



---

# Israel 2024

## Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas

---



# Israel 2024

## Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas

---

### ÍNDICE

Introducción .....	03
Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas .....	04
Israel 2024 .....	06
1. Organismos aduaneros intervinientes en el proceso de importación .....	07
2. Normas sobre importación .....	08
3. Requisitos sanitarios .....	10
4. Requisitos de etiquetado/Rotulado .....	14
5. Tendencias de consumo .....	15
6. Organismos involucrados .....	16

---

## Introducción



La exportación de productos es un componente crucial para el crecimiento económico de cualquier empresa y país. La posibilidad de expandir los mercados más allá de las fronteras nacionales abre nuevas oportunidades de negocio y permite alcanzar un nivel superior de competitividad en el escenario global.

Sin embargo, para muchas empresas, especialmente las pequeñas y medianas (PYMES), el proceso de exportación puede resultar abrumador y lleno de desafíos desconocidos.

Este documento tiene como objetivo proporcionar información clara y práctica, con el apoyo de enlaces de ruta a sitios webs útiles y de interés, para ayudar a las empresas a comenzar a navegar por el complejo mundo de la exportación.

A lo largo de estas páginas, encontrarán información valiosa, consejos prácticos y recursos útiles para hacer que su viaje hacia la exportación sea lo más fluido y exitoso posible.

Ya sea que esté considerando la exportación por primera vez o buscando mejorar sus operaciones existentes, esta guía está diseñada para ser una herramienta indispensable para cualquier empresa o productor que aspire a alcanzar nuevos horizontes y aprovechar al máximo las oportunidades globales que el comercio internacional ofrece.

# Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas



En el ámbito de la exportación de alimentos y bebidas, el entendimiento sólido de los principios básicos y la búsqueda de asesoramiento especializado son elementos fundamentales para alcanzar el éxito. Tanto las pequeñas y medianas empresas (PYMES) como los productores individuales tienen la oportunidad de mejorar su preparación para este desafío, asegurando así una entrada exitosa en el mercado internacional.

Para aquellos que aspiran a iniciar un proceso de exportación, es esencial contar previamente con una serie de conocimientos básicos. A continuación, se presenta una lista de puntos importantes que deberían ser considerados:

- › Investigación de mercado: Antes de comenzar el proceso de exportación, es indispensable realizar una investigación exhaustiva de los mercados objetivo. Esto implica comprender en detalle las preferencias del consumidor, las regulaciones locales, el panorama competitivo y las tendencias del mercado en los países de interés para la exportación.
- › Certificaciones y regulaciones: Es imperativo adquirir un conocimiento profundo de los requisitos de certificación y las regulaciones alimentarias, tanto en el país de origen como en los mercados de destino. Esto incluye comprender en detalle certificaciones de seguridad alimentaria, etiquetado nutricional, así como las regulaciones de importación y exportación pertinentes para garantizar el cumplimiento normativo integral.
- › Logística y cadena de suministro: Poseer un entendimiento profundo de la logística internacional y la gestión de la cadena de suministro es fundamental. Esto abarca desde la selección del embalaje adecuado hasta el transporte, almacenamiento y gestión eficiente del inventario, con el fin de asegurar que los productos sean entregados de manera puntual y en óptimas condiciones a los mercados correspondientes.
- › Incoterms: Es de vital importancia adquirir un conocimiento detallado acerca de los Incoterms (Términos Internacionales de Comercio) para comprender las responsabilidades y los costos asociados con la entrega de productos en transacciones comerciales a nivel internacional.

- › **Cultura empresarial y etiqueta:** Contar con un entendimiento fundamentado sobre la cultura empresarial y la etiqueta comercial en los mercados de destino es indispensable para forjar relaciones comerciales exitosas y evitar posibles malentendidos culturales.
- › **Asociaciones y apoyo gubernamental:** Explorar oportunidades de asociación con entidades gubernamentales, cámaras de comercio, asociaciones comerciales y otros actores clave puede proporcionar un respaldo estratégico y recursos adicionales, facilitando así el camino hacia la exportación de manera más eficaz y sostenible.
- › **Marketing internacional:** La concepción y ejecución de una estrategia de marketing internacional, adaptada detalladamente a los mercados de destino, es un pilar fundamental. Esto puede incluir desde la adaptación del embalaje y etiquetado hasta la participación en ferias comerciales internacionales, misiones comerciales y la implementación de herramientas de marketing digital efectivas.
- › **Gestión financiera:** Comprender de manera integral los aspectos financieros inherentes a la exportación, como los costos asociados, la gestión de divisas, los términos de pago y las opciones de financiamiento comercial, es esencial para garantizar la rentabilidad y la sostenibilidad financiera de las operaciones de exportación.



## Israel 2024



Israel se presenta como un mercado potencialmente atractivo para la exportación de alimentos y bebidas de alta calidad, como carnes, vinos, frutas y aceites provenientes de Argentina. No obstante, antes de iniciar una exportación, es importante considerar los requisitos de importación de Israel, que incluyen controles de calidad y sanidad, así como regulaciones aduaneras. Además, comprender los aspectos culturales y normativos del mercado israelí es fundamental para asegurar la aceptación y el éxito de los productos exportables.

# 1. Organismos aduaneros intervinientes en el proceso de importación



Los organismos encargados de fiscalizar la importación de alimentos y bebidas en Israel son:

- › [Ministerio de Salud de Israel \(Ministry of Health\)](#): Responsable de supervisar la calidad y seguridad de los alimentos importados, incluyendo la inspección de etiquetas, ingredientes y condiciones sanitarias a través de:
  - › [Servicio Nacional de Alimentación/National Food Services](#)
    - › [Novel Food in Israel](#)
    - › [Supervision of Imported Food Unit / Unidad de Supervisión de Alimentos Importados](#)
    - › [Food Label and Nutritional Labeling / Etiqueta de los alimentos y etiquetado nutricional](#)
    - › [Portal de servicio de alimentos](#)
    - › [Actualización de la lista de aditivos alimentarios](#)
    - › [Solicitud de aprobación de Buenas Prácticas de Fabricación \(GMP\)](#)
    - › [Prórroga de la aprobación previa para la importación de un producto alimenticio sensible](#)
    - › [Prórroga del certificado de registro de importador \(alimentos no animales\)](#)
  - › [Personal import / Importación personal](#)
    - › [Ministry of Economy and Industry / Personal Import Guide](#)
  - › [Autoridad Fiscal de Israel - Aduanas](#)
    - › [Agentes de Aduana](#)
    - › [Israel Export Institute](#)

Estos organismos trabajan en conjunto para garantizar que los alimentos y bebidas importados en Israel cumplan con las normativas de seguridad, calidad y etiquetado, protegiendo así la salud pública y los intereses de los consumidores.

## 2. Normas sobre importación



### Marco Legal

La [Autoridad Fiscal de Israel](#) (Autoridad Aduanera de Israel) es la entidad encargada de la regulación y supervisión de las actividades aduaneras en el país. Su función principal es asegurar que las importaciones y exportaciones cumplan con las leyes y regulaciones locales, así como gestionar el cobro de aranceles e impuestos.

Las funciones principales de la Autoridad Aduanera de Israel son las siguientes:

- › Supervisar y controlar las importaciones y exportaciones de bienes, asegurando el cumplimiento de las normativas y regulaciones aplicables.
- › Recaudar los aranceles e impuestos aduaneros sobre las importaciones.
- › Controlar el cumplimiento de los requisitos legales, mediante la implementación de inspecciones y auditorías para garantizar la seguridad y calidad de los productos.
- › Aplicar Normativas relacionadas con el etiquetado, embalaje, y certificación de productos.
- › Facilitar el comercio internacional a través de procedimientos aduaneros simplificados y la implementación de procesos más eficaces.

### Normativas:

[Ley de Protección de la Salud Pública \(Alimentos\)](#)

[Legislación sobre etiquetado de alimentos](#)

[Legislación en el ámbito de la alimentación](#)

Israel y Argentina tienen un Acuerdo de Libre Comercio que forma parte del Tratado de Libre Comercio entre Israel y los países del MERCOSUR: [Red de acuerdos Comerciales del MERCOSUR](#)



El acuerdo está diseñado para reducir o eliminar los aranceles aduaneros sobre los productos originarios de los países firmantes, facilitando así el comercio entre Israel y los miembros del MERCOSUR. Esto significa que los productos pueden llegar a estos mercados con aranceles reducidos o eliminados, lo cual mejora la competitividad de los precios.

Además, el acuerdo ofrece acceso preferencial a los mercados de los países miembros. Esto beneficia a las empresas israelíes y argentinas al permitirles comerciar a precios más competitivos y explorar nuevas oportunidades de mercado. El acuerdo también establece normas para mejorar la cooperación en varias áreas, como los derechos de propiedad intelectual, las normas de origen y los procedimientos aduaneros, lo que ayuda a asegurar un comercio más fluido y transparente.

Aunque el acuerdo abarca una amplia gama de productos, algunos sectores pueden tener excepciones o reglas específicas. También fomenta la cooperación en otros ámbitos económicos y comerciales, como la inversión y los servicios, promoviendo un entorno más integrado para el comercio y la economía entre los países firmantes. Para las empresas argentinas, el acuerdo significa la posibilidad de acceder a productos israelíes con aranceles reducidos y de explorar nuevos mercados en Israel.

## 3. Requisitos sanitarios



Para importar alimentos a Israel, es necesario cumplir con varios requisitos específicos. En primer lugar, necesitarás obtener una licencia de importación del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y del Ministerio de Salud de Israel, deberás estar registrado como importador en el Ministerio de Salud y, si los productos son orgánicos, también con la Autoridad de Certificación Orgánica de Israel.

Es fundamental contar con la documentación adecuada, incluyendo un certificado de origen que confirme el país de origen del producto, un certificado sanitario o fitopatológico emitido por la autoridad competente del país exportador para asegurar que el producto cumple con las normativas sanitarias, y un certificado de análisis que confirme que el producto cumple con las especificaciones de calidad y seguridad. Además, es necesario presentar un certificado de libre venta que indique que el producto está autorizado para la venta en el país de origen. Si el producto es Kosher, también se requiere una certificación específica de una entidad rabínica reconocida.

El etiquetado es otro aspecto fundamental. Los alimentos deben llevar una etiqueta en hebreo que incluya el nombre del producto, ingredientes, fecha de caducidad, instrucciones de almacenamiento, y los datos del importador. La etiqueta también debe proporcionar información nutricional y cumplir con las normativas locales sobre instrucciones de almacenamiento.

Los alimentos deben cumplir con las normas sanitarias del Ministerio de Salud, que incluyen estándares de microbiología, residuos de pesticidas y contaminantes. A la llegada al puerto de entrada, los productos serán inspeccionados para verificar el cumplimiento con estas normativas, será necesario completar una declaración aduanera en el puerto de entrada y pagar los aranceles aduaneros y otros impuestos aplicables.

Finalmente, los productos se almacenan y se distribuyen de acuerdo con las normativas de seguridad alimentaria. El almacenamiento durante el transporte y la distribución debe cumplir con los requisitos establecidos para preservar la calidad y seguridad de los alimentos.

En Israel, ciertas categorías de productos requieren certificaciones especiales para garantizar su conformidad con las normas locales de seguridad, calidad y salud. Estas certificaciones son necesarias para cumplir con las regulaciones y estándares establecidos por diversas autoridades gubernamentales.

La certificación kosher es indispensable para exportar alimentos a Israel, dado que las leyes dietéticas judías tienen una gran relevancia en el país. Para que un alimento sea aceptado y comercializado en Israel como kosher, debe adherirse a las estrictas normas establecidas por las leyes de [Kashrut \(Kosher\)](#). Estas normas exigen que los ingredientes sean kosher, lo que implica que deben provenir de fuentes autorizadas y no incluir productos prohibidos, como cerdo o mariscos.

Las leyes dietéticas judías, conocidas como kashrut, están establecidas en la Torá y se desarrollan a través de comentarios rabínicos y literatura halágica. Estas leyes se encuentran principalmente en el Levítico, capítulo 11, y en el Deuteronomio, capítulo 14, que son las secciones de la Torá que definen los alimentos permitidos y prohibidos, así como las normas de preparación. El Talmud, que es una colección de textos rabínicos, amplía y explica estas leyes, con tratados como Berajot y Jullin abordando temas relacionados con kashrut.

La dieta kosher se basa en dos niveles de selección que deben ser observados de manera rigurosa. En primer lugar, la tradición judía clasifica los alimentos en dos categorías: aquellos que son kosher, es decir, aptos para el consumo según las normas religiosas, y aquellos que no lo son, como el cerdo, que está prohibido. Además de esta clasificación inicial, para que los alimentos considerados kosher puedan ser consumidos, deben seguirse ciertos procedimientos específicos durante su preparación y elaboración.

Entre las principales reglas de la dieta kosher se destacan varios aspectos clave. En primer lugar, los alimentos se dividen en tres categorías: productos cárnicos, conocidos como bazarí; productos lácteos, denominados jalabí; y alimentos neutros, llamados parve. Una de las reglas fundamentales es que los productos cárnicos y lácteos no deben mezclarse en ningún momento, ya sea durante la preparación, la cocción, el consumo o el almacenamiento. Esto incluye evitar el contacto y la contaminación cruzada entre estos dos tipos de productos, así como mantener utensilios y vajillas separados para cada uno.

Los alimentos cárnicos y lácteos pueden combinarse con los alimentos neutros. Además, aquellos que siguen la dieta kosher deben esperar entre cuatro y seis horas antes de consumir alimentos de la otra categoría después de haber ingerido carne o productos lácteos. Otros aspectos importantes de la dieta incluyen la prohibición de consumir sangre, que no debe ser utilizada en la producción o el procesamiento de alimentos; la restricción de las grasas del diafragma y otros cortes específicos de mamíferos; y la prohibición de comer carne de animales que aún estén vivos, así como los tejidos alrededor del tendón encogido.

La certificación kosher abarca tanto el producto final como el proceso de producción, incluyendo el transporte, que debe separarse claramente del transporte de productos no kosher. Durante la festividad de Pésaj (Pascua), las normas se vuelven aún más estrictas. En particular, está prohibido consumir cereales leudados, y la tradición dicta el consumo de pan ázimo, conmemorando la rápida salida del Éxodo cuando los israelitas no tuvieron tiempo de leudar el pan.

En la dieta kosher, se especifican ciertas reglas para determinar qué animales son aptos para el consumo, categorizados como **tahor** o permitidos. En el caso de los mamíferos, se consideran aptos aquellos que cumplen dos condiciones fundamentales: deben tener la pezuña partida en dos, de acuerdo con la interpretación religiosa que relaciona este rasgo con la conexión del animal con el suelo, y deben ser rumiantes, es decir, animales que practican la digestión pausada. Además, la matanza debe realizarse mediante un ritual específico y un sangrado absoluto para minimizar el sufrimiento del animal. El ciervo, por ejemplo, es un animal permitido según estas normas, aunque es poco común en la producción alimentaria.

Para las aves, la dieta kosher permite el consumo de gallina, pato, ganso y paloma, siempre que no sean aves de rapiña. Algunas perdices y codornices, en particular las que ponen huevos lisos, no están permitidas, mientras que las codornices que ponen huevos manchados son aptas. Las aves no deben tener garras retráctiles y deben ser sacrificadas en lugares específicos del frigorífico o preparadas adecuadamente para asegurar que el proceso de sacrificio ritual se lleve a cabo correctamente.

En el caso de los peces, se requiere que tengan tanto escamas como aletas para ser considerados kosher. Existen algunas excepciones y casos dudosos, como el esturión y el pez espada, que pueden generar incertidumbre sobre su aceptación en la dieta kosher.

## Aspectos generales sobre la Certificación Kosher

El término “kasher” (en hebreo) o “kosher” (en yiddish) se traduce como “correcto”, “apto” o “adecuado”. En el contexto de la tradición judía, la palabra kosher abarca varias dimensiones importantes. Estas incluyen la *inocuidad* de los alimentos, garantizando que sean seguros para el consumo; la *simbología*, que considera el significado y las implicaciones de lo que se está comiendo; la *pedagogía*, ya que cada alimento se utiliza para enseñar a las nuevas generaciones sobre la cultura y la historia compartida; la *ética*, que se refiere al bienestar animal en el proceso de producción de los alimentos; y el *misticismo*, que añade una dimensión espiritual a las prácticas alimentarias.

La certificación kosher de un producto o servicio se basa en una serie de normas y rituales derivados de la tradición religiosa judía. Aunque esta certificación no siempre se asocia directamente con la calidad del producto, en muchos casos sí refleja estándares de calidad elevados. Es importante señalar que dentro de la tradición rabínica existen diversas interpretaciones de las normas kosher, incluyendo las perspectivas de las corrientes liberales, reformistas, conservadoras, ortodoxas y ultra-ortodoxas. Además, hay diferencias interpretativas entre judíos ashkenazíes y sefardíes.

Incluso dentro de la comunidad ultra-ortodoxa, no hay normas universales uniformes, sino una variedad de interpretaciones que reflejan la riqueza y diversidad de la práctica kosher. Para aquellos interesados en la certificación kosher, es fundamental acercarse a este tema con un profundo respeto hacia la cultura que dio origen a estas prácticas. Es importante evitar emitir juicios de valor y, en particular, no descalificar la certificación kosher comparándola con prácticas obsoletas de bromatología. La sensibilidad cultural y religiosa asociada con la certificación requiere un enfoque respetuoso y considerado.

El mercado Kosher se expandió globalmente en los últimos años, este crecimiento se debe a que, además de los consumidores judíos observantes, diversos otros grupos también compran productos kosher. Entre estos consumidores se incluyen la comunidad musulmana, debido a la similitud parcial con la certificación halal; otros grupos religiosos como los budistas y la Iglesia del Séptimo Día; así como personas con intolerancias alimentarias, como a la lactosa o al gluten, y aquellos que siguen regímenes alimenticios veganos o similares. Esta amplia aceptación y el crecimiento del mercado hacen que la certificación kosher sea una ventaja competitiva valiosa en el comercio global.

Puede consultar por certificadoras Kosher en la [Cámara de Comercio Argentino-Israelí](#)  
› [Certificación Kosher - CCAI](#)

Más información:

- › [OU \(Orthodox Union\)](#)
- › [OK Kosher Certification](#)
- › [Etiqueta de los alimentos y etiquetado nutricional / Food Label and Nutritional Labeling - Kashrut \(Kosher\)](#)
- › [Cámara de Comercio Argentino-Israelí](#)
- › [Ekosher](#)
- › [Adjut Israel](#)
- › [App gratuita Ajdut Kosher \(permite verificar si un producto cumple con las normas kosher\)](#)

## 4. Requisitos de etiquetado/Rotulado



Los productos alimenticios que se exportan a Israel deben cumplir con estrictas normas de etiquetado y embalaje establecidas por la legislación israelí. Todos deben estar etiquetados en hebreo, en conformidad con las regulaciones estipuladas por el Ministerio de Economía e Industria de Israel. Esta normativa asegura que la información esencial sobre el producto sea accesible para los consumidores y autoridades locales. Respecto al embalaje, es fundamental que los productos cumplan con las normativas vigentes de seguridad y medioambientales. El embalaje debe ser diseñado de manera que garantice la protección del contenido durante el transporte y almacenamiento, al mismo tiempo que respete las directrices ambientales establecidas para minimizar el impacto ecológico. Estos requisitos buscan no solo proteger al consumidor, sino también promover prácticas de comercio sostenible y responsable.

- › [Ministry of Health / National Food Services](#)
- › [Food Label and Nutritional Labeling / Etiquetado de alimentos y etiquetado nutricional](#) (Idioma Hebreo)
- › [Instrucciones de formato principales para etiquetas que cumplen con el Reglamento para la Protección de la Salud Pública \(HE\)](#) (Idioma Hebreo)
- › [Preguntas frecuentes sobre la normativa de etiquetado nutricional](#)
- › [Etiquetado de alimentos y etiquetado nutricional](#)
- › [Etiquetado rojo](#)



Fuente: Ministerio de Salud. Etiquetado de alimentos y etiquetado nutricional

## 5. Tendencias de consumo



Actualmente, los israelíes muestran un interés creciente por productos orgánicos y locales, con un enfoque en ingredientes frescos y naturales. Las dietas basadas en plantas están ganando popularidad, reflejando una preocupación por la salud y el bienestar ambiental. Además, la innovación en la industria alimentaria está en auge, con un aumento en la demanda de alimentos funcionales y productos tecnológicos como alternativas a la carne. Estas tendencias subrayan un cambio hacia una alimentación más consciente.

Algunos alimentos tienen un alto potencial para ser exportados desde Argentina hacia Israel. Los alimentos orgánicos están en continuo crecimiento en Israel, ya que hay una creciente demanda por productos libres de pesticidas, lo que refleja una preferencia por opciones saludables y sostenibles. Además, con la inclinación hacia dietas basadas en plantas, hay un gran interés en productos como proteínas vegetales y alternativas a la carne. Frutas y verduras frescas también son altamente valoradas en Israel por su calidad, especialmente aquellas que no se cultivan localmente. Los vinos y aceites de alta calidad, particularmente los que cuentan con certificación kosher, pueden encontrar un mercado receptivo. Asimismo, los alimentos gourmet, como quesos y embutidos artesanales, tienen un lugar en el mercado israelí, que aprecia la diversidad y la calidad en sus productos alimenticios.

Las tendencias de consumo en Israel reflejan una combinación de influencias culturales, sociales y económicas que moldean las preferencias alimentarias y de bebidas en el país. Israel también se destaca por su cultura de innovación alimentaria, caracterizada por el desarrollo y la adopción de nuevas tecnologías en la producción de alimentos. Esto incluye alternativas a la carne y productos derivados de cultivos celulares, lo que muestra una búsqueda constante de soluciones alimentarias innovadoras y sostenibles. La preferencia por productos de alta calidad es otra tendencia significativa. Los israelíes valoran la frescura y el origen de los alimentos. Los productos gourmet y artesanales, apreciados por su calidad y autenticidad, también ocupan un lugar importante en el mercado.

La diversidad cultural en Israel se refleja en una rica variedad de influencias culinarias. La apreciación por una amplia gama de sabores y estilos de cocina, desde la mediterránea y del Medio Oriente hasta influencias globales, fomenta la experimentación con nuevos ingredientes y técnicas culinarias.

La dieta kosher sigue siendo una parte fundamental de la alimentación para muchos israelíes. La demanda de productos certificados kosher continúa siendo alta, con una creciente variedad de productos innovadores y de alta gama que cumplen con estas normas.

## 6. Organismos involucrados



- › [Embajada de la República Argentina en Israel. Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto](#)  
Email: [comercialeisra@mrecic.gov.ar](mailto:comercialeisra@mrecic.gov.ar)
- › [Estado de Israel: Embajada en la República Argentina](#)
- › [Embajada de Israel en Argentina](#)

**Nota:** Este documento es de carácter informativo y sirve como guía introductoria y orientativa. Está sujeto a constantes actualizaciones. Se recomienda verificar previamente la disponibilidad de mercados abiertos para determinar si nuestro país tiene establecidos requisitos acordados con el país de destino para el producto a exportar.





**Ministerio  
de Economía**  
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca**