

22981

Consejo Federal de Inversiones
SUBSEDE LA PLATA
BIBLIOTECA

**INFORMACION GENERAL
PARA LA IMPLEMENTACION
DE UNA PRUEBA PILOTO
DE EXPORTACION
DE DURAZNOS
EN ALMIBAR
Y TOMATES AL NATURAL**

La posición oficial del CFI, en las materias de su competencia se expresa a través de resoluciones o declaraciones de sus autoridades.

En consecuencia, no debe atribuirse carácter de posición oficial del CFI, a opiniones expuestas en trabajos firmados.

Todos los derechos reservados.

Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723

IMPRESO EN LA ARGENTINA

© Consejo Federal de Inversiones, año 1978

Alsina 1401 - Buenos Aires

SE PERMITE LA REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL SIEMPRE QUE SE MENCIONE LA FUENTE DE ORIGEN

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

**INFORMACION GENERAL
PARA LA IMPLEMENTACION
DE UNA PRUEBA PILOTO
DE EXPORTACION DE DURAZNOS EN ALMIBAR
Y TOMATES AL NATURAL**

**DIRECCION DE OPERACIONES
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y PRODUCCION
EQUIPO DE ACTIVIDADES COMERCIALES Y TURISMO**

DICIEMBRE 1976

Mercado Europeo de Tomates al Natural y Duraznos en Almíbar

A. INTRODUCCION

El Consejo Federal de Inversiones a solicitud de las Provincias de Mendoza y San Juan, encaró un estudio de la Industria Conservera Nacional, parte del cual fue el de factibilidad e instrumentación comercial del mercado europeo para un grupo de cinco productos envasados provenientes de la República Argentina, (tomates al natural, duraznos en almíbar, arvejas al natural, pimientos morrones y extracto de tomates), el cual se materializó en Europa por intermedio de la SCET International de Francia.

Las conclusiones del estudio se exponen en resumen en el presente cuaderno, al que se han agregado datos de útiles para toda persona interesada en exportar.

De dicho estudio se desprende que los productos que mayores posibilidades tienen de competir en el mercado europeo son los tomates al natural y los duraznos en almíbar, en especial éstos, pues las arvejas son abastecidas con holgura por Francia y Bélgica, ambos miembros del MCE; el extracto de tomate, de consumo descendente, es abastecido a bajo costo y con ventajas arancelarias por Portugal e Italia, en tanto los pimientos morrones sólo tienen consumo significativo en los países del Mediterráneo, precisamente los principales productores.

Los duraznos en almíbar, y en menor medida los tomates al natural, sí tienen la posibilidad concreta de ser colocados en volúmenes muy superiores a las ventas esporádicas hasta ahora realizadas.

Por tal motivo, el Consejo Federal de Inversiones pretende que el esfuerzo en tiempos y costos que ha demandado la investigación, no quede como un diagnóstico más, sino que sus resultados sean canalizados en forma operativa. Para ello, intenta coadyuvar en la tarea de implementar una prueba piloto de exportación, interesando a los potenciales exportadores e importadores en las reales posibilidades comerciales que existen para concretar las operaciones sobre bases de ofertas y demandas reales.

La misma se logrará promoviendo, conjuntamente con los gobiernos provinciales, reuniones con los potenciales exportadores, a los cuales se les explicará el resultado de las investigaciones y se les invitará a participar, so

bre especificaciones concretas, en la formulación de ofertas que serán analizadas por importadores de grandes cadenas de distribución minoristas.

B. INVESTIGACION DE MERCADO - RESUMEN-

1. Los Países Estudiados

Los países europeos estudiados fueron:

1) Francia	52 millones de habitantes		
2) Reino Unido	56	"	"
3) R. F. Alemana	62	"	"
4) Italia	55	"	"
5) Bélgica	10	"	"
6) Países Bajos	13	"	"
7) Dinamarca	5	"	"
8) Noruega	4	"	"
9) Suecia	8	"	"
10) Finlandia	5	"	"
11) España	33	"	"
12) Portugal	10	"	"
13) Suiza	6	"	"
TOTAL	319	"	"

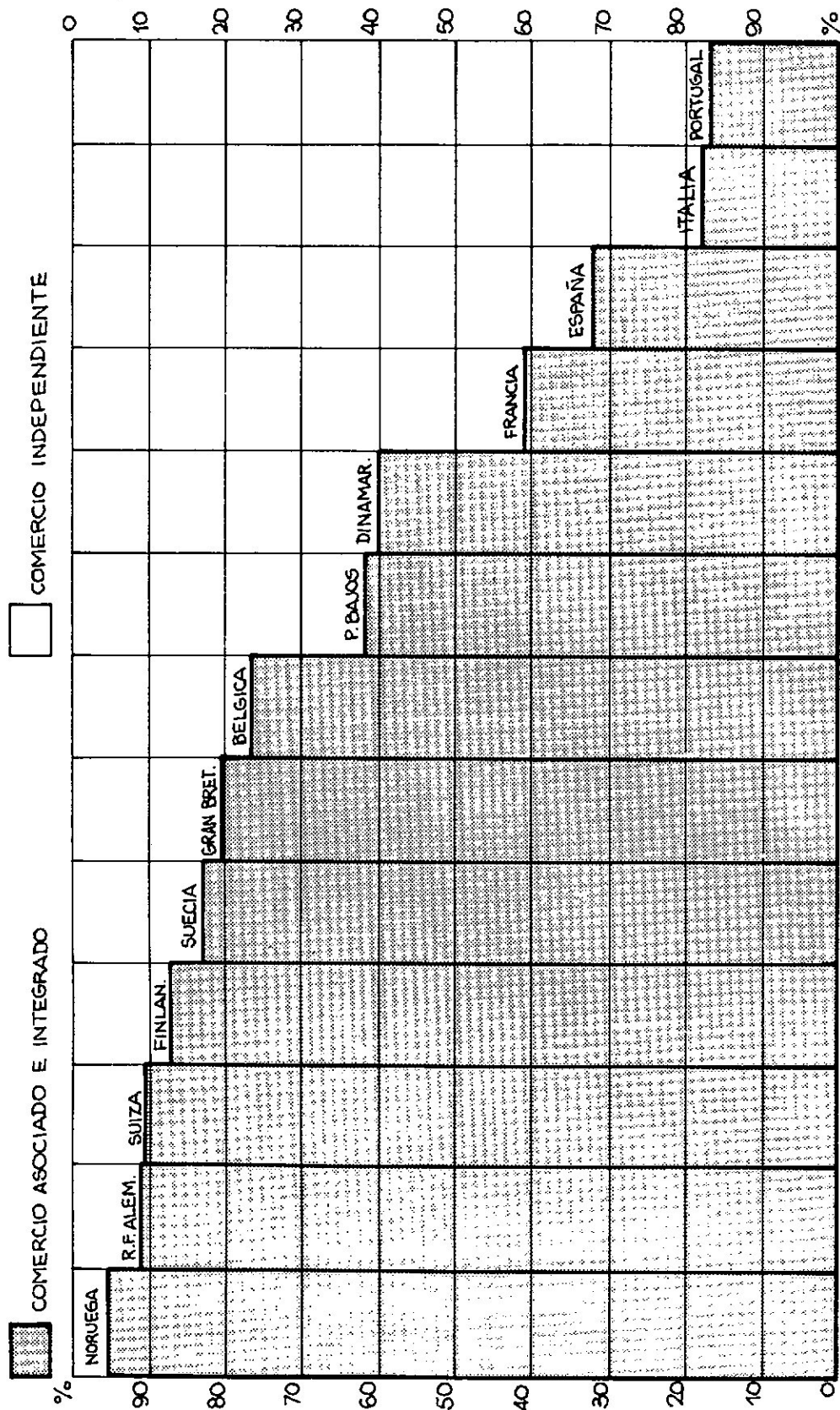
que en conjunto constituyen el mayor mercado en el mundo de importación de productos frutihortícolas envasados.

La estructura del mercado de productos alimenticios en estos países se halla en plena evolución, como consecuencia de la concentración de los circuitos de comercialización y del estrechamiento de las variedades de los productos ofrecidos. Se reduce aceleradamente la cantidad de pequeños negocios independientes, en favor del comercio asociado (cadenas voluntarias y agrupamiento de minoristas) y en especial del comercio integrado (grandes tiendas, tiendas populares, negocios con sucursales múltiples y cooperativas), donde con el sistema de autoservicio los consumidores quedan librados a sí mismos para la elección de los productos.

Al no pedir consejo al vendedor, el consumidor se inclina a elegir las marcas de productos conocidas que acostumbra a ver, y cuya relación calidad/precio le parece aceptable, lo cual a su vez induce a la dirección de esas empresas a reducir la gama de diferentes artículos ofrecidos.

ESTRUCTURA DE LA DISTRIBUCION ALIMENTARIA EN EUROPA

PORCENTAJE DE LA CIFRA DE VENTAS DE LA DISTRIBUCION ALIMENTARIA POR PAIS.



Dentro de los lineamientos de esta evolución, ha cambiado también el sistema de los abastecimientos. Las grandes centrales de compra, que en varios países representan más del 80% de la distribución de productos alimenticios, poseen un considerable poder de negociación. Imponen sus deseos a los proveedores, que dejan de ser libres en la concepción de sus productos. Ellas tienden a seleccionar, cada vez más, una pequeña cantidad de proveedores con los cuales es posible concertar acuerdos comerciales por grandes cantidades. La variedad, la imagen de la marca, la regularidad y la calidad de los abastecimientos, son los mayores argumentos para la elección.

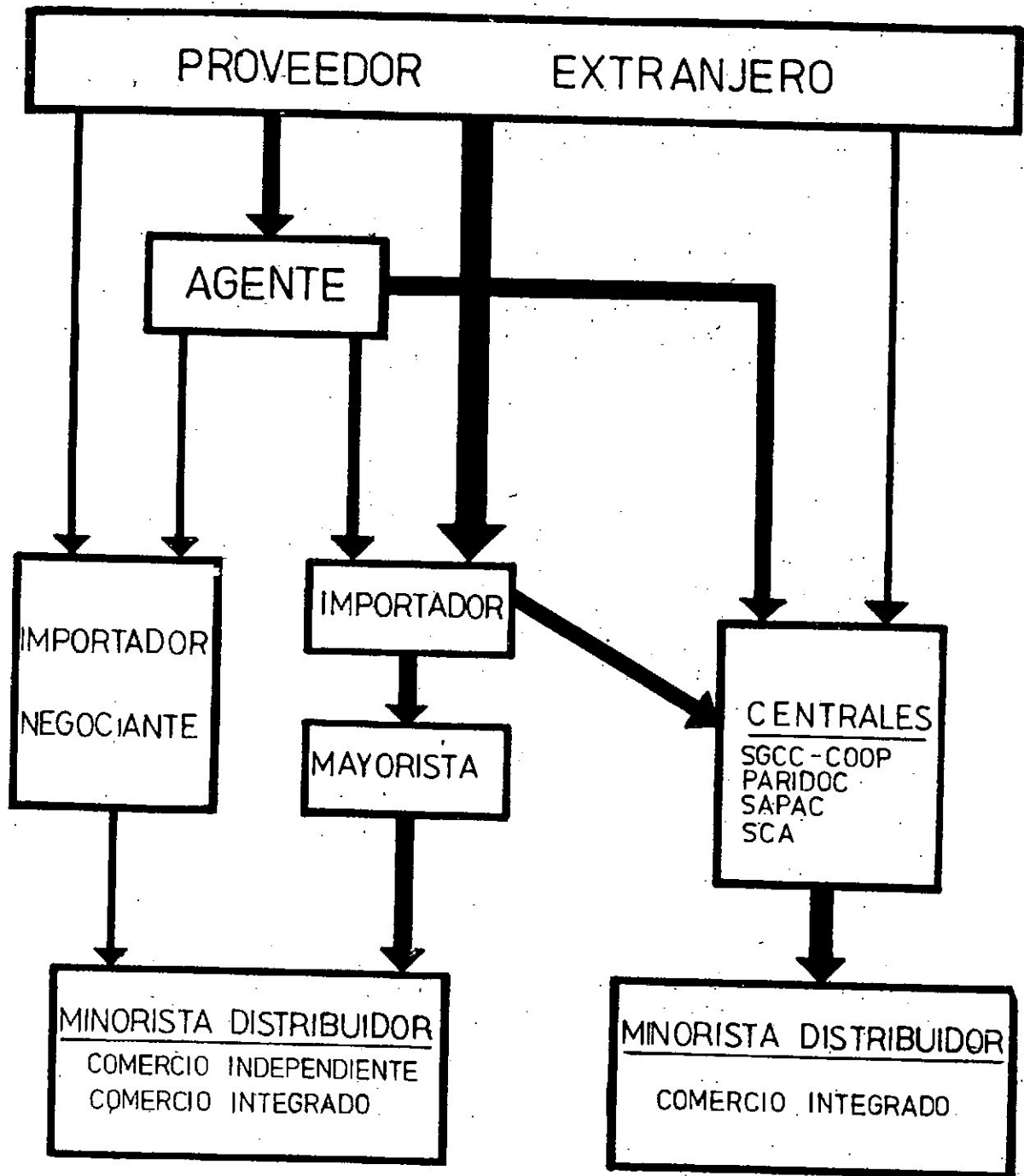
Estructura de la Distribución en Europa

(en % de la cifra de ventas de la distribución alimentaria)

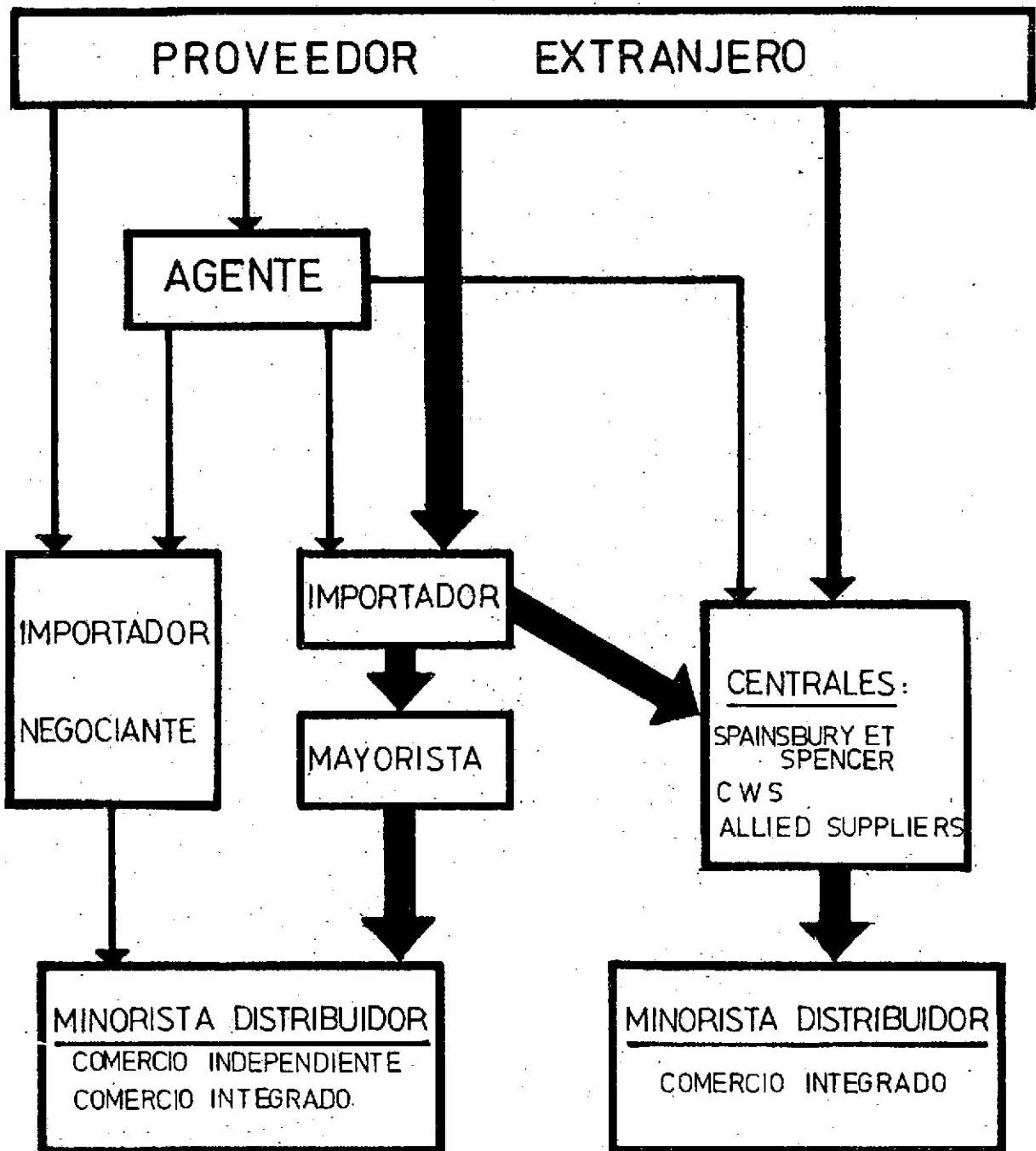
	<u>Comercio Integrado</u>	<u>Com. Asoc.</u>	<u>Total</u>	<u>Com. Indep.</u>
	<u>1</u>	<u>2</u>	<u>1 + 2</u>	
Francia	32	9	41	59
Gran Bretaña	61	20	81	19
R. F. Alemana	38	53	91	9
Suiza	77	13	90	10
Italia	5	13	18	82
Bélgica	55	21	76	24
Países Bajos	30	32	62	38
Dinamarca	32	28	60	40
Noruega	22	73	95	5
Suecia	32	52	84	16
Finlandia	37	50	87	13
España	2	30	32	68
Portugal	12	4	16	84

Por último, se han formado recientemente las grandes centrales internacionales de compras, que forman grupos de compras para cadenas de sucursales, y que establecen políticas comerciales concertadas, agrupan la demanda en el mercado alimentario mundial, y establecen programas publicitarios y de marketing de carácter uniforme (Euco, Vege, Edeka, Interfilia, Gedelfi, etc.)

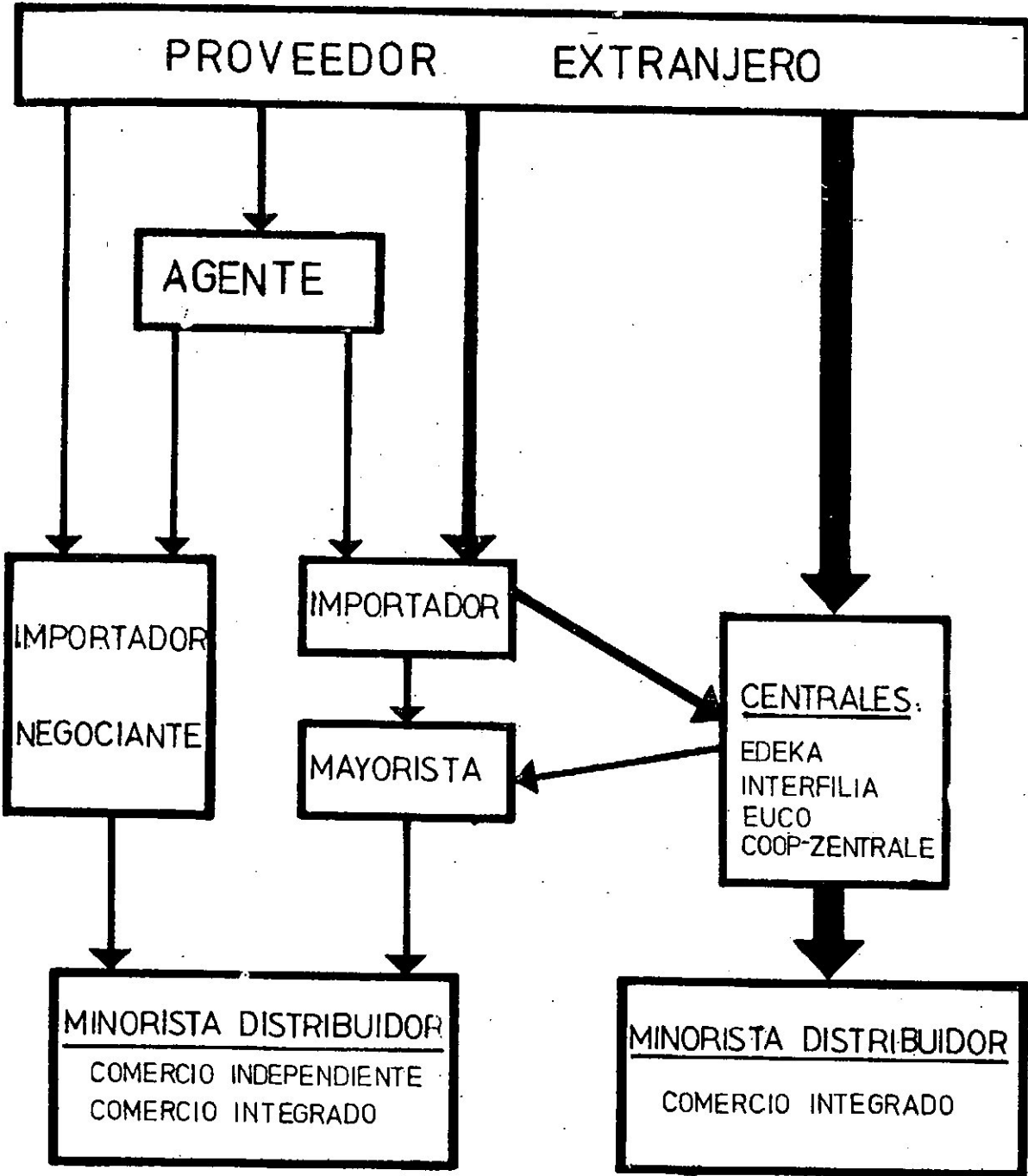
CIRCUITOS DE IMPORTACION EN FRANCIA



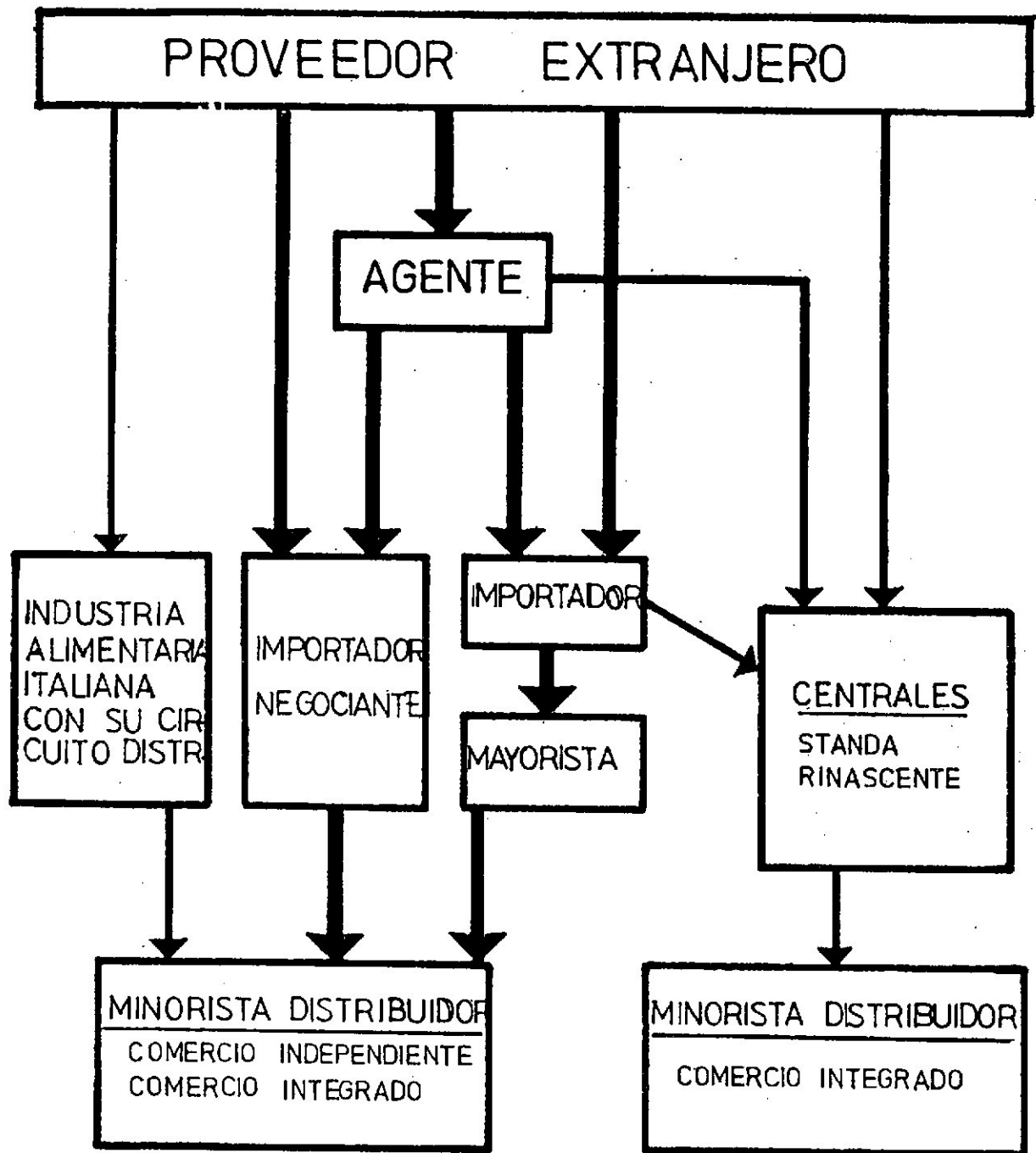
CIRCUITOS DE IMPORTACION EN GRAN BRETAÑA



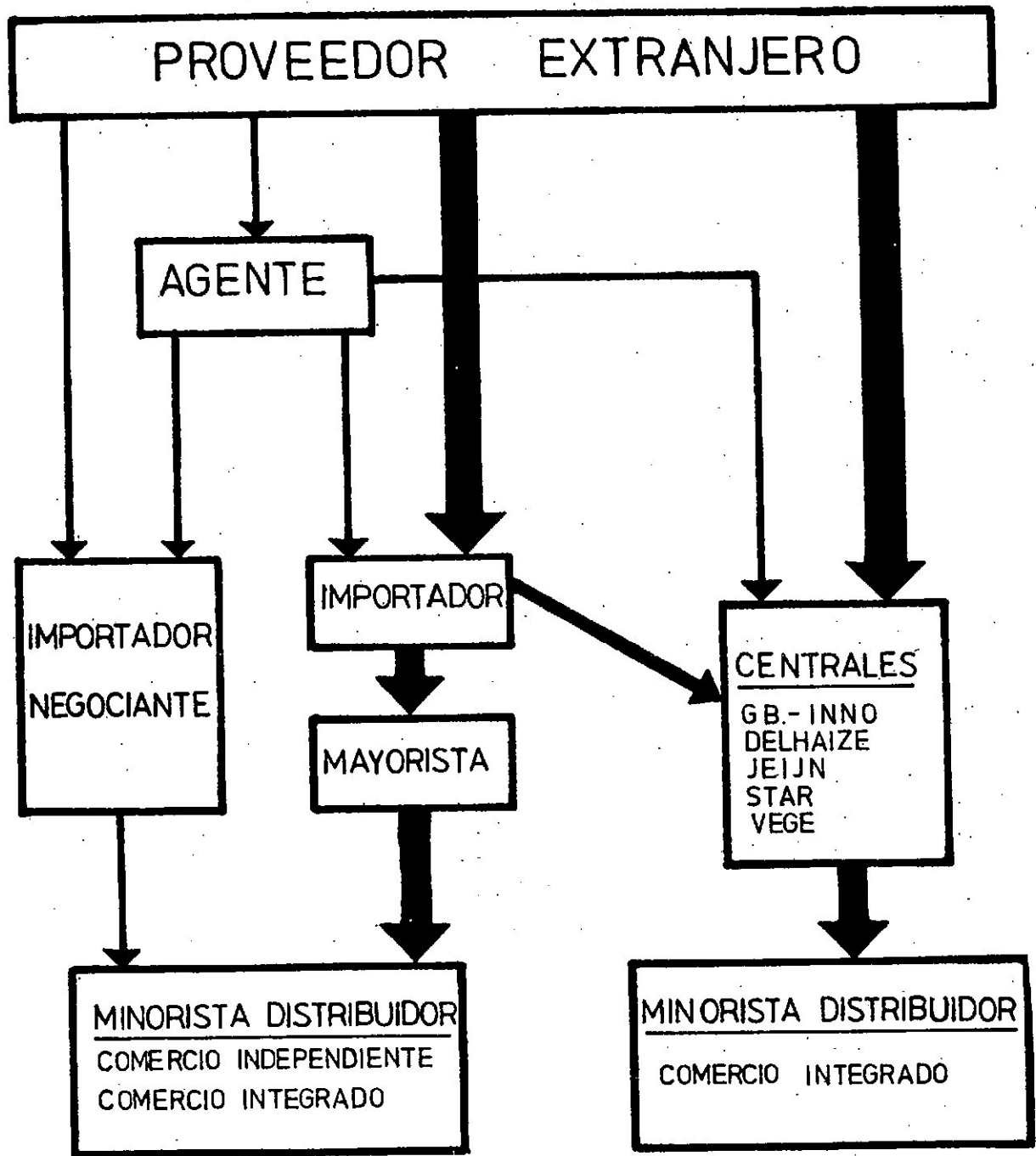
CIRCUITOS DE IMPORTACION EN LA R.F.ALEMANA



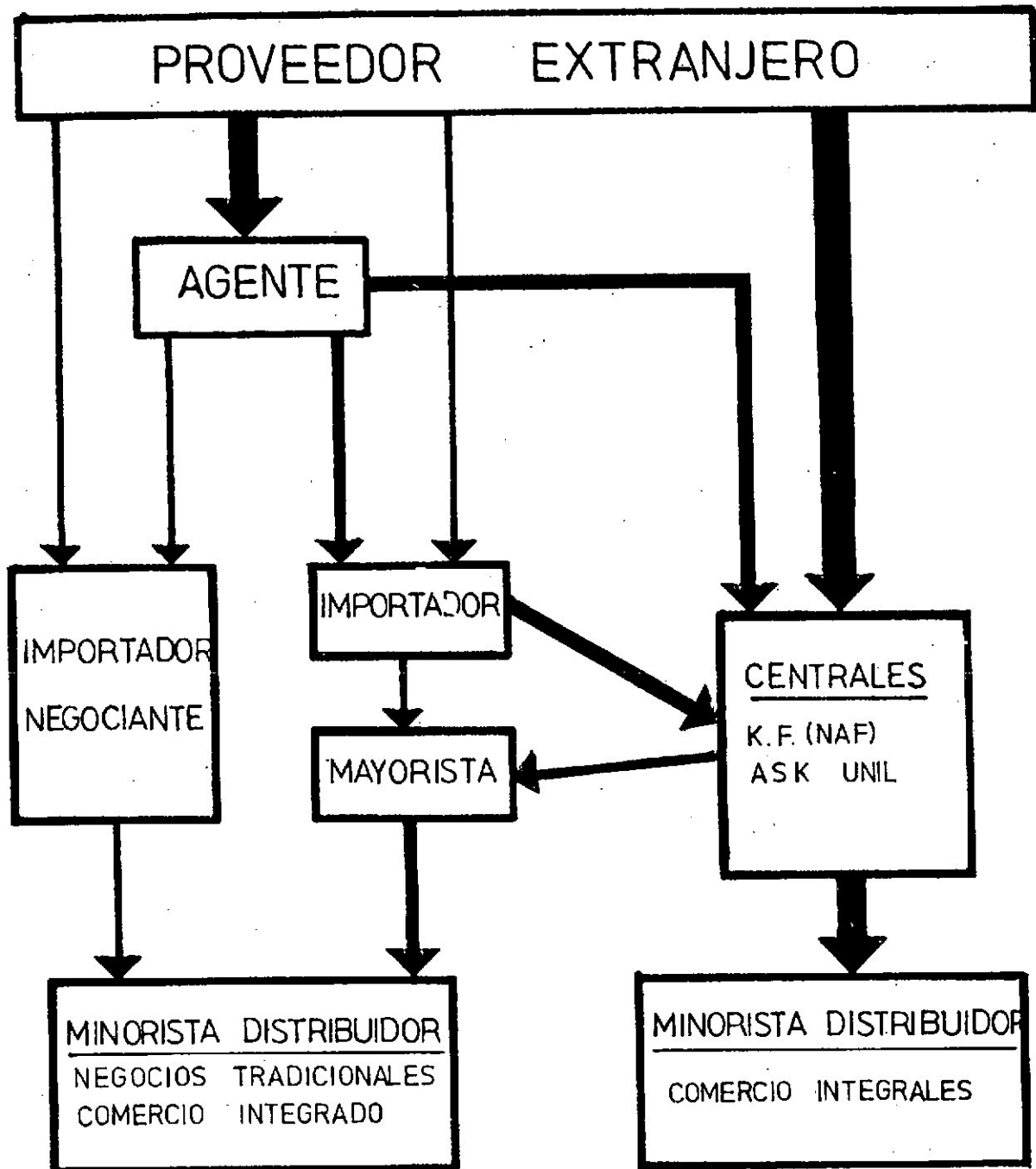
CIRCUITOS DE IMPORTACION EN ITALIA



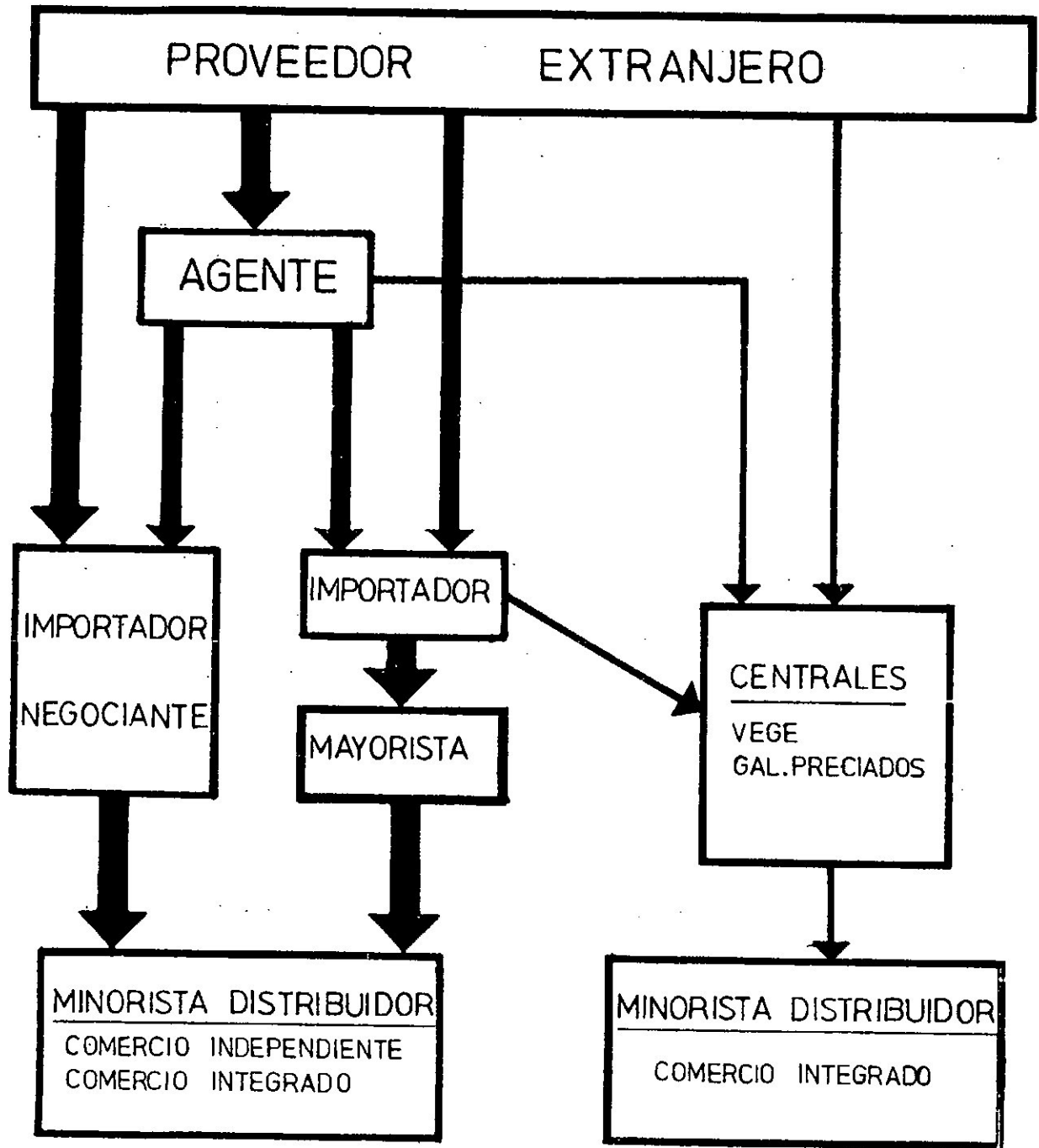
CIRCUITOS DE IMPORTACION EN EL BENELUX



CIRCUITOS DE IMPORTACION EN SUECIA



CIRCUITOS DE IMPORTACION EN ESPAÑA



2. Los Productos

2.1. Duraznos en Almíbar

Los 13 países encuestados constituyen un mercado importador de más de 230.000 toneladas anuales de duraznos en almíbar.

Los principales importadores son:

R. F. Alemana	98.000 tn.
Reino Unido	90.000 "
Francia	10.000 "
Países Bajos	8.000 "
Suecia	8.000 "
Bélgica	6.000 "
Suiza	6.000 "
Noruega	5.000 "
Dinamarca	4.000 "
TOTAL	235.000 "

A su vez los principales proveedores son:

Africa del Sud	80.000 tn.
Grecia	65.000 "
Australia	30.000 "
Italia	17.000 "
USA	10.000 "
España	10.000 "
Argentina	7.000 "
TOTAL	219.000 "

Es decir, que desde el punto de vista de la demanda, la R. F. Alemana y el Reino Unido reúnen el 75% de las importaciones europeas de duraznos en almíbar, y en cuanto a oferta, los países del mediterráneo abastecen solamente un 40% de las necesidades de importación, proviniendo el resto principalmente de Africa del Sud, Australia y USA.

Los duraznos en almíbar provenientes de Africa del Sud y de USA son los de mejor calidad, siendo los provenientes de Grecia considerados como de menor calidad. El producto argentino es considerado como de calidad intermedia.

Grecia abastece primordialmente a la R. F. Alemana (58.000 tn), en tanto que Africa del Sud al Reino Unido (60.000 tn).

Según país importador, sus principales proveedores son:

R. F. Alemana:

Grecia	58.000 tn.
Africa del Sud	13.000 "
Italia	9.000 "
Varios	18.000 "
<hr/>	
TOTAL	98.000 "

Reino Unido:

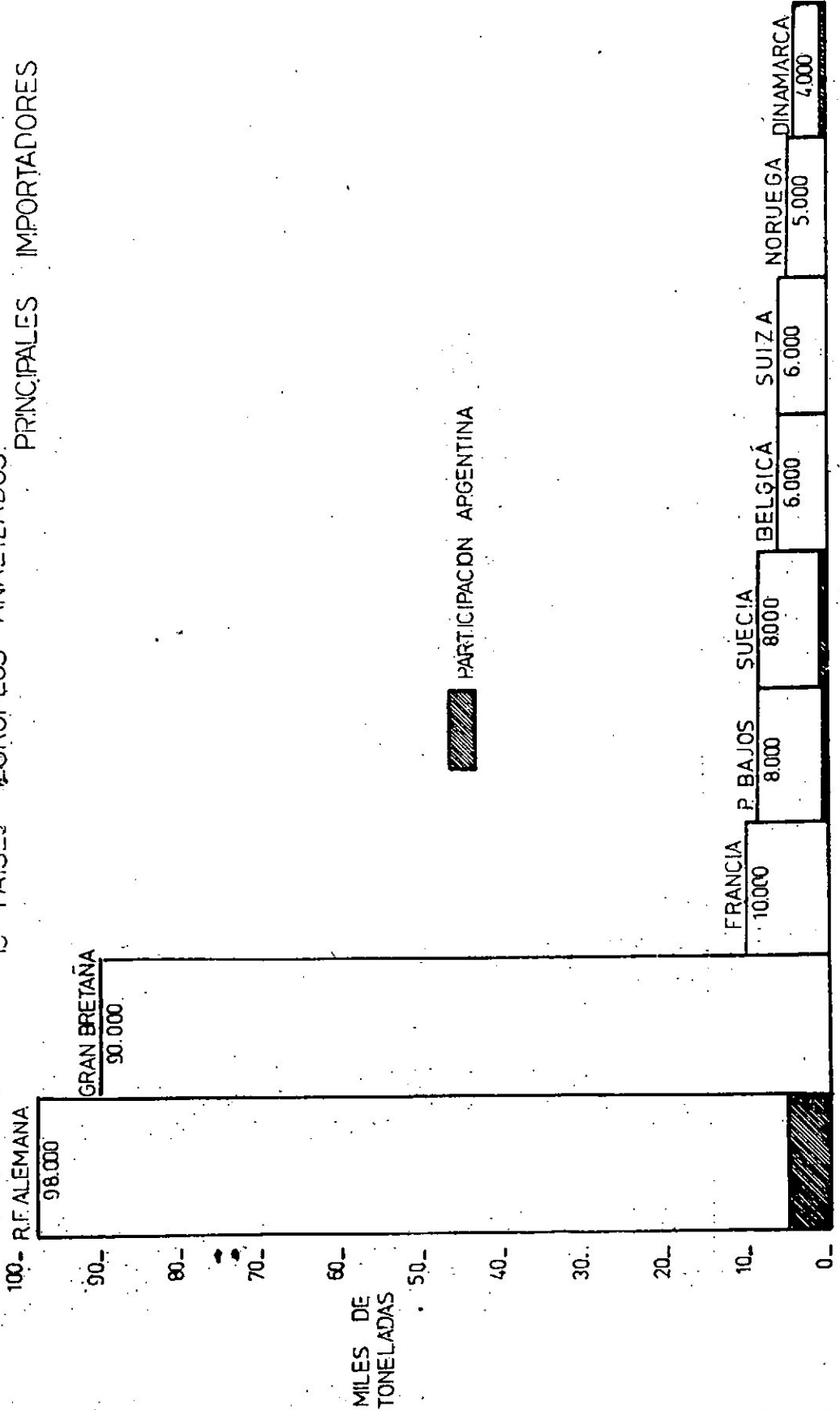
Africa del Sud	60.000 tn.
Australia	25.000 "
España	2.000 "
Varios	3.000 "
<hr/>	
TOTAL	90.000 "

Países Escandinavos:

Africa del Sud	5.500 tn.
Australia	5.000 "
E. E. U. U.	3.500 "
Argentina	2.000 "
España	1.000 "
Bulgaria	1.000 "
Varios	1.000 "
<hr/>	
TOTAL	19.000 "

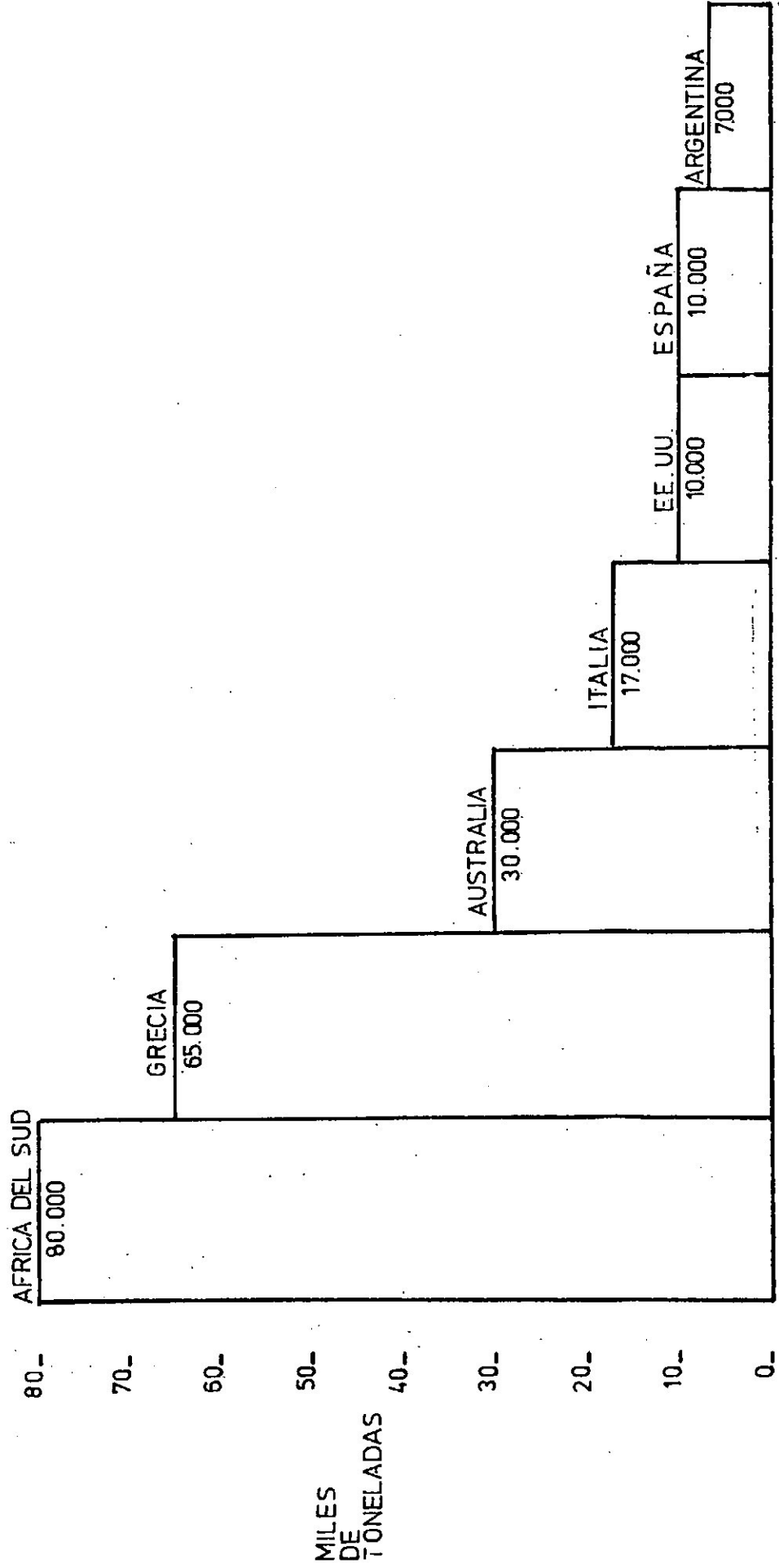
DURAZNOS EN ALMIBAR

13 PAISES EUROPEOS ANALIZADOS: PRINCIPALES IMPORTADORES



DURAZNOS EN ALMIBAR

13 PAISES EUROPEOS ANALIZADOS: PRINCIPALES PROVEEDORES



La tasa aduanera en los países del MCE (Mercado Común Europeo) es del 24% sobre el precio CIF, más IVA y más una tasa por azúcar agregado en el almíbar. En los demás países existen tasas entre el 12 y el 25%, más IVA (en el Reino Unido no se aplica IVA). Grecia goza de tasas preferenciales en los países del MCE.

La importación de los países europeos de duraznos en almíbar, representa más del 60% de la importación total de frutas y combinaciones de frutas en almíbar.

2.2. Tomates Pelados

Los 13 países encuestados representan un mercado importador de más de 180.000 tn anuales de tomates pelados al natural.

Los principales importadores son:

Reino Unido	100.000 tn.
R. F. Alemana	35.000 "
Francia	25.000 "
Bélgica	13.000 "
Países Bajos	7.000 "
Suiza	5.000 "
Noruega	4.000 "
Suecia	3.000 "
Italia	3.000 "
Dinamarca	3.000 "
TOTAL	198.000 "

Los principales proveedores son:

Italia	150.000 tn.
España	45.000 "
Bulgaria	10.000 "
Grecia	5.000 "
Portugal	3.000 "
Francia	3.000 "
TOTAL	216.000 "

De los cuadros anteriores se desprende que el Reino Unido representa más del 50% del mercado importador de tomates pelados al natural en Europa e Italia abastece a su vez el 70% del mercado importador.

Según país importador, sus principales proveedores son:

Reino Unido:

Italia	70.000 tn.
España	20.000 "
Bulgaria	7.000 "
Portugal	1.000 "
Argentina	100 "
Varios	1.900 "
<hr/>	
TOTAL	100.000 "

R. F. Alemana:

Italia	30.000 tn.
Grecia	2.000 "
Bulgaria	1.500 "
Argentina	300 "
España	900 "
Varios	300 "
<hr/>	
TOTAL	35.000 "

Francia:

Italia	17.000 tn.
Grecia	3.000 "
Marruecos	2.000 "
Bulgaria	1.000 "
España	1.000 "
Varios	1.000 "
<hr/>	
TOTAL	25.000 "

Bélgica:

Italia	8.000 tn.
España	1.500 "
Grecia	1.500 "
Varios	2.000 "
<hr/>	
TOTAL	13.000 "

TOMATES PELADOS AL NATURAL

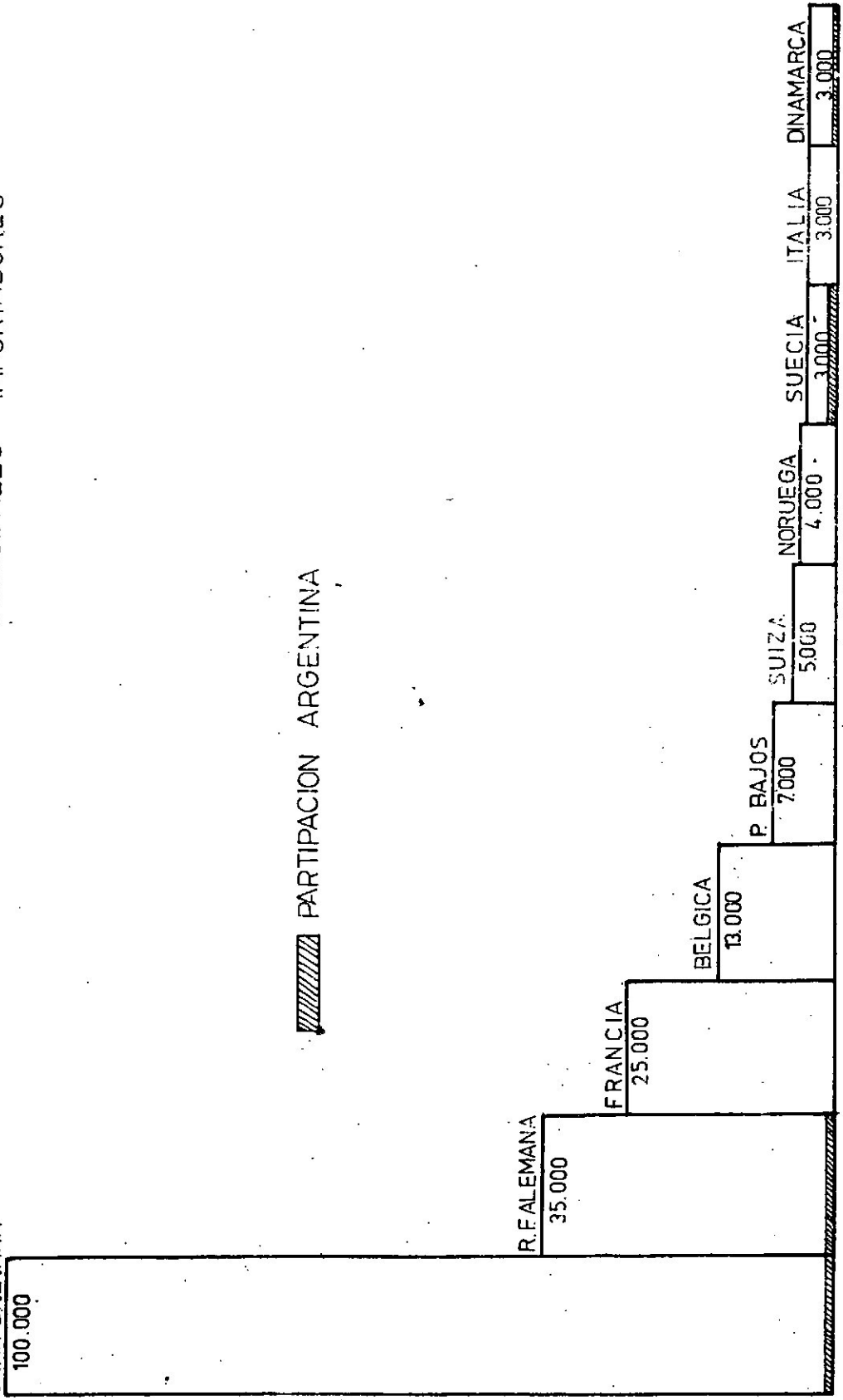
13 PAISES EUROPEOS ANALIZADOS: PRINCIPALES IMPORTADORES

100-
90-
80-
70-
60-
50-
40-
30-
20-
10-
0-

100.000

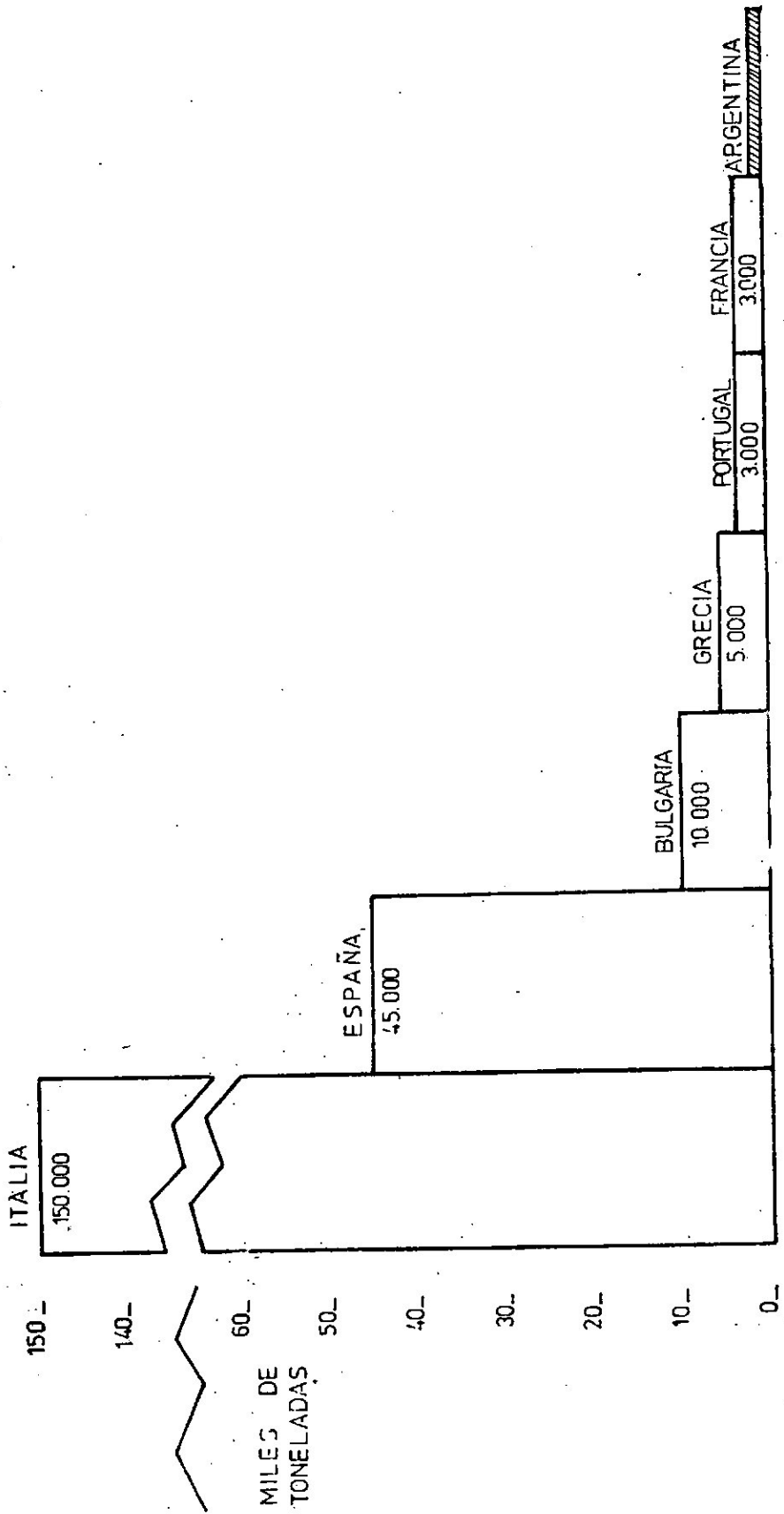
MILES DE TONEL.

▨ PARTICIPACION ARGENTINA



TOMATES PELADOS AL NATURAL

13 PAISES EUROPEOS ANALIZADOS : PRINCIPALES PROVEEDORES



Cabe acotar que el Norte Europeo no produce prácticamente tomate, y su consumo se divide entre extractos de tomate y especialidades de tomate, entre los que se incluye a los tomates pelados, todos los cuales debe importar. Los países del Mediterráneo, grandes productores de tomate, abastecen prácticamente las necesidades de importación de esos países. Italia y Portugal son los grandes abastecedores, los primeros de tomates enteros pelados, y los segundos de extracto de tomate.

Los tomates pelados al natural de procedencia argentina son considerados, en general, de calidad satisfactoria.

La tasa aduanera en los países del MCE es del 18% sobre el precio CIF más el IVA. En los otros países la tasa oscila entre el 10,8% y el 20%, más el IVA (en el Reino Unido no se aplica el IVA) Grecia goza de tasa preferencial en el MCE y Portugal en el Reino Unido.

En general, en los 13 países estudiados, se observa una tendencia creciente en el consumo del tomate entero pelado al natural en detrimento del extracto de tomate, de consumo decreciente.

3. Estructura Comparativa de los costos de producción

La estructura de los costos de producción internos en la República Argentina, comparados con algunos de los principales productores europeos, según se desprende del estudio, son, en porcentajes:

3.1. Tomates Pelados

	Argentina	Francia	Italia
Materia Prima	27	32	29
Envase	41	39	39
Mano de Obra	14	8	7
Gastos Generales	18	21	25
TOTAL	100%	100%	100%

3.2. Duraznos en Almíbar

	Argentina	Francia
Materia Prima	26	35
Azúcar	10	10
Envase	34	20
Mano de Obra	14	10
Gastos Generales	16	25
TOTAL	100%	100%

4. Estructura de los Costos de Comercialización

La estructura aproximada de los costos de comercialización de duraznos en almíbar y tomates pelados al natural, de procedencia argentina, colocados en los principales países importadores, base 100=precio minorista en país importador y medido en porcentajes, es la siguiente:

4.1. Duraznos en Almíbar

	RFA	RU	Francia
Materia Prima	12	13	12
Azúcar	4	5	4
Envase	15	17	15
Embalaje	2	2	2
Mano de Obra	6	7	6
Gastos Generales	5	6	5
Total Precio FOB	44%	50%	44%
Flete (Precio CIF)	15	16	14
Tasas Aduaneras	15	11	14
Flete Interno	4	5	4
Distribuidor	17	18	17
IVA	5	-	7
Precio Minorista	100%	100%	100%

4.2. Tomates Pelados

	RU	RFA	Francia
Materia Prima	14	13	13
Envase	22	19	19
Embalaje	3	3	3
Mano de Obra	7	7	7
Gastos Generales	6	6	6
Total Precio FOB	52%	48%	48%
Flete (Precio CIF)	17	15	14
Tasa Aduanera	7	11	11
Flete Interno	5	4	4
Distribuidor	19	17	16
IVA	-	5	7
Precio Minorista	100%	100%	100%

La incidencia porcentual del flete, seguros y gastos de comercialización, medidos sobre base 100= precio FOB Buenos Aires, es aproximadamente la siguiente:

4.3. Duraznos en Almíbar

	RFA	RU	Francia
Precio FOB Bs. As.	100	100	100
Flete (Precio CIF)	(32%) 132	(32%) 132	(32%) 132
Tasa Aduanera	(24%) 164	(15,6%) 153	(24%) 164
Flete Interno	(6%) 174	(6%) 162	(6%) 174
Distribuidor	(22%) 212	(22%) 198	(22%) 212
IVA	(6,5%) 226		(7%) 227
Precio Minorista	226	198	227

4.4. Tomates Pelados

	RU	RFA	Francia
Precio FOB Bs. As.	100	100	100
Flete (Precio CIF)	(32%) 132	(32%) 132	(32%) 132
Tasa Aduanera	(10,8%) 146	(18%) 156	(18%) 156
Flete Interno	(6%) 155	(6%) 165	(6%) 165
Distribuidor	(22%) 189	(22%) 201	(22%) 201
IVA		(6,5%) 214	(7%) 215
Precio Minorista	189	214	215

5. Evolución de las Exportaciones Argentinas

La evolución de las exportaciones argentinas a los 13 países estudiados, es la siguiente: (en toneladas)

	<u>Tomates Pelados</u>	<u>Duraznos en Almíbar</u>
1970		RFA 836
		España 3
		Países Bajos 20
		<u>859</u>
1971		RFA 6.302
		UEBL 38
		Dinamarca 188
		Italia 25
		Países Bajos 199
		Suecia 27
		<u>6.779</u>

Tomates PeladosDuraznos en Almíbar

1972

RFA	7.082
Bélgica	55
Dinamarca	82
Noruega	7
Países Bajos	249
Suecia	7
	<hr/>
	7.482

1973

RFA	399
Bélgica	525
Dinamarca	131
España	357
Italia	3.954
Reino Unido	638
Suecia	441
	<hr/>
	6.445

1974

RFA	2.389
Bélgica	1.697
Dinamarca	815
España	368
Francia	18
Italia	6.154
Noruega	168
Países Bajos	115
Reino Unido	13.488
Suiza	125
Suecia	1.527
	<hr/>
	26.860

RFA	1.496
Bélgica	8
Dinamarca	310
Italia	102
Noruega	168
Países Bajos	126
Reino Unido	102
Suecia	1.953
Suiza	82
	<hr/>
	4.091

1975

Dinamarca	116
Reino Unido	72
Suecia	207
	<hr/>
	395

RFA	309
Suecia	98
	<hr/>
	407

1976

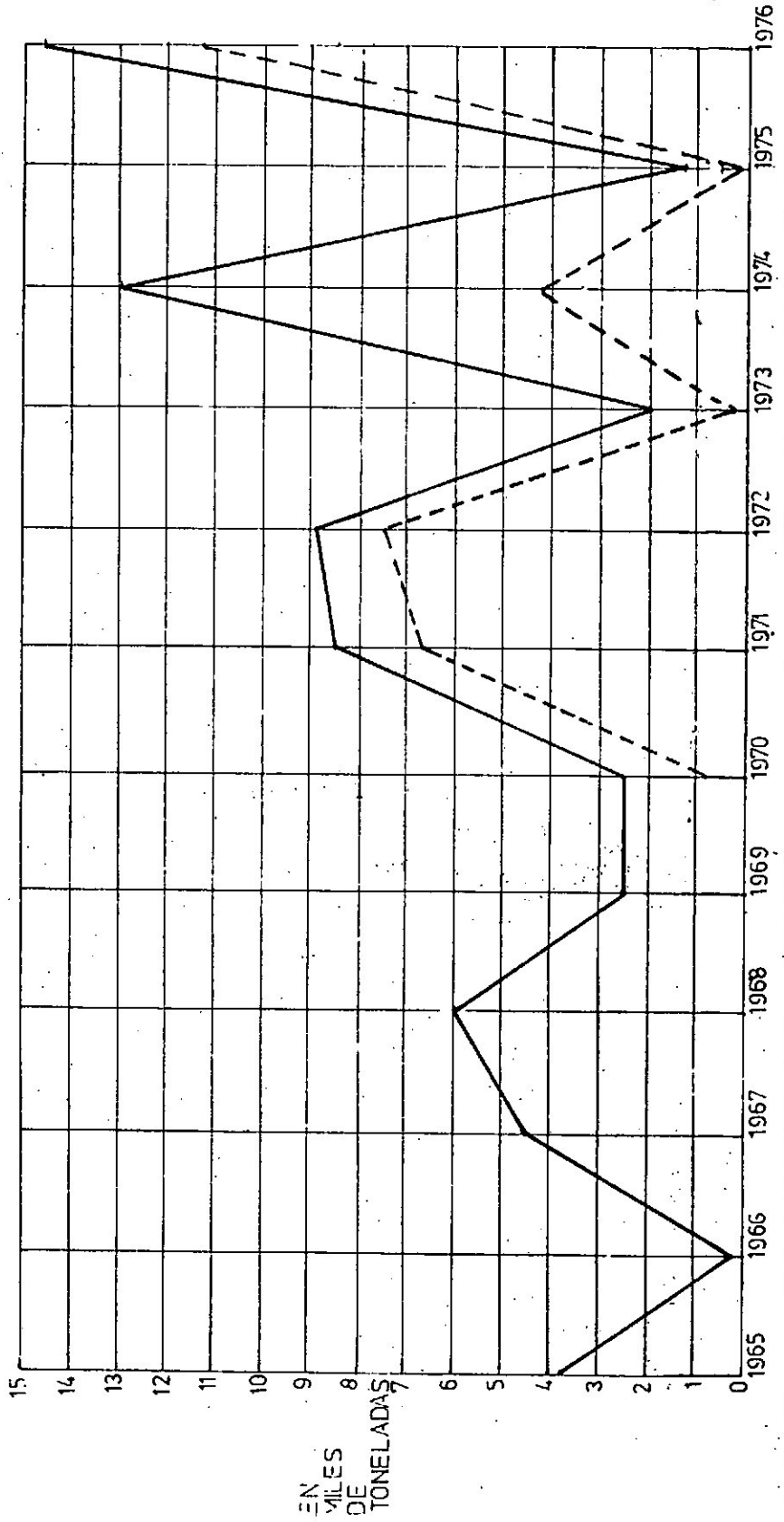
Bélgica	591
Países Bajos	3
Suecia	12
	<hr/>
	606

RFA	5.551
Bélgica	1.013
Dinamarca	60
España	51
Finlandia	30
Italia	5
Noruega	204
Países Bajos	2.922
Suecia	1.361
Suiza	31
	<hr/>
	11.228

DURAZNOS CONSERVADOS

EXPORTACIONES ARGENTINAS DE DURAZNOS EN CONSERVA

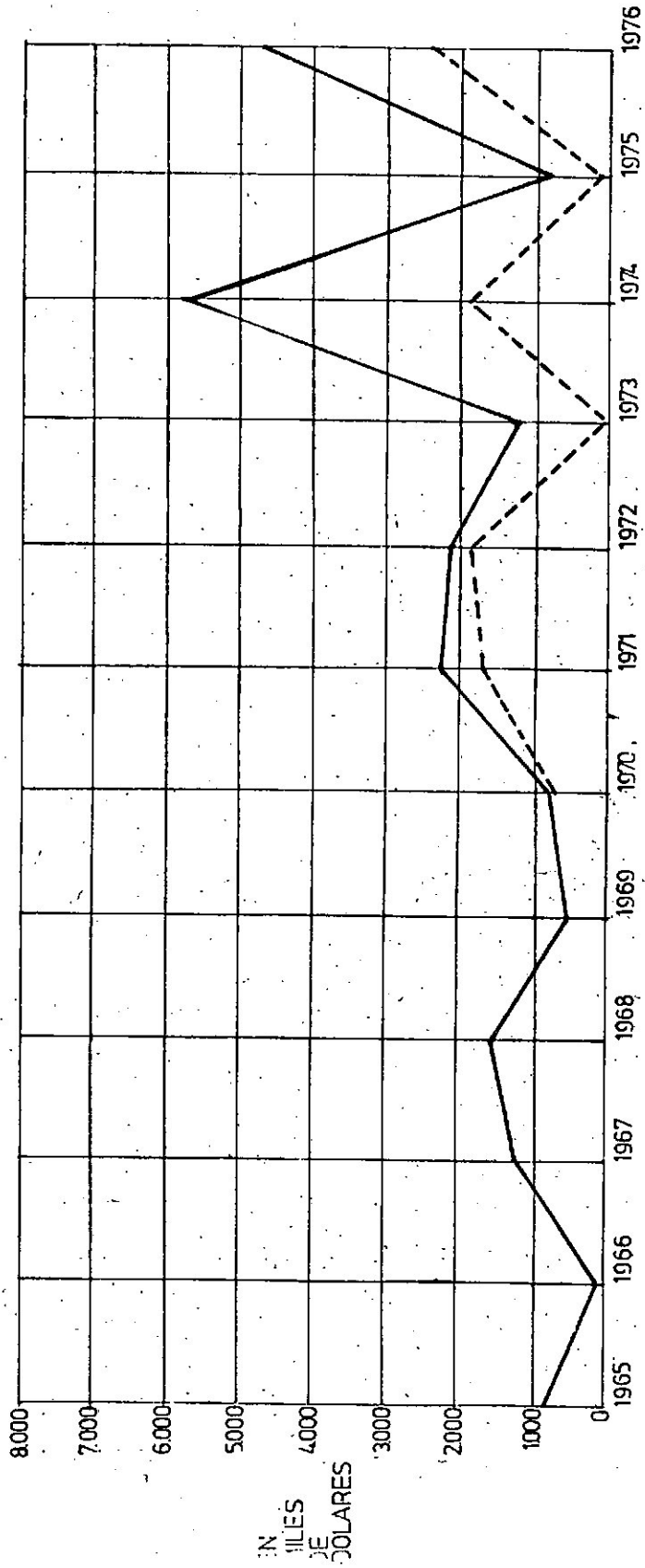
--- EXPORTACIONES A LOS PAISES EUROPEOS ANALIZADOS
— EXPORTACIONES TOTALES



DURAZNOS CONSERVADOS

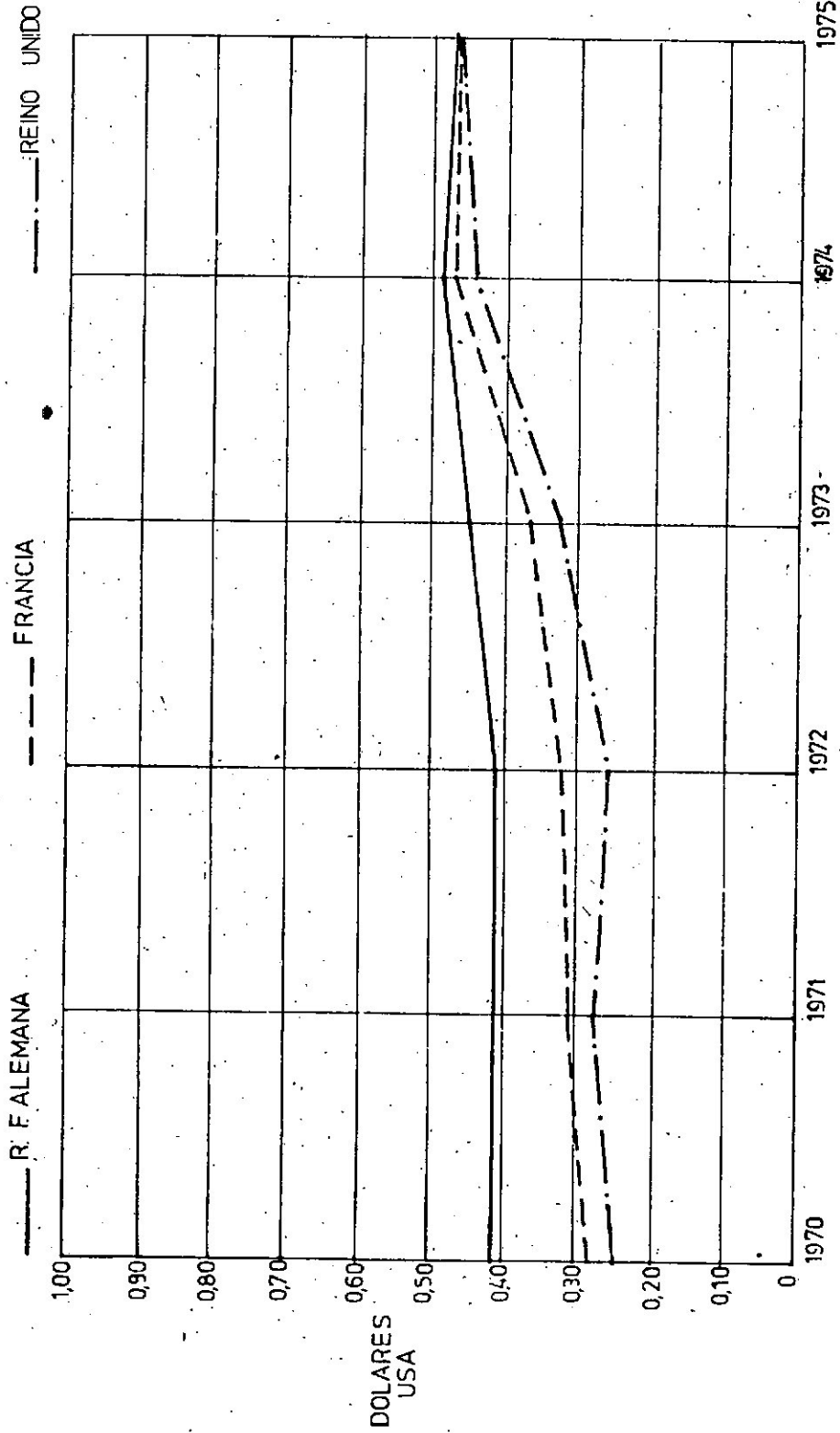
VALOR DE LAS EXPORTACIONES ARGENTINAS DE DURAZNOS EN CONSERVA

----- VALOR DE LAS EXPORTACIONES A LOS PAISES EUROPEOS ANALIZADOS
—— VALOR DE LAS EXPORTACIONES TOTALES



DURAZNOS EN ALMIBAR

EVOLUCION DE LOS PRECIOS PROMEDIO C.I.F DE IMPORTACION
REFERIDOS A UNA LATA 1/1 (850 cm³)



6. Evolución de los Precios

La evolución de los precios CIF de importación de los principales países analizados, muestra una tendencia creciente. Se analizan los precios medios traducidos a dólares estadounidenses, ponderados por las cantidades provenientes de los diferentes países proveedores, y referidos a una lata 1/1 (850 cm³):

	1970	1971	1972	1973	1974	1975
Francia						
Tomate Pelado	0,23	0,22	0,22	0,36	0,36	0,34
Durazno en Almíbar	0,28	0,31	0,32	0,36	0,47	0,47
R. F. Alemana						
Conservas de tomate (incluye extracto y pulpas)	0,47	0,45	0,53	0,75	0,75	0,63
Duraznos en Almíbar	0,42	0,42	0,42	0,45	0,48	0,47
Reino Unido						
Tomates Pelados					0,35	0,35
Duraznos en Almíbar	0,25	0,27	0,26	0,33	0,45	0,47
Dinamarca						
Tomates Pelados	0,27	0,26	0,26	0,32	0,41	0,42
Duraznos en Almíbar	0,33	0,33	0,32	0,40	0,56	0,58
Bélgica						
Conservas de tomate (incluye extracto y pulpas)	0,41	0,42	0,42	0,49	0,68	0,70
Duraznos en Almíbar	0,48	0,50	0,47	0,49	0,62	0,63
Países Bajos						
Conservas de tomate (incluye extracto y pulpas)	0,44	0,46	0,52	0,56	0,87	0,72
Duraznos en Almíbar	0,41	0,42	0,41	0,44	0,48	0,49
Noruega						
Tomates Pelados	0,36	0,37	0,39	0,43	0,82	0,90
Duraznos en Almíbar	0,36	0,37	0,35	0,37	0,45	0,46
Suecia						
Tomates Pelados	0,23	0,23	0,22	0,27	0,36	0,41
Duraznos en Almíbar	0,33	0,34	0,35	0,39	0,49	0,51

	1970	1971	1972	1973	1974	1975
Finlandia						
Tomates Pelados	0,28	0,24	0,25	0,31	0,46	0,49
Duraznos en Almíbar	0,34	0,43	0,47	0,53	0,63	0,66
Italia (precios FOB export.)						
Tomates Pelados	0,13	0,13	0,13	0,20	0,9	0,27
Duraznos en Almíbar	0,19	0,21	0,23	0,28	0,34	0,37
España (precio FOB export.)						
Tomates Pelados	0,16	0,15	0,15	0,17	0,25	0,26
Duraznos en Almíbar	0,29	0,29	0,24	0,30	0,37	0,36
Portugal (precio FOB export.)						
Tomates Pelados	0,14	0,14	0,15	0,16	0,18	0,3

7. Requisitos en los Países Europeos

7.1. De importación

Para los países del MCE (Mercado Común Europeo), los regímenes de importación están sometidos, en primer lugar, a prescripciones europeas, y luego a las especificaciones especiales de cada país. De tal modo, si la importación de un producto es declarada libre en el MCE, el país destinatario puede, por su cuenta, pedir un certificado o una licencia de importación. Los requisitos para los importadores, por país analizado, son:

7.1.1. Francia

a) Tomates

Estas conservas, que estaban sujetas a cupo, han sido liberadas bajo las siguientes condiciones:

- Presentación de un certificado de importación, expedido por el F.O.R.M.A.
- Constitución de una garantía, destinada a garantizar la realización de la importación.

b) Duraznos en Almíbar

Hace falta una licencia que debe solicitarse al Service des Contingents Globaux. Las licencias se obtienen con mayor o menor facilidad de acuerdo con los precios del mercado interior, los stocks existen

tes, el nivel de las importaciones, la importancia de los interlocutores, etc.

7.1.2. Reino Unido

Las importaciones son libres para los dos productos bajo análisis.

7.1.3. República Federal Alemana

a) Tomates

Se requiere la presentación de una licencia de importación obtenida del Ministerio de Agricultura

Se requiere un depósito de garantía.

b) Duraznos en Almíbar

Se requiere licencia de importación.

7.1.4. Italia

Para los dos productos bajo análisis se requiere un certificado de importación, que es extendido, caso por caso, por el Ministerio de Comercio.

7.1.5. Bélgica

Para los dos productos bajo análisis se requiere una licencia de importación, otorgada por la Office Central des Contingents et Licences.

7.1.6. Países Bajos

Al igual que en Bélgica, para ambos productos se requiere una licencia de importación, otorgada por la Office des Licences.

7.1.7. Dinamarca

Para ambos productos, las importaciones provenientes de la Argentina, son libres.

7.1.8. Noruega

Es obligatoria una licencia para las conservas de tomates, la cual es concedida con mayor o menor facilidad, según las necesidades del mercado y las relaciones existentes con los países exportadores.

7.1.9. Suecia

Las importaciones son libres para las conservas de legumbres y frutas.

7.1.10. Finlandia

La importación de duraznos en almíbar está sujeta a licencia de importación en tanto los tomates no. Para ambos productos se requiere un depósito de importación que asciende al 30% del valor de la mercadería. Tal depósito es bloqueado por la Administración durante seis meses sin intereses, cualquiera sea el período de la transacción.

7.1.11. España

a) Tomates

La importación es libre debiéndose presentar una declaración de importación extendida por el Ministerio de Comercio en Madrid.

b) Duraznos en Almíbar

Es obligatoria la licencia de importación, que se otorga dentro de los límites de cupos globales de importación.

7.1.12. Portugal

La importación para los dos productos es libre, debiéndose presentar una boleta de registro extendida por el Ministerio de Comercio de Lisboa. Tal boleta es una simple formalidad necesaria para el control de las importaciones.

7.1.13. Suiza

La importación para los dos productos es libre.

7.2. Normas y Reglamentos

7.2.1. Francia

a) Tomates Enteros Pelados

La resolución ministerial N° 44 del 22.5.58 establece en su art. 9º, que la denominación "tomates pelados enteros" designa a las conservas preparadas en base a tomates simples pelados y envasados en el recipiente, con o sin adición de salmuera ligera (preparación "al natural") o bien con adición de puré o jugo de tomate (preparación al "puré de tomates" o "al jugo"). Solamente podrán utilizarse para estas preparaciones, los tomates de variedades adecuadas a esta fabricación y que presenten características de aspecto y firmeza convenientes. El peso neto total mínimo del producto, el peso mínimo escurrido y la cantidad mínima de tomates para las conservas definidas en el art. 9º y para los formatos de latas más usuales, deben corresponder a las indicaciones del siguiente cuadro:

Designación de la lata	Dimensiones en mm.	Contenido total en cm ³	Peso mínimo escurrido en gr.	Peso total en gr.	Cantidad mínima de tomates
1/2	71,5 x 115,5	425	230	380	3
1/1	110 x 118,5	850	460	760	5
2/1	100 x 225	1.700	920	1.520	11 _{Ma}
4/1	152 x 200	3.400	1.840	3.050	24
5/1	153 x 240	4.250	2.300	3.800	30

En caso de recipientes de otro formato, el peso mínimo del producto y la cantidad de tomates mínima se calcularán en relación con las cifras precedentes teniendo en cuenta el contenido total del recipiente. La cantidad de tomates aplastados no debe superar a:

- 1 en latas 1/2 y 1/1
- 2 en latas 2/1
- 4 en latas 4/1
- 5 en latas 5/1

La superficie total de piel que pueda quedar adherida a los frutos no debe exceder de 2 cm² por cada 100 gramos de tomate.

Al abrirse la lata, el índice refractométrico del producto no debe ser inferior a cuatro en el caso de tomates enteros pelados al natural sin líquido de jugo; el del líquido de cobertura no debe ser inferior a cuatro para los tomates pelados al jugo, y a seis para los tomates enteros pelados al puré de tomates.

Las indicaciones que figuren en las etiquetas deben comprender esencialmente:

- . La etiqueta debe ser redactada en francés.
- . La denominación y designación del producto.
- . El peso neto total para los productos preparados al puré de tomates o al jugo, los tomates pelados triturados y los tomates enteros pelados al natural elaborados sin líquido de acompañamiento; el peso neto escurrido para los demás productos al natural.
- . El nombre o la razón social y la dirección de la persona física o moral responsable de la fabricación o del envasamiento, o de la comercialización de la mercadería.
- . El nombre del país de origen de la mercadería.
- . Indicación de la fecha de fabricación (día y año).

b) Duraznos en Almíbar

En 1975, la Cámara Sindical Nacional de Fabricantes de Dulces y Conservas de Frutas y la Unión Nacional de Fabricantes de Conservas de Frutas y de Dulces, establecieron, de común acuerdo, especificaciones profesionales para la fabricación de conservas de frutas en almíbar.

Tales especificaciones definen las condiciones generales de fabricación y etiquetado, comunes a todas las conservas de frutas en almíbar. Estas especificaciones no tienen carácter legal alguno pero han sido establecidas como "garantía para la honestidad de las transacciones comerciales, y como base de calidad sobre la cual podrán establecerse futuros llamados a licitación por parte de organizaciones públicas y privadas". El Ministerio de Agricultura aprobó en 1969 algunas modificaciones propuestas por las organizaciones profesionales competentes a las especificaciones de 1957. Esas modificaciones se refieren a la concentración de los almíbares de cobertura, así como los pesos mínimos de las frutas escurridas que deben encontrarse al ser abiertos los recipientes.

Los principales formatos normalizados para las latas de conservas de frutas son:

<u>Designación</u>	<u>Dimensiones</u>	<u>Contenido cm³</u>
1/2	71,5x115,5	425
1/1	100 x118,5	850
2/1	100 x 225	1.700
5/1	153 x 246	4.250

La concentración del almíbar de cobertura, podrá corresponder a un índice refractométrico mínimo de:

"en almíbar liviano" 16º Brix
"en almíbar" o "en almíbar espeso" 20º Brix

El peso neto de los frutos escurridos al abrirse deberá ser como mínimo:

500 gr. por lata 1/1 de 850 cm³
250 gr. por lata 1/2 de 425 cm³

En el caso de utilización de otros recipientes, los pesos netos de las frutas escurridas se determinarán proporcionalmente al contenido, de acuerdo a las precedentes bases de llenado.

Las normas de etiquetado son similares a las de tomates pelados.

7.2.2. Reino Unido

En el Reino Unido, la comercialización de productos alimenticios está reglamentada por numerosos textos, algunos de los cuales son de alcance muy general, mientras que otros sólo se refieren a ciertas categorías de productos.

Conviene además señalar la existencia de códigos de uso elaborados por los productores británicos con colaboración, en ciertos casos, de los ministerios competentes. Aunque tales códigos no tengan fuerza de ley, conviene sin embargo ajustarse a ellos pues, al omitirse observar sus prescripciones, se corre el riesgo de ser acusado de querer inducir a error al comprador.

En forma general, los productos alimenticios envasados para la venta minorista, deben ser etiquetados de tal modo que indiquen:

- a) En el caso de un producto de un solo ingrediente, una designación apropiada a tal ingrediente.
- b) El nombre y la dirección del fabricante o de la persona o sociedad que haya efectuado el envasado, o la dirección de la firma británica por cuenta de quien se efectúen estas operaciones.
- c) Las cantidades, con indicación de peso neto real, peso neto mínimo o peso bruto mínimo, deben en principio, indicarse en unidades del sistema imperial, pero se admite también utilizar al mismo tiempo el sistema imperial y el sistema métrico.

Las conservas de legumbres están poco reglamentadas en cuanto a especificaciones sobre su contenido, en tanto para los duraznos en almíbar deberá distinguirse la densidad en almíbar según:

Almíbar liviano	15º Brix como mínimo
Almíbar	22º " " "
Almíbar espeso	30º " " "

7.2.3. Alemania Federal

Las normas alemanas no son demasiado estrictas, siendo solamente relevante mencionar que para duraznos en almíbar la concentración de azúcar deberá ser:

Azucarado leve	14º Brix mínimo
Azucarado	17º " "
Azucarado fuerte	20º " "

Y en cuanto a peso mínimo escurrido, en lata de 850 cm³, para frutas enteras el mínimo es de 450 gr., para mitades 470 gr. si son menos de 12 piezas y 500 gr. si son más de 12 piezas.

En cuanto a etiquetado, éstas deberán ser redactadas en idioma alemán y deberá consignar:

- . Nombre, Razón Social, Sede Social del fabricante o lugar de fabricación si fuera diferente a la Sede Social.
- . El país de origen.
- . El nombre del contenido.
- . El peso neto escurrido.
- . La fecha de fabricación.

C. REFERENCIAS SOBRE NORMAS PARA LA EXPORTACION

1. Requisitos y Estímulos a la Exportación

1.1. Inscripción como exportador

Para que el comerciante o el industrial pueda realizar exportaciones debe inscribirse en el "Registro de Exportadores e Importadores" ante la Administración Nacional de Aduanas.

Es requisito indispensable para dicha inscripción, el estar inscripto en el Registro Público de Comercio y en la Dirección General Impositiva. El capital mínimo debe ser de \$30.000. La Aduana permite realizar una exportación "por única vez" sin estar inscriptos como exportadores, de acuerdo con la resolución 751/76.

Para la inscripción deberá presentarse la siguiente documentación:

- . Solicitud de inscripción.
- . Copia de Balance y Cuadro Demostrativo de Ganancias y Pérdidas.
- . Declaración Jurada sobre aportes jubilatorios.
- . Copias autenticadas de matrículas de comerciante, contrato social y estatutos, si los hubiere.
- . Firmas autorizadas a refrendar los documentos de exportación.

1.2. Nomenclatura Arancelaria

Duraznos en almíbar: 20.06.00.05
Tomates pelados al natural: 20.02.00.05

Ambos productos son considerados no tradicionales y gozan de un reembolso del 10% s/valor FOB; sobre valor C y I, cuando el seguro se con-

trate en el país, sobre el valor C y F, cuando la exportación se realice en transporte internacional argentino y sobre valor CIF cuando el seguro y flete sean realizados por empresas argentinas, independiente de las condiciones de contratación de la operación.

También se considerará cumplida la condición de "transporte internacional argentino", a los efectos del reembolso, cuando el mismo se lleve a cabo en buques de matrícula extranjera arrendado o fletados por armadores nacionales.

1.3. Estímulos Impositivos

. Draw-back. Consiste en la devolución de los recargos cambiarios y/o derechos de importación que gravan o gravaron la importación de insumos utilizados en la elaboración de mercaderías que luego se exportan, pudiendo también estar referidos a embalajes, acondicionamiento y/o envases. Debe solicitarse la tipificación a la Secretaría de Estado de Comercio Exterior y Negociaciones Económicas Internacionales.

. Por reintegro o reembolso impositivo entiéndese el reconocimiento y devolución de un porcentaje predeterminado en concepto de restitución de gravámenes o impuestos de orden local que se han abonado en el transcurso de los procesos de manufactura, industrialización o elaboración a que tienen derecho ciertas mercaderías nuevas, sin uso, que se exportan.

Las mercaderías con derecho a reintegro o reembolso son las que figuran enumeradas y en el porcentaje fijado en las planillas anexas a la Resolución M.E. Nº 936 de fecha 23 de diciembre de 1976 y modificatorias.

Draw-back, y reembolsos son excluyentes entre sí, por lo cual hay que optar por uno de los dos regímenes.

. Reembolso adicional. Consiste en la adjudicación de un adicional del 5% sobre el valor de las mercaderías cuando sean exportadas a nuevos mercados y cuando las características particulares de esos mercados así lo aconsejan.

Este estímulo se otorga por una sola vez para un producto y un mercado y tiene vigencia por un (1) año a partir de la fecha en que se registra la solicitud como expediente en la Secretaría de Estado de Comercio Exterior y Negociaciones Económicas Internacionales, siempre y cuando la misma sea resuelta favorablemente.

Exención del IVA. Las exportaciones están exentas del pago del Impuesto al Valor Agregado.

Exención del pago de Impuestos Internos. Los artículos que se exportan no pagarán el correspondiente impuesto siempre que la exportación la realice el responsable del impuesto.

Los exportadores de productos manufacturados podrán deducir del Impuesto a los Réditos hasta el 10% del valor FOB de dichas exportaciones.

Están exentas de gravámenes las sumas percibidas por los exportadores de bienes correspondientes a reintegros o reembolsos acordados por el Poder Ejecutivo Nacional, en concepto de impuestos abonados en el mercado interno, que incidan directa o indirectamente sobre los productos.

Los exportadores de productos en cuya elaboración intervenga el azúcar, tienen derecho a percibir una devolución por cada kg. de dicho producto que contenga la mercadería a exportar, inscribiéndose en la Dirección Nacional del Azúcar.

1.4. Normas de Cambio

Son dictadas por el Banco Central de la República Argentina, existiendo dos grandes agrupamientos de mercaderías:

- Productos tradicionales o promocionados.
- Productos no tradicionales o promocionados.

Para los segundos, donde se incluye a los duraznos en almíbar y tomates pelados al natural, rige un plazo de 180 días para el ingreso de las divisas al país.

1.5. Normas Aduaneras.

Refrendación bancaria. Para que la Aduana interviniente permita la salida de la mercadería del país, un banco de plaza autorizado para operar en cambio, debe certificar que obra en su poder la documentación de embarque, certificando el compromiso que el exportador asume con carácter de declaración jurada, de que ingresará las divisas dentro del plazo máximo de 180 días.

1.6. Instrumentos Utilizados

Para materializar un negocio, el exportador cuenta con varios instrumentos, que se analizan a continuación:

a) Orden de pago anticipada.

En este caso, el exportador percibe el pago de su comprador del exterior con anterioridad a la realización del embarque, para lo cual recibirá, generalmente por vía bancaria, una transferencia postal o telegráfica, o un cheque o un giro, particular o bancario.

El exportador venderá esa orden o ese cheque en un banco de plaza y de esa forma percibirá el contravalor en moneda argentina. A su vez, la orden de pago puede ser Simple, en cuyo caso la cobrará bajo simple recibo, o bien, Documentada, en cuyo caso su cobro estará condicionado a la presentación de la respectiva documentación de embarque.

Este sistema de pago es posible cuando existe una gran confianza del comprador del exterior puesta en el exportador local.

b) Crédito Documentario

Es el instrumento que se utiliza en negocios internacionales que reporta mayores seguridades a las partes intervinientes, mediante el cual un comprador del exterior, encomienda a su banquero para que disponga el pago, a través de un banco corresponsal de otro país, de una determinada cantidad de mercadería, a favor de su vendedor, siempre que se cumpliera estrictamente todas las condiciones establecidas en el crédito documentario.

El crédito documentario debe ser "irrevocable", mediante el cual el banquero del exterior, emisor del crédito, asume el compromiso ineludible de pagar el importe especificado en la carta de crédito, al recibir en sus oficinas los documentos respectivos, siempre y cuando es tén extendidos de acuerdo con las condiciones de la misma.

b.1.) Cartas de crédito pagaderas a la vista.

Son aquellas que se pagan al contado y contra la presentación de las respectiva documentación de embarque, para lo cual ésta debe encontrar-se estrictamente de acuerdo con todas las exigencias del crédito.

b.2.) Cartas de crédito a plazo.

Son aquellas que se pagan en base a aceptaciones o letras, que van hasta plazo máximo de 180 días. En estos casos, los créditos son, además de irrevocables, confirmados, en virtud de lo cual el banco local agrega su propia responsabilidad de negociarlo y aún de descontar la letra al exportador, la que puede estar librada a su cargo o bien a cargo del banco emisor.

c) Cobranza Documentaria

En este caso los bancos intervinientes son simples mandatarios de sus clientes, y no asumen ninguna responsabilidad en cuanto se refiere al cobro. Por este procedimiento, cuando el exportador realiza el embarque, deberá llevar a su banquero la documentación correspondiente, juntamente con una letra de cambio librada a favor de su banco. Este remite la documentación de embarque juntamente con la letra, en gestión de aceptación y cobro a un banquero corresponsal del exterior.

c.1.) Letras a la vista.

La documentación de embarque se entrega contra el pago de la letra. En este caso el acto de la aceptación y pago se cumple simultáneamente.

c.2.) Letras a plazo.

La documentación de embarque se entrega contra aceptación de la letra y el plazo comienza a correr a partir de la fecha de la aceptación.

Esta forma de instrumentación de una exportación solamente puede utilizarse cuando el exportador tiene una gran confianza depositada en el comprador del exterior.

1.7. Transporte de Mercaderías

Por extensión, gozan de los beneficios de los reembolsos por los valores referidos a fletes cuando son tomados en empresas transportistas argentinas, y en iguales condiciones, cuando se venden al exterior mercaderías a plazos, al amparo del régimen instituido por el Banco Central de la República Argentina, el flete tomado en esas condiciones puede financiarse hasta el 100% y a los mismos plazos en que fueron vendidas las mercaderías transportadas.

1.8. Seguros de mercaderías

También en este caso, el beneficio del reembolso se hace extensivo al seguro, si se toma en compañías nacionales e igualmente, cuando se vende al exterior a plazos, el seguro puede financiarse hasta el 100%.

1.9. Seguro de Crédito a la Exportación

Es un instrumento que ampara los créditos originados en las ventas a compradores del exterior. Asegura al exportador que contrata el seguro, la indemnización de la pérdida neta definitiva, total o parcial, del crédito emergente de la exportación, cuando esa pérdida se origine en la insolvencia del comprador (riesgos comerciales), o cuando el exportador no pueda percibir su crédito por actos del gobierno del país comprador o por hechos de la naturaleza (riesgos extraordinarios).

1.10. Régimen de Admisión Temporal

Por admisión temporal entendiéndose la introducción al país de elementos y materiales que se efectúa de manera transitoria, vale decir, por un lapso determinado y para cumplir un objetivo determinado, produciéndose luego su retorno al exterior transformada en un producto elaborado o incorporada a productos de exportación.

El pago de los respectivos gravámenes debe ser afianzado mediante garantía bancaria.

La Dirección Nacional de Cooperación Industrial dependiente de la Secretaría de Estado de Desarrollo Industrial y la Administración Nacional de Aduanas tienen a su cargo la aplicación y control de este régimen.

1.11. Registro de Contratos de Exportación y Reajuste Compensador

Este régimen tiene por objeto asegurar al sector exportador una continuidad en sus operaciones de ventas al exterior permitiendo que las condiciones económicas contractuales se mantengan durante la vigencia del contrato. Para ello se ha establecido en la Secretaría de Estado de Comercio Exterior y Negociaciones Económicas Internacionales un "Registro de Contratos de Operaciones de Exportación" celebrados en firme y de presentación de ofertas en licitaciones internacionales, tomando como fecha de inscripción las que sean presentadas dentro de los treinta (30) días corridos contados desde la fecha de su celebración o apertura de la licitación.

Las operaciones de esas condiciones tendrán garantizadas el contravalor en pesos de la exportación, vigente a la fecha de su inscripción. Dicho contravalor será corregido en la proporción que corresponda, según la evolución de los costos internos de producción y la de los precios internacionales sobre la base de un índice.

Asimismo, deberán incluir como condición para su inscripción en el Registro una cláusula de reajuste sobre el precio fijado en divisas:

1.12. Regímenes promocionados del Banco Central de la República Argentina.

a) Prefinanciación de exportaciones promocionadas

Por Circular Nº RF 20 el Banco Central de la República Argentina, ha dispuesto establecer un nuevo régimen para financiar la producción de bienes de exportación promocionado en el que pueden participar los bancos autorizados a operar en cambios. Los beneficiarios pueden ser los productores, fabricantes y exportadores, éstos siempre que el respectivo préstamo se otorgue en forma mancomunada con el fabricante, por un monto de hasta el 60% y por un plazo de hasta 180 días.

b) Financiación de exportaciones promocionales

Por Circular Nº RC 693 el Banco Central de la República Argentina adoptó una nueva forma de financiación de las exportaciones promocionadas, de hasta el 80% del valor FOB, y para los productos bajo análisis por un plazo de hasta un año. Las operaciones se pactarán en dólares estadounidenses y la tasa de interés anual será del $7 \frac{1}{2}$ %.

D. CONCLUSIONES

El mercado estudiado ofrece amplias posibilidades a los productos argentinos bajo análisis, en particular para los duraznos en almíbar. No obstante, hay que reconocer que es un mercado ya abastecido por otros proveedores, algunos muy tradicionales, que se disputan vivamente su presencia, tanto en el aspecto calidad/precio, como en el logro de preferencias arancelarias. Por lo tanto debe ser conquistado.

La calidad de los productos primarios argentinos, del envase y de la industrialización conservera en el país es satisfactoria y perfeccionable, en particular en lo relativo a gustos y preferencias del mercado europeo, que en la R. F. Alemana, Francia, Benelux y Países Nórdicos, son cada vez más exigentes.

La participación del producto argentino en los mercados europeos se ha caracterizado por su discontinuidad. Esta es atribuida a diversos factores, entre los que se destacan el precio, que periódicamente descoloca al producto argentino frente a sus competidores, y que incluye los problemas de costos internos, envases, fletes y promoción oficial; la calidad, que incluye problemas de homogeneidad, presentación y de normas estrictas de fabricación; y de cumplimiento de los compromisos contraídos, que incluye los referentes a calidad, fechas de entrega y cantidades pactadas.

Siendo los factores enumerados precedentemente perfeccionables, y teniendo como ejemplo países competidores como Australia y Africa del Sud, en ciertos aspectos de características similares a nuestro país, el Consejo Federal de Inversiones pretende incorporarse a los Organismos y Empresas ya empeñados en consolidar las exportaciones de los productos analizados, con los medios y posibilidades a su alcance, mencionados en la introducción a este cuaderno.

Finalmente, si usted quiere exportar duraznos en almíbar y/o tomates pelados al natural, usted debe analizar:

. El mercado europeo	pág. 2
. Estructuras comparativas de costos	" 20
. Evolución de los precios	" 27
. Requisitos en los países europeos	" 28
. Formatos y etiquetado	" 31
. Inscribirse como exportador	" 35
. Estímulos impositivos	" 36
. Normas de cambio	" 37
. Normas aduaneras	" 38
. Instrumentos utilizados	" 38
. Transporte de mercaderías	" 40
. Seguro de mercaderías	" 40
. Seguro de crédito a la exportación	" 40
. Régimen de admisión temporaria	" 40
. Registro de contratos de exportación y reajuste compensador	" 41
. Prefinanciación de exportaciones promocionadas	" 41
. Financiación de exportaciones promocionadas	" 42

La información que consta en el presente cuaderno fue resumida de:

- . Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional. Factibilidad e Instrumentación Comercial del Mercado Europeo para un grupo de Cinco Productos Provenientes de la República Argentina SCET International. CFI.
- . Estudio Integral de la Industria Conservera Nacional. Análisis del Mercado Interno. CFI.
- . Elaboración propia de técnicos del Equipo de Actividades Comerciales y Turismo del Departamento de Industria Comercio y Producción Dirección de Operaciones. Consejo Federal de Inversiones.
- . Banco de la Nación Argentina. Subgerencia General de Comercio Exterior. Como iniciarse en las exportaciones.

ANEXO I

Resumen de Opiniones de Importadores Europeos Entrevistados sobre Duraznos en Almíbar y Tomate Pelado de Origen Argentino

Gran Bretaña:

General - Tomates: "Las normas de fabricación y la calidad del producto no lograron satisfacer a la clientela inglesa, en particular en lo que a peso neto se refiere, que era irregular e inferior al standard."

C. W. S.: "Hace algunos años, la Argentina proveyó cierta cantidad de tomates pelados, pero resultó que la calidad no era satisfactoria (peso neto irregular y muy escaso)."

Allied Suppliers Ltd: Nunca importó de Argentina, señala:
"En 1974 algunos distribuidores habrían importado importantes tonelajes de tomates pelados de Argentina, pero la calidad de algunos lotes no habría sido correcta."

Kiril Mischeff: "En 1975, K. Mischeff ofrecía a los distribuidores conservas de tomates pelados. Por razones de mala cosecha, parece que se redujeron las disponibilidades y se interrumpió el abastecimiento. El importador piensa que esa falta de continuidad perjudica al producto y que resulta entonces más difícil ubicarlo."

Gran Bretaña no importó duraznos en almíbar de la Argentina.

R. F. Alemana:

General- Tomates: "Los importadores han sido relativamente poco buscados por los fabricantes argentinos, pero tienen, sin embargo, una opinión homogénea acerca de estas conservas.

- La calidad es muy satisfactoria, pero la falta de regularidad en las normas de fabricación, lo mismo que las fluctuaciones de los precios, han provocado el rechazo de los compradores".

Duraznos: "Argentina se presentó en 1972 como proveedor importante con casi el 10% de las importaciones alemanas; este éxito se apagó al año siguiente pues el producto argentino no correspondía al nivel de calidad buscado."

"Los productos argentinos son conocidos en el mercado alemán pero chocan con un prejuicio desfavorable por parte de los importadores:

- Falta de continuidad en las entregas.
- Falta de homogeneidad: cada fabricante de conservas aplica sus propias normas.
- Precios poco competitivos y fluctuantes.
- Falta de seriedad en el cumplimiento de los contratos."

Interfilia: "Este grupo de compras ha importado todo tipo de conservas de la Argentina, pero hace cuatro años que no trabaja con este país, al no haber sido concluyente la experiencia.

Los principales reproches que formula a los industriales argentinos son los siguientes:

- La calidad es buena, pero no hay continuidad en los standards: cada fabricante de conservas tiene sus propias normas.

- Las entregas carecen de continuidad.
- Los precios no son competitivos en relación con los de la Comunidad Económica Europea, de Australia y de Africa del Sud.

Edeka: El grupo más importante de minoristas de Europa.

"Desde hace 4 años esta central no compra más productos argentinos, pues los precios eran demasiado altos, las entregas carecían de regularidad y la calidad era más bien mediocre".

"Edeka no ha comprado nunca a la Argentina derivados de tomates: las ofertas no eran competitivas en lo que a precios se refiere, aunque la calidad parecía irreprochable". La falta de claridad en las características de las latas había hecho necesario un viaje a la Argentina, para elegir, entre los numerosos fabricantes, las que correspondieran a las normas requeridas".

Albrecht: Primer grupo de distribución de productos alimenticios alemanes.

"Albrecht ha comprado conservas de duraznos en almíbar de la Argentina hace algunos años, pero no lo siguió haciendo por que el producto no correspondía a la calidad requerida. La mejor calidad es la que se importa de Africa del Sud. La calidad inferior se compra en Grecia.

Dado que el distribuidor no necesita un producto de calidad intermedia, los duraznos argentinos fueron eliminados."

Coop. Zentrale: "No ha comprado nunca productos argentinos porque nunca ha recibido propuestas serias."

Bélgica:

Delhaive Freres: "Para los duraznos, estima que la calidad de los productos no es pareja. No hay normas estrictas de fabricación en Argentina y el consumidor encuentra cualquier cosa en las latas.

Delhaive tendría pues una actitud desconfiada ante productos argentinos. Además, el etiquetado no es cuidadoso; las inscripciones están en idioma extranjero, la presentación es anticuada, totalmente desacostumbrada para el consumidor, que rechaza los productos."

Boost S.A.: "En 1972 se importaron de Argentina, toneladas relativamente importantes de tomates pelados. En 1971 y precedentemente, se importaron conservas de duraznos en almíbar y también damascos en almíbar.

La calidad de los tomates pelados de Argentina es satisfactoria, sin diferencias con la de los de Italia. Los duraznos y damascos en almíbar de la Argentina son de buena calidad, aunque se encuentran muy en desventaja con respecto a las conservas de Africa del Sud o de California.

El consumidor belga conoce la calidad de las frutas argentinas pero, teniendo en cuenta su presencia episódica en el mercado, prefiere las conservas clásicas. El factor más desfavorable es la presentación de las latas."

B. B. INNO B. M.: "La empresa nunca tuvo ocasión de trabajos con productos argentinos y el comprador sería probablemente la iniciación de negociaciones para una primera experiencia."

Holanda:

Opinión General: "Los productos argentinos son relativamente poco conocidos en Holanda. Los grandes de la distribución, AHOLD y DE GRUYTER nunca los ofrecieron entre los de su gama de productos. Los importadores conocen las conservas argentinas pero las transacciones han sido por pequeños tonelajes. Generalmente la calidad o el precio no correspondían a lo que se buscaba. Dado que el consumidor holandés es muy puntilloso en cuanto a la presentación de los productos, pareciera que el etiquetado algo descuidado hubiese tenido una influencia desfavorable."

Catz: Importador

"Este importador se abasteció en la Argentina en 1975 con importantes contratos de duraznos.

Lamentablemente las entregas sólo cubrieron parte de los pedidos, como consecuencia de una ruptura de los stocks del proveedor."

Países Escandinavos: (Dinamarca- Suecia- Noruega- Finlandia)

Opinión General: "Las conservas argentinas y particularmente los productos elaborados con tomate y las frutas en almíbar son bien conocidos por los importadores y distribuidores escandinavos. Las grandes centrales de compra, tales como NAF y UNIL se han abastecido de ellos con regularidad en los últimos años.

Actualmente, aunque los contactos no se han interrumpido, las importaciones se han detenido a causa de la evolución de los precios. Las conservas argentinas ya no resultan competitivas.

Los proveedores tradicionales, tales como Italia para los derivados del tomate y Africa del Sud para las frutas en almíbar, ofrecen conservas de una relación calidad/precio superior".

NAF.: Central de compras de los cuatro países nórdicos.

"Los derivados de tomate argentinos son de buena calidad pero no resultan competitivos con respecto a los europeos, a causa del costo del transporte.

NAF ha importado 12.000 cajones de duraznos en almíbar en 1975, de origen argentino. El comprador no ha proseguido estas operaciones pues considera que el producto resulta demasiado caro en razón del precio del flete."

UNIL: Representa aproximadamente 1/3 del mercado alimentario escandinavo.

"Tomates en conserva: las importaciones provenientes de Argentina fueron abandonadas por no resultar el producto competitivo, aunque la calidad era satisfactoria."

"Duraznos en almíbar: UNIL parecía estar plenamente satisfecho de sus transacciones con COMARCA, que ofrecía un producto excelente comparable con los fabricados en California. En este caso particular, las etiquetas eran muy bien recibidas. Aunque hayan cesado las importaciones, los contactos no han sido interrumpidos."

"Para UNIL la calidad de los productos fabricados en la Argentina es satisfactoria; las negociaciones deben referirse a los precios".

ANEXO II

Normas Profesionales Francesas para Conservas de Tomates

y Conservas de Frutas en Almíbar

(Consideradas las más estrictas en Europa)

Conservas de Tomates (Tomates enteros pelados, tomates para rellenar, tomates pelados triturados)

DECISION Nº 44 (22.5.1958)

CAPITULO I - Disposiciones Generales

Artículo Primero. - Las conservas alimenticias denominadas "Tomates enteros", "Tomates enteros pelados", "Tomates para rellenar", "Tomates pelados triturados", que se definen a continuación, deben ser preparadas en base a frutos frescos, sanos y maduros, de *Lycopersicum esculentum*, L. con adición facultativa de sal (cloruro de sodio), de jugo o puré de tomates, de hierbas aromáticas y de especias.

Características de la materia prima.

Artículo Segundo. - A) Los tomates utilizados en la preparación de los productos a que se refiere la presente norma deben ser frescos, sanos, en buen estado, generalmente exentos de moho y putrefacción y haber alcanzado un grado de maduración conveniente.

Deben ser sometidos previamente a selección, lavado y, si fuera necesario, a una adecuada preparación. Los desechos provenientes de esa preparación no deben ser utilizados en la elaboración de productos destinados a la alimentación humana.

Los tomates deben poseer un color característico, francamente rojo. La superficie exterior no debe presentar ninguna zona verde.

B) Los purés y jugos de tomates eventualmente utilizados deben ajustarse a las características especificadas en el informe técnico relativo a las conservas de puré de tomates (Resolución Nº 8 del Centro Técnico de Conservas de Productos Agrícolas).

Artículo Tercero. - Los recipientes deben contener la cantidad máxima de producto que sea posible introducir en ellos sin atentar contra el aspecto, la calidad o la conservación del producto.

El peso neto promedio efectivamente contenido en las latas debe ser por lo menos igual al mínimo indicado en los Artículos 7, 10, 13 y 16 siguientes. Se recuerda a este respecto que según resulta de las instrucciones del Servicio de Represión de Fraudes para la aplicación de la reglamentación concerniente a las conservas, toda vez que se compruebe que el peso neto promedio -tal como se lo describe en el Artículo 6 del Decreto del 10 de febrero de 1955- verificado en 10 latas si la importancia numérica del lote lo permite, es inferior al peso garantizado, los agentes del citado Servicio levantarán la infracción, quedando expuestos los interesados a las acciones judiciales que correspondan.

Caracteres de Calidad

Artículo Cuarto. - El porcentaje máximo de impurezas minerales insolubles o de arenilla no debe ser superior a 0,02% del peso del contenido de la lata.

Los productos deben estar prácticamente exentos de otros cuerpos extraños.

Artículo Quinto. - Las conservas objeto de la presente norma deben presentar un olor y un sabor agradables y característicos, estar exentos de todo sabor u olor extraño o anormal, especialmente gusto a "quemado" o a "caramelo".

CAPITULO II - Tomates Enteros

Artículo Sexto. - La denominación "Tomates Enteros" designa a las conservas preparadas en base a tomates enteros sin pelar, a los que se adiciona ya sea una ligera salmuera (preparación "al natural"), ya sea un puré o jugo de tomates (preparación "al puré de tomates" o "al jugo").

Artículo Séptimo. - El peso neto total mínimo del producto, el peso mínimo escurrido y la cantidad mínima de tomates para las conservas definidas en el Artículo 6 precedente y para los formatos de latas más usuales deben corresponder a las indicaciones del siguiente cuadro:

Designación de la lata	Dimensiones de la lata en mm.	Contenido total en cm ³	Peso mínimo del producto en gr.		Cantidad mínima de tomates
			Escurreido	Total	
1/2	71,5x115,5	425	230	380	3
1/1	100 x118,5	850	460	760	5
2/1	100 x 225	1.700	920	1.520	11
4/1	152 x 200	3.400	1.840	3.050	24
5/1	153 x 240	4.250	2.300(1)	3.800	30

(1) Cifra rectificada por Circular del C. T. C. P. A. Nº 26.200 del 7.2.1972

En el caso de recipientes de otro formato, el peso mínimo del producto y la cantidad de tomates mínima se calcularán en relación con las cifras precedentes teniendo en cuenta el contenido total del recipiente.

Caracteres de Calidad

Artículo Octavo. - A) La cantidad de tomates aplastados no debe superar:

- . Uno en las latas 1/2 y 1/1.
- . Dos en las latas 2/1.
- . Cuatro en las latas 4/1.
- . Cinco en las latas 5/1.

B) El índice refractométrico del líquido de cobertura al ser abierta la lata no debe ser inferior a cuatro en el caso de tomates enteros al jugo, y a seis en el caso de tomates enteros al puré de tomates.

CAPITULO III - Tomates Enteros Pelados

Artículo Noveno. - (1) La denominación "Tomates enteros pelados" designa a las conservas preparadas en base a tomates simplemente pelados y envasados en el recipiente, con o sin adición de salmuera ligera (preparación "al natural") o bien con adición de puré o de jugo de tomates (preparación "al puré de tomates" o "al jugo").

Solamente podrán utilizarse para estas preparaciones, los tomates de variedades adecuadas a esta fabricación y que presenten características de aspecto y firmeza convenientes.

La indicación de la variedad utilizada podrá, eventualmente, figurar en la etiqueta bajo la forma: "Variedad X".

(1) Redacción modificada, aprobada por el Servicio de Representación de Fraudes (Carta 82.630- ARA, del 12 de abril de 1962)

Artículo Décimo. - El peso neto total mínimo del producto, el peso mínimo escurrido y la cantidad mínima de tomates para las conservas definidas en el Artículo 9. - y para los formatos de latas más usuales, deben corresponder a las indicaciones del siguiente cuadro:

Designación de la lata	Dimensiones de la lata en mm.	Contenido total en cm ³	Peso mínimo del producto en gr.		Cantidad mínima de tomates
			Escurreido	Total	
1/2	71,5x115,5	425	230	380	3
1/1	100 x118,5	850	460	760	5
2/1	100 x 225	1.700	920	1.520	11
4/1	152 x 200	3.400	1.840	3.050	24
5/1	153 x 240	4.250	2.300(1)	3.800	30

(1) Cifra rectificada por Circular del C.T.C.P.A. Nº 26.200 del 7.2.1972

En el caso de recipientes de otro formato, el peso mínimo del producto y la cantidad de tomates mínima se calcularán en relación con las cifras precedentes teniendo en cuenta el contenido total del recipiente.

Caracteres de Calidad

Artículo Décimo Primero. - A) La cantidad de tomates aplastados no debe superar las cifras máximas previstas en el Artículo 8 precedente.

B) La superficie total de piel que pueda quedar adherida a los frutos no debe exceder de 2 centímetros cuadrados por cada 100 gramos de tomates.

C) Al abrirse la lata, el índice refractométrico del producto no debe ser inferior a cuatro en el caso de tomates enteros pelados al natural sin líquido de jugo; el del líquido de cobertura no debe ser inferior a cuatro para los tomates enteros pelados al jugo y a seis para los tomates enteros pelados al puré de tomates.

Especificaciones Profesionales para Conservas de Frutas en Almíbar

En 1957, la Cámara Sindical Nacional de Fabricantes de Dulces y Conservas de Frutas y la Unión Nacional de Fabricantes de Conservas de Frutas y de Dulces, establecieron, de común acuerdo, especificaciones profesionales para la fabricación de conservas de frutas en almíbar.

Tales especificaciones definen las condiciones generales de fabricación y de etiquetado, comunes a todas las conservas de frutas en almíbar (recipientes, almíbar en cobertura, frutas, normas de llenado, caracteres organolépticos, denominaciones de venta y reglas de etiquetado), dándose, a continuación de las mismas, especificaciones particulares concernientes a las conservas de damascos, peras, durazños, ciruelas, ciruelas reina Claudia y frutillas, de calidad "extra" y de calidad "corriente".

Estas especificaciones no tienen carácter legal alguno pero han sido establecidas como "garantía para la honestidad de las transacciones comerciales, y como base de calidad sobre la cual podrán establecerse futuros llamados a licitación por parte de organizaciones públicas o privadas."

El texto integral de las especificaciones en cuestión ha sido publicado en "La Revue de la Conserve" (La Revista de la Conserve) de diciembre de 1957 (pág. 27-40).

Nota: Por carta del 11 de abril de 1969, el Ministerio de Agricultura aprobó algunas modificaciones propuestas por las organizaciones profesionales competentes a las especificaciones de 1957. Esas modificaciones se refieren a la concentración de los almíbares de cobertura ("almíbar liviano" y "almíbar espeso" o "almíbar") así como a los pesos netos mínimos de las frutas escurridas que deben encontrarse al ser abiertos los recipientes.

Al mismo tiempo fueron igualmente aprobadas las nuevas "especificaciones aplicables a las conservas de frutas (Macedonias, Ensaladas y Cócteles de frutas)", establecidas por las organizaciones profesionales.

NORMAS REVISADAS

según Carta de la
Dirección de I. A. A. N° 3456 - 11.4.69

1º. - En lo que se refiere a la concentración del almíbar de cobertura, de ahora en adelante éste podrá corresponder a un índice refractométrico mínimo de:

<u>Denominación</u>	<u>Damascos</u>	<u>Duraznos, peras, ciruelas, cerezas, mezclas de frutas</u>
"en almíbar liviano"	18º Brix	16º Brix
"en almíbar" o "en almíbar espeso"	22º Brix	20º Brix

Las citadas denominaciones "en almíbar" ("au sirop") o "en almíbar liviano" ("au sirop léger"), son expresiones a utilizarse en las etiquetas redactadas en idioma francés y no prejuzgan a las denominaciones a emplearse en función de las reglamentaciones eventuales de los países extranjeros importadores.

2º. - El llenado de los recipientes podrá hacerse de ahora en adelante de tal modo que el peso neto de los frutos escurridos al abrirse el mismo sea como mínimo de:

- Peras: 480 g por lata 1/1 AFNOR de 850 cm³ y
240 g por lata 1/2 AFNOR de 425 cm³
- Duraznos, ciruelas, damascos, cerezas y mezclas de frutas
500 g por lata 1/1 AFNOR de 850 cm³ y
250 g por lata 1/2 AFNOR de 425 cm³

En el caso de utilización de otros recipientes, los pesos netos de las frutas escurridas se determinarán proporcionalmente al contenido, de acuerdo a las precedentes bases de llenado.

Especificaciones Aplicables a las Conservas de Mezclas de Frutas en

Almíbar (Macedonias, Ensaladas y Cocteles de Frutas)

(Anexo a la Carta Nº 3454 del 11.4.69. de la Dirección de I. A. A. del Ministerio de Agricultura)

Definiciones Generales y Denominaciones

1. Frutas

Las frutas deben ser frescas, eventualmente congeladas o pasteurizadas, y sanas, y deben haber llegado a un grado de maduración apropiado para ser conservadas. No deben estar privadas de ninguno de los elementos esenciales. Las frutas serán limpiadas o preparadas y, según el producto a fabricarse, se las privará de las partes que, conforme al uso, no son utilizadas, tales como: corteza, carozos, pedúnculos, cáliz, partes leñosas.

1.1. Semi-frutas (o mitades de frutas)

Piezas prácticamente iguales que se obtienen dividiendo a la fruta aproximadamente en dos partes según su eje longitudinal.

1.2. Cuartos de Frutas

Piezas prácticamente iguales que se obtienen dividiendo a la fruta aproximadamente en cuatro partes según su eje longitudinal.

1.3. Gajos de Frutas

Piezas prácticamente iguales que se obtienen dividiendo a la fruta aproximadamente en más de cuatro partes según su eje longitudinal.

1.4. Rodajas de Frutas

Piezas que se obtienen cortando a la fruta perpendicularmente al eje, en trozos de espesor prácticamente regular.

1.5. Segmentos

Piezas prácticamente regulares que se obtienen por división de las rodajas (1.4.)

1.6. Cubos de Frutas

Piezas obtenidas dividiendo a la fruta en trozos de forma aproximadamente cúbica y de dimensiones prácticamente regulares.

1º) Designación: Macedonias de Frutas

2º) Descripción: Combinación de 6 frutas por lo menos y de 8 frutas a lo sumo, pertenecientes a las siguientes especies y presentadas bajo las siguientes formas:

a) Presencia obligatoria de 5 frutas:

- . ananá: cualquier variedad, pelado, cortado en rodajas o segmentos, ahuecado.
- . damascos: cualquier variedad, presentados en mitades.
- . duraznos: cualquier variedad amarilla, de pulpa firme, pelados, presentados en mitades.
- . peras: únicamente de la variedad "Bon Chrétien Williams" (sinónimo: "Bartlett") presentados en mitades.
- . cerezas: cualquier variedad, frutos enteros, con o sin carozo.

b) Por lo menos una fruta a elección entre:

- . ciruelas mirabel: frutos enteros (con o sin carozo)
- . ciruelas Reina Claudia: frutos enteros (con o sin carozo)
- . uvas: cualquier variedad sin semillas uvas enteras.

3º) Proporción de frutas en una lata 1/1 (850 cc).

Queda fijada del siguiente modo, en porcentaje del peso neto escurrido:

- . para cada tipo de fruta tomado separadamente 5 a 35%.
- . para el conjunto "damascos, duraznos, peras" 75% máximo.

4º) Peso Neto

- . Peso neto total Fruta + Almíbar 850 g.
- . Peso neto escurrido mínimo 500 g.

5º) Líquido de cobertura

La densidad final del almíbar, medida con el índice refractométrico a 20º C debe ser, al abrirse el recipiente un mes después de la fabricación, de:

- . 20º Brix mínimo para el almíbar- sinónimo almíbar espeso.
- . 16º Brix mínimo para el almíbar liviano (mención obligatoria).

1º) Designación: Ensalada de Frutas

2º) Descripción: Combinación de 4 frutas por lo menos, pertenecientes a las siguientes especies y presentadas en la siguiente forma:

a) Presencia obligatoria de 2 frutas entre:

- . damascos en mitades.
- . duraznos en mitades o en cuartos o en gajos
- . peras en mitades, en cuartos o en gajos
- . ciruelas mirabel enteras (con o sin carozo)

b) Otras frutas a elección

- . ananá en rodajas o segmentos.
- . cerezas con o sin carozo
- . ciruelas Reina Claudia u otras ciruelas enteras, con o sin carozo.
- . manzanas en cuartos.
- . grosellas, granos enteros.
- . uvas sin semillas, enteras.

3º) Proporción de frutas en una lata 1/1 (850 cc)

Queda fijada del siguiente modo, en porcentaje del peso neto escurrido:

5 a 40% para cada variedad: damascos, duraznos, peras, ciruelas mirabel, ananá, ciruelas Reina Claudia, cerezas.

5 a 20% para cada variedad: ciruelas, manzanas, grosellas y uvas.

El total de las dos frutas obligatorias no debe exceder del 50% del peso neto escurrido.

4º) Peso Neto

- . Peso neto total Fruta + Almíbar 850 g.
- . Peso neto escurrido mínimo 500 g.

5º) Líquido de cobertura

La densidad final del almíbar, medida con el índice refractométrico a 20°C debe ser, al abrirse el recipiente un mes después de la fabricación, de:

- . 20º Brix mínimo para el almíbar- sinónimo almíbar espeso.
- . 16º Brix mínimo para el almíbar liviano (mención obligatoria).

1º) Designación: Coctel de Frutas

2º) Descripción: Combinación de 5 clases de frutas por lo menos pertenecientes a las siguientes especies y presentadas en la siguiente forma:

a) Presencia obligatoria de 4 frutas

- . ananá en segmentos o en cubos
- . duraznos en cubos
- . peras en cubos
- . cerezas: fruto entero (con o sin carozo) o en mitades.

b) Otras frutas a elección:

- . ciruelas mirabel enteras (con o sin carozo) o en mitades.
- . ciruelas Reina Claudia u otras ciruelas enteras (con o sin carozo) o en mitades.
- . uvas enteras sin semilla
- . damascos en cubos
- . grosellas, granos enteros.

3º) Proporción de frutas en una lata 1/1 (850cc)

Queda fijada del siguiente modo, en porcentaje del peso neto escurrido:

. ananá	6 a 16%
. duraznos	30 a 50%
. peras	25 a 45%
. otras frutas	4 a 15%: se admite una tolerancia del 10% sobre el peso neto escurrido de cada tipo de fruta.

4º) Peso Neto

. Peso neto total Fruta + Almíbar	850 g.
. Peso neto escurrido mínimo	500 g.

5º) Líquido de cobertura

La densidad final del almíbar, medida con el índice refractométrico a 20°C debe ser, al abrirse el recipiente un mes después de la fabricación, de:

- . 20º Brix para el almíbar- sinónimo almíbar espeso.
- . 16º Brix mínimo para el almíbar liviano (mención obligatoria).



El presente trabajo se finalizó
de imprimir en el taller gráfico
del Consejo Federal de Inversiones,
durante la segunda quincena del mes de marzo de 1978