

**FICHA MERCADO – PRODUCTO**

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA			
1.1. Nombre de la OCEX	Houston	1.2. Fecha	07/11/2021
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	David Marty	
	Cargo	Especialista de Comercio	
II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO			
2.1 Producto	Mango Deshidratado		
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	0804.50.80.10		
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Dried Mango		
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>El mango es un producto de la Categoría de Riesgo Fitosanitario CRF (3) - Para la exportación se debe de tener el certificado Fitosanitario emitido por parte de SENASA – PERU, el cual debe de ser tramitado en la VUCE.</p> <p>Institución que regula este requisito en el país destino</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Animal and Plant Health Inspection Service – APHIS (Servicio de Inspección de Animales y Plantas)<sup>1</sup></li> <li>• Food and Drug Administration FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos)<sup>2</sup></li> </ul> <p>Institución que regula este requisito en el país de origen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA<sup>3</sup></li> </ul> <p>Las regiones autorizadas para exportar mango a Estados Unidos son: Ancash, Cajamarca, La Libertad, Lambayeque y Piura.</p> <p><b>Para el ingreso a Estados Unidos se requiere:</b></p> <p>SENASA - REQUISITOS GENERALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado Fitosanitario</li> <li>• Certificado de lugar de producción</li> <li>• Certificado de planta de empaque y tratamiento</li> <li>• Registro de exportador y Declaración de Lugares de Producción</li> <li>• Plan de trabajo</li> </ul> <p>PLAGAS REGULADAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceratitis capitata, Anastrepha fraterculus</li> </ul> <p>TRATAMIENTO CUARENTENARIO:</p> <p>Tratamiento Hidrotérmico = T102-a - USDA APHIS<sup>4</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 65 MIN a 46.1 °C, para variedades hasta 375gr</li> <li>• 75 MIN a 46.1 °C, para variedades de 376-500gr</li> <li>• 90 MIN a 46.1 °C, para variedades de mango redondeadas hasta 501-700gr</li> <li>• 110 MIN a 46.1 °C, para variedades entre 701-900gr</li> </ul> <p>REQUISITOS DE ETIQUETADO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• "TREATED WITH HOT WATER, APHIS-USDA"</li> </ul> <p>VUCE</p>		

<sup>1</sup> <https://www.aphis.usda.gov/aphis/home/>

<sup>2</sup> <https://www.fda.gov/>

<sup>3</sup> <https://www.gob.pe/senasa>

<sup>4</sup> [https://www.aphis.usda.gov/import\\_export/plants/manuals/ports/downloads/treatment.pdf?scheduleName=T102-a](https://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/downloads/treatment.pdf?scheduleName=T102-a)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SNS022 - Solicitud para la obtención del certificado fitosanitario para la exportación o Reexportación de plantas y productos vegetales y Certificación de exportación para productos procesados e industrializados (TUPA: CVE-01).</li> <li>• Considerar: DATOS PARA LA INSPECCIÓN CONJUNTA SENASA – SUNAT - A partir del 21/11/2016, con la vigencia del procedimiento específico de "Revisión de Cargas Congeladas, Refrigeradas, Frescas, con Cadena de Frío, durante las Acciones de Control" INTA-PE.02.04 (versión 1), usted podrá solicitar a través de la VUCE la revisión conjunta de SENASA y SUNAT (de mercancías perecibles) cuyas Declaraciones Aduaneras de Mercancías (DAM) han sido seleccionadas a canal rojo (por parte de SUNAT) y requieran inspección fitosanitaria (por parte de SENASA).</li> </ul> <p>SUNAT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión de Cargas Congeladas, Refrigeradas, Frescas, con Cadena de Frío, durante las Acciones de Control INTA-PE.02.04 (versión 1)<sup>5</sup></li> </ul> <p>SENASA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Importaciones, Exportación y Tránsito Internacional<sup>6</sup></li> <li>• Consulta de Requisitos Sanitarios para la Importación, Exportación y Tránsito Internacional de productos de origen animal y vegetal<sup>7</sup></li> <li>• Certificado Fitosanitario CFR 3<sup>8</sup></li> <li>• Plan de Trabajo para la exportación de mango<sup>9</sup></li> </ul> <p>VUCE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingreso al sistema VUCE: colocar RUC, Usuario y Contraseña, seleccionar Senasa (Cuarentena Vegetal)<sup>10</sup></li> <li>• Manual de Usuario de la VUCE - SENASA<sup>11</sup></li> </ul> <p>EEUU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los requisitos para importar productos vegetales frutas y hortalizas frescas están publicados en la base de datos Fruits and Vegetables Import Requirements FAVIR del APHIS-USDA, seleccionando el país de origen (Perú) y luego ubicando el producto de estudio.</li> <li>• Descripción Taxonómica y declaración de identidad (Nombre común del producto) - National Plant Germplasm System - Para el mango</li> </ul> <p><b>LMR (Límite Máximo de Residuos de Plaguicidas)</b>  La Agencia de Protección Ambiental - EPA es la autoridad competente en Estados Unidos. La Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Raticidas (Federal Insecticide, Fungicide, and Rodenticide Act FIFRA) exige a la EPA (Environmental Protection Agency) que todos los pesticidas utilizados en los EE.UU. sean registrados y que se establezcan medidas de tolerancia seguras para los residuos químicos que puedan encontrarse en los alimentos domésticos e importados. Esta información puede ser ampliada visitando la página web de referencia. Es recomendable que los exportadores que deseen ingresar a los EE.UU., realicen la verificación de los plaguicidas y LMRs correspondientes al producto a través del siguiente enlace:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Búsqueda del agroquímico por producto – 40 CFR 180<sup>12</sup></li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>5</sup> <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-procedimiento-especifico-revision-de-carga-congelada-resolucion-no-47-2016-sunat5f0000-1459414-1/>

<sup>6</sup> <http://www.senasa.gob.pe/senasa/category/serviciosonlinea/>

<sup>7</sup> <https://servicios.senasa.gob.pe/consultaRequisitos/consultarRequisitos.action>

<sup>8</sup> <http://www.senasa.gob.pe/senasa/categoria-de-riesgo-fitosanitario/>

<sup>9</sup> <https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/12/1-PLAN-DE-TRABAJO-PARA-LA-EXPORTACION-DE-MANGO2011.pdf>

<sup>10</sup>

<https://ww1.sunat.gob.pe/xssecurity/SignOnVerification.htm?signonForwardAction=https%3A%2F%2Fwww.vuce.gob.pe%2Fvuce%2Flogins.html%3Ft%3Ds>

<sup>11</sup> <https://www.senasa.gob.pe/senasa/descargasarchivos/2014/11/Manual-de-SNS023.pdf>

<sup>12</sup> <https://www.ecfr.gov/current/title-40/chapter-I/subchapter-E/part-180>

	<p>Fuente alternativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaguicidas LMR: Promperú pone a disposición del público una herramienta virtual que recopila valores LMR de fuentes oficiales. Esta base de datos ha sido diseñada para ser utilizada por los productores / agroexportadores y obtener información sobre los LMRs establecidos para las frutas y hortalizas frescas en los principales países a los que exportamos.</li> <li>• BCGlobal's Pesticide Database<sup>13</sup></li> </ul> <p><b>Requisitos Sanitarios</b></p> <p>Todas las plantas de procesamiento primario de productos vegetales deberán contar con una "Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos" emitido por SENASA en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Producción e Higiene; así como, de la aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC/HACCP) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), este trámite se realiza por mesa de partes. Los establecimientos involucrados son aquellos comprendidos en el suministro para el consumo nacional, la exportación y la importación; tales como los centros de faenado, plantas de empaque, administradoras de programas sociales, receptoras de donaciones, entre otras.</p> <p>El formato solicitud Declaración Jurada debe estar dirigido al Jefe de Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria de la Dirección Ejecutiva del SENASA.</p> <p>SENASA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autorización Sanitaria de Establecimiento Procesador Primario</li> </ul> <p><b>Etiquetado</b></p> <p>El marcado y el etiquetado de productos frescos se regulan por el Código de Regulaciones Federales, Título 21, Parte 101 "Food Labeling" (21 CFR 101). Requisitos generales del etiquetado de alimentos:<sup>14</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denominación del producto</li> <li>• Declaración del contenido neto <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Las declaraciones de peso se expresarán en términos de libra y onza (lb, oz)</li> <li>○ El uso del sistema métrico internacional está permitido de forma complementaria. Ejemplo: Net wt 1 lb 8 oz (680g)</li> </ul> </li> <li>• Nombre y dirección del responsable <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La etiqueta debe declarar el nombre y dirección del productor, emparador o distribuidor. Debe incluir la dirección, ciudad, país y código postal.</li> </ul> </li> <li>• Lugar de Origen</li> <li>• Idioma <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La ley exige que todos los elementos aparezcan declarados en inglés, el uso de otros idiomas está permitido de forma complementaria.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Envase y Embalaje</b></p> <p>El material usado para el envase debe ser nuevo, estar limpio y ser de calidad tal que evite daños al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamentos no tóxicos.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>13</sup> <https://bcglobal.bryantchristie.com/db#/login>

<sup>14</sup> <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?CFRPart=101>

	<p>La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) regula el envasado y el etiquetado de los alimentos. El propósito de estas regulaciones es mejorar la seguridad de los alimentos distribuidos en los Estados Unidos y mantener a los consumidores informados sobre los alimentos que consumen. La FDA clasifica cualquier envase que entra en contacto directo con los alimentos como una "sustancia de contacto con alimentos".</p> <p>Es responsabilidad de la Oficina de Seguridad de los Aditivos Alimentarios y del Centro de Seguridad Alimentaria y Nutrición Aplicada (CFSAN) garantizar la seguridad de estas sustancias en contacto con los alimentos. Esto significa que los materiales de embalaje como plásticos, revestimientos, papeles, colorantes de alimentos y adhesivos deben ser regulados y considerados seguros para su uso.</p> <p>NIMF 15 - Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional</p> <p>El material de embalaje de madera hecho de madera en bruto sin procesar se reconoce como una vía para la introducción y propagación de plagas. Para limitar la entrada y propagación de plagas cuarentenarias a través del comercio internacional, la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria adoptó las Normas internacionales para las medidas fitosanitarias: Directrices para la regulación del material de embalaje de madera en el comercio internacional (NIMF 15).</p> <p>La USDA de Estados Unidos ha adoptado esta regulación internacional a fin de asegurar el intercambio internacional de bienes.</p> <p>EEUU</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fair Packaging and Labeling Act<sup>15</sup></li> </ul> <p>PERÚ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los exportadores serán responsables de que los embalajes al ser exportados cumplan con las reglamentaciones establecidas para el caso por las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria de los países de destino.</li> <li>• Cuando se utiliza embalajes de madera para la exportación en Perú, estas deberán contar con un sello que certifique que ha recibido tratamiento térmico contra plagas. Este sello es otorgado por SENASA en base al cumplimiento de las Normas Internacional para Medidas Fitosanitarias – NIMF 15 “Directrices para reglamentar el embalaje de madera utilizado en el comercio internacional”. Los proveedores para el tratamiento de madera deben estar autorizados por el SENASA.</li> <li>• La NIMF 15 entiende como embalaje de madera a: pallets, la madera de estiba, jaulas, bloques, barriles, cajones, tablas para carga, collarines de paletas y calces.</li> <li>• Lista de empresas autorizadas para realizar el tratamiento térmico y marcado de embalajes de madera para la exportación</li> <li>• Verificar siempre la actualización de: Plantas de tratamiento registradas y autorizadas</li> <li>• Reglamentación del embalaje de madera utilizado en el comercio internacional<sup>16</sup></li> </ul> <p><b>Certificaciones Voluntarias</b></p> <p>Principales certificaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Global G.A.P.</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>15</sup> <https://www.ftc.gov/enforcement/rules/rulemaking-regulatory-reform-proceedings/fair-packaging-labeling-act-regulations-0>

<sup>16</sup> [https://www.ippc.int/static/media/files/publication/es/2019/05/ISPM\\_15\\_2018\\_Es\\_PostCPM-13\\_LRGRRev\\_2019-05-27.pdf](https://www.ippc.int/static/media/files/publication/es/2019/05/ISPM_15_2018_Es_PostCPM-13_LRGRRev_2019-05-27.pdf)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Global Standard for Food Safety - BRC</li> <li>• Safe Quality Food Program - SQF</li> <li>• Fair Trade</li> </ul> <p><b>Orgánico</b></p> <p>El Programa Nacional Orgánico (NOP) desarrolla las reglas y regulaciones para la producción, manejo, etiquetado y aplicación de todos los productos orgánicos del Departamento de agricultura de los Estados Unidos (USDA). Este proceso, conocido como la elaboración de normas, incluye aportes de la Junta Nacional de Normas Orgánicas (un Comité Asesor Federal formado por quince miembros del público) y el público. El NOP también mantiene un manual que incluye orientación, instrucciones, notas de políticas y otros documentos que comunican los estándares orgánicos. Estas normas están en vigencia desde el 21.10.2002. Todos los productos que llevan una indicación de producción orgánica tienen que cumplir estas normas.</p> <p>Más información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulaciones para alimentos orgánicos - USDA<sup>17</sup></li> <li>• 7 CFR Part 205 - USDA Organic Standards<sup>18</sup></li> <li>• Program Handbook Orientación e instrucciones para agentes certificadores acreditados y operaciones certificadas<sup>19</sup></li> <li>• Certificadoras autorizadas por el NOP Seleccionar: Perú<sup>20</sup></li> </ul> <p>Producción Orgánica / Alimentos Orgánicos: Herramientas de Acceso a la Información</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de producción orgánica</li> <li>• Sistemas y prácticas de la producción orgánica</li> <li>• Fuentes de información e investigación sobre producción orgánica</li> </ul> <p>En el Perú, SENASA es autoridad competente en producción orgánica, y mantiene un registro de los certificadores orgánicos autorizados en el Perú, así como de los insumos agropecuarios autorizados para su empleo en agricultura orgánica.</p> <p>FDA (Food and Drug Administration):</p> <p>Registro de Instalaciones de Alimentos y Notificación Previa</p> <p>Para llevar a cabo ciertas disposiciones de la Ley de Bioterrorismo, la FDA estableció regulaciones que requieren que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las instalaciones de alimentos se registren en la FDA, y dar aviso previo al FDA sobre los envíos de alimentos importados.</li> </ul> <p>Paso 1: El exportador o dueño de la instalación de alimentos deberá crear un Account ID de forma online través del FDA Industry Systems.<sup>21</sup></p> <p>Paso 2: Registro de las instalaciones, además de los datos de la instalación es necesario consignar los datos de un Agente en Estados Unidos, el FDA solicita renovar este registro entre octubre y diciembre de cada año par. Ahora también es necesario que la instalación gestione su Número DUNS, se puede hacer de forma gratuita en el FDA DUNS Portal.<sup>22</sup></p> <p>Paso 3: Notificaciones Previas o Prior Notices por cada exportación, se realiza por embarque y presentación del producto, en el lapso desde 15 días antes de llegar la mercancía a los Estados Unidos. La fecha límite para la recepción del aviso depende del medio de transporte que se use:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si es por vía marítima, se tendrá un plazo de 8 horas antes de la llegada al puerto.</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>17</sup> <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/organic>

<sup>18</sup> <https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-I/subchapter-M/part-205?toc=1>

<sup>19</sup> <https://www.ams.usda.gov/rules-regulations/organic/handbook>

<sup>20</sup> <https://organic.ams.usda.gov/Integrity/Certifiers/CertifiersLocationsSearchPage.aspx>

<sup>21</sup> <https://www.access.fda.gov/>

<sup>22</sup> <https://importregistration.dnb.com/>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si es por aire o por vía férrea, 4 horas antes de la llegada al puerto.</li> <li>• Si es por tierra (carretera), el aviso deberá remitirse en un mínimo de 2 horas antes de la llegada al puerto de entrada.</li> </ul> <p>El FDA dispone de material de ayuda para estas gestiones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paso 1: Creación de Cuenta o Account ID<sup>23</sup></li> <li>• Paso 2: Registro de Instalaciones de Alimentos<sup>24</sup></li> <li>• Paso 3: Guía para realizar las Notificaciones Previas<sup>25</sup></li> </ul> <p><b>Ley de modernización de la inocuidad de los alimentos (FSMA)</b></p> <p>La FDA ha finalizado siete reglas principales para implementar FSMA, reglas que otorgan responsabilidad a los diferentes actores que participan en la inocuidad del suministro de alimentos en la cadena de suministro global. Las reglas de la FSMA están diseñadas para hacer claras las acciones específicas que deben tomarse en cada uno de estos puntos para evitar la contaminación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estándares para el cultivo, la recolección, el empaque y la conservación de productos para consumo humano (Norma PSA)             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aplica para alimentos frescos, están exceptuados los productos que raramente se consumen de forma cruda.</li> </ul> </li> <li>• Buenas prácticas de manufactura actuales y análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos humanos (CGMP-PC)             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aplica a las instalaciones nacionales o extranjeras que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos para el consumo humano en EEUU.</li> <li>○ Existen alimentos que no aplican a esta regulación y demás condiciones especiales.</li> <li>○ Generador de plan de inocuidad alimentaria</li> </ul> </li> <li>• Buenas prácticas de manufactura actuales y análisis de peligros y controles preventivos basados en el riesgo para alimentos animales             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aplica a las instalaciones nacionales o extranjeras que fabrican, procesan, envasan o almacenan alimentos para el consumo animal en EEUU.</li> </ul> </li> <li>• Programas de verificación de proveedores extranjeros (FSVP)             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aplica a los importadores de alimentos en EEUU, requiere la toma de medidas basadas en riesgo a fin de garantizar los estándares de inocuidad.</li> </ul> </li> <li>• Transporte Sanitario de Alimentación Humana y Animal             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aplica para despachantes, transportistas y destinatarios de frutas y vegetales en EEUU.</li> </ul> </li> <li>• Certificación de terceros acreditados             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aplica para organismos certificadores terceros y establece un programa voluntario de auditorías en inocuidad alimentaria y certificación de instalaciones de alimentos.</li> </ul> </li> <li>• Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aplica tanto a empresas nacionales como extranjeras que están obligadas a registrarse en la FDA como plantas de fabricación de alimentos.</li> </ul> </li> <li>• Generador de plan de defensa alimentaria</li> </ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>23</sup> <https://www.fda.gov/food/online-registration-food-facilities/fda-industry-systems-account-management-guide>

<sup>24</sup> <https://www.fda.gov/food/online-registration-food-facilities/food-facility-registration-user-guide-step-step-instructions>

<sup>25</sup> <https://www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/quick-start-guide-prior-notice-food-articles-prior-notice-system-interface-psi>

<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>Según KBV Research, se espera que el mercado de frutos secos de América del Norte experimente un crecimiento de mercado del 5,8% CAGR durante el período de pronóstico (2020-2026)<sup>26</sup>. Específicamente, el mango seco es un auténtico placer tropical que está apareciendo cada vez más en los estantes de los supermercados, las bodegas, los puntos de venta online y las tiendas de conveniencia estadounidenses.</p> <p>Esta delicia le da la oportunidad de apreciar el sabroso y dulce sabor de los mangos genuinos en cualquier momento y en cualquier lugar. Ricos en vitamina A, vitaminas del complejo B, fibra dietética y refuerzos celulares, los mangos secos son una expansión magníficamente sólida para su régimen alimenticio. Además, su contenido de vitamina A y ácido fólico (vitamina B9) favorece la salud ocular y la síntesis de ADN. El sitio en línea, Organic Facts, publicó recientemente un artículo que enumera varios beneficios de consumir mango seco, que incluyen:<sup>27</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede mejorar el cuidado de la piel. Hay bastantes ingredientes activos y antioxidantes en el mango seco que pueden ayudar a calmar la inflamación de la piel, promover el recrecimiento y minimizar la aparición de arrugas, imperfecciones y manchas de la edad. El consumo moderado de una fruta tan rica en nutrientes también puede ayudar a mejorar la elasticidad, lo que puede ayudarlo a verse más joven.</li> <li>• Puede ayudar a perder peso. Aunque eliminar el agua de los mangos los hace menos llenos y más densos en calorías, el mango seco sigue siendo una fuente rica en fibra dietética y una fuente concentrada de carbohidratos. Esto puede ayudar a saciar rápidamente su apetito. Recuerde que con un recuento alto en calorías, estas frutas siempre deben consumirse con moderación.</li> <li>• Puede ayudar en la digestión. La fibra dietética presente en estos frutos secos puede ayudar a estimular el movimiento peristáltico y aliviar los síntomas de estreñimiento y diarrea, al mismo tiempo que equilibra los niveles de bacterias en el intestino.</li> <li>• Puede mejorar la densidad ósea. Una variedad de minerales y vitaminas que se encuentran en los mangos secos pueden ayudar a aumentar la densidad mineral ósea y reducir el riesgo de osteoporosis a medida que las personas envejecen.</li> <li>• Puede ayudar a mejorar la visión. Hay una cantidad decente de betacaroteno en estas frutas, que es un conocido antioxidante que puede mejorar la visión al reducir la degeneración macular y ralentizar la aparición de cataratas.</li> <li>• Puede impulsar la circulación. Los niveles moderados de hierro significan que el mango deshidratado puede ayudar a aliviar los síntomas de la anemia y estimular la circulación en general.</li> </ul> <p>Comer mango seco puede ser una alternativa más nutritiva a los bocadillos tradicionales salados o azucarados, al tiempo que ayuda a satisfacer los antojos de dulces. El mango seco generalmente se procesa en forma de rodajas y puede tener una textura crujiente o masticable, según el grosor de la rodaja, y se puede disfrutar como refrigerio solo o agregarse a productos horneados, yogur, cereales, frutos secos o mixtos. con nueces.</p> <p>El sitio web, Healthline.com, recientemente dio a los consumidores los siguientes consejos al considerar comprar mango seco como refrigerio, para encontrar la opción más nutritiva:<sup>28</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lea la lista de ingredientes y evite aquellos con azúcares agregados o jugos concentrados.</li> <li>• Evite el mango seco confitado o aquellos con una capa azucarada.</li> <li>• Elija paquetes en los que el mango sea el único ingrediente, o intente ceñirse a aquellos con ingredientes totalmente naturales.</li> </ul> <p>Según Market Watch, el futuro del mercado del mango seco en la industria global de compuestos parece prometedor, con oportunidades de mercado. El mercado global se ha caracterizado por la competitividad. Las empresas se especializan en expandir sus líneas de productos y están adoptando tecnologías innovadoras para satisfacer la demanda de los consumidores de mango seco avanzado. Además, el creciente número de empresas que</p>
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<sup>26</sup> <https://www.kbvresearch.com/north-america-dried-fruit-market/>

<sup>27</sup> <https://www.organicfacts.net/dried-mango.html>

<sup>28</sup> <https://www.healthline.com/nutrition/dried-mango#bottom-line>

	<p>ingresan a la industria también está impulsando el crecimiento del mercado, ya que la estrategia sobre el lanzamiento de nuevos productos está impulsando el crecimiento del mercado.</p> <p>Según Medical News Today, alentar a las personas a comer más frutas secas, sin azúcar agregada, podría ser una forma eficaz de aumentar la ingesta de nutrientes vitales, concluyeron los investigadores. La investigación sugiere que comer fruta se asocia con un menor riesgo de enfermedad cardiovascular, cáncer y diabetes tipo 2. Sin embargo, solo alrededor del 24% de las mujeres y el 14% de los hombres en los EE. UU. consumen la cantidad diaria recomendada de fruta, según el Instituto Nacional del Cáncer. Varios factores pueden contribuir a la baja ingesta de fruta fresca por parte de las personas, incluida la disponibilidad limitada, el alto costo y la perecibilidad.</p> <p>El informe recomienda que las personas coman más frutos secos, como una posible solución a la falta de consumo diario por parte del estadounidense promedio. "Las frutas secas pueden ser una excelente opción para un refrigerio nutritivo, pero los consumidores pueden querer estar seguros de que eligen versiones sin azúcar y sin azúcar agregada", dijo Valerie Sullivan de la Escuela de Salud Pública Johns Hopkins Bloomberg en Baltimore, MD.<sup>29</sup></p> <p>Algunas de las empresas destacadas dentro del mercado del mango seco incluyen Solar Gold Dried Fruit, Westfalia Fruit Products, Profood International Corp, Sol Organica, Instantia, Dang Foods, Jainys Cereals Private Limited, Buddha Brands y Nutra Stevia Eirl.<sup>30</sup></p>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>El mango se puede cultivar en una amplia gama de tipos de suelo, desde franco arenoso claro hasta arcilla roja. Los suelos profundos, ricos y bien drenados proporcionan la mejor producción y calidad de fruta. Algunos productores plantan árboles en terrenos inclinados para evitar el anegamiento del sistema radicular. Los mangos crecen mejor a temperaturas ambientales que oscilan entre 21° y 24°C.</p> <p>Según el Western Institute for Food Safety &amp; Security (WIFSS) de la universidad de California Davis, dentro de los EE. UU., se cultiva una cantidad limitada de mangos en Florida, Hawái, California y Puerto Rico. La producción comercial estadounidense de mangos comenzó con la introducción de la variedad de mango Haden en 1863 en Miami.<sup>31</sup></p>
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>Por mayor parte, los productos de mango que se exporta a los Estados Unidos llegan por barco. Los puertos más concurridos de los EE.UU., incluyen Houston (Texas), Los Ángeles (California), Miami (Florida), Nueva York/Nueva Jersey, New Orleans (Luisiana), Seattle (Washington), Norfolk (Virginia), Savannah (Georgia), Long Beach (California) y Oakland (California). (Anexo 11.1).</p>
<p>2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)</p>	<p>El sistema de distribución para el mercado de alimentos de EE. UU. ha evolucionado con el tiempo para incluir un grupo fragmentado de actores regionales y locales que incluyen importadores, distribuidores y brokers de alimentos. La evolución de este sistema ha resultado en gran parte del tamaño de los EE. UU., lo que dificulta que una compañía brinde servicio a todos los EE. UU. y comprenda las preferencias y gustos regionales. A continuación, se presenta una descripción general de cada jugador y su función.</p> <p>Brokers. Los brokers de alimentos actúan como representantes de ventas directas para fabricantes y venden productos a minoristas y, en segundo lugar, a distribuidores. Por lo general, se basan en comisiones y a menudo requieren una tarifa mensual. Los brokers de alimentos no toman posesión de los bienes ni almacenan ningún producto; más bien, identifican minoristas interesados y administran el proceso de ventas y transacciones. Los brokers son beneficiosos para los productores no estadounidenses, ya que eliminan la</p>

<sup>29</sup> <https://www.medicalnewstoday.com/articles/eating-dried-fruit-linked-to-better-overall-diet-and-health#Active-lifestyle>

<sup>30</sup> <https://www.marketwatch.com/press-release/dried-mango-market-latest-trends-2021-analysis-by-leading-manufacturers-data-business-strategies-growth-analysis-regional-demand-covid-19-impact-analysis-geographical-segmentation-and-investment-opportunities-till-2026-2021-09-23>

<sup>31</sup> [https://www.wifss.ucdavis.edu/wp-content/uploads/2016/10/Mangos\\_PDF.pdf](https://www.wifss.ucdavis.edu/wp-content/uploads/2016/10/Mangos_PDF.pdf)



necesidad de tratar directamente con docenas de minoristas o distribuidores locales. Un buen broker tendrá una cartera de minoristas con los que ya está haciendo negocios a menudo en una región de varios estados. Las responsabilidades de un broker son diferentes de las de un agente de ventas tradicional, ya que los brokers a menudo son responsables de lanzar y coordinar campañas de marketing para los productos que representan. Trabajan con cada uno de sus distribuidores para diseñar volantes, crear y publicitar promociones y realizar otras actividades de marketing.

Importadores. Un importador típicamente importa, almacena y comercializa un producto comprado a un productor no estadounidense. El deber básico del importador es enviar el producto a través del mar y / o pasar por la aduana de EE. UU., Almacenar el producto y luego venderlo a través de su red de ventas y comercialización. Los importadores cuyos servicios se limitan a trasladar el producto a la aduana se denominan empresas de compensación. En este caso, el importador / cámara de compensación no completa las actividades de comercialización, pero se limita a despachar aduanas y almacenar el producto. Las actividades de marketing y ventas serían completadas por un broker de alimentos o un distribuidor.


El nivel de actividad de marketing y ventas varía mucho entre los importadores. Muchos prefieren trabajar con marcas conocidas y no les gusta "ser pioneros" o desarrollar nuevas actividades de marketing. El interés en comercializar nuevos productos a menudo depende del tamaño y la escala de un importador con importadores más grandes que prefieren trabajar con productos conocidos o productos de éxito regional. Muchos importadores desarrollan y utilizan su propia red de intermediarios de alimentos y distribuidores locales, y otros completan estas funciones internamente con su propio personal. A menudo se utiliza una combinación de personal interno y agentes externos. Por ejemplo, un importador puede actuar como un distribuidor y broker local en su mercado central, como Nueva York, pero utilizar otros distribuidores y brokers de alimentos fuera de su zona central.

Distribuidores. Los distribuidores desempeñan un papel clave a nivel regional de la red de distribución. Los distribuidores de alimentos generalmente compran productos de brokers, importadores o productores y luego entregan sus productos a minoristas en su región. En general, realizan actividades de marketing mínimas para los productos que llevan, aunque el nivel de actividad de marketing varía caso por caso. A diferencia de los brokers, los distribuidores toman posesión y posesión física de un producto y a menudo proporcionan almacenamiento. A menudo, un broker o importador designa a un distribuidor local para atender a un cliente minorista existente.

Minoristas. Los minoristas de alimentos independientes y especializados juegan un papel importante en el mercado de alimentos de EE. UU. A diferencia de las grandes cadenas nacionales, las tiendas de comestibles independientes y las cadenas regionales a menudo trabajan con distribuidores locales o un importador. Por lo general, no tratan directamente con exportadores extranjeros a menos que se trate de actividades de marca privada (marca propia de la tienda).

Una vez que las empresas generen demanda, requieren que estos productos estén disponibles para su venta inmediata. El proceso de manejo de los productos hasta la venta final es crítico. Requiere transporte seguro y confiable, almacenamiento y distribución efectiva. Esto es también importante, ya que el manejo de la cadena de distribución juega un rol fundamental en la satisfacción del cliente. Al poseer los productos en demanda disponibles para su compra crea una ventaja competitiva.

Los vendedores minoristas tradicionales, supermercados o "retailers" de alimentos y comestibles son el principal canal de distribución y comercialización de productos de mango. Los principales supermercados en los Estados Unidos de acuerdo con sus ventas hasta el 2016 son Wal-Mart, Kroger y Costco, con más de US \$362, \$110 y \$87 mil millones en ventas, respectivamente. (Anexo 11.2)

	<p>Algunos supermercados establecen relaciones con proveedores y los compran directamente, mientras la gran mayoría compra estrictamente a grandes distribuidores, como Sysco, US Foods, Reinhart Foodservice, Labatt Food Service, Associated Wholesale Grocers (AWG) y las empresas previamente mencionadas (Cargill, Archer Daniels Midland, etc.). Estos distribuidores también venden a restaurantes, cadenas de comida rápida y otros operadores de servicio de alimentos.</p>
<p>2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)</p>	<p>El valor real del mango deshidratado es una combinación del sabor de la fruta y los beneficios funcionales que el producto pueda proporcionar. Adicionalmente, debido a que los consumidores estadounidenses valoran mucho la gestión de la responsabilidad social, ambiental y de comercio justo, las empresas importadoras también priorizan sus compras a las empresas que dedican sus esfuerzos a cumplir estos objetivos y que poseen algunos de los sellos o logotipos que los certifican contra las organizaciones internacionales. Algunos certificados de importancia incluyen USDA Organic, Rainforest Alliance, Fair Trade, Kosher, y Certified Vegan.</p> <p>Idealmente los exportadores etiquetarían claramente todos los componentes nutricionales del producto, como en el ejemplo de la figura 1:</p> <p>Figura 1: Etiqueta de aceite de mango deshidratado para Estados Unidos</p>  <p>Fuente: Walmart (<a href="https://www.walmart.com/ip/Organic-Mango-Cheeks-3-Pounds-Dried">https://www.walmart.com/ip/Organic-Mango-Cheeks-3-Pounds-Dried</a>)</p> <p>Adicionalmente, debido a que los consumidores estadounidenses valoran mucho la gestión de la responsabilidad social, ambiental y de comercio justo, las empresas importadoras también priorizan sus compras a las empresas que dedican sus esfuerzos a cumplir estos objetivos y que poseen algunos de los sellos o logotipos que los certifican contra las organizaciones internacionales. Algunos certificados de importancia incluyen USDA Organic, Rainforest Alliance, Fair Trade, Kosher, y Certified Vegan.</p> <p>El manejo efectivo y eficiente de la cadena de distribución es crucial para que las empresas ganen una ventaja competitiva. Para lo cual es necesario emplear una estrategia conformada por diversas etapas en cuanto al manejo logístico para manejar los requerimientos de los retailers para ayudar a superar los retos causados por el suministro y demanda inherente a la industria.</p>
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>Los datos disponibles de la Oficina del Censo de EE. UU. Solo proporcionan información de importación de partidas de hasta 6 dígitos. En el caso del mango deshidratado, esto significa que la partida utilizada fue 080450 (Guayabas, Mangos y Mangostanes, Frescos o Secos), por lo que también se incluyen las cifras de importación de productos frescos. Dicho esto, aún se muestra qué otros países están compitiendo en este mercado y qué parte de la participación ha representado el Perú en los últimos años.</p> <p>En 2020, Perú exportó más de 80 millones de dólares en productos de mango a los Estados Unidos, un aumento de casi \$ 20 millones sobre el total del año anterior. Esta cantidad representó el 13% del mercado total de importación de mango en Estados Unidos. El líder indiscutible en las exportaciones de productos de mango a los EE. UU. es México, que anualmente exporta más de \$ 350 millones a los EE. UU. (lo que generalmente representa alrededor del 60% del mercado).</p>

Commodity	080450 Guavas, Mangoes And Mangosteens, Fresh Or Dried								
	Time	2016	2017	2018	2018%	2019	2019%	2020	2020%
World Total		530,261,084	597,221,873	582,211,339		600,357,544		654,060,749	
Mexico		309,661,909	352,228,200	346,956,263	60%	359,261,236	60%	376,941,568	58%
<b>Peru</b>		<b>54,951,344</b>	<b>57,836,931</b>	<b>60,451,349</b>	<b>10%</b>	<b>64,650,037</b>	<b>11%</b>	<b>82,456,624</b>	<b>13%</b>
Ecuador		55,258,763	47,937,190	50,665,352	9%	43,094,823	7%	50,832,325	8%
Brazil		31,719,294	37,065,537	33,333,585	6%	44,977,964	7%	49,823,456	8%
Philippines		34,636,567	38,433,975	29,606,743	5%	23,804,632	4%	34,816,353	5%
Thailand		11,167,856	19,639,395	20,193,206	3%	23,281,117	4%	20,263,074	3%
Haiti		8,411,944	12,080,385	8,333,892	1%	10,471,569	2%	14,882,488	2%
Guatemala		8,675,215	11,484,943	10,762,113	2%	8,133,047	1%	8,795,119	1%
Dominican Republic		810,375	1,198,148	1,966,347	0%	3,306,637	1%	3,942,286	1%
Vietnam		5,946		21,272	0%	848,361	0%	2,134,056	0%

Fuente US Census Bureau (<https://www.census.gov/>)

<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>La promoción del mango deshidratado en ferias en Estados Unidos es muy importante para aumentar su difusión de y conocimiento del producto y proveedores peruanos. Entre las más importantes en el mundo de alimentos tenemos:</p> <p>Produce Marketing Association Fresh Summit  Más de 20,000 participantes a lo largo de las cadenas de suministro de productos frescos y flores se unen como una comunidad para aprender, establecer redes, construir relaciones y hacer negocios. Expositores representan más de 60 países. En el 2018 se toma lugar en Orlando, Florida en octubre.</p> <p>Private Label Manufacturers Association Show (PLMA)  Para ayudar a las empresas miembro a conocer a los minoristas de EE. UU. Y Canadá, PLMA organiza su feria de etiqueta privada de EE. UU. En Chicago cada mes de noviembre. Compran los compradores de los principales supermercados, supercentros, cadenas de medicamentos, comerciantes en serie, tiendas de conveniencia, minoristas en línea, importadores, exportadores, mayoristas, tiendas de descuento e incluso intercambios militares.</p> <p>Natural Products Expo (East y West)  Muestra productos orgánicos derivados naturalmente. La exposición tiene lugar en ambos lados del país, la Eastern Expo se celebra anualmente en el otoño en el Baltimore Convention Center en Baltimore, MD y la Western Expo se lleva a cabo en la primavera en el Anaheim Convention Center en Anaheim, California. Este evento atrae a 22,000 profesionales de la industria y 1,400 expositores.</p> <p>The Fancy Food Show  El Fancy Food Show es la feria comercial de alimentos y bebidas más grande de la Costa Oeste. El evento anual es organizado por la Specialty Food Association en enero, normalmente en Nueva York. El evento se centra en especialidades, productos gourmet y orgánicos de alta calidad. Puede esperar 1,400 expositores de 35 países y 19,000 profesionales de la industria.</p> <p>US Food Showcase  Este evento en particular presenta una amplia variedad de productos desde productos frescos y congelados hasta tecnología de venta al por menor y productos envasados. Este evento ofrece todas las excelentes características de otras exposiciones: una audiencia de compradores activos, exposición a profesionales de la industria y oportunidades educativas, pero dada la variedad de expositores y asistentes (105 países), este evento es especialmente útil si desea expandir su negocio para perseguir un mercado global.</p> <p>United Fresh  El United Fresh Expo presenta exhibidores de productos frescos y productos florales. Es un evento para ellos que estén buscando expandir su negocio en el mercado de productos frescos y florales. Con más de 30,000 asistentes y 300 expositores de todo el mundo, el 82% de ellos tienen autoridad para comprar. La United Fresh Expo se celebra en la primavera en Chicago, IL y organizada por United Fresh Produce Association.</p>
------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

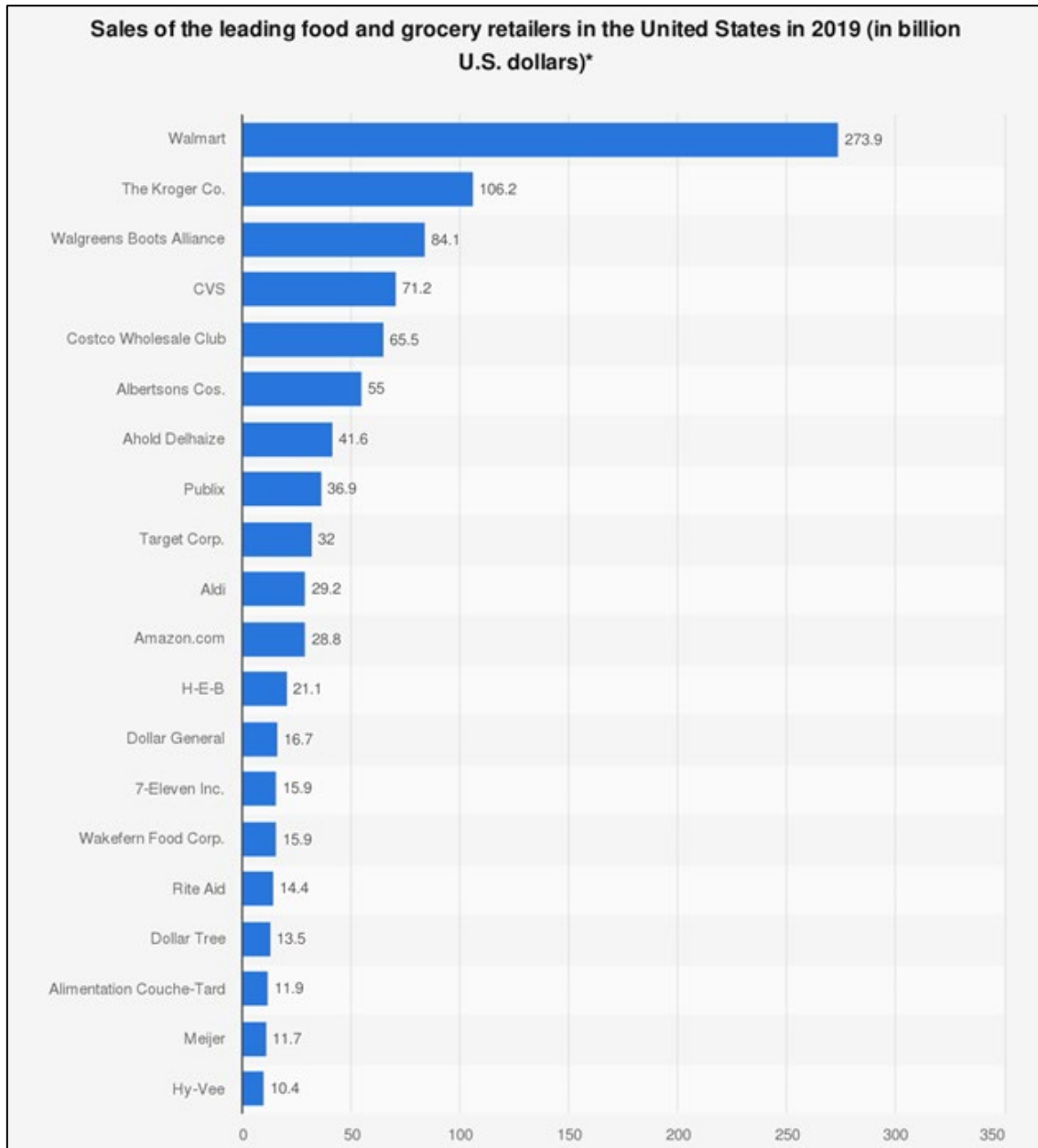
**Anexos**

**11.1 Puertos Principales de los Estados Unidos**

CLASIFICACIÓN DE PUERTOS EN EE. UU. POR VOLUMEN DE CARGA 2016								
COMERCIO EXTERIOR								
#	IMPORTACIONES		#	EXPORTACIONES		#	TOTAL COMERCIO EXTERIO	
	PUERTO/ESTADO	TONELADAS		PUERTO/ESTADO	TONELADAS		PUERTO/ESTADO	TONELADAS
1	Houston, TX	69,109,888	1	Houston, TX	94,875,799	1	Houston, TX	163,985,687
2	New York/New Jersey	68,406,550	2	South Louisiana, LA	84,927,630	2	South Louisiana, LA	124,269,250
3	Long Beach, CA	45,302,472	3	Virginia	37,242,734	3	New York/New Jersey	86,118,631
4	South Louisiana, LA	39,341,620	4	Corpus Christi, TX	26,057,831	4	Long Beach, CA	67,409,469
5	Los Angeles, CA	37,127,254	5	New Orleans, LA	22,416,971	5	Los Angeles, CA	56,285,833
6	Beaumont, TX	29,180,940	6	Long Beach, CA	22,106,997	6	Corpus Christi, TX	49,410,563
7	Corpus Christi, TX	23,352,732	7	Baton Rouge, LA	21,408,507	7	Virginia	48,683,132
8	Mobile, AL	21,199,530	8	Plaquemines, LA	20,141,193	8	Beaumont, TX	48,258,914
9	Lake Charles, LA	19,541,191	9	Los Angeles, CA	19,158,579	9	New Orleans, LA	41,345,813
10	New Orleans, LA	18,928,842	10	Beaumont, TX	19,077,974	10	Savannah, GA	35,260,898
11	Savannah, GA	18,501,007	11	Baltimore, MD	17,728,512	11	Mobile, AL	35,219,099
12	Baltimore, MD	14,134,738	12	New York/New Jersey	17,712,081	12	Baltimore, MD	31,863,250
13	Texas City, TX	13,268,756	13	Port Arthur, TX	17,512,329	13	Baton Rouge, LA	29,559,028
14	Charleston, SC	13,173,818	14	Savannah, GA	16,759,891	14	Lake Charles, LA	29,461,810
15	Richmond, CA	12,030,614	15	Mobile, AL	14,019,569	15	Texas City, TX	26,843,908
16	Virginia	11,440,398	16	Kalama, WA	13,819,748	16	Port Arthur, TX	26,523,741
17	Philadelphia, PA	10,827,584	17	Texas City, TX	13,575,152	17	Plaquemines, LA	23,460,335
18	Boston, MA	10,476,553	18	Tacoma, WA	12,837,403	18	Tacoma, WA	21,180,301
19	Freeport, TX	10,229,725	19	Longview, WA	11,496,279	19	Charleston, SC	20,964,609
20	Pascagoula, MS	9,057,753	20	Portland, OR	10,358,100	20	Seattle, WA	17,883,207

Fuente: American Association of Port Authorities

**11.2 Ventas de los supermercados principales de los EE.UU. 2019 (US\$ mil millones)**



Fuente: Statista

**ANEXO**  
**PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO**

Punto de venta	Unidad (Caja, Kg., otro)	Precio (US\$ por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
Sams Club <a href="https://www.samsclub.com/p/mm-mangos-24-oz">https://www.samsclub.com/p/mm-mangos-24-oz</a>	24 oz	13.98	No específica	7/12/2021	Bolsa trilaminada	
iHerb <a href="https://www.iherb.com/pr/made-in-nature-organic-dried-mangoes">https://www.iherb.com/pr/made-in-nature-organic-dried-mangoes</a>	8 oz	11.19	México	7/12/2021	Bolsa trilaminada	
Bee Fruity and Nutty <a href="https://beefruityandnutty.com/products/mango-slices">https://beefruityandnutty.com/products/mango-slices</a>	4.5 oz	12.99	México	7/12/2021	Bolsa trilaminada	
Natierra <a href="https://natierra.com/products/organic-dried-mango">https://natierra.com/products/organic-dried-mango</a>	8 oz	9.99	México	7/12/2021	Bolsa trilaminada	
Snackathon <a href="https://snackathonfoods.com/products/kirkland-signature-organic-dried-mangoes">https://snackathonfoods.com/products/kirkland-signature-organic-dried-mangoes</a>	40 oz	22.49	No específica	7/12/2021	Bolsa trilaminada	