



SECRETARÍA DE GESTIÓN SANITARIA

Y

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Resolución Conjunta 23/2025

RESFC-2025-23-APN-SGS#MS

Ciudad de Buenos Aires, 10/04/2025

VISTO el Expediente N° EX-2022-72869202- -APN-DLEIAER#ANMAT, la Ley N° 18.284, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, sus modificatorios y complementarios, 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia de la Secretaría de Industria del Ministerio de Industria, Comercio y Minería de la provincia de Córdoba junto con la Cámara Argentina del Maní (CAM), presentaron ante la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) una propuesta de modificación e incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de artículos relacionados al maní y sus productos derivados.

Que la Argentina es el primer exportador mundial de maní, vinculándose comercialmente con más de cien países, por lo que resulta necesario una actualización en la legislación para impulsar el desarrollo de esta economía regional que genera productos con valor agregado y de alta calidad, reconocidos a nivel internacional.

Que en Argentina se desarrollan variedades de maní alto oleico, lo que permite diferenciar a nuestro país en la oferta internacional de este producto y por lo cual resulta asimismo necesario actualizar las definiciones de maní y aceite de maní.

Que atento a las diferencias intrínsecas entre la pasta de maní y manteca de maní resulta necesario diferenciar ambos alimentos, lo cual permitirá ampliar el mercado de productos comercializables de Argentina en el mundo.

Que, resulta necesario incluir el concentrado proteínico de maní y la harina de maní, ya que no se encuentran contemplados en la legislación vigente, son fuente de proteínas y sus propiedades organolépticas permiten la aplicación en diversas preparaciones alimenticias.



Que para la elaboración de la propuesta se tomaron como antecedentes, entre otros, la Resolución SAGPYA 12/1999 – NORMA DE CALIDAD PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE MANÍ; Resolución SAYBI 26/2019 - PROTOCOLO DE CALIDAD PARA MANÍ BLANCHEADO, MANÍ TOSTADO, MANÍ FRITO Y PASTA DE MANÍ y CODEX STAN CXS 200-1995 NORMA PARA EL MANÍ (Adoptada en 1995. Enmendada en 2019).

Que en la elaboración de la propuesta participaron los Grupos de Trabajo ad hoc “Metodología Analítica Oficial” y “Aditivos Alimentarios”, ambos coordinados por el Instituto Nacional de Alimentos (INAL).

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el Consejo Asesor de la Comisión Nacional de Alimentos (CONASE) y se sometió a la Consulta Pública.

Que la CONAL ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999 y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE GESTIÓN SANITARIA

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

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, cacahuete 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, cacahuete o cacahuete alto oleico”.

CLASIFICACIÓN

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

- a) “Maní en caja, vaina o cáscara” al fruto con la envoltura natural que lo contiene;
- b) “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.



c) "Maní blanchado o repelado" (entero, partido, cuarteado, grana, fileteado u otra descripción), es el maní confitería al cual se le ha quitado la piel o tegumento.

d) "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).

e) "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.

f) 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 2º. - 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	quantum satis
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	quantum satis
ANTIOXIDANTES		
301	Sodio ascorbato	quantum satis
302	Calcio ascorbato	quantum satis
303	Potasio ascorbato	quantum satis
315	Ácido eritórico, ácido isoascórbico	quantum satis
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	quantum satis
320	Butilhidroxianisol	0,01
321	Butilhidroxitolueno	0,02
322	Lecitinas	quantum satis
325	Sodio lactato	quantum satis
326	Potasio lactato	quantum satis
330	Ácido cítrico	quantum satis
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	quantum satis
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	quantum satis
ANTIOXIDANTES		
301	Sodio ascorbato	quantum satis
302	Calcio ascorbato	quantum satis
303	Potasio ascorbato	quantum satis
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	quantum satis
320	Butilhidroxianisol	0,01
321	Butilhidroxitolueno	0,02
322	Lecitinas	quantum satis
325	Sodio lactato	quantum satis
326	Potasio lactato	quantum satis
330	Ácido cítrico	quantum satis
385	Etilenodiaminotetracetato	0,01

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		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 (*)
		AOCS Cd 8b-90 (*)
Índice peróxido, Máx	Máx: 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/kg	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” del Código Alimentario Argentino, 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 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, cacahuate 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°. - Incorpórase el artículo 1407 quater en el Capítulo XIX “Harinas, Concentrados, Aislados Y Derivados Proteínicos” del Código Alimentario Argentino, 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 -105° 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 denominación de venta será “Harina de maní parcialmente desgrasada” o “Harina de maní desgrasada”, según corresponda.”.

ARTÍCULO 6°.- La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 7°.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Alejandro Alberto Vilches - Sergio Iraeta

e. 15/04/2025 N° 23363/25 v. 15/04/2025

Fecha de publicación 15/05/2025

