

Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Agua mineral



Argentina

AGUA MINERAL ARGENTINA: FRESCURA Y CALIDAD GARANTIZADAS

Desde el punto de vista alimentario, el agua mineral es un producto natural y saludable, que hidrata, aporta nutrientes y minerales esenciales, como calcio, magnesio y sodio, y es una gran aliada de una buena digestión, ya que ayuda al organismo a eliminar desechos. Pero, además, es fuente de frescura y placer, sobre todo cuando es agua mineral de la mejor calidad, como la producida en el suelo argentino.

El agua mineral argentina es de altísima excelencia. Las zonas de extracción de la región –acuíferos, deshielo o manantiales– le confieren una gran variedad de propiedades naturales. Estos beneficios, sumados a la voluntad del sector por la innovación y el cuidado medioambiental, hacen que las aguas minerales argentinas sean reconocidas y solicitadas en el país y en el exterior.

DISTINTAS AGUAS, EL MISMO PLACER

El agua mineral puede clasificarse de diversas maneras. De acuerdo al Código Alimentario Argentino, existen cuatro tipos:

- **Agua mineral natural de manantial:** Proviene del deshielo de las nieves de montaña, adquiere minerales a medida que se filtra por las rocas y brota de su manantial de forma natural.
- **Agua mineral natural:** Se obtiene de un yacimiento (manantial) o estrato acuífero (napa) de llanura, ya sea gracias a la surgencia natural o por medio de perforaciones y bombeo. Se caracteriza por su pureza microbiológica original, es decir que la calidad del agua está garantizada por la ausencia de parásitos.
- **Agua mineralizada artificialmente:** Puede provenir de una fuente natural o de una fuente artificial, pero su composición mineral se obtiene a través de la incorporación de distintos minerales.
- **Agua de mesa:** Es la que se comercializa en botella, contenedor u otros envases, y puede ser de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público.

Las aguas minerales también pueden diferenciarse de acuerdo al grado de mineralización (oligomineral, de mineralización débil, media o fuerte), a su composición (alcalina o bicarbonatada, acidulada o carbogaseosa, salina o clorudada, cálcica, magnésica, fluorada, ferruginosa, iolada, sulfatada), a la temperatura del agua en la surgencia o extracción (atermal, hipotermal, mesotermal, hipertermal) y al contenido gaseoso (naturalmente gaseosa, gasificada, o no gasificada).



AGUAS ARGENTINAS

En el país, la producción y comercialización de las aguas minerales se caracteriza por una alta concentración en los canales de venta tradicionales, lo que no impide que exista una gran cantidad de pequeñas empresas con alcance local y regional.

Las dos grandes empresas que dominan el mercado son Aguas Danone de Argentina SA, con el 53%; y Nestlé Waters, con el 30%. Danone es propietaria de las marcas Villavicencio, Villa del Sur y Ser, mientras que Nestlé posee Eco de los Andes, Nestlé Pureza Vital y Glaciar, entre otras. Participan también del mercado, aunque en menor medida, las empresas Coca-Cola, Garbín y Pritty.

Aguas premium

El agua mineral premium es una nueva tendencia gourmet. Se trata de un agua de origen completamente natural, con un PH (grado de acidez o alcalinidad) neutro o bajo, niveles de sodio bajos y un balance en el contenido de potasio y de calcio.

Más allá de su composición, el agua premium tiene un marketing específico y un diseño particular que impactan en el precio del producto si se lo compara con el precio en góndola.

La demanda local es escasa –se vende en hoteles de lujo y tiendas gourmet–, pero tiene un enorme potencial de exportación en mercados muy exigentes. Las principales exportaciones tienen como destino Estados Unidos, la Unión Europea, Asia y América del Sur.



Calidad y transparencia para el buen beber

La producción, el embotellado y la comercialización están estrictamente controlados y regulados para la seguridad y el total disfrute del consumidor local y extranjero.

Las aguas minerales naturales argentinas son previamente aprobadas conforme a aspectos geológicos, físicos, químicos y microbiológicos. Para las aromatizadas y saborizadas, se utilizan sustancias aromatizantes naturales de uso permitido.

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología (ANMAT) exige que las aguas minerales naturales envasadas en el lugar de origen o en planta de origen sean transportadas mediante canalizaciones adecuadas que eviten la contaminación microbiológica.



A close-up photograph of a person's hands pouring clear water from a glass pitcher into a glass. The water is captured mid-pour, creating a dynamic splash. The person is wearing a white shirt. The background is a soft, out-of-focus grey. The image is overlaid with a teal text box on the left and several white diagonal lines for a modern design aesthetic.

Misiones tiene un agua de la canilla muy agradable y algo dulce, sin acidez, debido a las precipitaciones. Los acuíferos de la Patagonia generan aguas interesantes: allí, se producen muy buenas marcas de agua mineral. El agua de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires posee un proceso de potabilización importante y presenta características de cloro, sin ningún problema para su consumo.

La ANMAT establece que los envases deben estar provistos de un dispositivo de cierre hermético inviolable y nunca deben superar los dos litros. Estos envases también deben tener rótulos en los que se consigne la denominación del producto (tipo de agua mineral), la marca registrada, el nombre o la razón social y el domicilio de la planta productora, el contenido neto, la clasificación correspondiente, el tratamiento eventual, el lugar de emplazamiento de la fuente, el resultado del análisis efectuado por autoridades pertinentes, el número de registro del producto, la fecha de vencimiento, y la identificación de la partida o el día de elaboración.

En los últimos años, ha surgido una nueva tendencia: el envase en lata de aluminio y en caja. Estos materiales buscan una alternativa local al hegemónico envase de plástico, que constituye un serio problema ambiental. Las cajas, además, son 100% reciclables.

Palabra de sommelier

Todas las personas pueden disfrutar y recomendar el agua mineral argentina, pero a veces, es bueno escuchar las palabras de un experto.

Horacio Bustos, el sommelier de agua argentino y jurado reconocido internacionalmente, sostiene lo siguiente: “Las aguas locales tienen baja mineralidad, por lo que no tienen aromas. Cuando uno es jurado internacional, las aguas que se seleccionan son las mejores del mundo, y la diferencia se siente. Hay aguas con bajos o altos sodios.



En Argentina, hay dos aguas que son muy conocidas: Villavicencio y Eco de los Andes, que, si se las prueba de manera simultánea en dos copas, la Eco es muy neutra y la Villavicencio, con 110 miligramos de sodio por litro, tiene cierta salinidad y es más concentrada. El calcio y el magnesio otorgan cierta dureza y astringencia, cierto cuerpo intenso. Las aguas argentinas no son tan duras”.

Bustos afirma que la provincia de Misiones tiene un agua de la canilla muy agradable y algo dulce, sin acidez, debido a las precipitaciones. Y también resalta que los acuíferos de la Patagonia generan aguas interesantes: allí, se producen muy buenas marcas de agua mineral. Por otro lado, el agua de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires posee un proceso de potabilización importante y presenta características de cloro, pero él no ve ningún problema en su consumo.

HIDRATANDO AL MUNDO

El agua mineral argentina cuenta con múltiples productos de excelencia que atraen al mercado internacional. Las aprobaciones sanitarias de la ANMAT y de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), y las certificaciones Kosher (normas dietéticas judías) y Halal (lo permitido bajo la ley islámica) le otorgan seguridad, garantizan su alta calidad y abren camino a los mercados más diversos.

Los principales destinos de exportación de agua mineral son Brasil, Estados Unidos, Francia, España e Irlanda.

El reconocimiento a la calidad

Las aguas minerales argentinas recibieron premios a nivel nacional e internacional, lo que reafirma una tendencia a valorizar y a elegir estos productos.

El International Taste Institute (iTQi), con sede en Bruselas, Bélgica, evalúa miles de productos de más de 100 países y otorga la reconocida certificación Superior Taste Award. El Agua de las misiones Gourmet® con gas de 500 ml fue reconocida con el Premio Internacional al Sabor Superior (iTQi) en 2015 y 2018, y recibió el galardón de 2 estrellas doradas en su versión sin gas en 2014 y 2017. El agua Villavicencio recibió también el Premio Internacional al Sabor Superior (iTQi) en 2021 y 2022.

El agua mineral Orizon tuvo su reconocimiento local en los Premios APSAL 2019, en Buenos Aires, por su agua mineral de manantial natural de tierras orgánicas. Orizon está catalogada como una de las mejores aguas del mundo.



Agencia Argentina
de Inversiones
y Comercio Internacional



Ministerio de Relaciones Exteriores,
Comercio Internacional y Culto
Argentina

