

**FICHA MERCADO – PRODUCTO**

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA			
1.1. Nombre de la OCEX	Houston	1.2. Fecha	07/03/2022
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	David Marty	
	Cargo	Especialista de Comercio	
II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO			
2.1 Producto	Higo		
2.2 Nomenclatura arancelaria	08042000		
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Figs, Fresh or Dried		
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>Todos los productos de origen agrícola están sujetos a las reglas de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y al Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).</p> <p>Los estándares y requisitos en cuanto a calidad, presentación, empaque y etiquetado para la comercialización del higo están previstos dentro del CODEX STAN 218-1999 por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS).</p> <p>Los productos cubiertos por estos estándares deben a su vez cumplir con los máximos niveles previstos por el CODEX STAN 193-1995 (Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed), así como con los máximos límites de residuos de pesticidas establecidos por la Comisión del Códex Alimentarius.</p> <p>En cuanto a higiene, se recomienda que el producto sea preparado y manejado de acuerdo con las respectivas secciones de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Código Internacional Recomendado de Prácticas (CAC/RCP 1-1969), y el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva (CAC/RCP 53-2003). Así mismo, debe cumplir con los criterios microbiológicos establecidos por los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).</p> <p>Todos los previos códigos y principios forman parte del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Requerimientos para la importación a Estados Unidos previstos por el USDA:</p> <p>a) Partes admisibles: Higo fresco, higo procesado</p> <p>b) Puertos admisibles: Todos.</p> <p>c) Sujeto a inspección: Está sujeto a inspección en el puerto de entrada y a todos los requerimientos generales del Título 7 del Código Federal de Regulaciones, Subtítulo B, Capítulo III, Parte 319, Subparte 56-3 (7 CFR 319.56-3.).</p> <p>d) Certificado fitosanitario: Si.</p> <p>Los higos frescos o secos son 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>		

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA<sup>3</sup></li> </ul> <p>Para el ingreso a Estados Unidos se requiere:  <b>SENASA -REQUISITOS GENERALES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificado Fitosanitario.</li> <li>• Permiso de importación PPQ-APHIS (30 días antes de la salida del envío)</li> <li>• Lugar de producción certificado (código PUC)</li> <li>• Planta empacadora certificada (código PHC)</li> <li>• Acuerdo operacional de la planta empacadora con el SENASA</li> <li>• Los pallets deberán ser cubiertos con malla y precintados por el SENASA</li> <li>• Envíos marítimos, contenedor con precinto del SENASA</li> <li>• Empaques a prueba de insectos aprobado por PPQ-APHIS</li> </ul> <p>Nota: Certificado de Lugar de Producción y de Planta empacadora, deberá tramitarse 40 días antes del inicio de la temporada de exportación</p> <p><b>PLAGAS REGULADAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ninguna</li> </ul> <p><b>TRATAMIENTO CUARENTENARIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tratamiento de irradiación en destino T105-a-1 USDA APHIS<sup>4</sup></li> </ul> <p><b>REQUISITOS DE ETIQUETADO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producto (Nombre)</li> <li>• País exportador</li> <li>• PUC (código de lugar de producción)</li> <li>• PHC (código de planta empacadora)</li> </ul> <p><b>CONSIDERACIONES PARA LLENAR EL C.F.:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El Certificado Fitosanitario debe estar emitido en inglés</li> <li>• PUC (código de lugar de producción)</li> <li>• PHC (código de planta empacadora)</li> <li>• Número de lote</li> <li>• Número de precinto(s)</li> </ul> <p><b>VUCE</b></p> <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> </ul> <p>Considerar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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><b>SUNAT</b></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><b>SENASA</b></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> </ul> <p><b>VUCE</b></p>
--	--

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

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

<sup>5</sup> <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/aprueban-procedimiento-especifico-revision-de-carga-congela-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/>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingreso al sistema VUCE: colocar RUC, Usuario y Contraseña, seleccionar Senasa (Cuarentena Vegetal)<sup>9</sup></li> <li>• Manual de Usuario de la VUCE - SENASA</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.<sup>10</sup></li> </ul> <p>Más información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descripción Taxonómica y declaración de identidad (Nombre común del producto) - National Plant Germplasm System - Para el higo<sup>11</sup></li> </ul>
<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>Luego de un arduo proceso de certificación del Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), en agosto de 2016 la importación de higo peruano (Ficus Carica, código arancelario 0804.20) fue aprobada por el Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA). Esta aprobación de exportar higo peruano al mercado estadounidense, relativamente nueva, representa una gran oportunidad para exportadores peruanos que anteriormente no han podido vender sus productos en este mercado clave, que importa más de la mitad de higo que se consume. El valor total de higo importado a los EE.UU. fue más de \$48.5 millones en el 2021, representando un alza de 14.9% con el año anterior (\$42.2 millones, en 2020).<sup>12</sup> Este gran aumento de importaciones es mayormente debido a la integración de higo en más productos procesados y un aumento de demanda doméstica de alimentos naturales y saludables.</p> <p>Turquía, Egipto, Argelia, y Marruecos son responsables para la mayoría de la cultivación mundial de higo (EE.UU. en sexto puesto), juntos son responsables de alrededor de 70% de la producción mundial del higo.<sup>13</sup> Según el Agricultural Marketing Center (<a href="http://www.agmrc.org">www.agmrc.org</a>), 90% del higo cultivado por el mundo es procesado, destacando su uso en una gran variedad de productos procesados. El Higo Misión se utiliza principalmente para la fruta fresca, pasta o concentrado de jugo seco, mientras que el Higo Kadota se utiliza para la industria de conservas, la preservación y la pasta de higos. El higo Calimyrna se procesa como fruta fresca o pasta seca. El sabor natural de los higos se puede usar en mermelada, conservas y pasta de higo, o para hacer concentrado de higo, que reemplaza la sacarosa y el jarabe de maíz. Los higos picados, cortados en cubitos y en rodajas se incorporan a productos alimenticios y productos horneados. Se enlatan una pequeña cantidad de higos.</p> <p>La fruta contiene una gran cantidad de nutrientes beneficiosos, incluyendo calcio, hierro, fósforo, manganeso, sodio, potasio, cloro y las vitaminas A, B1, y B2. Además, las semillas secas de higo contienen un aceite que contiene 30% de ácidos grasos y se puede utilizar como lubricante. El humectante natural en los higos permite que sea un ingrediente beneficioso en los productos de salud y belleza como jabones, cremas hidratantes, fragancias y velas.<sup>14</sup></p> <p>Según un artículo reciente de Pharmeasy, los higos son una fuente natural de azúcar, fibra soluble y muchos nutrientes como potasio, calcio, magnesio, cobre, antioxidantes como la vitamina A y la vitamina L. Todo lo cual puede contribuir a la salud y el bienestar general de las siguientes maneras:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayudar a aliviar el estreñimiento: los higos están bien pensados para ser un remedio antiguo para curar el estreñimiento y, por lo tanto, ayudan a nutrir los</li> </ul>

<sup>9</sup><https://ww1.sunat.gob.pe/xssecurity/SignOnVerification.htm?signonForwardAction=https%3A%2F%2Fwww.vuce.gob.pe%2Fvuce%2Flogins.html%3Ft%3Ds>

<sup>10</sup>[https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?REGION\\_ID=200&NEW=1&ACTION=countrySummCommPI](https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?REGION_ID=200&NEW=1&ACTION=countrySummCommPI)

<sup>11</sup> <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=16801>

<sup>12</sup> [https://www.agmrc.org/commodities-products/fruits/figs#:~:text=Exports%2FImports,%2448.5%20million%20\(ERS%202021\).](https://www.agmrc.org/commodities-products/fruits/figs#:~:text=Exports%2FImports,%2448.5%20million%20(ERS%202021).)

<sup>13</sup> <https://www.atlasbig.com/en-us/countries-fig-production>


<sup>14</sup> <https://www.producemarketguide.com/produce/figs>

	<p>intestinos. Los higos actúan como un laxante natural debido a su alto contenido en fibra soluble. Por lo tanto, alivia el proceso intestinal tenso. Intente consumir de 2 a 3 higos secos con el estómago vacío para ayudar a aliviar el estreñimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ayudar a perder peso: Al ser rico en fibra puede ser un refrigerio perfecto o bocadillos a media mañana, especialmente para los que vigilan el peso. Dried Anjeer es un excelente refrigerio nutritivo. 2 o 3 higos secos pueden hacer que te sientas lleno por más tiempo y esto puede ayudarte a mantener espacios más largos entre tus comidas.</li> <li>• Controlar la presión arterial: el consumo de comida rápida ha ido aumentando día a día y esto puede conducir a problemas de presión arterial alta. La presión arterial alta a menudo conduce a un desequilibrio de los niveles de potasio en su cuerpo. Los higos, que son una buena fuente de potasio, pueden mejorar naturalmente los niveles de potasio y, por lo tanto, pueden controlar la presión arterial.</li> <li>• Mejore el bienestar digestivo: los higos son una gran fuente de prebióticos. Los prebióticos pueden apoyar la función de los probióticos, lo que puede ayudar a mejorar el proceso de digestión y la salud intestinal en general. Al ser rico en fibra, también agrega volumen a las heces, lo que permite un movimiento intestinal normal.</li> <li>• Fertilidad: Los higos se reflejaron como fruto del amor desde la antigüedad griega, donde los higos se consideraban un símbolo de fertilidad. Esto se investigó más tarde y se calificó como verdadero en función de su alto contenido de hierro. El hierro juega un papel esencial en todo el proceso de ovulación en las mujeres. Para los hombres, el bajo nivel de hierro puede afectar la calidad y la motilidad del esperma. Se consume muy comúnmente con leche incluso hoy en día para mejorar la salud reproductiva.</li> <li>• Mejorar la salud del corazón: Al tener un alto contenido de fibra y potasio, ayuda a eliminar el exceso de grasa del cuerpo y la presión del corazón. Esto puede ayudar drásticamente a mejorar la salud de su corazón. Junto con estas dos funciones, los higos también son una gran fuente de antioxidantes que no solo reducen los radicales libres, sino que también ayudan a reducir los triglicéridos y el colesterol malo. Por lo tanto, fortaleciendo tu corazón y dejándolo vivir por más tiempo.<sup>15</sup></li> </ul> <p>Tanto los higos frescos como los higos secos están fácilmente disponibles en el mercado. Los higos frescos son de temporada y se pueden ver inundados en el mercado entre julio y septiembre. Los higos secos están disponibles todo el año. Se pueden comer crudos o cocidos, o disfrutarlos en batidos.</p>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>Las principales zonas de producción del higo en Perú se encuentran en Ica (33%), Arequipa (19%), Tacna (13%), Lima (11%), Ayacucho (8%) y Moquegua (7%). El principal periodo de producción del higo en Perú es de noviembre a febrero. Son aproximadamente sembradas unas 600 hectáreas de este frutal, y los rendimientos son entre 4 y 10 toneladas por hectárea, dependiendo de la zona de producción y manejo cultural.<sup>16</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 higo 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)</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>

<sup>15</sup> <https://pharmeasy.in/blog/6-fantastic-health-benefits-of-fig/>

<sup>16</sup> <https://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/fichaproducto/higos1.pdf>

<p>actores en cada eslabón de la cadena)</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 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p>
--	--

	<p>Los vendedores minoristas tradicionales, supermercados o “retailers” de alimentos y comestibles son el principal canal de distribución y comercialización de productos de higo. 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> <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 higo 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> <div style="text-align: center;"> <p>Figura 1: Etiqueta de higo seco</p>  <p>Fuente: Amazon</p> </div> <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>Según la Oficina del Censo de los EE. UU. (US Trade Online), Turquía ha exportado constantemente la mayor cantidad de higos a los EE. UU. durante los últimos cinco años, y está, por lo general, responsable de alrededor del 80 % del total de las importaciones estadounidenses. En 2021, Turquía importó un valor total de USD \$ 37,8 millones de dólares a EE. UU., lo que representa el 80,1% del total de higos importados.<sup>17</sup></p> <p>Después de Turquía los países que exportaron mas higo a los EE.UU., de 2017 a 2021, fueron México, Grecia, Afganistán, Chile, España y Perú. El valor total de los higos peruanos exportados a los EE. UU. en 2021 fue de USD \$ 277 mil dólares, o .6% menos del total importado. Si bien esto representó una gran ganancia, del 47,7%, sobre las exportaciones peruanas en 2020, el monto aún estuvo por debajo del máximo de más de USD \$ 700 mil en 2018.</p> <p style="text-align: center;">Importaciones de higo (fresco y seco) a EE.UU. (2017-2021)</p>

<sup>17</sup> US Census Bureau: <https://usatrade.census.gov/>

Commodity	080420 Figs, Fresh Or Dried										
	Time	2017	%	2018	%	2019	%	2020	%	2021	%
Country											
World Total		38,988,979		44,418,410		41,449,439		42,547,205		47,213,252	
Turkey		31,086,505	79.7%	35,607,187	80.2%	34,005,002	82.0%	35,868,062	84.3%	37,835,509	80.1%
Mexico		903,223	2.3%	2,122,191	4.8%	2,518,220	6.1%	2,557,135	6.0%	4,283,228	9.1%
Greece		3,105,490	8.0%	2,686,406	6.0%	2,613,695	6.3%	2,354,325	5.5%	2,286,983	4.8%
Afghanistan		99,673	0.3%	94,338	0.2%	236,824	0.6%	444,022	1.0%	1,002,799	2.1%
Chile		476,211	1.2%	615,359	1.4%	540,219	1.3%	157,478	0.4%	593,824	1.3%
Spain		2,410,109	6.2%	1,900,940	4.3%	991,992	2.4%	606,575	1.4%	325,875	0.7%
Peru		354,670	0.9%	702,710	1.6%	178,495	0.4%	187,896	0.4%	277,581	0.6%
Pakistan		79,316	0.2%	218,438	0.5%	79,406	0.2%	99,907	0.2%	204,882	0.4%
Canada			0.0%		0.0%		0.0%	11,664	0.0%	105,112	0.2%
France		39,712	0.1%	60,782	0.1%	33,488	0.1%	58,628	0.1%	76,250	0.2%
India		96,483	0.2%	63,548	0.1%	52,078	0.1%	35,928	0.1%	48,868	0.1%

Fuente: US Census Bureau

2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto

La promoción del higo peruano en ferias en Estados Unidos es muy importante para aumentar su difusión y conocimiento del producto y proveedores peruanos. Entre las más importantes en el mundo de alimentos tenemos:

**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.

**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, cadenas de medicamentos, comerciantes en serie, tiendas de conveniencia, minoristas en línea, importadores, exportadores, mayoristas, tiendas de descuento e incluso intercambios militares.

**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.

**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.

**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.

**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.

**Anexos**

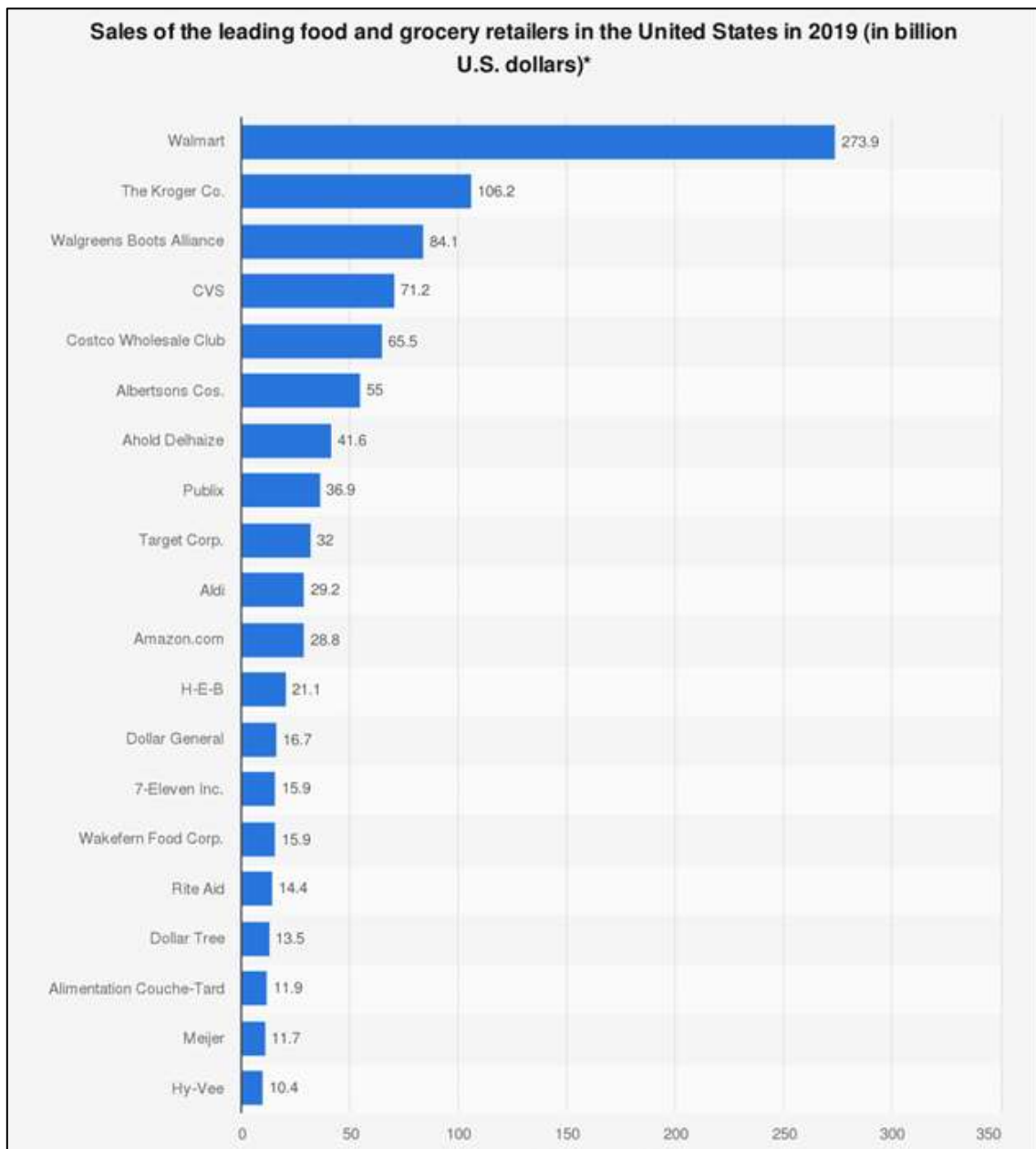
**11.1 Puertos Principales de los Estados Unidos**

CLASIFICACIÓN DE PUERTOS EN EE. UU. POR VOLUMEN DE CARGA 2016								
COMERCIO EXTERIOR								
#	IMPORTACIONES		#	EXPORTACIONES		#	TOTAL COMERCIO EXTERIOR	
	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
<p align="center"><b>Amazon</b></p> <p><a href="https://www.amazon.com/dried-figs/s?k=dried+figs">https://www.amazon.com/dried-figs/s?k=dried+figs</a></p>	40 onzas	\$17.48	No especifica	07/03/2022	Bolsa trilaminada	
<p align="center"><b>Walmart</b></p> <p><a href="http://www.walmart.com/ip/Made-In-Nature-Organic-Dried-Smyrna-Figs-Nothing-But-Figs">www.walmart.com/ip/Made-In-Nature-Organic-Dried-Smyrna-Figs-Nothing-But-Figs</a></p>	40 onzas	\$22.95	Turquía	07/03/2022	Bolsa trilaminada	
<p align="center"><b>Kroger</b></p> <p><a href="http://www.kroger.com/p/fresh-gourmet-sun-dried-mission-figs">www.kroger.com/p/fresh-gourmet-sun-dried-mission-figs</a></p>	8 onzas	\$3.99	EE.UU.	07/03/2022	Caja de plástico	
<p align="center"><b>Essential Organics</b></p> <p><a href="https://essentialorganicingredients.com/products/dried-fruits-organic-figs-black-mission">https://essentialorganicingredients.com/products/dried-fruits-organic-figs-black-mission</a></p>	2.27 kg	\$46	No especifica	07/03/2022	En granel, bolsa de plástico	
<p align="center"><b>Nava Fresh</b></p> <p><a href="https://www.navafresh.com/products/organic-box-afghani-anjeer-figs-1kg-afghanistan-dry-anjir-dried-figs">https://www.navafresh.com/products/organic-box-afghani-anjeer-figs-1kg-afghanistan-dry-anjir-dried-figs</a></p>	1 kg	\$38.40	Afghanistan	07/03/2022	Bolsa trilaminada	