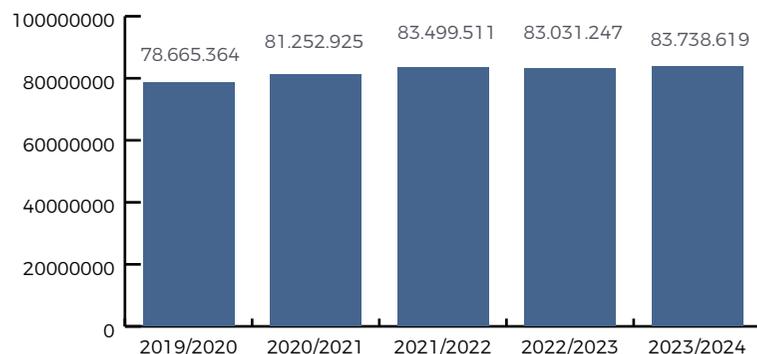
### Producción Mundial de Peras y Manzanas

#### Peras



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

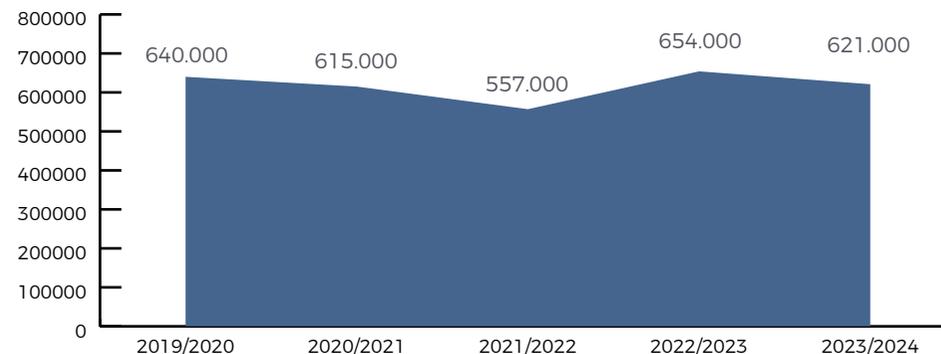
#### Manzanas



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

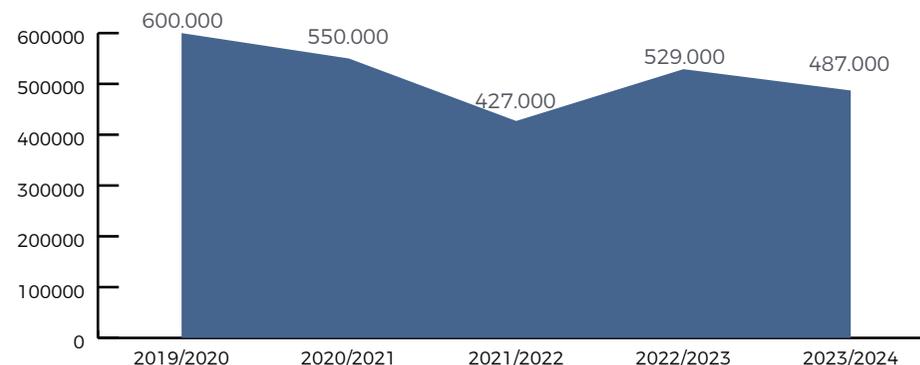
### Producción Argentina de Peras y Manzanas (\*)

#### Peras



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

#### Manzanas



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

(\*) Se utilizaron las estimaciones de USDA para mostrar la evolución de la producción argentina desde una única fuente de información, con los datos más actuales disponibles.

## 2. Indicadores

El **85 %** de la producción de manzana y el **75%** de la de pera se concentran en el Alto Valle de Río Negro y Neuquén y en el Valle Medio de Río Negro. El resto se genera en el Valle de Uco (Mendoza), 25 de Mayo (La Pampa) y el Valle del Tulum (San Juan), entre otros puntos.

### Destino Pera en fresco – Año 2024



### Destino Manzana en fresco – Año 2024



Fuente: Cámara Argentina de Fruticultores Integrados (CAFI)

El proceso de elaboración de sidra en Argentina nace y se vincula al agregado de valor de manzanas y peras, ya que el descarte sano de producción primaria, constituido por la fruta de una calidad inferior a la requerida para su comercialización en fresco, se destina a la industria sidrera.

## Mercado Mundial de Sidra

### Volumen del Mercado

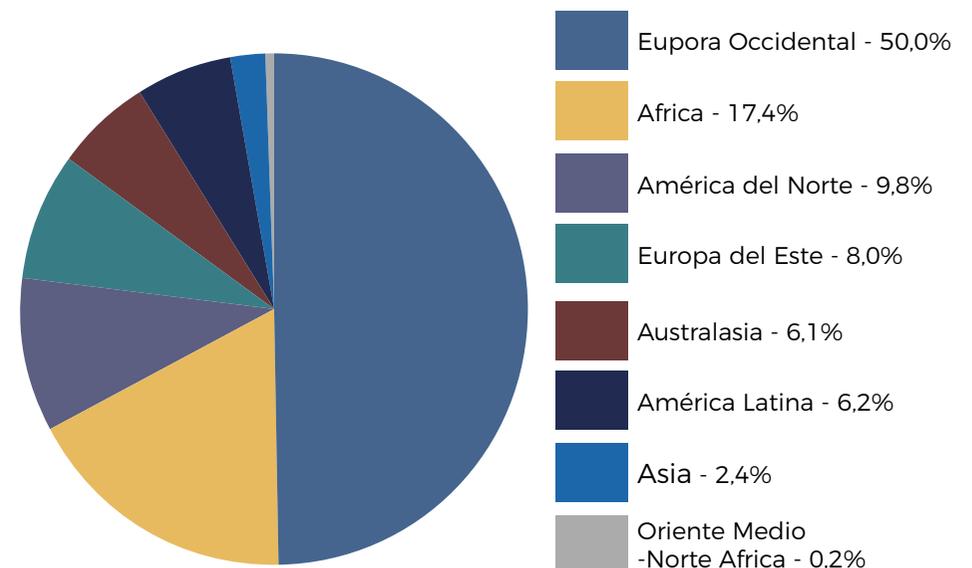
2024

1,63 mil millones de litros

2029

2,13 mil millones de litros

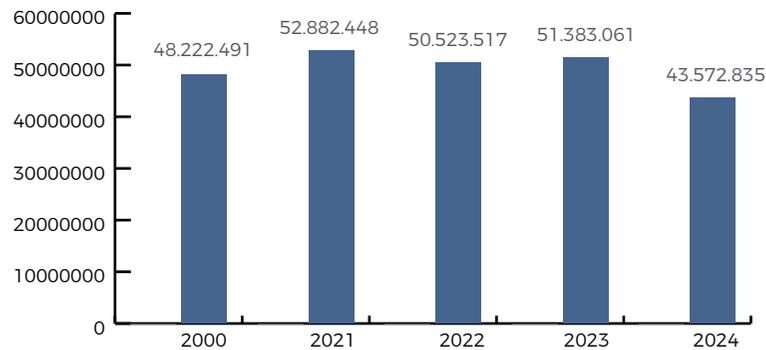
### Participación regional del consumo – Año 2023



Fuente: Asociación Europea de Sidra y Vino de Frutas (AICV, por sus siglas en inglés)

## 2. Indicadores

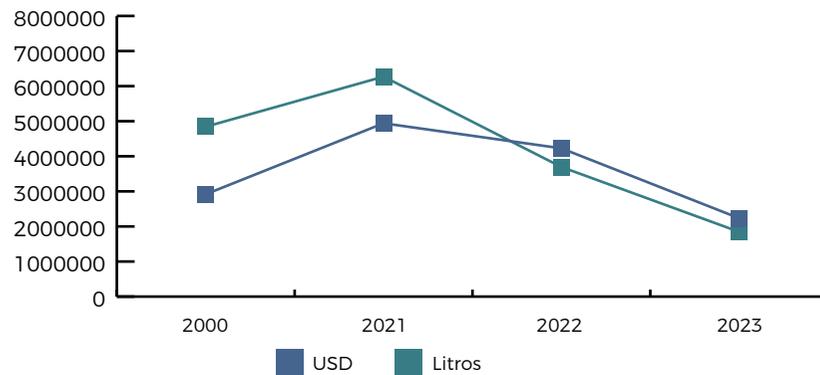
### Mercado Argentino de Sidra



Fuente: Expertos del sector

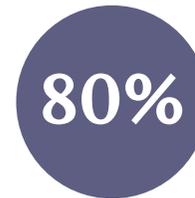
Actualmente la mayor parte de la sidra elaborada en el país se comercializa en el mercado interno.

### Exportaciones argentinas de sidra

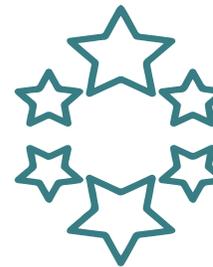


Fuente: Fundación ProMendoza, Área de Inteligencia Comercial con base en INDEC

En Argentina, país reconocido por estar entre los diez mayores productores de sidra a nivel mundial y el único de Sudamérica en ostentar tal distinción



Históricamente el 80% de su ingesta ocurre durante las festividades de fin de año, en noviembre y diciembre, sin embargo, la tendencia global hacia la desestacionalización de la sidra comienza a hacer eco en el país, haciendo que su consumo crezca durante el año.



Argentina es el sexto consumidor de sidra del mundo, sólo detrás del Reino Unido, España, Estados Unidos, Sudáfrica y Francia.



El consumo argentino de sidra es de 1 litro per cápita ((hab. / año)

### 3. Conclusiones



Mediante la Resolución Conjunta 17/2025 se actualizó el Artículo 1085 del Código Alimentario y se derogaron los artículos 1085 bis al deca, 1086, 1087, 1088, 1089, 1090 y 1091 del Capítulo XIII: “Bebidas Fermentadas”.

A través de dicha actualización, se adecuó el marco regulatorio de la sidra de acuerdo a las necesidades actuales del sector, lo que permitirá el ingreso de esta bebida a mercados cada vez más competitivos.

La sidra puede considerarse como un producto derivado del complejo de peras y manzanas.

En nuestro país, para en la campaña 2023/2024 la producción de manzanas frescas fue de 487.000 toneladas y 621.000 toneladas de peras. Argentina se ubica como el tercer productor mundial peras después de China y de la Unión Europea.

En 2024, del total producido de peras el 31% fue destinado a industria y 32% en el caso de las manzanas.

El mercado mundial de sidra se encuentra en expansión, en el año 2024 el volumen del mercado fue de 1,63 mil millones de litros y se espera que en 2029 alcance los 2,13 mil millones de litros.

El mercado argentino de sidra en el año 2024 totalizó 43.572.835 litros, su destino fue principalmente el consumo interno. Para el año 2025 se prevé un crecimiento del 5,1 % por lo que el volumen alcanzará los 45.795.050 litros.

En la actualidad, Argentina ocupa el sexto lugar en el consumo mundial de sidra. Esta bebida, que tradicionalmente se encuentra asociada con las festividades navideñas y de fin de año, ha comenzado a mostrar signos de desestacionalización en los últimos años.

El principal desafío que enfrenta el sector es quitarle a la sidra su estacionalidad, y a su vez, posicionarla como un producto sofisticado que posee en el espectro un gran abanico de aromas y sabores que pretende ser consumida a lo largo del año.

En ese sentido, se destacan en el mercado local algunas propuestas novedosas, tales como latitas de sidra o la sidra saborizada, que dejan entrever que las empresas están percibiendo e intentando dar respuesta a las nuevas tendencias de la demanda.

La desestacionalización de la sidra en Argentina no solo beneficia a los consumidores, quienes ahora pueden disfrutar de una mayor variedad de opciones durante todo el año, sino que también impulsa a la industria sidrera nacional, fomentando el desarrollo de nuevas variedades, técnicas de producción, y generando oportunidades comerciales en el mercado internacional.

Es por esto que, la normativa recientemente puesta en vigencia se encuentra claramente alineada con el dinamismo mostrado por el sector sidrero nacional.

## 4. Referencias Bibliográficas



Cámara Argentina de Fruticultores Integrados (CAFI)

CONAL, <http://www.conal.gob.ar/>

European Cider and Fruit Wine Association (AICV)

IWSR Drinks Market Analysis Ltd., Executive Summary Report 2024 Argentina

Fundación ProMendoza, Área de Inteligencia Comercial

United States Department of Agriculture (USDA)

Mas Industrias, 5 de abril de 2023, “El consumo de sidra sigue creciendo en Argentina y busca un público joven” Disponible en:  
<https://masindustrias.com.ar/consumo-de-sidra-en-argentina/#:~:text=El%20consumo%20de%20sidra%20sigue%20creciendo%20en%20Argentina%20y%20busca%20un%20p%C3%ABlico%20joven&text=En%20los%20%C3%BAltimos%20a%C3%B1os%2C%20la,sus%20nuevas%20variedades%20y%20formatos.>

Mas Producción, 29 de enero de 2024, “La sidra busca romper con su estacionalidad en el mercado” Disponible en:  
<https://masp.lmneuquen.com/fruticultura/la-sidra-busca-romper-su-estacionalidad-el-mercado-n1089081>

Mordor Intelligence, “Análisis de participación y tamaño del mercado de sidra tendencias y pronósticos de crecimiento (2024-2029)

<https://www.bioecoactual.com/2017/01/30/alimentos-sin-gluten-crecimiento-en-alza/>