

CIRCULAR INFORMATIVO

Argentina incorpora la maca al código alimentario

Incorporación de la maca al Código Alimentario Argentino

La maca peruana (*Lepidium meyenii* Walp.) incrementa su presencia en el mercado internacional tras su inclusión oficial en el Código Alimentario Argentino (CAA). Mediante la Resolución Conjunta N.º 2/2025 de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, publicada el 3 de noviembre de 2025, se establecen los parámetros normativos para su comercialización en dicho país.

Estándares de calidad y presentaciones permitidas

Con esta disposición, la maca se integra al grupo de raíces y tubérculos, definiendo criterios de composición e inocuidad para sus presentaciones de harina tostada y harina gelatinizada. La normativa detalla los siguientes aspectos técnicos:

- Harina tostada de maca: producto obtenido mediante la molienda de la raíz deshidratada.
- Harina gelatinizada de maca: elaborada a través de un proceso térmico que facilita la digestibilidad del almidón.
- Parámetros fisicoquímicos: se fijan límites específicos para humedad, proteínas, fibra, cenizas y grasas.
- Requisitos microbiológicos: se exige la ausencia de Salmonella y se establecen límites máximos para mohos y levaduras.

Asimismo, se autoriza el uso de la harina gelatinizada como ingrediente en suplementos dietarios, con una ingesta máxima recomendada de 1,5 g diarios.

Oportunidades comerciales para el sector exportador

La formalización de este marco regulatorio representa una ventaja estratégica para las empresas exportadoras del Perú, principal productor mundial de este recurso. La existencia de reglas claras facilita el ingreso de derivados de maca al mercado argentino y fortalece la confianza de los importadores.

Las organizaciones que cuentan con certificaciones de calidad, inocuidad o de producción orgánica se encuentran en una posición competitiva para aprovechar esta apertura normativa. Esta medida promueve la armonización de estándares regionales para los superalimentos andinos y fomenta el desarrollo de cadenas de valor con mayor valor agregado.

Fuente oficial:

<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/333889/20251103>

Incorporación de la maca al Código Alimentario Argentino

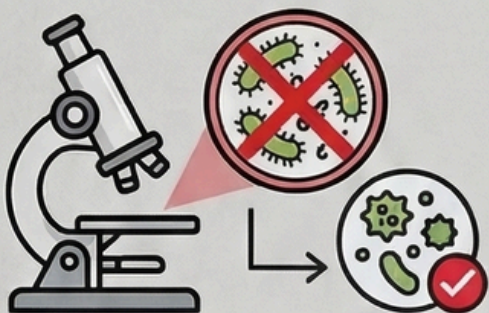
Argentina ha formalizado la inclusión de la maca peruana en su Código Alimentario mediante la Resolución Conjunta N.º 2/2025. Este hito establece reglas claras para la comercialización de derivados de maca, facilitando su exportación y garantizando estándares de inocuidad.

Estándares Técnicos y de Calidad



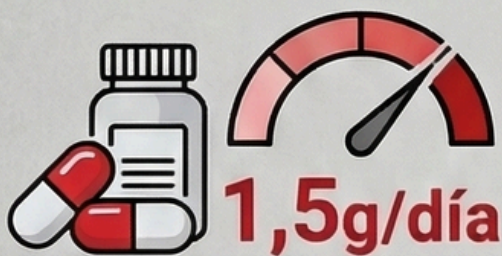
Formatos de Harina Autorizados

Se regulan específicamente la harina tostada (molienda deshidratada) y la harina gelatinizada (proceso térmico).



Parámetros de Inocuidad Estrictos

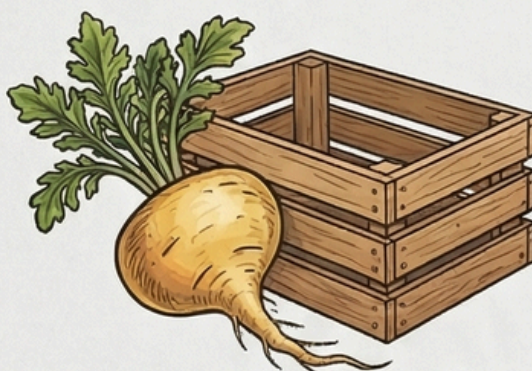
Se exige la ausencia total de Salmonella y límites máximos en mohos y levaduras.



Límite en Suplementos: 1,5g/día

Es la ingesta máxima recomendada para el uso de harina gelatinizada en suplementos dietarios.

Oportunidades para el Sector Exportador



Ventaja Estratégica para Perú

Como principal productor mundial, Perú obtiene un marco legal claro para sus exportaciones.



Valor de las Certificaciones

Las certificaciones orgánicas y de calidad son ahora críticas para liderar el mercado argentino.



Mayor Valor Agregado

La normativa fomenta el desarrollo de cadenas de valor más complejas para los superalimentos.