

Informe de mercado – Aceite de oliva

Informe comercial elaborado por la
Embajada de la República Argentina en los
Estados Unidos de América

5 de abril 2021

INDICE

.....	1
1. Descripción general del mercado	2
2. Clasificación arancelaria	3
3. Requisitos de ingreso	4
4. Canales de comercialización	7
5. Precios de referencia	8
6. Estadísticas de importación.....	9
7. Importadores.....	9

1. Descripción general del mercado

La industria estadounidense de aceite de oliva se encuentra en constante crecimiento en los últimos años. El aceite de oliva es un alimento muy popular en los EEUU, los productores de alimentos locales han decidido producirlo de manera doméstica para no depender enteramente de las importaciones de aceite de oliva. A pesar del crecimiento que ha tenido la producción doméstica de aceite de oliva en los EEUU, la demanda interna por este producto sigue dependiendo fuertemente de las importaciones. Según los últimos datos disponibles el 96% del aceite de oliva consumido en los EEUU es importado.

Recientemente, los cambios en las preferencias de los consumidores han llevado a los estadounidenses a comprar más aceites de coco, maní o palta. Afectando la demanda por aceite de oliva, y, por ende, disminuyendo los ingresos de la industria. Los ingresos anuales de la industria están cercanos a los \$90.8 millones de dólares. IBISWorld estima que la demanda y los ingresos de la industria, continuarán creciendo en los próximos años.

La demanda por este producto se ha visto favorecida por la pandemia del COVID-19, ya que los estadounidenses, debido al mayor tiempo dentro de sus hogares, han dedicado gran parte del tiempo en cocinarse sus propios alimentos y han disminuido las compras de comida en restaurantes o servicios de delivery.

Se espera que en los próximos años continuará creciendo la demanda del producto de la mano de mayores inversiones en marketing para dar a conocer los beneficios que el uso de aceite de oliva para el ser humano. Entre los beneficios que provee el aceite de oliva para la salud se puede destacar: fortalecimiento del sistema inmunológico, ayuda a combatir el cáncer, previene enfermedades coronarias y ayuda a la prevención de accidentes cerebrovasculares. Puede consultarse al respecto el siguiente informe científico solicitado por el Comité Olivícola Internacional: [Health Benefits of Olives and Olive Oil](#).

Con el crecimiento de la demanda y de la industria, algunos Estados, como por ejemplo California, han creado comisiones estatales para autogobernar los estándares del producto. En materia de etiquetado y envasado, los requisitos avanzan hacia el reconocimiento del producto como de alta calidad, lo cual tiene un impacto en los costos, pero también permite su venta a un mayor precio tanto en tiendas de retail, como en mayoristas.

La competitividad del producto en el mercado está asociada a varios factores como por ejemplo la calidad, el precio, el marketing y el manejo de la cadena de suministro.

En términos de competidores, más allá de las importaciones de otros orígenes es importante destacar la creciente presencia en el mercado de otros aceites de alto nivel, que satisfacen la demanda de productos saludables como por ejemplo el aceite de coco, el aceite de aguacate, el aceite de trufa, entre otros.

2. Clasificación arancelaria

A continuación, se lista la clasificación arancelaria del producto según el Harmonized Tariff Schedule de los Estados Unidos y los correspondientes aranceles de importación.

Asimismo, se destaca que el arancel del 25% que se había impuesto sobre productos originarios de Francia, Alemania, España y Reino Unido la administración de Trump, será levantado por la actual administración en un acuerdo reciente entre el gobierno estadounidense y la Unión Europea. Ambas partes se comprometieron en quitar los aranceles que se habían impuesto producto de la guerra comercial derivada del conflicto Airbus-Boeing.

Respecto a las ventas de nuestro país, las importaciones bajo el régimen especial de importación del Sistema Generalizado de Preferencias Arancelarias están sujetos a la exención del pago de arancel. No obstante, dicho régimen especial de importación ha caducado a finales de diciembre del 2020 y el Congreso de los Estados Unidos aún no lo ha renovado. Se espera que el Congreso actual lo renueve durante el 2021, por lo cual hasta tanto el mismo no sea reinstaurado las importaciones de los productos sujeto a preferencias pagan el arancel de importación de Nación Más Favorecida (NMF).

En cuanto a los impuestos a nivel estatal, puede consultarse las tasas en el siguiente link: <https://taxfoundation.org/2021-sales-taxes/>

Posición arancelaria	Descripción	Arancel	SGP
Aceite de oliva virgen o extra virgen en envases menores a 18 kg			
1509.10.20	Aceite de oliva virgen	5 ¢/kg	Si, libre de arancel
1509.10.20.30	Etiquetado como extra virgen con certificación orgánica	5 ¢/kg	Si, libre de arancel
1509.10.20.40	Los demás	5 ¢/kg	Si, libre de arancel
1509.10.20.50	Otros, etiquetados como extra virgen	5 ¢/kg	Si, libre de arancel
1509.10.20.60	Los demás	5 ¢/kg	Si, libre de arancel
Aceite de oliva virgen o extra virgen en envases mayores a 18 kg			
1509.10.40	Aceite de oliva virgen	3.4 ¢/kg	Si, libre de arancel
1509.10.40.30	Etiquetado como extra virgen con certificación orgánica	3.4 ¢/kg	Si, libre de arancel
1509.10.40.40	Los demás	3.4 ¢/kg	Si, libre de arancel
1509.10.40.50	Otros, etiquetados como extra virgen	3.4 ¢/kg	Si, libre de arancel
1509.10.40.60	Los demás	3.4 ¢/kg	Si, libre de arancel
Aceite de oliva, que no sea virgen o extra virgen, en envases menores a 18 kg			
1509.90.20	En envases menores a 18 kg	3.4 ¢/kg	No
1509.90.40	Los demás	3.4 ¢/kg	No

Fuente: <https://hts.usitc.gov/?query=1509>

3. Requisitos de ingreso

Food and Drug Administration (FDA):

No existen regulaciones específicas para este producto, sino que debe cumplir con los requisitos generales de los alimentos de esta agencia.

1. **Cumplir con los límites de residuos de pesticidas:** en el caso de poseer residuos de pesticidas, los mismos deben estar aprobados y encontrarse dentro de las tolerancias establecidas. Las mismas se encuentran en la siguiente página: <https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2014-title40-vol24/xml/CFR-2014-title40-vol24-part180.xml>
2. **Contar con el registro de las instalaciones alimenticias:** aquellas instalaciones que producen, procesan, envasan o almacenan alimentos deberán ser registradas en la FDA. Están exentas las instalaciones extranjeras si las bebidas 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 el país) en 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: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration/default.htm>
3. **Renovar el registro bianualmente:** durante el período comprendido entre el 1 de octubre y el 31 de diciembre de los años pares se debe renovar el registro y se puede realizar por internet en la siguiente dirección: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FoodFacilityRegistration/default.htm>
4. **Realizar una notificación previa al envío:** Los exportadores deben enviar una notificación previa a la importación de bebidas notificando a la FDA la fecha de llegada de las bebidas importadas, los puertos de entrada y el contenido de los mismos. La notificación previa de bebidas importadas deberá ser recibida y confirmada por FDA dentro de los siguientes plazos dependiendo del 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

Los alimentos deben siempre estar acompañados de la confirmación electrónica de recepción de la notificación emitida por FDA y se debe realizar una notificación previa por cada uno de los productos que se van a importar. Las notificaciones se deberán enviar electrónicamente a través de la siguiente página de Internet: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/ImportsExports/Importing/ucm2006836.htm>

5. **Cumplir con la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA):** Los establecimientos que elaboran, procesan, envasan y almacenan alimentos deben contar con un plan de inocuidad (Norma de Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Humano) y tener un Individuo calificado encargado de desarrollar e implementar el plan de inocuidad de los alimentos que produce la empresa. <https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334115.htm>

6. **Estándar de calidad:** el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos ha establecido los parámetros necesarios para la clasificación según sus estándares de calidad.
- Aceite de oliva extra virgen: es aceite virgen con excelente sabor y aroma. Con un contenido de ácido oleico menor a los 0.8 gramos cada 100 gramos de aceite.
 - Aceite de oliva virgen: tiene sabor y aroma razonablemente buenos, y un contenido de ácido oleico menor a los 2 gramos cada 100 gramos de aceite.
 - Aceite de oliva virgen no apto para el consumo humano sin mayor procesamiento: es aceite de oliva virgen con sabor y aromas pobres, con un contenido de ácido oleico mayor a los 2 gramos cada 100 gramos de aceite. Está destinado a ser refinado u otros propósitos que no son alimentación.
 - Aceite de oliva: es el aceite que consiste de una mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen apto para consumo. Tiene un contenido de ácido oleico menor a 1 gramo cada 100 gramos de aceite. Tiene aroma y sabor aceptables. El nivel máximo permitido de alfa-tocoferol en el producto final es de 200 mg/kg.
 - Aceite de oliva refinado: es el aceite obtenido a partir de aceite de oliva virgen a través de métodos de refinamiento que no llevan a una alteración de su estructura glicérica. Tiene un contenido de ácido oleico menor a los 0.3 gramos cada 100 gramos de aceite. Es inodoro e insípido. Se permite la adición de alfa-tocoferol para restaurar la pérdida de alfa-tocoferol en el proceso de refinamiento. El nivel máximo permitido de alfa-tocoferol en el producto final es de 200 mg/kg.

Para mayor información puede ingresar al siguiente link: <https://www.ams.usda.gov/grades-standards/olive-oil-and-olive-pomace-oil-grades-and-standards#:~:text=U.S.%20Virgin%20Olive%20Oil%20is,requirements%20as%20outlined%20in%20%2C2%A7>

7. **Etiquetado:** todos los productos deben cumplir con los requerimientos del etiquetado general y nutricional. En la siguiente dirección se puede ver la Guía de Etiquetado de Alimentos de la FDA. <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-food-labeling-guide>
8. **Buenas Prácticas de Elaboración (Good Manufacturing Practices):** El título 21 parte 110 del Código de Regulaciones Federales (<https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2018-title21-vol2/xml/CFR-2018-title21-vol2-chapI.xml>) establece los requisitos para obtener productos seguros para el consumo humanos y se centralizan en la higiene y forma de manipulación de los alimentos.
9. **Componentes de los alimentos:**
- *Aditivos directos*: se consideran aditivos directos a cualquier sustancia añadida a un alimento o bebida y los mismos deben estar aprobados previo a su comercialización. Se puede consultar la lista de aditivos directos que ya están permitidos en el Código de Regulaciones Federales 21 CFR Parte 172 https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2018-title21-vol3/xml/CFR-2018-title21-vol3_part172.xml 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 (<https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2018-title21-vol3/xml/CFR-2018-title21-vol3.xml>) y también se puede ver una lista de las mismas 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 (<https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2018-title21-vol3/xml/CFR-2018-title21-vol3.xml>). 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/ForIndustry/ColorAdditives/ColorAdditivesinSpecificProducts/InFood/ucm130054.htm>)

- **Residuos de Pesticidas en Productos Agrícolas:** los productos agrícolas crudos que contienen residuos de pesticidas se encuentran en violación salvo que:
→ El pesticida químico haya sido exceptuado del requerimiento de una tolerancia de residuo
→ Se haya establecido una tolerancia para un pesticida en particular sobre un determinado alimento y dicho residuo no exceda la tolerancia establecida.
Las tolerancias de los niveles de pesticidas en alimentos las establece la Agencia de Protección del Medio Ambiente (EPA) (título 40 parte 180) y la FDA se encarga que los mismos se cumplan. Las mismas se encuentran en la siguiente página: <https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2014-title40-vol24/xml/CFR-2014-title40-vol24-part180.xml>

- **Límites de contaminantes:** Para algunos contaminantes la FDA establece niveles de tolerancia. El manual "Niveles Defectuosos de Tolerancia" contiene niveles máximos de contaminantes permitidos para ciruelas desecadas (Sección MPM – V53) ciertos productos. (<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/SanitationTransportation/ucm056174.htm#CHPT3>).

10. **Estándares de Alimentos:** la FDA establece estándares de identidad o definición para algunos alimentos. El título 21 parte 130 del Código de Regulaciones Federales describe los estándares generales de alimentos (<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=130>) mientras que las partes 131 a 169 describe los estándares específicos por productos. (<https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2018-title21-vol2/pdf/CFR-2018-title21-vol2.pdf>)
11. **Alimentos de Baja Acidez o Acidificados:** la FDA requiere que todas las empresas elaboradoras de alimentos enlatados de "baja acidez" procesados por calor y de alimentos acidificados registren tanto al establecimiento como al método de elaboración previo al embarque de cualquier producto de estas características. Se debe completar el formulario 2541 para registrar al establecimiento y el formulario 2541a para registrar el proceso de elaboración. El propósito de estas regulaciones es la de asegurar la seguridad del posible efecto nocivo de bacterias y toxinas, especialmente de Clostridium botulinum (agente del botulismo). Los alimentos enlatados de baja acidez son los alimentos procesados por calor

que poseen una acidez mayor a pH 4,6, una actividad acuosa mayor de 0,85 y que se envasan en contenedores herméticamente cerrados. Los alimentos acidificados son alimentos de baja acidez a los que se les agrega ácido o para reducir el pH a 4,6 o menos y que tienen una actividad acuosa mayor de 0,85. Los pimientos, el alcaucil, algunos postres, y salsas son ejemplos de alimentos acidificados.

Para más información:

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/AcidifiedLACF/default.htm>

En el 2001, la FDA publicó una regulación que requiere a los productores de jugo que desarrollen e implementen sistemas de Punto de Control Crítico y Análisis de Riesgo (HACCP por sus siglas en inglés) para sus operaciones. El jugo vendido como producto final o como ingrediente debe ser procesado según sus requerimientos.

La Ley de modernización en Seguridad Alimentaria, de enero del 2011, cambió el foco de la respuesta a la contaminación hacia la prevención de la misma. La FDA ahora monitorea activamente para prevenir la contaminación, estableciendo estándares para la producción y almacenamiento de comestibles. Esta ley le permite a la FDA inspeccionar e incluso rechazar importaciones.

Agricultural Marketing Services (AMS/USDA)

Además de cumplir con los requisitos de la FDA, los exportadores de productos orgánicos deben cumplir con los requisitos del Programa Nacional de Orgánicos (NOP por sus siglas en inglés) del AMS/USDA. Este programa autoriza la venta de los productos agrícolas en los Estados Unidos si el producto es certificado por un agente certificador acreditado y reconocido por los Estados Unidos. En Argentina existen 3 certificadoras aprobadas por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos: <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/organic>

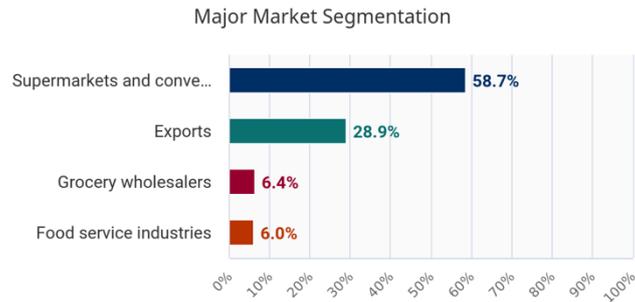
Agencias Certificadoras de Productos Orgánicos			
NOMBRE	CONTACTO	TELEFONO	E-MAIL
Letis S.A.	Patricia Garcia de Clausen	54 0341 4264244	letis@letis.com.ar
Organización Internacional Agropecuaria	Pedro Landa	54 11 4793 4340	oia@oia.com.ar
Food Safety S.A.	Liliam Camou	54 0341 4264244	foodsafety@foodsafety.com.ar

4. Canales de comercialización

Los principales canales de comercialización son:

- *Supermercados y almacenes*: este canal genera el 58.7% de los ingresos de la industria. Son el punto de venta más importante para los consumidores. La demanda dentro de este canal ha aumentado en el último tiempo y se ha visto impulsada por el COVID-19, ya que muchos restaurantes han tenido que cerrar sus puertas por algún tiempo, y los consumidores estadounidenses se han volcado más a cocinar sus propios alimentos.

- *Mayoristas en alimentos:* generan el 6.4% de los ingresos de la industria. Este canal se ha ido reduciendo en los últimos años, ya que los consumidores acuden directamente a comercios minoristas. Los supermercados han dejado de utilizar este canal de comercialización ya que al contactar directamente a los productores pueden obtener condiciones comerciales más favorables.
- *Prestadores de servicios alimenticios:* este canal genera el 6% de los ingresos de la industria. En este canal se incluyen los restaurantes y servicios de catering. Se ha visto especialmente afectado este canal de comercialización debido a la pandemia del COVID-19, ya que muchos establecimientos debieron cerrar sus puertas y se han restringido los eventos sociales masivos.



2020 INDUSTRY REVENUE

\$90.8m

Olive Oil Production
Source: IBISWorld

5. Precios de referencia

En *Walmart*:

- Pompeian Smooth Extra Virgin Olive Oil, 16 fl oz a \$4.54
- Great Value: 100% Extra Virgin Olive Oil 25.5 oz a \$4.76
- California Olive Ranch Global Blend Extra Virgin Olive Oil, 47.3 fl oz a \$15.88

En *Kroger*:

- Bertolli Rich Taste Extra Virgin Olive Oil 16.9 fl oz a \$4.70
- Kroger® Extra Virgin Olive Oil 25.4 fl oz a \$5.29
- Pompeian Extra Virgin Olive Oil Robust 16 fl oz a \$2.59

En *Amazon/Whole Foods*:

- Pompeian Aceite de oliva virgen robusto 68 fl oz a \$14.98
- 365 by Whole Foods Market, Aceite de oliva virgen extra procesado en frío, mezcla mediterránea, 33.8 fl oz a \$6.99
- Filippo Berio Aceite de Oliva Virgen Extra 101.4 Fl Oz a \$23.19

6. Estadísticas de importación

Principales orígenes de importaciones de aceite de oliva a los EEUU (en miles de dólares)

País	2018	2019	2020	Ene 2020	Ene 2021	Variación porcentual 2020/2021
Italia	537,432	478,669	505,338	29,837	43,143	45%
Túnez	180,348	97,034	270,469	7,847	26,031	232%
España	500,367	476,491	228,509	21,991	35,623	62%
Portugal	11,965	21,559	129,369	7,681	11,669	52%
Grecia	50,407	42,973	41,968	4,323	2,818	-35%
Turquía	102,289	45,791	38,691	2,375	8,445	256%
Chile	32,427	19,423	28,376	2,371	3,297	39%
Argentina	20,053	28,065	24,589	1,702	1,841	8%
Marruecos	15,397	24,421	18,401	917	1,324	44%
Israel	6,388	9,386	7,998	1,570	253	-84%
Total	1,476,902	1,262,797	1,311,535	81,676	136,898	68%

Fuente: USITC

Exportaciones argentinas de aceite de oliva hacia los EEUU (en miles de dólares)

Código arancelario	Descripción	2018	2019	2020	Ene 2020	Ene 2021
1509.10.40	Aceite de oliva extra virgen y sus fracciones, refinado o sin refinar pero no modificado químicamente en envases mayores a 18kg	19,352	25,542	15,418	1,642	1,268
1509.10.20	Aceite de oliva extra virgen y sus fracciones, refinado o sin refinar pero no modificado químicamente en envases menores a 18kg	701	2,523	8,813	20	573
1509.90.20	Aceite de oliva, que no sea virgen o extra virgen y sus fracciones, refinado o sin refinar pero no modificado químicamente en envases menores a 18kg	0	0	358	39	0
Total		20,053	28,065	24,589	1,702	1,841

7. Importadores

Agrusa Inc.

117 Fort Lee Road, Leonia, NJ 07605, USA

Donna Bush

(201) 592-5950

dbush@agrusainc.com

Pompeian Inc.

4201 Pulaski Highway, Baltimore, MD 21224, USA

Michael Moore

(410) 276-6900

mmoore@pompeian.com

California Olive Ranch Inc.

1367 East Lassen Avenue, Chico, CA 95973, USA

Julie Terrell

(530) 592-3775

jterrell@cal-olive.com

Overseas Food Trading Ltd.

Rotem Litzak

(201) 585-8730

rotem@overseasusa.com

Sovena

1 Olive Grove Street Rome, NY 13441-4815

Rj Bateman

(315) 797-7070

rjbateman@sovenagroup.com

Pld Prime Line Distributors Inc.

3850 North 29th Terrace 108 Hollywood FL 33020 USA

Silvia Gonzalez

(954) 925-4500

silvia@primelinedist.com

Veronica Foods Co.

1991 Dennison Street, Oakland, CA 94606, USA

Veronica Bradley

(510) 535-6833

vbradley@evolveoil.com

Amd Oil Sales Llc

47 South Franklin Turnpike, Ramsey, NJ 07446, USA

Jeanne D'Elia

(201) 327-0642

jeanned@amdoilsales.com

Zingermans Delicatessen

422 Detroit St Ann Arbor MI 48104 USA

Joe Capuano

(888) 626-8162

jcapuano@zingermans.com

Monini North America

6 Armstrong Road, Shelton, CT 06484, USA

Emanuela Diiorio

(203) 513-2763 x201

emanuela.diiorio@monini.us

Vigo Industries

4701 West Comanche Avenue, Tampa, FL 33614, USA

Jennifer Kooken

(813) 884-3491

jennifer@vigo-alessi.com

Olive Oil Imp. Llc

288 Camellia Street, Palm Beach Gardens, FL 33410, USA
Jackie Bartushak
(732) 219-0506
jackie@carterandcavero.com

Cibaria International Inc.
1203 Hall Avenue, Riverside, CA 92509, USA
Kathy Griset
(951) 823-8490
kgriset@cibaria-intl.com

Goya Foods Of Texas
200 Main St, Lake Bluff, IL 60044, USA
Juan Gonzales
(305) 592-4093 ext. 234
juan.gonzalez@goya.com

Trader Joes Co.
800 Shamrock Avenue, Monrovia, CA 91016, USA
Nina Shapiro
(857) 400-3393
nshapiro@traderjoes.com

Stonewall Kitchen
2 Stonewall Lane, York, ME 03909, USA
Ryan Marcouillier
(207) 351-2713 ext. 1036
rmarcouillier@stonewallkitchen.com

Acme Food Sales Inc.
5940 1st Avenue South, Seattle, WA 98108, USA
Angelina Moreno
(206) 357-2624
amoreno@acmefood.com

Euro Mid Inc.
1110 Seamist Dr, Houston, TX 77008, USA
Elie Massoud
(713) 880-1900
elie@euromidusa.com

Guixens Food Group
5800 Northwest 32nd Court, Miami, FL 33142, USA
Daniel Fils-Aime
(813) 663-0404
danieljr@guixens.com

Empire Foods
69-63 75th Street, Queens, NY 11379, USA
Debbie Schnurr
(513) 490 5111

dschnurr@empirefoods.com

Houdini Inc.

4225 North Palm Street, Fullerton, CA 92835, USA

Marisela Torres

(714) 525-0325 ext. 3478

mtorres@houdiniinc.com

Santini Foods Inc.

16505 Worthley Drive, San Lorenzo, CA 94580, USA

Jeffrey Barnhart

(510) 317-8888 ext. 247

jeffrey@santinifoods.com

J.M. Smucker Llc

1 Strawberry Lane, Orrville, OH 44667, USA

Jackie Calhoun

(330) 684-3992

jackee.calhoun@jmsmucker.com

Foodmatch Inc.

575 8th Avenue, New York, NY 10018, USA

Farah Heraux

(212) 244-5050

farah@foodmatch.com

Paxton Shreve & Hays Inc.

4500 Pacific Coast Highway #260, Long Beach, CA 90804, USA

Sandy Yom

(631) 543-7000 ext. 178

syom@botticellifoods.com

Rogers

10 Dana Street, Portland, ME 04101, USA

Ronnie Barret

(615) 244-9720

rl.barrett@rogersmfg.net

The Napoleon Co.

11624 Southeast 5th Street, Bellevue, WA 98005, USA

Roger Thorson

(425) 455-3776

roger@napoleon-co.com

Loumidis Foods Inc.

1270 Valley Brook Av Unit 100b, Lyndhurst NJ 07071 USA

Paola Macri

(201) 635-1700

paola.macri@loumidisfoods.com



Muchas gracias por su atención.
Ante cualquier duda, comuníquese con la Embajada Argentina en Estados Unidos.

<https://eeuu.cancilleria.gob.ar/>

<https://www.cancilleria.gob.ar/es/argentinatradenet>