

Informe de mercado - Ciruelas

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

12 de febrero de 2021

INDICE

1.	<i>Descripción general del mercado</i>	2
2.	<i>Clasificación arancelaria</i>	3
3.	<i>Requisitos de ingreso</i>	3
4.	<i>Canales de comercialización</i>	5
5.	<i>Precios de referencia</i>	6
6.	<i>Principales orígenes de importaciones de ciruelas a los EEUU</i>	7
7.	<i>Importadores</i>	8

1. Descripción general del mercado

En los años previos al 2020, la producción de frutas y vegetales frescos y procesadas ha aumentado, al mismo tiempo que han aumentado los precios. En el año 2019, el total del área cosechada de frutas y vegetales disminuyó, aunque los rendimientos aumentaron.

Se espera que los precios de las frutas y vegetales aumente como consecuencia de la pandemia del COVID-19, ya que los consumidores se han volcado a dietas más saludables con mayor presencia de este tipo de alimentos. De esta manera se espera que los ingresos de esta industria también aumenten.

Factores externos que inciden en la industria de las frutas y vegetales frescos:

- Precios: como este tipo de productos cuentan con una demanda relativamente inelástica, un aumento en el precio suele afectar de manera positiva a los productores. Las fluctuaciones en los precios suelen reflejar niveles de oferta, actividad de los procesadores industriales, entre otros factores. Se espera que los precios aumenten.
- Demanda mayorista por frutas y vegetales: cumple un rol clave para llevar los productos a las góndolas para los consumidores. Un aumento en este tipo de demanda suele reflejar un importante aumento en la demanda por parte de los consumidores. Se espera que este tipo de demanda disminuya.
- Consumo de frutas y vegetales per cápita: A pesar de que con el impacto de la pandemia del COVID-19 muchos consumidores han adoptado dietas más sanas debido a una mayor concientización sobre la alimentación, se espera que el consumo per cápita disminuya.

Según el NASS, el total producido durante el 2019 fue de 101.500 toneladas de ciruelas, de las cuales se vendieron unas 98.000 toneladas por un valor de 116 millones de dólares estadounidenses. El precio por tonelada de ciruela fresca en los EEUU durante el 2019 fue de 1.180 dólares estadounidenses. De las 98.000 toneladas vendidas, 92.000 fueron comercializadas para el consumo directo como frutas frescas, y las otras 6.000 toneladas fueron vendidas a procesadoras industriales de alimentos. Para mayor información se puede consultar el resumen anual de frutos no cítricos y frutos secos que publica el NASS en el siguiente link: <https://downloads.usda.library.cornell.edu/usda-esmis/files/zs25x846c/0g3551329/qj72pt50f/ncit0520.pdf>

Ventas	2018	2019
Libras vendidas	106,382,410	108,442,824
Precio promedio por libra	\$2,14	\$1,99
Ventas minoristas	\$227,394,728	\$216,154,684
Participación en dólares de frutas orgánicas	\$0,77	\$0,73

Fuente: IRI

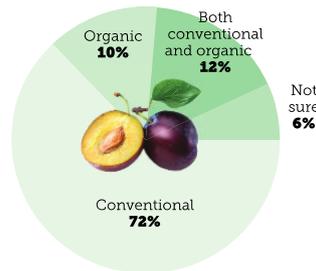
Los ingresos siguen siendo un factor crucial para las compras de ciruelas. Según el informe anual “Fresh Trends” que publica Produce Market Guide, la probabilidad de una compra de ciruelas generalmente aumentó según los ingresos. Los compradores en el nivel más bajo del nivel de ingresos tienen la mitad de las probabilidades de comprar ciruelas que los que ganan más de \$ 100.000 al año.

Los compradores de 59 años o más tenían el doble de probabilidades comprar la fruta que los menores de 40 años.

La preferencia por las ciruelas parece aumentar a los 40 años y continúe para los consumidores mayores. Se asocia este aumento en la preferencia por las ciruelas en adultos y adultos mayores a los beneficios que tiene esta fruta en la salud como antioxidantes, la presencia de fenoles que ayudan a prevenir el cáncer e incluso el alto contenido de fibras que ayuda en la digestión.

Según este mismo reporte, el 16% de los consumidores de productos frescos compró ciruelas al menos una vez en los últimos 12 meses.

Types of produce purchased
(among those who bought this item)



Dentro de los consumidores que compraron ciruela dentro de los últimos 12 meses, el 72% compró ciruela convencional, el 10% compró ciruela orgánica y el 12% ha comprado ambas.

2. Clasificación arancelaria

Posición arancelaria	Descripción	Arancel
0809.40	Ciruelas (incluidas ciruelas pasas) y las endrinas	-
0809.40.20	Si ingresan durante el período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de mayo inclusive.	Libres de arancel
0809.40.40	Si ingresan en cualquier otro momento	0.5¢/kg

Fuente: <https://hts.usitc.gov/?query=080940>

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. Específicamente las ciruelas deben:

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. **Estar envasadas con materiales aprobados:** aquellos envases de ciruelas procesadas que tiene contacto con el alimento deben estar elaborados por sustancias aprobadas para su uso. La FDA cuenta con una base de datos de aditivos indirectos donde se listan las sustancias que pueden tener contacto directo con el alimento: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/fdcc/?set=GRASNotices>
3. **Contar con el registro de las instalaciones alimenticias:** aquellas instalaciones que fabrican procesan, envasan o almacenan ciruelas deberán ser registradas en 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 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>
4. **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>

5. **Realizar una notificación previa al envío:** Los exportadores deben enviar una notificación previa a la importación de alimentos notificando a la FDA la fecha de llegada de los alimentos importados, los puertos de entrada y el contenido de los mismos. La notificación previa de alimentos importados 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>

6. **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>
7. **Estándar de calidad:** En Estados Unidos existe una clasificación de las ciruelas según estándares del Servicio Comercial Agrícola (AMS por sus siglas en inglés), esta clasificación divide a las ciruelas en 4 grados diferentes. En primer lugar, está la clasificación “*US Fancy*”, luego se encuentran la clasificación “*US N 1*”, seguida por la “*US Combination*” y por último se encuentran las “*US N 2*”. Para mayor información sobre la clasificación de ciruelas se puede ingresar al siguiente link
https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/Fresh_Prunes_Standard%5B1%5D.pdf
8. **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>
También se puede ver en el siguiente link la disposición completa sobre el etiquetado de ciruelas envasadas
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=145.185>

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

APHIS (Animal Plant and Health Inspection)

Regula los embalajes de madera que se utilizan en el transporte de mercaderías. Los Estados Unidos adoptaron la normativa internacional NIMF 15 de la Convención Internacional de Protección Vegetal (IPPC) obligando al tratamiento de todos aquellos embalajes de madera usados en el comercio internacional como pallets, cajones, cajas y trozos de madera que protegen la mercadería. Los tratamientos aprobados para este uso son:

- 1) Tratamiento por calor que debe alcanzar una temperatura mínima interna de 56 C durante un periodo mínimo de 30 minutos
- 2) Fumigación con bromuro de metilo

Además, los embalajes de madera deben estar marcados con el logotipo del IPPC ubicado en un lugar visible. Esta marca debe tener la identificación del país (código ISO de dos letras, AR para Argentina), el número asignado por el servicio sanitario nacional identificando al centro de tratamiento y el tipo de tratamiento aplicado (HT para tratamiento térmico o MB si se realizó tratamiento con bromuro de metilo). No es necesario un certificado de tratamiento. Están exentos de cumplir con dichos requisitos los embalajes de madera hechos de madera procesada (por ejemplo, el enchapado) y los barriles de vino y whisky, o los embalajes de madera hechos de trozos de madera de 6 mm de espesor o menor están exentos de cumplir con dicha regulación. Para mayor información se puede consultar la siguiente página de Internet:

https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/planthealth/SA_Export/SA_Wood_Packaging

4. Canales de comercialización

La temporada de comercialización de las ciruelas de California es del 15 de mayo al 20 de octubre; para las ciruelas pasas de California es del 20 de agosto al 15 de abril. La temporada de comercialización de ciruelas y ciruelas pasas para uso fresco y enlatado de Idaho, Michigan, Oregon y Washington es del 15 de agosto al 15 de octubre (NASS, 2015).

Las escuelas se han centrado en opciones más saludables para sus estudiantes y, por lo tanto, están comprando más alimentos de origen local. Las ciruelas secas son una excelente opción para que los operadores de servicios de alimentos las introduzcan en sus escuelas. Se pueden descarozar y comer enteros o se pueden utilizar para mejorar los alimentos procesados. El puré de ciruela es un gran edulcorante sustituto de los productos horneados con bajo contenido de grasa y funciona muy bien para mejorar el sabor y retener la humedad en las carnes precocidas. Los operadores de servicios de alimentos y los agricultores pueden beneficiarse de este intercambio trabajando a través de un programa gubernamental llamado *De la granja a la escuela* (CDPB, 2015) (USDA, 2015).

El principal canal de comercialización para ciruelas son los supermercados y almacenes, también las industrias de servicios alimenticios.

Otro canal de comercialización de las ciruelas frescas y secas es a través de puestos agrícolas o mercados de agricultores. Este tipo de canal de comercialización suelen tener precios más elevados y apuntan a un mercado de nicho, con consumidores que priorizan los productos orgánicos o naturales.

La mayor cantidad de la producción de ciruelas es vendida como fruta fresca, cerca del 93%. El resto se vende como alimento procesado para la industria alimenticia. Según datos del USITC, se puede observar que EEUU es un exportador neto de ciruelas, siendo sus principales receptores Canadá y México.

Año	2017	2018	2019	2020
Importaciones en kg	22,080,278	22,558,322	23,657,140	18,887,613
Exportaciones en kg	30,130,701	32,162,265	26,294,526	21,793,056

Fuente: USITC

5. Precios de referencia

En *Walmart*, la ciruela negra fresca se encuentra a \$2,38/libra, mientras que la ciruela orgánica se encuentra a \$2,49/libra.

En *Kroeger*, la ciruelas negras y rojas frescas se encuentran a \$1,29/libra.

En *Giant*, la ciruela negra fresca se encuentra a \$2,98/libra.

En *Amazon/Whole Foods*, la ciruela negra se encuentra a \$3,99/libra.

6. Principales orígenes de importaciones de ciruelas a los EEUU

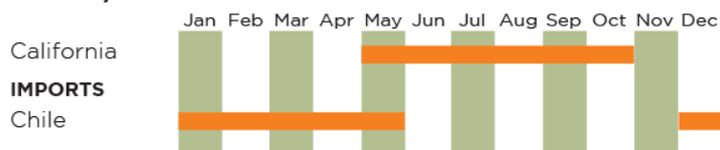
Importaciones de ciruelas a los Estados Unidos (Miles de dólares estadounidenses y toneladas)

País	2017		2018		2019		2020		Variación porcentual (valor)	Variación porcentual (cantidad)
	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad		
1 Chile	42,521	21,959.6	46,438	22,394.2	42,785	23,536.9	37,277	18,860.1	-13	-20
2 Nueva Zelanda	121	40.3	82	35.3	52	18.7	53	23.6	3	26
3 Camerún	0	0.0	0	0.0	3	7.4	6	2.5	124	-66
4 India	0	0.0	0	0.0	0	0.0	3	0.7	--	--
5 El Salvador	0	0.0	0	0.0	0	0.0	2	0.8	--	--
6 Afghanistan	4	1.1	20	2.5	0	0.0	0	0.0	--	--
7 Armenia	6	0.2	0	0.0	0	0.0	0	0.0	--	--
8 Argentina	100	23.9	104	32.0	0	0.0	0	0.0	--	--
9 Canadá	9	4.1	6	2.7	5	2.4	0	0.0	--	--
10 Costa Rica	33	15.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	--	--
11 Ecuador	8	6.3	0	0.0	0	0.0	0	0.0	--	--
12 Francia	2	0.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	--	--
13 Irán	39	4.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0	--	--
14 México	26	17.2	103	61.2	145	72.9	0	0.0	--	--
15 Perú	8	2.9	0	0.0	0	0.0	0	0.0	--	--
16 Pakistán	19	2.0	10	4.9	3	1.0	0	0.0	--	--
17 Turquía	0	0.0	0	0.0	2	0.4	0	0.0	--	--
18 Islas Leeward-Windward	3	1.5	64	25.6	24	17.5	0	0.0	--	--
Total	42,900	22,080.3	46,827	22,558.3	43,019	23,657.1	37,342	18,887.6	-13	-20

Fuente: FAS/USDA: 0809.40

De esta información se desprende que Chile tiene un virtual monopolio sobre las importaciones de ciruelas en los EEUU, en segundo lugar se ubica Nueva Zelanda. Ambos países ingresan casi el 100% de sus ciruelas entre los meses de enero y mayo cuando estas no pagan arancel de importación. De esta manera se complementan con la producción local, con mayor concentración en el estado de California, que abastece a los consumidores estadounidenses desde junio a diciembre.

PLUMS/PRUNES AVAILABILITY



Fuente: Produce Market Guide

7. Importadores

David Oppenheimer Co.

120 N 6th St #2, Independence, KS 67301, USA

Contacto: Chase Wrightson

(604) 468-4780

chase@oppy.com

Dayka & Hackett Llc

1125 South Fisher Avenue, Reedley, CA 93654, USA

Contacto: Tony Cavilo

(559) 648-2240

tonyc@daykahackett.com

Pacific Trellis Fruit

5108 East Clinton Way, Fresno, CA 93727, USA

Contacto: Stacey Legore

(323) 859-9600

slegore@pacifictrellisfruit.com

Jac Vandenberg Inc.

100 Corporate Drive, Yonkers, NY 10701, USA

Contacto: Brian Schiro

914-964-5900

bschiro@jacvandenberg.com

Forever Fresh Llc

6 Denny Rd, Wilmington, DE 19809, USA

Contacto: Evan Myers

(856) 696-2288

evan.myers@foreverfreshllc.com

Sierra Produce

1422 Edinger Avenue #130, Tustin, CA 92780, USA

Contacto: Jennifer Rottiers

(714) 403-3638

jennifer@sierraproduce.com

William H. Kopke Jr. Inc.

1000 Northern Blvd Great Neck NY 11021

Contacto: Peter W Kopke

(516) 328-6800

peterjr@kopkefruit.com

Kingsburg Orchards

10363 Davis Ave, Kingsburg, CA 93631

Contacto: Brian Keavy

(559) 897-2986

bkeavy@kingsburgorchards.com

Bengard Marketing Inc.

19640 South Rancho Way, Compton, CA 90220, USA

Contacto: Valene Rubash

(707) 263-1990

valene@bengard.us

Walmart

601 North Walton Boulevard, Bentonville, AR 72712, USA

Contacto: Gregory Smith

(800) 527-0719 ext. 140

greg.smith@walmart.com

Regatta Tropicals Ltd.

1820 Railroad Street, Oceano, CA 93445, USA

Contacto: Lindsey Gibson

(805) 473-1320 ext. 0

lindsey@regattatropicals.com

Del Monte Fresh Produce Co.

14 Stuart Drive, Kankakee, IL 60901, USA

Contacto: Kevin Mueller

(305) 520-8142

kmueller@freshdelmonte.com

Rio Vista Ventures Llc

15651 Old Milky Way, Escondido, CA 92027, USA

Contacto: Craig Uchizono

(760) 480-8502

cuchizono@giumarra.com

J&K Fresh Llc

300 Stevens Drive, Tincum Township, PA 19113, USA

Contacto: Evan Moss

610-994-5060

emoos@721logistics.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>