



Singapur 2025

Guía informativa
para la exportación
de alimentos
y bebidas



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

**Dirección Nacional de Alimentos
y Desarrollo Regional**

Singapur 2025

Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas

ÍNDICE

Introducción	03
Guía informativa para la exportación de alimentos y bebidas	04
Singapur 2025	06
1. Organismos aduaneros intervinientes en el proceso de importación	07
2. Normas sobre importación	08
3. Requisitos sanitarios	11
4. Requisitos de etiquetado/Rotulado	15
5. Tendencias de consumo	17
6. Organismos involucrados	19

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.



Singapur 2025



Singapur, reconocido como un importante hub comercial en el sudeste asiático, se destaca por su alta dependencia de las importaciones para abastecer su mercado de alimentos y bebidas. Entre los productos más demandados se encuentran carnes (especialmente de res y ave), productos lácteos, frutas frescas y secas, pescados y mariscos, así como aceites comestibles. Además, el mercado singapurense muestra un creciente interés por alimentos saludables, orgánicos y funcionales, así como por bebidas premium, incluyendo vinos y café de especialidad. Gracias a su infraestructura logística avanzada y su apertura al comercio internacional, Singapur representa una oportunidad clave para exportadores que buscan ingresar a un mercado sofisticado y exigente.

1. Organismos aduaneros intervinientes en el proceso de importación



En el proceso de importación de alimentos y bebidas a Singapur, varios organismos son responsables de garantizar el cumplimiento de las regulaciones y normas locales. Los principales organismos encargados de este proceso son:

- ▶ **[Singapore Customs:](#)** La Aduana de Singapur es la autoridad principal encargada de regular y supervisar las importaciones y exportaciones en Singapur. Se ocupa de la gestión de los aranceles aduaneros, la clasificación de productos y el control de las mercancías que ingresan al país, asegurando el cumplimiento de las normativas aduaneras.
 - › [Registros en Aduana de Singapur](#)
 - › [Permisos y documentación](#)
 - › [Certificados de origen](#)
 - › [Sistema Armonizado \(SA\) / Clasificación Harmonised System \(HS\)](#)

- ▶ **[Singapore Food Agency \(SFA\):](#)** La Agencia de Alimentos de Singapur es la entidad encargada de regular la seguridad alimentaria en Singapur. Esta agencia supervisa que los alimentos y bebidas importados cumplan con los estándares de calidad y seguridad establecidos, realizando inspecciones y pruebas para verificar la conformidad con las normativas sanitarias y de etiquetado.
 - › [Importación y exportación de alimentos - SFA](#)

- ▶ **[Health Sciences Authority \(HSA\):](#)** La Autoridad de Ciencias de la Salud regula los productos alimenticios que contienen ingredientes relacionados con la salud, como suplementos dietéticos o productos farmacéuticos. Su función es asegurar que los productos no representen riesgos para la salud pública.

Estos organismos trabajan de manera conjunta para asegurar que los productos importados a Singapur cumplan con los estándares de seguridad alimentaria, etiquetado y calidad, garantizando la protección de los consumidores y el cumplimiento de las normativas vigentes.

2. Normas sobre importación



Marco Legal

Singapur cuenta con un sistema de importación altamente regulado para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos y bebidas que ingresan al país. Entre las principales normativas que deben cumplir los exportadores se encuentran:

Licencia de importación: Todos los importadores deben estar registrados en la SFA y contar con la correspondiente licencia para la importación de alimentos.

Es obligatorio que los importadores de alimentos y bebidas obtengan una Licencia de Importación de Alimentos emitida por la Singapore Food Agency (SFA). Esta licencia permite a las empresas traer productos al país de manera legal y asegurar el cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria.

Toda empresa que desee importar, distribuir o vender alimentos en Singapur debe registrarse ante la SFA y obtener la licencia correspondiente. Esto incluye importadores de:

- › Productos frescos (carnes, frutas, vegetales, pescados y mariscos).
- › Alimentos procesados (lácteos, conservas, bebidas, snacks, entre otros).
- › Ingredientes y aditivos alimentarios.

Dependiendo de los alimentos que se importen, pueden requerirse licencias específicas, tales como:

- › Licencia para la Importación de Carne y Productos Cárnicos
- › Licencia para la Importación de Pescados y Productos de Mar
- › Registro para la Importación de Alimentos Procesados y Bebidas

Para solicitar la licencia, las empresas deben:

- › Estar registradas en Singapur bajo una entidad comercial reconocida, como una empresa local o una subsidiaria.

- › Registrarse en la plataforma [Trade Net](#), utilizada para la presentación de declaraciones de importación.
- › Presentar información detallada sobre los productos, incluyendo origen, certificaciones y medidas de control de calidad.
- › Abonar la tarifa de solicitud, que varía según el tipo de licencia.

Toda la información sobre licencias de importación de alimentos en Singapur está disponible en el sitio web oficial de la [Singapore Food Agency \(SFA\)](#)

Etiquetado y envasado: Los productos deben cumplir con los requisitos de etiquetado en inglés, incluyendo información nutricional, ingredientes y advertencias en caso de contener alérgenos.

Control de residuos y aditivos: La normativa singapurense establece límites para residuos de pesticidas, antibióticos y otros aditivos en alimentos importados. Singapur aplica estrictos controles sobre los residuos de plaguicidas, contaminantes químicos y aditivos alimentarios para garantizar la seguridad e inocuidad de los productos importados. La Singapore Food Agency (SFA) es la entidad encargada de regular estos aspectos y establecer los límites permitidos según estándares internacionales.

Control de Residuos en Alimentos: Los productos importados deben cumplir con los límites máximos de residuos (MRL, por sus siglas en inglés) establecidos por la SFA para plaguicidas, antibióticos, metales pesados y otras sustancias.

Residuos regulados en alimentos:

- › Plaguicidas y herbicidas: Se aplican límites para residuos en frutas, verduras y cereales.
- › Antibióticos y promotores de crecimiento: Regulados en carnes, lácteos y productos de origen animal.
- › Metales pesados: Se controla la presencia de plomo, mercurio y cadmio en pescados, mariscos y otros alimentos.
- › Micotoxinas y contaminantes naturales: Regulaciones estrictas para aflatoxinas en frutos secos y cereales.

Procedimiento de control: La SFA realiza muestreos aleatorios en las aduanas y puede exigir pruebas de laboratorio antes de aprobar la importación. Los exportadores deben

presentar certificados de análisis que garanticen que los residuos están dentro de los límites permitidos.

Regulación de Aditivos Alimentarios: Los aditivos utilizados en productos procesados deben estar en la lista de aditivos permitidos por la SFA y no pueden superar las concentraciones establecidas.

Principales aditivos regulados:

- › Conservantes (sulfitos, benzoatos, sorbatos).
- › Colorantes artificiales (restricción de ciertos colorantes azoicos)
- › Edulcorantes (aspartame, sacarina y otros deben cumplir con niveles seguros).
- › Antioxidantes y estabilizantes (como BHA y BHT).

Requisitos clave:

- › Se debe indicar en la etiqueta el nombre del aditivo y su código (E-Number).
- › Algunos aditivos requieren aprobación específica antes de su uso en alimentos importados.

Normativas

- › [Normas, marcos y directrices regulatorias](#)
- › [Legislación - Proyecto de ley sobre seguridad y protección de los alimentos](#)

3. Requisitos sanitarios



Registro de productos: Dependiendo del tipo de alimento, es necesario presentar documentación que certifique su origen, calidad y cumplimiento de normativas locales.

¿Qué productos requieren registro previo?

El registro de productos es obligatorio principalmente para:

- › Carnes y productos cárnicos: Deben proceder de establecimientos aprobados por la SFA y contar con certificación sanitaria.
- › Pescados y mariscos: Algunos productos requieren pruebas adicionales para garantizar la ausencia de contaminantes.
- › Productos lácteos y de origen animal: Se exige trazabilidad y cumplimiento con estándares sanitarios.
- › Alimentos procesados con aditivos específicos: Algunos conservantes, colorantes y saborizantes deben ser aprobados antes de la importación.

Procedimiento de registro

1. Registro del importador: La empresa debe estar registrada en la plataforma TradeNet y contar con una licencia de importación de alimentos.
2. Envío de documentación: Dependiendo del producto, se deben presentar certificados sanitarios, análisis de laboratorio y detalles del fabricante.
3. Evaluación de la SFA: La autoridad revisará el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria y aprobará el ingreso del producto si cumple con los requisitos.
4. Aprobación y asignación de permisos: Una vez aprobado, el producto podrá ser importado y distribuido en Singapur.

¿Dónde consultar y registrar productos?

El registro de productos se gestiona a través de la plataforma [GoBusiness](#) y [TradeNet](#), utilizadas por la SFA para la administración de licencias y permisos de importación.

Es recomendable revisar los requisitos específicos para cada tipo de alimento antes de iniciar el proceso de importación.

Certificación sanitaria y de seguridad alimentaria

Productos como carnes, lácteos y mariscos requieren certificados sanitarios emitidos por la autoridad competente del país exportador. Estas certificaciones deben demostrar que los productos cumplen con los estándares de la Singapore Food Agency (SFA) y son aptos para el consumo humano.

La certificación sanitaria es obligatoria para productos de origen animal y ciertos productos procesados. Debe ser emitida por la autoridad oficial del país de origen y garantizar que el producto:

- › Proviene de un establecimiento aprobado y bajo inspección sanitaria.
- › No contiene enfermedades o contaminantes perjudiciales.
- › Cumple con los estándares de calidad e higiene exigidos por Singapur.

Productos que requieren certificación sanitaria:

- › Carnes y productos cárnicos (deben provenir de establecimientos aprobados por la SFA).
- › Pescados y mariscos (algunos requieren pruebas adicionales para metales pesados o toxinas).
- › Productos lácteos y de origen animal (como huevos y miel).

Además de la certificación sanitaria, algunos productos requieren pruebas de laboratorio que verifiquen su seguridad. Esto incluye:

- › Análisis de residuos de pesticidas y antibióticos.
- › Pruebas microbiológicas para detectar bacterias como Salmonella o E. coli.
- › Evaluación de aditivos y conservantes permitidos.

Alimentos con requisitos específicos:

- › Frutas y verduras (deben cumplir con los límites de residuos de plaguicidas).
- › Productos procesados con aditivos (deben estar en la lista de ingredientes permitidos por la SFA).

Procedimiento para la certificación:

- › Obtener la certificación en el país exportador: Se debe contactar con la autoridad sanitaria local (por ejemplo, SENASA en Argentina) para tramitar los certificados requeridos.
- › Enviar la documentación a la SFA: Los documentos deben presentarse al momento de la importación mediante la plataforma TradeNet.
- › Inspección en aduanas: La SFA puede realizar controles adicionales y solicitar pruebas de laboratorio.

Certificación Halal en Singapur: Un Requisito Esencial para Productos Destinados a la Comunidad Musulmana

En Singapur, la certificación Halal representa un requisito clave para los productos destinados a la comunidad musulmana. Si bien no es obligatoria para todos los alimentos y bebidas, contar con esta certificación puede ampliar significativamente las oportunidades de comercialización y garantizar el cumplimiento de las normativas islámicas. [La Majlis Ugama Islam Singapura \(MUIS\)](#), o [Consejo Religioso Islámico de Singapur](#), es la autoridad responsable de la certificación Halal en el país, supervisando la producción, manipulación y comercialización de alimentos y bebidas conforme a los principios islámicos.

¿Cuándo se requiere la Certificación Halal?

La certificación Halal es obligatoria en los siguientes casos:

- › Empresas que desean vender sus productos en supermercados y tiendas Halal: Para acceder al mercado musulmán local, la certificación es esencial.
- › Alimentos y bebidas destinados a restaurantes, hoteles y aerolíneas con certificación Halal: Aquellos establecimientos que ofrecen productos Halal requieren que estos sean certificados.
- › Proveedores de alimentos a instituciones musulmanas o eventos religiosos: La certificación garantiza que los productos sean aptos para su consumo en contextos religiosos.

Aunque es posible comercializar productos no certificados en Singapur, las principales cadenas de supermercados y establecimientos dirigidos a la comunidad musulmana únicamente aceptan productos Halal, lo que restringe el acceso al mercado sin contar con esta certificación.

Requisitos para la Certificación Halal

Para obtener la certificación Halal en Singapur, los productos alimenticios y bebidas deben cumplir con una serie de requisitos establecidos por MUIS:

- › Ingredientes y aditivos permitidos: Los productos no deben contener cerdo, alcohol ni subproductos no Halal. Todos los ingredientes deben ser rastreables y aprobados por MUIS.
- › Procesos de producción adecuados: Debe evitarse la contaminación cruzada con productos no Halal durante la fabricación, almacenamiento o distribución.
- › Proveedores certificados: Es necesario que los insumos provengan de fuentes certificadas Halal.
- › Transporte y almacenamiento: Los productos deben ser manejados y almacenados en condiciones que eviten cualquier tipo de contaminación con alimentos no Halal.

Proceso de Obtención de la Certificación Halal

El proceso para obtener la certificación Halal de MUIS se estructura en las siguientes fases:

- › Registro de la empresa en el portal de MUIS: El primer paso consiste en crear una cuenta en el portal oficial de MUIS y registrar la empresa solicitante.
- › Presentación de documentos: Se deben presentar diversos documentos, como la lista completa de ingredientes, las certificaciones de proveedores y una descripción detallada del proceso de producción.
- › Inspección y auditoría: Una vez presentada la documentación, MUIS procederá con una inspección y auditoría de las instalaciones de producción o almacenamiento para verificar el cumplimiento de los estándares Halal.
- › Aprobación y emisión del certificado: Tras superar las etapas anteriores, MUIS emitirá el certificado Halal, el cual tendrá una validez determinada y deberá renovarse periódicamente.

4. Requisitos de rotulado



Requisitos Generales de Etiquetado

Toda etiqueta debe estar en inglés y contener la siguiente información obligatoria:

- › Nombre del producto (debe describir claramente el alimento o bebida).
- › Lista de ingredientes (en orden descendente de peso, con aditivos y alérgenos destacados).
- › Información nutricional (valores por porción y 100g/ml, incluyendo calorías, grasas, carbohidratos, proteínas y sodio).
- › Fecha de caducidad o consumo preferente (expresada en formato DD/MM/AAAA o MM/AAAA).
- › Nombre y dirección del importador/distribuidor en Singapur.
- › País de origen (debe indicarse claramente el país de fabricación o procesamiento).
- › Condiciones de almacenamiento (especialmente para productos perecederos o refrigerados).
- › Instrucciones de uso (si aplica, como método de preparación o consumo).

Productos con requisitos adicionales:

- › Alimentos con alérgenos (deben indicar la presencia de gluten, frutos secos, lácteos, mariscos, etc.).
- › Productos orgánicos (deben contar con certificaciones reconocidas por la SFA).
- › Bebidas alcohólicas (deben especificar el contenido de alcohol y llevar advertencias sobre el consumo responsable).
- › Productos Halal (deben incluir el logotipo de una certificación Halal reconocida por Singapur).

Requisitos de Envasado

- › El envase debe ser seguro y adecuado para el contacto con alimentos, sin riesgo de contaminación o alteración del producto.
- › Materiales aprobados: Plásticos, vidrios, metales y cartón deben cumplir con las regulaciones de la SFA.
- › Cierres herméticos: Para evitar fugas y contaminación, especialmente en líquidos y productos perecederos.
- › Protección contra daños: Los empaques deben resistir el transporte y almacenamiento sin comprometer la calidad del producto.

Reglas específicas para ciertos productos:

- › Los alimentos refrigerados o congelados deben estar en envases que mantengan la temperatura adecuada.
- › Los productos a granel requieren información visible en la exhibición o empaque secundario.

Requisitos de etiquetado de los alimentos

Regulación Alimentaria

- › [Singapore Food Agency \(SFA\) - Límites reglamentarios para los contaminantes en los alimentos](#)
- › [Singapore Food Agency \(SFA\) - Límites reglamentarios para aditivos alimentarios](#)
- › [Codex Alimentarius \(FAO/OMS\) - Referencia Internacional](#)
- › [Regulaciones de Envases en la NEA \(National Environment Agency\)](#)

5. Tendencias de consumo



Tendencias de Consumo de Alimentos y Bebidas en Singapur: Oportunidades para la Exportación de Productos Argentinos.

Singapur, como uno de los centros comerciales y logísticos más importantes de Asia, ha consolidado un mercado sofisticado y dinámico para los productos alimenticios y bebidas. A medida que las tendencias de consumo evolucionan, las empresas extranjeras, especialmente las de países con una producción agroalimentaria destacada como Argentina, deben estar atentas a las preferencias de los consumidores singapurenses para aprovechar las oportunidades que ofrece este mercado. La creciente demanda de productos saludables, sostenibles y de alta calidad ha abierto puertas importantes para que Argentina expanda su presencia en Singapur.

Una de las principales tendencias que se observa en el consumo de alimentos y bebidas en Singapur es la creciente preferencia por opciones saludables. Los consumidores están cada vez más interesados en productos bajos en azúcar, orgánicos y libres de aditivos artificiales, lo que refleja un claro enfoque hacia el bienestar y la salud. Este cambio en las preferencias brinda una oportunidad significativa para los productos argentinos que cumplen con estos estándares, como frutas frescas, aceites vegetales de alta calidad, granos y productos cárnicos orgánicos. Argentina, conocida por su agricultura sostenible y sus productos naturales, tiene la posibilidad de posicionarse como un proveedor clave en este segmento.

Otro aspecto crucial para el mercado de Singapur es la fuerte demanda de productos Halal. La comunidad musulmana en el país es considerable, y sus necesidades alimentarias específicas han impulsado el crecimiento del mercado Halal. Si bien la certificación Halal no es un requisito para todos los productos, aquellos dirigidos a este segmento deben cumplir con estrictos estándares. Argentina, con su reconocido sector cárnico, puede aprovechar esta tendencia mediante la exportación de carne certificada Halal, productos lácteos y otros alimentos que cumplan con las normativas islámicas. Esto no solo permitiría a los exportadores argentinos ingresar a un mercado de alto poder adquisitivo, sino que también fortalecería su presencia en una comunidad creciente y exigente.

Además, los consumidores singapurenses muestran una inclinación hacia los productos de origen local y aquellos que siguen principios de comercio justo. Aunque Argentina no es un productor local, la promoción de prácticas responsables y sostenibles en la producción de alimentos puede ser un factor diferenciador clave para los productos

argentinos. Resaltar la trazabilidad, el compromiso con el medio ambiente y el impacto social positivo de la producción agroalimentaria argentina puede mejorar la percepción de los productos en el mercado singapurense, que valora cada vez más la ética detrás de lo que consume.

En el sector de bebidas, Singapur ha sido testigo de una innovación continua, especialmente en bebidas saludables, alternativas sin alcohol, jugos naturales y bebidas funcionales que ofrecen beneficios adicionales como probióticos. La producción de jugos naturales y vinos premium de Argentina tiene un notable potencial en este mercado. Las bebidas que promuevan un estilo de vida saludable, como jugos 100% naturales o vinos con propiedades antioxidantes, pueden captar la atención de los consumidores singapurenses, quienes están cada vez más interesados en productos que contribuyan a su bienestar.

Finalmente, Singapur, siendo una ciudad multicultural, también es un mercado abierto a la gastronomía internacional y sabores exóticos. La cocina argentina, reconocida mundialmente por su carne de alta calidad, sus aceites de oliva y vinos excepcionales, tiene una oportunidad de posicionarse como una opción gourmet en el mercado singapurense. Productos como carnes premium, embutidos tradicionales, aceites de oliva de alta gama y golosinas típicas como los alfajores, pueden ser bien recibidos por los consumidores locales, quienes buscan nuevas experiencias culinarias.

Para que Argentina aproveche al máximo estas oportunidades, es fundamental que los exportadores argentinos obtengan las certificaciones necesarias, como la Halal y la orgánica, y garanticen que sus productos cumplan con los estándares locales de calidad. Además, será importante adaptar los productos a las preferencias específicas del mercado, tanto en términos de presentación como de sabor. La promoción de la sostenibilidad y el comercio justo, junto con estrategias de marketing digital para alcanzar a los consumidores más jóvenes y tecnológicamente conectados, contribuirá a mejorar la competitividad de los productos argentinos en Singapur.

En resumen, el mercado de alimentos y bebidas en Singapur presenta un alto potencial para los productos de origen argentino. Al alinearse con las tendencias de salud, sostenibilidad y preferencias culinarias internacionales, Argentina puede consolidar su posición como un proveedor destacado en este dinámico mercado, brindando productos de calidad que satisfacen las demandas y expectativas de los consumidores singapurenses.

6. Organismos involucrados



- › [*Singapore Food Agency \(SFA\)*](#)
- › [*Embajada en Singapur República Argentina*](#)
- › [*Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria \(SENASA\)*](#)

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**