



Monitor

# Código Alimentario Argentino

# Té

RESFC-2025-2-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 2/2025, se incorporaron al Código Alimentario Argentino (CAA): el Té Blanco, los Té Saborizados y se revisaron y/o incorporaron los parámetros para caracterizar diferentes tipos de té y sus métodos de análisis.



En el año 2024, las ventas internas de té saborizado (incluyendo Chai) fueron de 272 toneladas por \$ 9.030 millones.



En el año 2024 el mercado mundial de té blanco totalizó USD 2,13 mil millones previéndose un incremento en los próximos años.



Se espera un crecimiento mundial del mercado del té dado que los consumidores optan por esta bebida debido a la amplia gama de productos innovadores de valor agregado y a la creciente percepción del té como una bebida saludable.



# 1. Normativa

ARTÍCULO 1°. -Sustitúyese el artículo 1181 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1181: Con la denominación genérica de Té, se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie *Camellia sinensis* L. El Té destinado a la preparación de infusiones podrá ser:

1. Té o Té Negro, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado, enrollado, oxidado enzimáticamente y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.

2. Té Verde, que corresponde al producto obtenido por calentado, enrollado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de oxidación enzimática.

3. Té Blanco: que corresponde al producto obtenido por marchitado y secado de las yemas y las primeras hojas jóvenes con sus pecíolos y tallos tiernos, sin que haya experimentado proceso de oxidación enzimática.

4. Té tipo Oolong, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado al sol, luego a la sombra, oxidación enzimática incompleta, tratamiento térmico, enrollado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.

5. Té Rojo, que corresponde al producto obtenido mediante el marchitado, oxidación enzimática incompleta, tratamiento térmico, enrollado, secado y estacionamiento en condiciones controladas por un período de tiempo

suficiente para completar la oxidación de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos."

ARTÍCULO 2°. - Sustitúyese el artículo 1185 del Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1185: Los productos detallados en el artículo 1181 que se expendan envasados para el consumo deberán responder a las siguientes características:

Parámetro	Té Negro	Té Verde	Té Rojo	Té	Té Blanco	Norma de Referencia (*)
Tallos y pecíolos	máximo 5%					-
Humedad, a 100-105°C g/100 g Máx.	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	IRAM 20603
Cenizas totales g/100g Máx.	8,0	8,0	8,0	8,0	8,0	IRAM 20605
Cenizas insolubles en HCl g/100g Max.	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	IRAM 20607
Cenizas solubles en agua de las cenizas totales g/100g Mín.	45	45	45	45	45	IRAM 20606
Extracto acuoso g/100g Mín.	28	32	28	32	32	IRAM 20610
Cafeína g/100g Mín.	1,6	---	1,6	1,0	---	IRAM 20613 IRAM-ISO 10727
Fibra cruda g/100g Máx	20	16,5	20	16,5	16,5	IRAM 20611
Polifenoles totales g/100g Mín.	9	11	10	10	11	IRAM-ISO 14502-1



# 1. Normativa

ARTÍCULO 3°.- Incorporase el artículo 1188 bis al Código Alimentario Argentino quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1188 bis: en los productos definidos en el artículo 1181 podrán ser adicionados con:

- a) Una o varias hierbas sápidas aromáticas de reconocida inocuidad fisiológica en la forma habitual de su uso, autorizadas en el artículo 1192; y/o
- b) Sustancias y/o productos alimenticios autorizados en el presente Código con propiedades odoríferas y/o sápidas propias (como especias, cacao, frutas u otras); y/o
- c) Aditivos aromatizantes/ saborizantes autorizados en el presente Código (naturales, idénticos al natural, artificiales).

En el caso de la utilización de los productos incluidos en el ítem c): "Té ... aromatizado/ saborizado con...", llenando el primer espacio en blanco con la variedad de té y el segundo espacio en blanco con el aromatizante/ saborizante utilizado. No se permitirá en los rótulos representaciones gráficas de dichos aromatizantes/ saborizantes.

Cuando contenga una mezcla de los ítems a), b) y c) la denominación será "Té ...CON ... Y AROMATIZADO/SABORIZADO con ...", completando con la variedad de té, los nombres de las sustancias y clasificación de los aditivos aromatizantes/ saborizantes, de acuerdo a los ítems anteriores.

En ningún caso podrá contener colorantes ni reforzadores de color."

ARTÍCULO 4°.- Incorporase el Artículo 1192 quater al Código Alimentario Argentino que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1192 quater: Los productos definidos en el artículo 1192 podrán ser adicionados con:

- a) Sustancias y/o productos alimenticios mencionados en el presente Código con propiedades odoríferas y/o sápidas propias (como especias, cacao, frutas u otras); y/o
- b) Aditivos aromatizantes/ saborizantes autorizados en el presente Código (naturales, idénticos al natural, artificiales).

La denominación del producto final será: cuando se utilicen ingredientes del ítem a) "(Nombre de la/ las Hierbas) con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de los ingredientes en forma decreciente.

Cuando se utilicen aromatizantes/saborizantes del ítem b), "(Nombre de la/ las hierbas) AROMATIZADO/ SABORIZADO con..." completando con el nombre del aromatizante/saborizante. O cuando contenga una mezcla de los ítems a) y b):

"(Nombre de la/ las hierbas) CON... y AROMATIZADO/ SABORIZADO con...", completando con los nombres de las sustancias y clasificación de los aditivos aromatizantes/ saborizantes, de acuerdo a los ítems anteriores." No se permitirá en los rótulos representaciones gráficas de dichos aromatizantes/ saborizantes.

ARTÍCULO 5°.- Derógase el artículo 1186 del Código Alimentario Argentino.

(...)

## 2. Indicadores



### Producción Mundial de Té

Año 2022\*



**6,7**  
millones de  
toneladas

**USD 18.000**  
millones anuales

China es el mayor productor, representando casi el 50 % de la producción mundial de té, seguido de India, con una participación del 20,5 %.

### Proyección de la producción para 2032



### Exportaciones Mundiales de Té

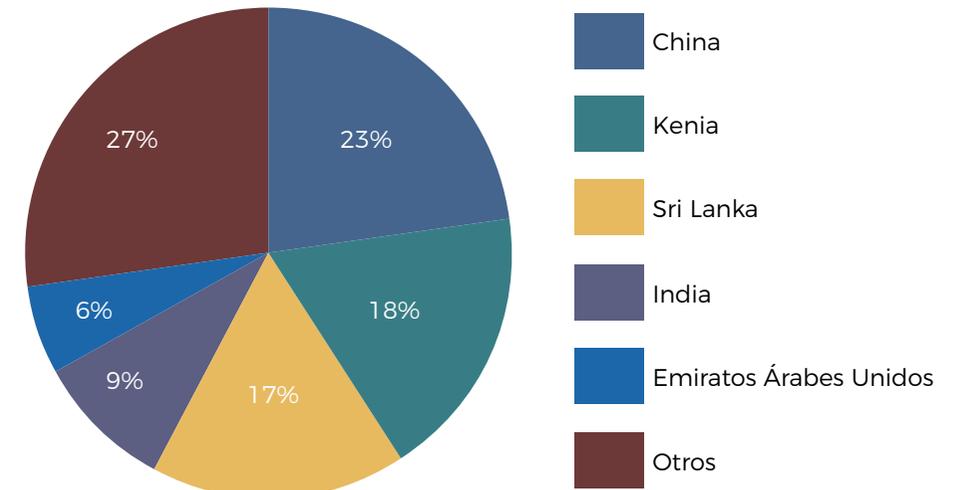
**2023**

1.893.622 toneladas

USD 7.575 millones.

(\*) último dato disponible según Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) - Marzo 2025.

### Principales Exportadores Mundiales



### Importaciones Mundiales de Té

**2023**

1.000.690 toneladas

USD 5.311 millones.

Fuente: UN Comtrade (Marzo 2025) - Posiciones arancelarias HS - desagregadas a 6 dígitos  
 090210 - Té verde (sin fermentar), en envases inmediatos con un contenido no superior a 3 kg  
 090220 - Té verde (sin fermentar), en envases inmediatos con un contenido superior a 3 kg  
 090230 - Té negro; té (fermentado) y parcialmente fermentado, en envases inmediatos con un contenido no superior a 3 kg  
 090240 - Té negro; té (fermentado) y parcialmente fermentado, en envases inmediatos con un contenido superior a 3 kg



## 2. Indicadores

### Principales Importadores Mundiales

Países	Millones de USD	Part. %
Pakistan	587,98	11%
Estados Unidos	519,78	10%
Reino Unido	310,36	6%
Egipto	310,07	6%
Arabia Saudita	254,81	5%
Alemania	221,63	4%
Emiratos Árabes Unidos	221,01	4%
China	189,94	4%
Morocco	187,38	4%
Japón	159,21	3%
Otros países	2.348,89	44%
<b>Total</b>	<b>5.311,06</b>	<b>100%</b>

Fuente: UN Comtrade (Marzo 2025) - Posiciones arancelarias HS - desagregadas a 6 dígitos  
 090210 - Té verde (sin fermentar), en envases inmediatos con un contenido no superior a 3 kg  
 090220 - Té verde (sin fermentar), en envases inmediatos con un contenido superior a 3 kg  
 090230 - Té negro; té (fermentado) y parcialmente fermentado, en envases inmediatos con un contenido no superior a 3 kg  
 090240 - Té negro; té (fermentado) y parcialmente fermentado, en envases inmediatos con un contenido superior a 3 kg

### Consumo Mundial de Té



2022

6,5 millones de toneladas

El consumo en China, el mayor consumidor de té, alcanzó los 3 millones de toneladas en 2022, lo que representa el 46 % del consumo mundial. India, el segundo mayor consumidor, representó una participación de casi el 18 %, con 1,16 millones de toneladas en 2022, seguida de Turquía con 250.021 toneladas, Pakistán con 247.498 toneladas y la Federación de Rusia con 132.544 toneladas. (FAO).

### Generación de empleo

Alrededor de **13 millones** de personas trabajan en la producción de té a nivel global.



## 2. Indicadores



### Producción argentina de Té

Brotos Verde de Té\*  
344.203 toneladas



80.000 toneladas  
de té seco (aprox.)

En Argentina existen 39.800 hectáreas de té, de las cuales casi 38.000 se encuentran en la provincia de Misiones y cerca de 1.800 en la provincia de Corrientes.



**Misiones** concentra el 95% del cultivo de *Camellia sinensis* y con esta planta elabora diferentes variedades de té (negro, verde y rojo) que son comercializados a granel, en saquitos y en hebras.



La explotación del cultivo de té involucra a unos **6800 productores**.

(\*) campaña 2022/23 (último dato disponible) - Marzo 2025 - Estimaciones Agrícolas - SAGyP

### Exportaciones argentinas de Té

El 96%  
corresponde  
a Té negro

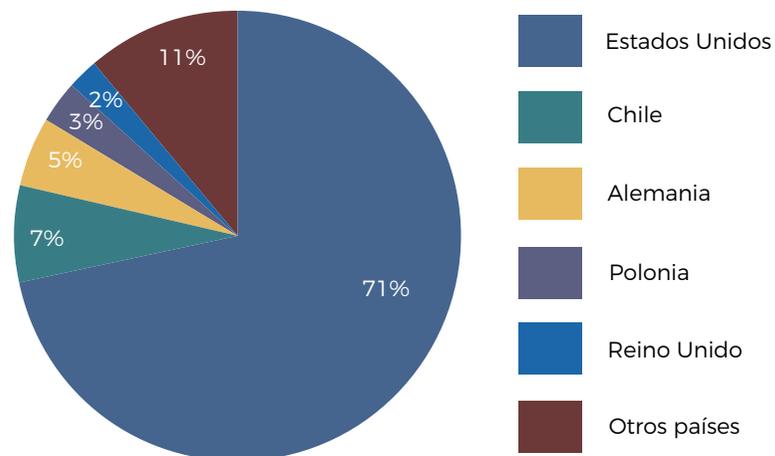


2024

72.678 toneladas

USD 81 millones

### Principales Destinos de Exportación



### Importaciones argentinas de Té

El 90%  
corresponde  
a té negro



2024

533 toneladas

USD 3 millones

### Consumo de Té en Argentina

Se consumen **85 tazas de té per cápita por año**, es decir que serían aproximadamente 170 gramos de té (incluye todas las variedades).

Fuente: UN Comtrade (Marzo 2025) - Posiciones arancelarias HS - desagregadas a 6 dígitos

090210 - Té verde (sin fermentar), en envases inmediatos con un contenido no superior a 3 kg

090220 - Té verde (sin fermentar), en envases inmediatos con un contenido superior a 3 kg

090230 - Té negro; té (fermentado) y parcialmente fermentado, en envases inmediatos con un contenido no superior a 3 kg

090240 - Té negro; té (fermentado) y parcialmente fermentado, en envases inmediatos con un contenido superior a 3 kg

## 2. Indicadores



### Descripción de los principales tipos de tés y su forma/ tecnología de obtención

#### Té Verde:

Originariamente se cultivaba en China y Japón, hoy se cultiva en todo el mundo. El té verde es elaborado a partir de hojas y brotes, sin oxidación durante su procesado. Al evitarse la oxidación, conserva mayor cantidad de antioxidantes. Principalmente producido en China, Japón y Taiwán.

#### Té Negro:

El té negro, originario de China, es una de las variedades de té más consumidas en todo el mundo. El té negro se distingue de los restantes tipos de té por su proceso de producción único, que implica una completa oxidación de las hojas de té, previa a su secado y envasado. Este método confiere al té negro su color oscuro, sabor y cuerpo completo. Producido principalmente en China, India y Taiwán.

#### Té Blanco:

El té blanco es conocido por ser una de las variedades de té más suaves y delicadas debido a su mínimo procesamiento. Elaborado a partir de los nuevos brotes, cosechados antes de que abran. Sólo se someten a un marchitado natural y luego a secado. Se produce a una escala muy limitada en China y Sri Lanka.

#### Oolong:

El Oolong, también llamado “té azul” está parcialmente oxidado. El nivel de oxidación del té azul está entre el nivel cero de oxidación del té verde y la oxidación completa del té negro.

Este té se elabora con hojas grandes y debe procesarse inmediatamente luego de la cosecha para lograr buena calidad. Posee un bajo contenido de cafeína. Se elabora principalmente en China y Taiwán.

#### Té Rojo o Pu-Erh:

El té rojo es originario de la región china de Pu'er en Yunnan, donde todos sus habitantes lo conocen por té Pu Erh. Es en principio un té verde o un té negro que además sufre una fermentación bacteriana puesto que se lo deja añejar en barricas de madera. Es por este largo proceso de fermentación, que las hojas de este té presentan esos tonos rojizos. Se produce exclusivamente en China.

#### Té saborizado:

Es una combinación de cualquiera de los tipos de té anteriores con hierbas, frutas o simplemente con sabores que enriquecen su aroma, sabor y color para formar un blend de características particulares.

## 2. Indicadores



### Mercado argentino de Té Saborizado (\*)



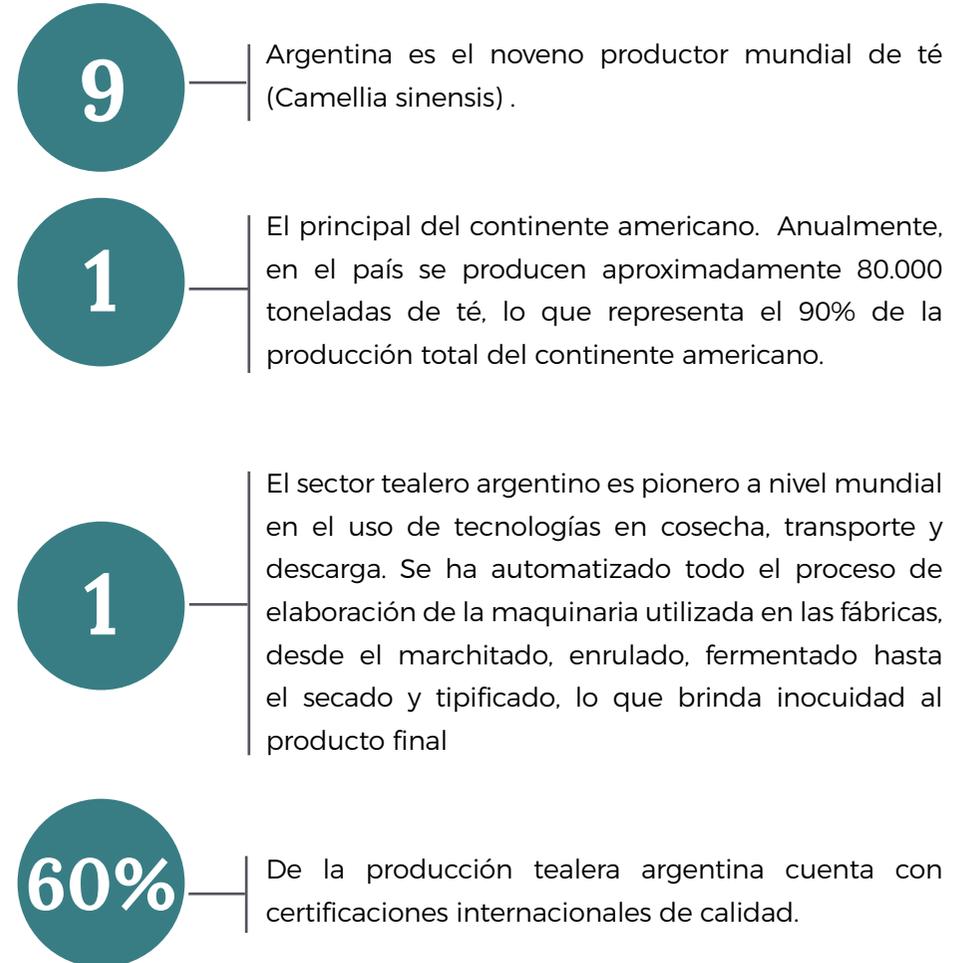
Fuente: Cámara argentina del Té - (\*) Incluye Chai

### Mercado Mundial de Té Blanco



Fuente: Data Bridge Consultora

### Sector Tealero Argentino



### 3. Conclusiones



Mediante la Resolución Conjunta 2/2025, se incorporaron al Código Alimentario Argentino (CAA): el Té Blanco, los TéS Saborizados y se revisaron y/o incorporaron los parámetros para caracterizar al Té Negro, Té Verde, Té Rojo, Té Oolong y Té Blanco y sus métodos de análisis.

En el mercado argentino se destaca la existencia de diversas variedades de téS, que incluyen sabores frutales, esencias y otros ingredientes. Estas variantes han experimentado un notable incremento en popularidad y consumo en los últimos años, lo que resalta la necesidad de regular y reconocer su lugar dentro del marco normativo.

Es por ello que, a través de la incorporación de los artículos 1188 bis y 1192 quater se regulan y establecen los estándares de calidad para la preparación y comercialización del “Té .... con ...” o “Té .... aromatizado/ saborizado con...”, de esta forma se busca garantizar la seguridad alimentaria y resguardar a los consumidores con la correcta rotulación de estos productos.

Por otra parte, la modificación del artículo 1181 introduce la definición del Té Blanco al CAA lo que permitirá que los productores puedan acceder formalmente a registros y certificaciones ampliando las oportunidades de comercialización y mejorando las proyecciones del mercado.

En el año 2024, las ventas internas de té saborizado (incluyendo Chai) fueron de 272 toneladas por \$ 9.030 millones.

En cuanto al té blanco, en el año 2024 el mercado mundial totalizó USD 2,13 mil millones previéndose un incremento en los próximos años que alcanzará en el año 2032 los USD 3,42 mil millones.

En los últimos decenios, la industria mundial del té ha experimentado un rápido crecimiento, con un notable aumento del número de consumidores en todo el mundo. En especial, ha aumentado el consumo de té entre el segmento juvenil del mercado.

Según el último dato disponible de FAO, en el año 2022 la producción mundial de té fue de 6,7 millones de toneladas y asciende a más de USD 18.000 millones anuales. Alrededor de 13 millones de personas trabajan en la producción de té a nivel global.

Argentina se encuentra posicionada como noveno productor mundial de té, con un promedio anual de 80.000 toneladas. El 90% de la producción de té argentino está destinado al mercado externo y su volumen representa casi el 2% del consumo mundial. El principal destino es Estados Unidos, que compra el 70% de la producción y lo utiliza en su tradicional bebida: Ice Tea (té helado).

De acuerdo a los datos publicados por FAO, se espera que continúe el crecimiento mundial del mercado del té y se proyecta para el año 2032 una producción de 4,42 millones de toneladas de té negro y 4,25 millones de toneladas de té verde. A su vez, las nuevas tendencias de consumo instarán a la industria del té a mejorar la transparencia, el valor agregado, la diversificación y a ofrecer productos premium, al tiempo que se fomentará la sostenibilidad ambiental y social.

Esto responde a que los consumidores optan por el té debido a la amplia gama de nuevos productos de valor agregado y a la creciente percepción del té como una bebida saludable. El impulso a la innovación es evidente, ya que los consumidores demandan cada vez más ingredientes naturales y ecológicos, en mezclas, sabores y de distintos lugares del mundo.

Paralelamente, los téS verdes, así como los de hierbas y frutas, están ganando popularidad en diferentes mercados. Las mejoras y la generación de productos premium caracterizan a un mercado que atrae a un número creciente de clientes jóvenes y a una clase media emergente. El negocio del té se encuentra en un punto de inflexión. Las percepciones tradicionales cambian y la oportunidad de innovación es inmensa.



## 4. Referencias Bibliográficas

Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional, “Infusiones, té y yerba mate”.

Cámara Argentina de Té. NRI Nielsen, Datos de mercado interno de té saborizado.

Data Bridge Consultora, enero de 2025, “Informe de análisis del tamaño, la participación y las tendencias del mercado mundial del té blanco: descripción general de la industria y pronóstico hasta 2032”

Datos de Producción, Estimaciones Agrícolas, Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Datos de Comercio Exterior, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC).

Datos de Comercio Exterior, Comtrade de las Naciones Unidas

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 19 de mayo de 2023, “Día Internacional del Té de 2023: apoyar a los pequeños productores de té forma parte integral de la transformación de los sistemas agroalimentarios”

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2 de febrero de 2024, “Current global market situation and medium-term Outlook”

Forbes Argentina, 12 de marzo de 2025, “El resurgimiento del té: cómo esta infusión está revolucionando el mundo de los negocios”  
Ministerio del Agro y la Producción de Misiones, enero de 2021, “El té argentino tiene a Misiones como protagonista”.

Ministerio del Agro y la Producción de Misiones, 27 de marzo de 2025, “Avance clave para el sector tealero: el té blanco se incorpora al Código Alimentario Argentino ”.

Misiones Plural, 1 de septiembre de 2024, “Productores locales apuestan por la calidad artesanal y la exportación del té gourmet”.

Ministerio de Desarrollo Productivo, marzo de 2022, “Economías regionales: red de actores, procesos de producción y espacios para agregar valor”.

Saint Gottard, “Principales tipos de Té”. Disponible en: <https://www.saintgottard.com/acerca-del-te>