



Abril 2021

Oportunidades Comerciales y Requisitos de Acceso al Mercado de los Estados Unidos Frutillas Congeladas

Mercado de los Estados Unidos

Las frutas congeladas y en particular las frutillas congeladas son cada vez más populares en los Estados Unidos debido a las tendencias del consumidor de mantener una dieta saludable e incorporar mayor cantidad de frutas en sus comidas. Las frutas congeladas, además de contribuir a una dieta saludable, proporcionan conveniencia, calidad y variedad a las generaciones del Milenio y generación Y que son los mayores consumidores.

Los Estados Unidos son el principal productor de frutillas del mundo y en 2019 la producción total fue de 1,13 millones de toneladas¹, siendo California el principal estado productor con más del 90% del total del país y Florida el segundo y responsable de la mayoría de la producción nacional durante los meses de invierno².

Las importaciones de frutillas congeladas de los Estados Unidos crecieron un 34% en los últimos 10 años y las importaciones desde Argentina un 76%. A diferencia de las frutas frescas, este no es un mercado estacional y Argentina debe competir con el resto de los proveedores del mercado como México, Chile y Perú, y con la producción nacional.

Tendencias del Mercado

El consumo de frutillas congeladas aumentó 75% en los últimos 20 años alcanzando un consumo de 2,66 Kg per cápita³ y la pandemia del COVID-19 resultó en un incremento del 21% de las ventas de alimentos congelados durante 2020⁴ debido a una mayor vida útil del producto, posibilidad de mantener una reserva en caso de desabastecimiento y conveniencia⁵. Se estima que estos hábitos de consumo permanecerán en la población y que el consumo de frutas finas congeladas crecerá a una tasa anual del 7,5% durante los próximos 5 años⁶.

¹ <https://www.statista.com/statistics/193288/us-total-strawberry-production-since-2000/>

² <https://www.agmrc.org/commodities-products/fruits/strawberries>

³ <https://www.statista.com/statistics/257143/per-capita-consumption-of-frozen-fruit-in-the-us/>

⁴ <https://affi.org/frozen-foods-are-a-pandemic-powerhouse/>

⁵ <https://www.prochile.gob.cl/noticia/la-pandemia-abre-paso-a-los-alimentos-congelados-en-estados-unidos/>

⁶ <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/frozen-fruits-market>

Comercio y Principales Competidores

Los Estados Unidos son un importador neto de frutillas congeladas con importaciones de US\$ 300 millones en 2020. Argentina es el 4^{to} proveedor y durante 2020 exportó US\$ 12 millones y 5.300 toneladas con una participación de mercado del 4%. Los principales competidores en este mercado son México, Chile y Perú.

Importaciones de frutillas congeladas de los Estados Unidos (miles de dólares y toneladas)

Países	2019		2020		Participación de Mercado
	Valor	Volumen	Valor	Volumen	
México	\$134.344	78.576	\$171.310	91.892	57%
Chile	\$43.975	21.409	\$59.530	28.505	20%
Perú	\$16.138	8.829	\$24.241	12.444	8%
Argentina	\$6.690	2.791	\$11.794	5.332	4%
Resto	\$23.817	14.927	\$33.455	21.192	11%
Total	\$224.964	126.532	\$300.330	159.365	100%

Fuente: FAS/USDA: 0811.10

Las importaciones desde Argentina ingresan a los Estados Unidos principalmente por los puertos de San Francisco, Filadelfia y Seattle.

Importaciones de frutillas congeladas desde Argentina (2020)

Distrito	Millones de dólares
San Francisco, CA	4,25
Filadelfia, PA	2,16
Seattle, MD	2,01
Norfolk, VA	1,38
Nueva York, NY	1,37
Resto	0,62
Total:	11,79

Fuente: USITC

Aranceles

La posición arancelaria de las frutillas congeladas es 0811.10.00 y el arancel general de importación es de 11.2%. Sin embargo, por tratarse de un producto que para la Argentina está incluido en el Sistema Generalizado de Preferencias (SGP), el arancel de importación es cero.

Cadena de Suministro

Las importaciones de frutillas congeladas se destinan principalmente a la industria alimenticia que las utiliza como ingredientes para elaboración de alimentos o se importan a través de grandes mayoristas que luego las envasan con otras frutas finas o solas para venderlas en los supermercados con su propia marca.

Precios

A continuación, se incluye un cuadro con los precios promedio según las importaciones de los distintos orígenes. Durante 2020, el precio promedio por tonelada importada desde Argentina fue de US\$ 2.212.

Países	2020		Dólares por tonelada
	Valor	Volumen	
México	\$171.310	91.892	\$1.864
Chile	\$59.530	28.505	\$2.088
Perú	\$24.241	12.444	\$1.948
Argentina	\$11.794	5.332	\$2.212
Resto	\$33.455	21.192	\$1.579
Total	\$300.330	159.365	\$1.885

Fuente: FAS/USDA: 0811.10

Ferias para Promoción en los Estados Unidos

Ferias para promoción de frutillas congeladas			
Annual Frozen Food Convention	https://affi.org/affi-con/	Dallas, TX	17 al 26 de febrero de 2021
Natural Products Expo West*	https://www.expowest.com/en/home.html	Anaheim, California	2 al 6 de marzo de 2021
Natural Products Expo East	www.expoeast.com	Baltimore, Maryland	22 al 25 de septiembre de 2021
Process Expo	https://www.myprocessexpo.com/	Chicago, Illinois	12 al 15 de octubre de 2021
Expo Food Processing	https://www.foodprocessingexpo.org/index.cfm	Sacramento, CA	15 al 16 de febrero de 2022

En el sitio web de la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio se puede consultar las distintas ferias de las cuales la agencia participa con stands institucionales: <http://www.inversionycomercio.org.ar/es/agenda>

Herramientas Comerciales

- **Buy Argentina:** Es una herramienta para exportadores argentinos e importadores internacionales interesados en comprar productos de la Argentina (<http://www.buyargentina.gob.ar>)
- **Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional:** (<http://www.inversionycomercio.org.ar/exportar.php>)

- **Asociaciones en los Estados Unidos:** American Frozen Food Institute (<https://affi.org/>) y North American Strawberry Growers Association (<https://nasga.org/>).
- **Argentina Trade Net:** Herramienta de inteligencia de mercados para exportadores argentinos. (<https://www.cancilleria.gob.ar/es/argentinatradenet>)

Lista de Importadores

A continuación, se listan algunos de los importadores de frutillas congeladas de los Estados Unidos. Para más información, por favor contactarse con la Consejería Agrícola en los Estados Unidos (agricola@consejeria-usa.org).

Importador	Dirección	Web	Email	Tel
Ag Commodities Inc	2913 El Camino Real, Suite 620 Tustin, CA 92782 USA	www.agcommoditiesinc.com	mikesingh8@gmail.com	(714) 782-7131
ALBERTSON'S SOUTHERN CALIFORNIA DIVISION	1421 S MANHATTAN AVE, FULLERTON, CA 92831	WWW.ALBERTSONS.COM	S.LAWLER@ALBERTSONS.COM	(714) 300-6000
Andrew & Williamson Sales, Co	9940 Marconi Dr, San Diego, CA, USA	www.andrew-williamson.com	sales@andrew-williamson.com	(619) 661-6004
Ansberry sales	1117 san isidro way, salinas CA, 93901 suite 2006	-	s.ansberry@comcast.net	(831) 394-9123
BAY CITIES ITALIAN DELI	1517 LINCOLN BLVD, Santa Mónica, CA, 90401	www.baycitiesitaliandeli.com	INFO@BAYCITIESITALIANDELI.COM	(310) 395-8279
Berry brokers intl	1241 4th ave e, Olympia, WA, 98506	-	berrybrokers@gmail.com	(360) 650-0724
Borg Produce Sales LLC	2301 E. 7th Street, Suite C200, Los Angeles, CA 90023	https://www.dulcinea.com/	Information@Dulcinea.com	(323) 859-9600
Caudill Seed & Warehouse Co. Inc	1402 W Main St., Louisville, KY 40203	www.caudillseed.com	info@claudillseed.com	(502) 380-6617
Good source solutions inc	1525 Faraday Ave Ste 200, Calsbad, CA, 92008	www.goodsorce.com	mfitzgerald@goodsource.com	(760) 448-8270
Kh International	1649 North Decatur Road, NE Atlanta, Georgia 30307 U.S.A.	www.khinternational.com	info@khinternational.com	(404) 371-9797

Importador	Dirección	Web	Email	Tel
International Specialty Supply	1011 Volunteer Dr Cookeville, Tn 38506	www.sproutnet.com	karen@sproutnet.com	(800) 277-7688
Produce Exchange Inc	7407 Southfront Rd - Livermore, CA, 94551	www.tpemail.com	webmaster@tpemail.com	(925) 454-8700
Real food marketing	711 w camino real no 204, Arcadia CA, 91007	https://www.realfoodmarketing.com/	mike@realfoodmarketing.com	(626) 445-3818
Sunopta Food Solutions	2100 Delaware Avenue Santa Cruz, CA, 95060	www.sunopta.com	rawmaterials@sunopta.com	(831) 685-6565
Superior Foods International	275 Westgate Watsonville, CA, 95076	www.superiorfoods.com	jeff@superiorfoods.com	(831) 728-3691

Requisitos de Importación

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) es responsable de garantizar que los productos nacionales e importados sean seguros, inocuos y etiquetados de acuerdo con los requisitos del país. La agencia no posee requisitos específicos por producto, por lo tanto, las importaciones de frutillas congeladas deben cumplir con los requisitos generales de importación de los alimentos de la FDA que se listan a continuación:

1. Requisitos de registro y notificación

- **Registro de instalaciones:** las instalaciones alimenticias nacionales y extranjeras que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos para el consumo humano o animal en los Estados Unidos deberán ser registradas con la FDA. Están exentas las instalaciones extranjeras si los alimentos procedentes de ellas sufren un procesamiento o envasado posterior en otras instalaciones fuera de los Estados Unidos. No obstante, si la instalación extranjera posterior realiza sólo una actividad mínima, como la fijación de una etiqueta al envase, ambas instalaciones estarían obligadas a registrarse. Las instalaciones extranjeras deben designar un agente con domicilio legal en los Estados Unidos, que cumple la función de intermediario entre la FDA y el exportador en caso de que la FDA necesite contactarse con el mismo. Este proceso es gratuito y se puede realizar en la siguiente página de Internet: <https://www.fda.gov/food/registration-food-facilities-and-other-submissions/online-registration-food-facilities>. En el siguiente enlace se puede ver la “Guía para el registro de una instalación de alimentos: Instrucciones paso-a-paso” en español: <https://www.fda.gov/media/102476/download>.

Este registro debe renovarse cada 2 años durante el período comprendido entre el 1 de octubre y el 31 de diciembre de los años pares. Al igual que el registro de establecimientos, la renovación del registro es gratuita

y se puede realizar por Internet en la siguiente dirección: <https://www.fda.gov/food/online-registration-food-facilities/food-facility-registration-user-guide-biennial-registration-renewal>

- **Notificación previa al envío:** los exportadores deben comunicar a la FDA la fecha de llegada, el puerto y el contenido del cargamento enviado con el plazo de antelación establecido de acuerdo con el medio de transporte utilizado.

Vía terrestre	No más de 5 días antes del embarque y no menos de 2 horas antes del arribo
Vía aérea y ferroviaria	4 horas antes del arribo
Vía marítima	8 horas antes del arribo
Vía correo postal	Antes de que el producto sea enviado

La notificación es gratuita y se puede realizar vía Internet en el siguiente enlace: <https://www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/filing-prior-notice-imported-foods>. En el siguiente enlace se puede ver la “Guía de Inicio Rápido para Notificación Previa de Productos Alimenticios” en español: <https://www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/guia-de-inicio-rapido-para-notificacion-previa-de-productos-alimenticios>

2. Requisitos de inocuidad de los alimentos

- **Buenas Prácticas de Elaboración:** El título 21 parte 110 del Código de Regulaciones Federales (www.ecfr.gov) establece los requisitos para obtener productos seguros para el consumo humano y se centralizan en la higiene y forma de manipulación de los alimentos.
- **Límites de contaminantes:** la FDA posee niveles máximos de sustancias extrañas (mohos, insectos, etc.) permitidas para algunos productos específicos. El Manual de Procedimientos Macroanalíticos de la FDA (<https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/macroanalytical-procedures-manual-mpm>) describe los métodos de detección de los residuos mientras que el Manual de Niveles Aceptables de Defectos establece los niveles máximos permitidos (<https://www.fda.gov/food/ingredients-additives-gras-packaging-guidance-documents-regulatory-information/food-defect-levels-handbook>). En el siguiente enlace se puede ver los límites específicos que determina la FDA de moho e insectos para las frutillas congeladas: <https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/mpm-v-9-fruits-and-fruit-products-v-51-v-78#v-78>
- **Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA):** esta ley le transfiere al importador la responsabilidad de controlar que los alimentos importados cumplan con los requisitos de inocuidad de los alimentos de la FDA.

- a. Los establecimientos que elaboran, procesan, envasan y almacenan alimentos destinados al consumo humano deben contar con un plan de inocuidad de los alimentos según la Norma de Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Humano.
- b. Los establecimientos deben contar con “al menos un supervisor o responsable que haya completado exitosamente un curso sobre inocuidad de los alimentos equivalente al reconocido por la FDA o que tenga la experiencia laboral suficiente para desarrollar e implementar el plan de inocuidad.” Este individuo calificado es el responsable de elaborar e implementar un plan de inocuidad según los requisitos de FDA.
- c. Para más información se puede consultar la siguiente página de Internet que contiene un resumen de la norma en español: <https://www.fda.gov/media/94012/download>. La versión original en inglés está disponible en el siguiente enlace: <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334115.htm>.

3. Componentes de los alimentos

- **Aditivos directos:** se consideran aditivos directos a cualquier sustancia añadida a un alimento y los mismos deben estar aprobados previo a su comercialización. Se puede consultar la lista de aditivos directos permitidos en el Código de Regulaciones Federales 21 CFR Parte 172 (www.ecfr.gov) o en la página de Internet de la FDA. <https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/FoodAdditivesIngredients/ucm091048.htm>.
- **Sustancias GRAS:** las sustancias GRAS son aquellos ingredientes que su uso es reconocido como seguro y no es necesaria la aprobación del gobierno para el consumo humano. Las mismas se listan en el Código de Regulaciones Federales 21 parte 182 y 184 (www.ecfr.gov) y también se puede ver una lista de estas en la siguiente página de Internet: <https://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/default.htm>.
- **Aditivos Indirectos (Envases):** los aditivos indirectos son aquellas sustancias que están en contacto con los alimentos como los envases. Los mismos deben estar elaborados con sustancias aprobadas para su uso. El Código de Regulaciones Federales 21 CFR 186 lista los aditivos indirectos permitidos (www.ecfr.gov). Además, la FDA cuenta con una base de datos donde se listan los aditivos indirectos permitidos: <https://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/packagingfcs/indirectadditives/default.htm>
- **Colorantes:** existe un grupo de colorantes que requieren certificación para su uso en alimentos y otro grupo que está exento de dicha certificación. Los que requieren certificación son aquellos sintéticos que provienen del petróleo o carbón (21 CFR 74 subparte A) y deben ser analizados previo a su

autorización. Los colorantes que no necesitan certificación son los derivados de sustancias naturales como vegetales o minerales (21 CFR 73 subparte A). A su vez, la FDA determina las condiciones bajo las cuales se pueden utilizar los colorantes: <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/color-additives-food>.

4. Etiquetado general y nutricional

La ley establece que las importaciones de productos procesados deben llevar una etiqueta en la parte exterior del empaque para poder identificar el producto en el puerto de arribo. Todas las etiquetas deben estar por lo menos en el idioma inglés. Esta etiqueta debe contar con:

- País de origen
- Nombre del producto
- Nombre y dirección del exportador
- Contenido neto (cantidad o peso)

Además del etiquetado en el empaque, las exportaciones de productos envasados para la venta al consumidor final deben contar con la etiqueta específica del producto con la siguiente información:

- Nombre del producto
- Nombre y dirección del distribuidor
- Peso neto
- Ingredientes
- Etiquetado nutricional

Para más detalle se puede consultar la versión en inglés de la guía de etiquetado de la FDA: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-food-labeling-guide>.

La versión en español de la guía de etiquetado se puede ver en: <http://wayback.archive-it.org/7993/20180907182523/https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm247920.htm>. Cabe destacar que la versión en español se publicó antes de que se modificaran los requisitos del etiquetado nutricional por lo tanto la sección de etiquetado nutricional de esta guía no está actualizada. En el siguiente enlace se puede ver un detalle de los nuevos requisitos de etiquetado nutricional en español: <https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/un-vistazo-los-aspectos-mas-destacados-de-la-etiqueta-de-informacion-nutricional-definitiva>

5. Estándar de Calidad

- **Estándares Voluntarios del USDA:** el Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (AMS/USDA) posee estándares voluntarios para las frutillas congeladas. El estándar del USDA-AMS no es obligatorio sólo sirve como base comercial. Se puede acceder a estos estándares a través del siguiente enlace: <https://www.ams.usda.gov/grades-standards/frozen-strawberries-grades-and-standards>.