

# Por un pedido del Sur Mendocino flexibilizan el Código Alimentario y mejorará la producción de ciruela deshidratada

29/06/2025



Por pedido del INTA Rama Caída y el Clúster de Ciruela para Industria de Mendoza, la Nación autorizó el uso de nuevos ingredientes para el tratamiento superficial de frutas deshidratadas.

La medida beneficia directamente a elaboradores de San Rafael y General Alvear, principales zonas productoras y exportadoras de ciruela desecada del país.

La Secretaría de Gestión Sanitaria y la de Agricultura de la

Nación aprobaron una esperada modificación al Código Alimentario Argentino que permitirá el uso de ingredientes y aditivos con función glaseante y antiaglutinante en frutas deshidratadas, especialmente ciruelas.

La resolución –publicada este jueves en el Boletín Oficial– responde a una solicitud conjunta del INTA Rama Caída y del Clúster de Ciruela para Industria de Mendoza, quienes venían reclamando esta actualización normativa para mejorar la competitividad del sector.



Aunque la iniciativa abarca a todas las frutas desecadas, el pedido nace de una necesidad concreta de los productores de ciruela, una de las actividades agrícolas más relevantes del sur provincial.

San Rafael y General Alvear concentran gran parte de la superficie cultivada y son líderes nacionales en producción y exportación de ciruela desecada.

Argentina es uno de los principales productores a nivel

mundial, junto con Chile, Estados Unidos y Francia. Mendoza concentra el 95% de las plantaciones, y el 95% de la producción se destina al mercado externo.



Hasta ahora, la falta de autorización para el uso de determinadas sustancias complicaba especialmente la elaboración de productos como ciruelas tiernizadas o cubeteadas, afectando su calidad, conservación y salida al mercado interno.

## **NUEVOS INGREDIENTES**

La nueva norma permite incorporar ingredientes como ácido sórbico, glicerina, jarabes de glucosa, aceite de girasol alto oleico, vaselina líquida, harina de arroz y almidón, entre otros, en proporciones reguladas.

Según los fundamentos técnicos, estas sustancias no son tóxicas ni alergénicas y ya están habilitadas en otros alimentos.

Desde el sector productivo celebran esta resolución como un

paso clave para modernizar el procesamiento, mejorar la calidad del producto final y fortalecer la inserción comercial, tanto en el país como en el exterior.

