

MISION COMERCIAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A LA CIUDAD DE CHICAGO. ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA 16-17 DE SEPTIEMBRE DE 2019

→ Síntesis Ejecutiva

Las empresas participantes de la misión comercial llevarán los siguientes productos: hortalizas de vaina, maíz, semillas y frutos oleaginosos, manzanilla, miel, jugos y extractos vegetales, vinos, arroz, manzanas, peras y quesos. Cabe destacar que durante 2018, estos productos participaron en varias ferias de alimentos y bebidas desarrolladas en EE.UU.

En Estados Unidos, los ingresos en el segmento de Alimentos y Bebidas ascendieron a US\$ 16,246 millones en 2018, con una tendencia de crecimiento hacia 2022 proyectada en US\$ 25,978.8 millones (*Statista*, 2018).

Los consumidores estadounidenses son cada vez más conscientes del medio ambiente al momento de tomar las decisiones de compra. Al mismo tiempo, el repunte de la economía y del mercado laboral ha mejorado la confianza de los consumidores y el gasto, mientras que la tecnología es cada vez más importante.

El público más influyente en el consumo de alimentos en EE.UU. son los “*baby boomers*”, integrado por los ciudadanos mayores de 50 años, quienes tienen bajo su control el 70% del ingreso disponible. La tendencia en este rango de edad muestra una mayor conciencia para cuidar la salud a través de los alimentos: en los últimos 20 años los consumidores estadounidenses han mostrado interés en alimentos y bebidas que estén relacionados con algún tipo de beneficio para la salud.



Entre las tendencias que ofrecen nuevas oportunidades se destacan los lácteos con pro biótico, libre de gluten o lactosa, y a las bebidas a base de vegetales. A su vez, la fragmentación de este pequeño segmento permite el ingreso de nuevos ingredientes o categorías de producto, proyectando gran oportunidad para los productos pro bióticos, gracias al creciente interés por alimentos fermentados, y para los prebióticos, que ya están siendo combinados con otros ingredientes clave como kiwi, higo o remolacha.

En segundo lugar, la tendencia de una alimentación con base vegetal ha favorecido el desarrollo de nuevos productos, surgiendo en el mercado oportunidad para productos vegetales preparados que ofrezcan beneficios saludables, buen sabor y conveniencia para el consumidor.

Otros productos que están ganando posiciones son los jugos verdes, arándanos, almendras, y snacks de algas, entre otros. De igual modo, se pueden mencionar los snacks de vegetales.

La generación del “milenio”, integrada por jóvenes entre los 15 y los 33 años, es otro sector con un gran potencial para los alimentos no tradicionales dado que está dispuesta a probar nuevos productos como frutas tropicales, granos no tradicionales y comidas exóticas en general. A la hora de comprar alimentos se fija en elementos como: certificaciones orgánicas, envoltorios reciclables, productos que apoyen la sostenibilidad y el precio justo.

El mercado hispano de los Estados Unidos es uno de los sectores de más rápido crecimiento. Este inmenso grupo mantiene las costumbres y raíces alimenticias de las culturas de origen, por lo cual es un target ideal para los productores de alimentos de América Latina y Caribe ya que no tienen tanta necesidad de adaptar los productos o el envasado.

El mercado de miel de Estados Unidos ha mostrado un crecimiento constante. Durante los últimos años la producción de miel estadounidense ha disminuido a un ritmo de 700 toneladas por año, mientras que las importaciones de miel se han incrementado a



razón de 7.000 toneladas/año. La producción local sólo representó el 25% del total de la demanda de miel de Estados Unidos en el año 2017 (INTA, 2018).

A su vez, las ventas de vino fueron record en 2018, habiendo crecido la venta tanto en restaurantes como así también la de vinos finos en las góndolas de los supermercado estadounidenses (COVIAR, 2018).

El rango de precios más comprado en supermercados y tiendas continúa siendo entre 11 y 15 dólares sin embargo, los consumidores reconocen haber pagado entre 50 y 100 dólares por una botella por una ocasión especial.

En cuanto a la producción de queso, la cantidad de fábricas se expandió en un 40 por ciento entre 2000 y 2017, pero el crecimiento provino de pequeños fabricantes de quesos especiales o artesanales (IFAMA, USDA, 2018).

Dentro del sector de alimentos y bebidas, las principales exportaciones argentinas a Estados Unidos en 2018 fueron **vino, cerveza, pescados y crustáceos, jugos de frutas y vegetales, frutas frescas, aceites esenciales y té, incluidas las hierbas.**

1. Acceso a mercado y canales de distribución

Estados Unidos es el líder de la industria minorista. De las 10 compañías más grandes del mundo en el sector del *retail*, cinco son estadounidenses. El volumen de ventas del comercio minorista en los Estados Unidos ha superado los USD 4.600 millones en 2015 (+2% comparado con el 2014) y más de 18 millones de personas están empleadas en la industria minorista estadounidense.

Estados Unidos es el mejor test de mercado para los exportadores. El país está abierto a cualquier tipo de nuevos productos y tecnología, aunque geográficamente es muy extenso y hay una intensa competencia. No obstante, el mercado es muy exigente y requiere una preparación considerable, un buen trabajo previo y una consistencia a largo plazo.



La segmentación del mercado se realiza según varias líneas, incluyendo los grupos de edad, los grupos étnicos, e incluso los sociales y religiosos, lo cual ha obligado a los distribuidores a adaptarse a esta situación. Una de las más notables consecuencias de esta ausencia de homogeneidad es la aparición, en los últimos años, de los "Almacenes Especializados" (como Home Depot, Best Buy, entre otros), que representan el 11% de las ventas al por menor. De hecho, el consumidor estadounidense es único debido a su naturaleza exigente, la importancia que le concede al precio y por su lealtad a un producto.

Los distribuidores deben adaptarse constantemente al mercado y realizar esfuerzos bien focalizados para obtener la lealtad del consumidor. **Sin embargo, la mayoría de las ventas se logran en las grandes cadenas de distribución, como Walmart, The Kroger y Kmart.**

Las plataformas virtuales de ventas intensifican la competencia haciendo los trámites más rápidos y fáciles, comparando precios de productos y características técnicas. La legislación de los Estados Unidos le ofrece el derecho de devolver el producto comprado en línea durante los primeros 21 días de la compra.

Los supermercados que se destacan son: *Acme, Albertsons, Cub Foods, Food Lion Grocery Store, Fry's Food Stores, Harp Food Stores, H-E-B, Hombracher's, Homeland Stores, Jewel, King Soopers, Kroger, Walmart, Pick'n Save, Publix, Safeway, Rouses Market, Saw's, Smith's, Trader Joe's, Wegmans Food Market, Whole Foods Market y Lidl.*

Asimismo, los estadounidenses están aumentando considerablemente su consumo saludable. A medida que esto sucede, es importante que los minoristas y los fabricantes se mantengan al tanto de las tendencias. Por eso, aunque no sea tan grande como la de snacks salados, la categoría de colaciones frutales y vegetales ya es masiva.



2. Marco Regulatorio

Proceso de importación

La FDA (**Food and Drug Administration - Administración de Drogas y Alimentos**) cumple el rol de reconocer a los Órganos de Acreditación independientemente de si se trata de una agencia del gobierno o un representante del sector privado de un país extranjero. Estos tienen la potestad de acreditar a los “Órganos de Certificación”, quienes en última instancia son los responsables de llevar a cabo las auditorias y certificar a los establecimientos que exportan alimentos a los Estados Unidos.

A continuación se enumeran las siete normas que instrumentan la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) de los Estados Unidos.

1. Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), Análisis de Riesgos (AR) y Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Humano.
2. Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), Análisis de Riesgos (AR) y Controles Preventivos de Alimentos para Animales.
3. Estándares para el Cultivo, Cosecha, Empaque y Almacenamiento de Frutas y Hortalizas Frescas.
4. Programa de Verificación de Proveedores Extranjeros para Importadores.
5. Programa Voluntario de Acreditación de Auditores Externos.
6. Sanidad en el Transporte de Alimentos para Humanos y Animales, y
7. Protección contra la Adulteración Intencionada de Alimentos.

Alimentos no contemplados

Vale recordar que esta ley no se aplica en los siguientes casos:



- Carnes, aves, ni huevos procesados, cuya inocuidad es actualmente regulada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Agencia de Inspección de la Inocuidad de Alimentos (USDA/FSIS).
- Productos de la pesca y jugos, que ya cuentan con un programa de análisis y control de puntos críticos que fue exigido por la FDA hace algunos años.
- Frutas y hortalizas que no son consideradas frescas.
- La categoría de “frutas y hortalizas que rara vez se consumen crudas” quedan excluidas de la norma y son las siguientes: espárragos, porotos negros, porotos Grandes del Norte, habas, porotos blancos, porotos pintos, remolacha de jardín (raíces y tops), remolacha azucarera, castañas, guindas, garbanzos, granos de cacao, granos de café, maíz, arándano rojo, dátiles (semilla y tallos), berenjenas, higos, rábanos picantes, avellanas, lentejas, maníes, nueces pecan, menta, papas, calabaza, zapallo, batata y castañas de agua.
- Los cereales, incluyendo: cebada, sorgo, avena, arroz, centeno, trigo, quínoa, trigo, amarantos y las oleaginosas (Ej.: semillas de algodón, de lino, colza, soja y girasol).
- Frutas y hortalizas frescas que se destinen para consumo personal.
- Bebidas alcohólicas.
- Alimentos enlatados con un bajo contenido ácido.

Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo para Alimentos de consumo humano.

La nueva norma de INOCUIDAD de los Estados Unidos adopta un enfoque PREVENTIVO.

Ese enfoque se lleva a la práctica a través de un Plan de Inocuidad Alimentaria.

De acuerdo a las Normas de Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Humano y Animal, este Plan tiene que ser desarrollado e implementado por una persona que, por formación o experiencia, esté calificada en controles preventivos. Se la denominará INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS (ICCP) o PCQI por sus siglas en inglés.



El ICCP puede tomar un curso específico de formación en FSMA o bien, contar con la experiencia para realizar las tareas. La FDA no evalúa la capacitación del individuo sino el plan de inocuidad.

Plan de inocuidad

En primer término debe identificar los peligros asociados con un cierto alimento.

Se deben considerar los peligros que ocurren naturalmente (alteraciones), los que se producen accidentalmente (contaminaciones) y también los introducidos intencionalmente a fin obtener ganancias económicas.

La identificación de peligros se hará extensiva tanto a los agente biológicos, físicos y como a los químicos, inclusive los radiológicos. También se evaluarán los peligros relacionados con alérgenos.

Una vez identificados los peligros, se debe determinar que controles se aplicarán. En el plan deben describirse detalladamente los pasos (etapas, procesos, operaciones) para asegurarse que el alimento se fabrique de una manera sanitaria.

Seguidamente, se deben determinar los controles que se aplicarán a fin de eliminar o minimizar los posibles peligros presentes en los alimentos.

Una vez determinados, los controles deben ser validados. Se debe demostrar que cumplen de manera eficaz el objetivo por el cual se implementan.

En el plan de inocuidad se debe especificar como realizar el monitoreo de los controles preventivos y con qué frecuencia se realizan.

Debe constar quien es el responsable de las tareas de monitoreo. La persona responsable debe saber cuáles son los valores esperables y que acciones correctivas se tomarán cuando el resultado no cumple con lo esperado.

Se deben mantener registros de todos los monitoreos realizados, que estarán disponibles para su revisión.

Complementariamente, los instrumentos empleados en el monitoreo deben estar calibrados.

Además, se hará muestreo y prueba de productos,

Además de los controles preventivos de proceso y de saneamiento se debe desarrollar un programa de cadena de suministro y un plan de retiros del mercado.



Programa de cadena de suministro

En el programa de cadena de suministro se deben verificar los controles preventivos aplicados por los proveedores de la empresa.

Si del análisis surge que los proveedores no realizan los controles necesarios para eliminar los peligros, la empresa podrá realizar sus propios controles preventivos.

Como en el caso anterior, se deben determinar las actividades adecuadas de verificación de los controles y mantener la documentación y registros de respaldo.

Plan de retiro del mercado

El plan de inocuidad debe incluir los pasos que describan el retiro de productos del mercado ante la ocurrencia de un incidente relacionado con la inocuidad.

Estos pasos incluyen:

- Notificar a los destinatarios directos del alimento que va a ser retirado.
- Notificar al público sobre cualquier peligro presente en el alimento cuando sea apropiado para proteger la salud pública.
- Realizar seguimiento efectivo para verificar que el retiro se está llevando a cabo, y
- Disponer apropiadamente del alimento retirado – por ejemplo: por medio de re-proceso, destinarlo a otro uso que no signifique un riesgo de inocuidad o destrucción del alimento.

Programa de verificación de proveedores extranjeros (FSVP)

Es un programa que los importadores cubiertos por la norma deben tener establecido para verificar que sus proveedores extranjeros producen alimentos de manera tal que proporcionen un adecuado nivel de protección de salud pública.

Certificación de productos alimenticios

La certificación es voluntaria, NO es un requisito de la FDA. La FDA no exige que los alimentos importados que ingresan a los Estados Unidos estén acompañados de un certificado emitido por un Organismo de Certificación.

Sin embargo, esta certificación es un requisito para participar del Programa Voluntario de Importadores Calificados que ofrece ingreso de alimentos en forma expeditiva. Por



otro lado, la FDA puede requerir esta certificación en el caso de alimentos potencialmente perjudiciales.

REQUISITOS DE ETIQUETADO / ROTULADO

Su regulación es de competencia del FDA. Se distingue el etiquetado obligatorio del voluntario, y la mayor parte de la regulación se focaliza en los aspectos nutricionales.

USDA

El USDA (Departamento de Agricultura) tiene competencia sobre el etiquetado de los productos cárnicos, aves, huevos y ovoproductos; quedando exentos de cumplir con las normas de FDA, incluyendo el etiquetado. Sin embargo, los pescados y mariscos, el conejo y la carne de caza son legislados por la FDA.

Link: <https://www.usda.gov/>

TTB

El etiquetado de bebidas con un contenido alcohólico superior al 7% es competencia de Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB).

FDA

La FDA (US Food and Drug Administration) es responsable de hacer cumplir la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (FD&C Act). Además, en materia de etiquetado, los alimentos deberán cumplir con las siguientes leyes:

- Ley sobre Etiquetado de Productos Nutritivos y Educación (NLEA),
- Ley sobre el Etiquetado y Embalaje (FPLA),
- Ley de protección del Consumidor y etiquetado de alérgenos alimentarios (FALCPA), entre otras.

Mediante estas leyes, la FDA garantiza que los alimentos introducidos en EEUU son seguros para su consumo, disponen de etiquetado claro y son de igual calidad que los productos domésticos. Así mismo, las regulaciones de FD&C Act son aplicables tanto a productos alimentarios elaborados en EEUU como a aquellos importados.

Datos a declarar en el etiquetado

Etiquetado general:



La información del etiquetado general se debe presentar en inglés utilizando las unidades de medición del sistema inglés (libras, onzas).

Debe considerarse además: Declaración de identidad, nombre común o usual del alimento (naturaleza del producto); Marca o logo del producto; Declaración exacta del contenido neto (peso, volumen); Nombre y lugar del establecimiento del fabricante, envasador o distribuidor, exportador; País de origen; Si fuera elaborado con dos o más ingredientes, se deberá detallar la lista completa de los ingredientes, enumerados por su nombre común o usual y en orden decreciente a la cantidad presente en el producto.

Etiquetado nutricional:

Para el etiquetado nutricional, los fabricantes deben proporcionar la siguiente información a continuación.

Los diferentes componentes están listados en el orden en que deben aparecer en la etiqueta:

Calorías totales (total calories)

Calorías de grasas (calories from fat)

Calorías de grasas saturadas (calories from saturated fat)

Grasa total (total fat)

Grasas saturadas (saturated fat)

Grasas polisaturadas (polysaturated fat)

Grasas monosaturadas (monosaturated fat)

Colesterol (cholesterol)

Sodio (sodium) Potasio (potassium).

Carbohidratos totales (total carbohydrate)

Fibra dietética (dietary fiber)

Fibra soluble (soluble fiber)

Fibra insoluble (insoluble fiber)

Azúcares (sugars)

Alcohol proveniente de azúcares (sugar alcohol)

Otros carbohidratos (other carbohydrate) Proteína (protein) Vitamina A (vitamin A).

Porcentaje de vitamina A presente como betacaroteno (percent of vitamin A present as betacarotene)



Vitamina C (vitamin C)

Calcio (calcium)

Hierro (iron)

Etiquetado voluntario: bastante regulado, no permitiéndose mensajes que puedan confundir al consumidor, ni reclamos de salud salvo que hayan sido aprobados. Estos aspectos se hallan regulados por el FDA, admitiendo sólo determinados avisos de salud, que para el caso del aceite de oliva se han permitido.

Las empresas deben cumplir con: Etiquetado nutricional, Declaración de peso neto, Declaraciones métricas, Indicación de país de origen, Etiquetado en dos idiomas; Descripciones del producto, Nombre y dirección del fabricante y/o distribuidor.

En el 2016, la FDA finalizó nuevos cambios significativos para las etiquetas de alimentos y suplementos alimenticios. Estos cambios suponen actualizaciones para los valores diarios, los tamaños por ración, los datos de nutrición y más. La mayoría de los fabricantes alimenticios tendrán que adecuarse para el 1 de enero de 2020.



La Administración de Medicamentos y Alimentos de Estados Unidos ha finalizado una nueva etiqueta de Información nutricional para los alimentos envasados que le facilitará tomar decisiones informadas sobre los alimentos que apoyan una dieta saludable. La etiqueta actualizada tiene un nuevo diseño y refleja la información científica actual, incluido el vínculo entre la dieta y las enfermedades crónicas.

1. Porciones

El número de "porciones por envase" y el "tamaño de la porción" han aumentado y ahora están en letras más grandes y/o en negritas. Los tamaños de las porciones se han actualizado para reflejar lo que las personas realmente comen y beben en la actualidad. Por ejemplo, el tamaño de la porción para el helado era previamente 1/2 taza y ahora es 2/3 de taza.

También hay nuevos requisitos para ciertos tamaños de paquetes, tales como los que tienen entre una y dos porciones o son más grandes que una sola porción, pero se podrían consumir en una o varias sentadas.

2. Calorías

Las "calorías" ahora se indican en letras más grandes y en negritas.

3. Grasa

Las "calorías de la grasa" se han eliminado debido a que las investigaciones muestran que el tipo de grasa consumida es más importante que la cantidad.

4. Azúcares añadidos

Los "azúcares añadidos" en gramos y como un Porcentaje de valor diario (%VD) ahora es obligatorio en la etiqueta. Los azúcares añadidos incluyen azúcares que se agregan durante el procesamiento de los alimentos o se empaquetan como tales (por ejemplo, una bolsa de azúcar de mesa) y también incluyen azúcares

Etiqueta actual

Nutrition Facts	
Serving Size 2/3 cup (55g) Servings Per Container About 8	
Amount Per Serving	
Calories 230	Calories from Fat 72
% Daily Value*	
Total Fat 8g	12%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	12%
Dietary Fiber 4g	16%
Sugars 12g	
Protein 3g	
Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	45%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily value may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories: 2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

Etiqueta nueva

Nutrition Facts	
8 servings per container	
Serving size	2/3 cup (55g)
Amount per serving	Calories 230
% Daily Value*	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	13%
Dietary Fiber 4g	14%
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	20%
Protein 3g	
Vitamin D 2mcg	10%
Calcium 200mg	15%
Iron 8mg	45%
Potassium 235mg	6%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

de jarabes y miel y azúcares de jugos de fruta o vegetales concentrados. Los datos científicos muestran que es difícil satisfacer las necesidades de nutrientes mientras se mantiene dentro de los límites de calorías si consume más del 10 por ciento de su total de calorías diarias del azúcar añadido.

5. Nutrientes

Se ha actualizado la lista de nutrientes que son requeridos o permitidos en la etiqueta. La vitamina D y el potasio ahora son requeridos en la etiqueta, debido a que los estadounidenses no siempre consumen las cantidades recomendadas. Las vitaminas A y C ya no son requeridas, ya que las deficiencias de estas vitaminas son raras hoy en día. Se debe indicar la cantidad real (en miligramos o microgramos) además del %VD para la vitamina D, el calcio, el hierro y el potasio.

Los valores diarios para los nutrientes también se han actualizado con base en las pruebas científicas más recientes. Los valores diarios son las cantidades de referencia de los nutrientes a consumir o que no se deben exceder, y se utilizan para calcular el %VD.

6. Nota a pie de página

La nota a pie de página en la parte inferior de la etiqueta ha cambiado para explicar mejor el significado del %VD. El %VD le ayuda a entender la información nutricional en el contexto de una dieta total diaria.

Etapas de Transición a la Nueva Etiqueta de Información Nutricional
Compañías pueden y están imprimiendo la nueva y mejorada etiqueta de información nutricional; por lo tanto, encontrará dos versiones diferentes de dicha etiqueta. Esto significa que a nivel nacional, encontrará la etiqueta nueva en muchos productos.

Para obtener más información sobre la nueva etiqueta de Información nutricional, visite: www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm385663.htm

enero de 2018

REQUISITOS SANITARIOS Y FITOSANITARIOS

La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) fue promulgada en enero de 2011 por el Presidente Barack Obama y estableció un nuevo sistema de control de los alimentos con el objetivo de evitar su contaminación. La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés) es la responsable de implementar esta nueva ley que representa la modificación más significativa de los últimos 70 años en el sistema de control de los alimentos.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Esta ley está basada en la prevención de la contaminación y si bien algunos alimentos no se encuentran alcanzados por esta ley, es de cumplimiento obligatorio para todos los establecimientos nacionales y extranjeros que elaboran, procesan, envasan y almacenan alimentos destinados al consumo humano y animal. Para instrumentar la nueva ley, la FDA ha redactado siete normas y varias notificaciones y guías de procedimientos.

3. Aranceles de Importación – otros impuestos

Estados Unidos aplica una tarifa aduanera del 3% en promedio. Los aranceles se calculan ad valorem sobre el valor del coste, el seguro y el flete (CIF).

El IVA en Estados Unidos se ubica entre el 0 y el 11,7%, dependiendo del estado, región o municipio. En algunos estados la tasa es 0% en el caso de los alimentos pero sin embargo se tributan impuestos municipales. A modo de ejemplo, a nivel estatal, Carolina del Norte cuenta con exención impositiva para los alimentos pero su tasa estatal es del 4%.

Argentina reingresó a partir del 1 de enero de 2018 al Sistema Generalizado de Preferencias (SGP), una concesión unilateral que debe ser refrendada anualmente por el Congreso de Estados Unidos. Este listado de productos con preferencia arancelaria incluye, entre otros bienes al Aceite de Oliva Virgen, Aceitunas, Preparaciones de Cacao, Agua mineral y al Vino. Tendrá vigencia hasta el 31 de diciembre de 2020.

En el siguiente cuadro se pueden observar las partidas arancelarias de los productos participantes de la misión, el arancel de entrada y el de los principales proveedores.

Posición Arancelaria	Beneficio SGP	Arancel Ad valorem NMF
040120	0%	0.54%



040690	0%	7.20%
040900	---	0.50%
071320	0%	1.33%
070820	0%	1.15%
080810	---	0%
080830	---	0%
100590	0%	1.19%
100620	---	0.63%
100630	0%	11.20%
110290	---	0%
120799	0%	0%
120740	0%	0%
121190	0%	0%
130211	0%	0%
220421	---	3.48%

Fte: Secretaría de Alimentos y Bioeconomía sobre MACMAP

- **ESTADISTICAS**

Balanza comercial Argentina – Estados Unidos (en millones de dólares)



Balanza comercial Argentina - EEUU (mill. U\$S FOB)			
Año	Expo. Total	Impo. Total	Saldo
2016	4.428,0	6.950,8	-2.522,7
2017	4.446,5	7.586,7	-3.140,2
2018	2.346,0	7.658,3	-5.312,2

Fuente: INDEC

Para realizar el análisis de la balanza comercial entre ambos países se consideraron los tres últimos años disponibles (2016-2018), donde se puede observar el déficit para la Argentina en todos los años.

Balanza comercial de Alimentos y Bebidas Argentina – Estados Unidos (en millones de dólares)

Balanza comercial AyB (Mill. De U\$S)			
Año	Export.	Import.	Saldo AyB
2016	1.224,67	114,63	1.110,04
2017	1.233,32	114,20	1.119,11
2018	1.066,01	111,24	954,77

Fuente: INDEC

Para realizar el análisis de la balanza comercial de productos AyB entre estos dos países se consideraron los tres últimos años disponibles (2016-2018). En los años bajo análisis el saldo es positivo. Si comparamos las exportaciones realizadas a Estados Unidos en el año 2018 versus el año 2016, se observa una disminución del ▼ (14.8%) pasando de 1.224.6 millones de U\$S FOB en 2016 a 1.066 millones de U\$S FOB en 2018.

Las exportaciones a Estados Unidos de AyB representaron el 45,4% del total exportado por Argentina a dicho destino en el año 2018, del 27,7% en 2017 y del 27,7% 2016.



Importaciones de AYB de Estados Unidos desde el Mundo (en millones de dólares)

Producto	2016(Mill U\$S CIF)	2017 (Mill U\$S CIF)	2018 (Mill U\$S CIF)	Total Trienio	Expo Arg/Pais
Productos de la Pesca	20.366,4	22.072,1	23.089,8	65.528,3	1,1%
Destilados y licores	6.571,9	6.593,0	7.084,9	20.249,8	0,0%
Café	5.746,6	6.314,2	5.719,4	17.780,2	0,0%
Vino	5.497,0	5.867,3	6.186,7	17.551,0	5,2%
Cerveza	5.078,8	5.326,2	5.577,3	15.982,3	0,0%
Carne Bovina	4.970,8	5.022,4	5.281,9	15.275,1	0,0%
Cacao y sus preparaciones	5.208,8	5.145,9	4.856,6	15.211,3	0,0%
Panificados	2.958,2	3.309,1	3.748,2	10.015,5	0,1%
Preparaciones para jugos	2.165,6	2.306,1	5.261,3	9.733,0	0,1%
Banana	2.630,5	2.757,6	2.827,4	8.215,5	0,0%
Aguas saborizadas	2.224,7	2.465,4	2.556,0	7.246,0	0,0%
Otros aceites vegetales	2.203,4	2.573,2	2.424,2	7.200,9	0,0%
Palta	1.992,9	2.727,9	2.448,4	7.169,2	0,0%
Tomate	2.362,9	2.272,4	2.486,1	7.121,4	0,0%
Aislados de Aceites Esenciales	2.033,1	1.016,9	2.046,1	5.096,1	0,0%
Resto de productos	61.370,0	64.417,4	69.003,9	194.791,3	0,3%
Total general	133.381,6	140.186,9	150.598,3	424.167	1,0%

Fuente: Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas.

Estados Unidos importó productos alimenticios en el año 2018 por un total de 150.598 millones de U\$S CIF, valor que fue superior respecto a los años anteriores, ya que en el 2017 se habían importado 140.186 (▲7,4%) millones de U\$S CIF y en el año 2016 se habían importado productos por 133.381 millones de U\$S CIF (▲12,9%).

Argentina tiene una participación baja en el mercado de Alimentos y Bebidas de Estados Unidos.



Exportaciones de AyB de Argentina a Estados Unidos (en millones de dólares)

Producto	2016 (MII US\$FOB)	2017 (MII US\$FOB)	2018 (MII US\$FOB)	Total Trienio	Expo Prod/Mundo
Vino	289,3	266,9	257,8	814,0	35,89%
Productos de la Pesca	146,9	170,5	102,8	420,2	7,36%
Aceite Esencial de Limón	97,6	111,6	115,1	324,4	52,30%
Miel	70,5	84,1	88,2	242,9	46,04%
Té	72,0	72,2	65,7	209,9	73,13%
Jugo de agrios	61,4	56,2	83,6	201,3	34,75%
Arándano	77,2	61,1	48,0	186,3	61,23%
Pera	43,2	40,6	45,0	128,8	15,63%
Jugo de uva	41,9	33,2	49,9	124,9	37,66%
Azúcar de caña	43,4	37,5	22,8	103,8	23,48%
Aceite de oliva	19,4	62,8	18,0	100,2	34,47%
Preparaciones de maní	18,4	19,7	22,1	60,1	3,93%
Aceite de maní	20,7	19,8	11,3	51,8	17,73%
Manzana	17,9	20,1	10,0	48,0	18,77%
Gelatina	19,6	18,4	4,6	42,6	40,43%
Resto de productos	185,4	158,6	121,1	465,0	0,75%
Total	1.224,7	1.233,3	1.066,0	3.524	4,59%

Fuente: Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas.

Si comparamos las exportaciones realizadas a Estados Unidos, en valor, en el año 2018 versus el año 2016, se observa una disminución del 13% pasando de U\$S FOB 1.224,7 millones en 2016 a U\$S FOB 1.066 millones en 2018.

En el trienio considerado Argentina exportó AyB por 25.347 mil millones, y el 4,59% de dichas exportaciones tuvieron como destino a Estados Unidos; posicionándolo como uno de nuestros principales socios comerciales.

Por otra parte hay productos, como por ejemplo, los productos de la pesca, en el cual Argentina sólo abastece el 1,1% del total importado por Estados Unidos, en tanto representa el 7,36% de las ventas argentinas al mundo. Carne Bovina es otro producto que presenta características similares. En ambos productos Argentina puede incrementar su participación como proveedor.

Productos participantes de la Misión Comercial



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Hortalizas de vaina: Existen Importaciones de Estados Unidos de este producto, y Argentina tiene el 4% del mercado total de estos productos, exportándoles principalmente Garbanzos (0713.20.20.90).

Maíz: Existen Importaciones de Estados Unidos de este producto, y Argentina tiene el 13,7% del mercado total de maíz excepto para la siembra. Para destacar que el 85% del mercado de Popcorn (1005.90.40) lo abarca Argentina.

Demás semillas y frutos oleaginosos: Si bien hay importaciones de estos productos, Argentina solamente presenta exportaciones representativas en “Oil seeds and oleaginous fruits” (1207.99.03).

Miel: Estados Unidos importa este producto, y Argentina participa en el 17% de las mismas, incrementando sus exportaciones a dicho destino año a año (Posición 0409.00.00).

Jugos y extractos vegetales: Estados Unidos no importa este producto. (Posición 1302.11.00).

Vinos: Es el cuarto producto dentro de las principales importaciones de Estados Unidos desde el mundo, y Argentina tiene el 5,2% del total del mercado. Las variedades más relevantes son “Cert organic red wine of fresh grapes of alcoholic strength by volume not over 14% vol” (2204.21.50.35), y “Red wine of fresh grapes of an alcoholic strength by volume not over 14% vol” (2204.21.50.40)

Arroz: Estados Unidos importa arroz, pero Argentina casi no participa de este mercado.

Quesos: Estados Unidos importa queso, pero Argentina casi no participa de estos productos.

Manzanas: Estados Unidos importa este producto, y Argentina le exporta manzanas frescas, pero principalmente exporta “Apples, certified organic, valued over 22 cents per kilogram, fresen” cuya posición es (0808.10.00.45), donde Argentina tiene el 16,2% del mercado.



Manzanas, peras y membrillos: Estados Unidos importa Peras, y Argentina es el principal actor de este mercado con el 43,2% del total del mercado.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación
Ministro Luis Miguel **Etchevehere**

Secretaría de Alimentos y Bioeconomía

Lic. Andres **Murchinson**

Dirección Nacional de Producción de Alimentos y Bebidas

Ing. Mercedes **Nimo**

Dirección de Producción de Alimentos y Bebidas

Lic. Eduardo **Vilar**

Equipo Técnico

Mg. Cecilia Pérez Llana, Dra Natalia Dominguez, Lic. Juan Patricio Dellisanti, Lic. Amalie Ablin, Lic.

Anaía Romero, Ing. Daniel Franco y Tec. Noelia Rodriguez



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación