



## **ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA**

**Y**

## **SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA**

**Resolución Conjunta 16/2025**

**RESFC-2025-16-APN-ANMAT#MS**

Ciudad de Buenos Aires, 27/11/2025

VISTO el Expediente N° EX-2024-86895019- -APN-DLEIAER#ANMAT, los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999, modificado por su similar N° 538 del 4 de agosto de 2025, y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios, y

CONSIDERANDO:

Que la CÁMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE PECÁN (CAPP) solicitó la incorporación al Código Alimentario Argentino (CAA) de subproductos de la nuez pecán.

Que es necesario enmarcar dichos subproductos, dado el crecimiento en la producción argentina de nuez pecán (*Carya illinoinensis* Wangenh K. Koch) y su comercialización nacional e internacional, con el fin de impulsar el desarrollo de esta economía regional y contribuir al agregado de valor de este cultivo.

Que el aceite de nuez pecán se destaca nutricionalmente por su contenido de ácidos grasos monoinsaturados (MUFA) y ácidos grasos poliinsaturados (PUFA).

Que resulta propicio incluir la pasta de nuez pecán y la harina de nuez pecán que por su contenido proteico y propiedades organolépticas permiten su aplicación en una amplia variedad de alimentos.

Que para la elaboración de la propuesta se tomó como antecedente la Resolución N° 446 de fecha 2 de octubre de 2014 del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) “Reglamento técnico sobre identidad y calidad de la nuez de pecán (*carya illinoinensis* wangenh k. koch) con cáscara”.



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, modificado por su similar N° 538 del 4 de agosto de 2025, y 50 del 19 de diciembre de 2019 y sus modificatorios.

Por ello,

LA ADMINISTRADORA NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

**ARTÍCULO 1°.-** Sustitúyese el Artículo 901 del Capítulo XI: "Alimentos vegetales" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 901: Con los nombres de pecán, nuez pecán, nuez pecana, nuez de pacana, nuez de pecanero o nuez de nogal americano, se entiende a la semilla del fruto del pecán *Carya illinoinensis* (Wangenh) K. Koch y sus variedades.

Se podrá consignar, opcionalmente, en el rotulado el año de cosecha.".

**ARTÍCULO 2°.-** Incorpórase el Artículo 901 bis al Capítulo XI: "Alimentos vegetales" del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 901 bis: Con el nombre de "Pasta de nuez pecán" o "Pecán en pasta" se entiende el producto de consistencia espesa, densa y/o untable, preparado con un mínimo de 70% de nuez pecán fresca y tostada y/o los subproductos derivados (nuez partida, la torta de prensado, los finos extraídos durante la clarificación del aceite o mezcla de éstos) mediante un proceso de molienda y homogeneización, al que se le pueden agregar otros ingredientes autorizados por el presente Código tales como sal, edulcorantes nutritivos, aceite vegetal, cacao.

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 eritórbico, ácido isoascórbico	quantum satis
316	Sodio eritorbato, sodio isoascórbato	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	EDTA calcio disódico	0,01



Se denominará “Pasta de nuez pecán o Nuez pecán en pasta” y “Pasta de nuez pecán estabilizada o nuez pecán en Pasta Estabilizado”, si se le ha añadido estabilizador o emulsionante.”

**ARTÍCULO 3º.-** Incorpórase el Artículo 1407 quinto al Capítulo XIX: “Harinas, Concentrados, Aislados Y Derivados Proteínicos” del Código Alimentario Argentino, el cual quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1407 quinto: Con la denominación de Harina de Nuez de Pecán se entiende el producto proveniente de la molienda del fruto de las semillas de *Carya illinoinensis* (Wangenh) K. Koch sanas y limpias que hayan sido sometidas previamente a la remoción parcial o total del aceite que contienen. Las harinas de nuez pecán responderán a las siguientes características:

a) Composición:

PARÁMETRO	g/100 g
Humedad	5-10%
Proteínas	7-18 g
Lípidos	35-60 g
Fibras	5-10 g
Cenizas	2-3 g
Carbohidratos	Por diferencia

b) Color: marrón claro

c) Sabor y aroma: a nuez pecán, suave, agradable

La denominación de venta será “Harina de nuez pecán”.

**ARTÍCULO 4º.-** Incorpórase el Artículo 531 bis al Capítulo VII: “Alimentos Grasos, Aceites Alimenticios” del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 531 bis: Con la denominación de aceite de nuez pecán se entiende al producto obtenido por prensado en frío o por procedimientos mecánicos únicamente del fruto de la semilla de *Carya illinoinensis* (Wangenh) K. Koch y sus variedades. Podrá ser purificado por sedimentación, filtración y/o centrifugación.

1.- Características:

1.1. Aspecto: límpido, color ámbar.

1.2. Sabor y aroma: Característico y olor suave, sin indicios de rancidez u otra anormalidad en los ensayos organolépticos.

1.3. Acidez libre: hasta 1,2% de ácido oleico.

1.4. Índice de refracción a 20°C: 1,473

1.5. Índice de peróxidos: hasta 5 meq O<sub>2</sub>/Kg de aceite.



1.6. Impurezas insolubles: hasta 1,5%

1.7. Índice de Saponificación: 175 – 195 g/100g

Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

2.- Composición: los ácidos grasos presentes son:

2.1oleico (18:1): 49 – 74%

2.2 linoleico (18:2): 17 - 39%

2.3 linolénico (18:3): 1 – 2%

2.4 palmítico (16:0): 5 – 7%

2.5 esteárico (18:0): 2 - 3%

El porcentaje restante está compuesto por ácidos araquidónico (C20:0), palmitoleico (16:1), margárico (C17:0), heptadecanoico (C17:1), behénico (C22:0).

Se utilizarán las metodologías analíticas que cumplan con los criterios de rendimiento del Capítulo XX “Metodología Analítica Oficial” del presente Código.

Se denominará “Aceite de nuez pecán”.

**ARTÍCULO 5º.** La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

**ARTÍCULO 6º.** Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.

Nelida Agustina Bisio - Sergio Iraeta

e. 01/12/2025 N° 90338/25 v. 01/12/2025