

*“Innovación tecnológica de sistemas de producción y comercialización de especies aromáticas y cultivos élite en agricultura orgánica protegida con energías alternativas de bajo costo”*

*Nichos de mercado de especies aromáticas orgánicas tipo gourmet*



**Carolina Sánchez Verdugo**

**Janett Maritza Lucero Flores**



Derechos Reservados ©

**Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C.** Instituto Politécnico Nacional No. 195, Col. Playa Palo de Santa Rita Sur. La Paz, Baja California Sur, México.

*Primera edición en español 2012*

Créditos de la edición: **Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C.** Instituto Politécnico Nacional No. 195, Col. Playa Palo de Santa Rita Sur. La Paz, Baja California Sur, México. Editor.

A efectos bibliográficos la obra debe citarse como sigue: Sánchez-Verdugo, C., Lucero-Flores, J.M, 2012. Nichos de mercado de especies aromáticas orgánicas tipo gourmet. Edit. Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C. La Paz, Baja California Sur, México. 72 p.

Las opiniones que se expresan en esta obra son responsabilidad de los autores y no necesariamente de los editores y/o editorial.

Ninguna parte de esta publicación puede reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación o transmitirse en ninguna forma ni por ningún medio, sin la autorización previa y por escrito del Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C. Las consultas relativas a la reproducción deben enviarse al Departamento de Permisos y Derechos al domicilio que se señala al inicio de esta página.



"Publicación de divulgación del Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C. Su contenido es responsabilidad exclusiva del autor"

Diseño de portada: M.C. Margarito Rodríguez Álvarez

Impreso y hecho en México

Printed and made in México.

## **Directorio**

**Dr. Sergio Hernández Vázquez**

Director General del CIBNOR

[shernan04@cibnor.mx](mailto:shernan04@cibnor.mx)

**Dr. Daniel B. Lluch Cota**

Director de Gestión  
Institucional

[dblluch@cibnor.mx](mailto:dblluch@cibnor.mx)

**M. en A. María Elena Castro Núñez**

Directora de Administración

[mcastro@cibnor.mx](mailto:mcastro@cibnor.mx)

**Dr. R. Jaime Holguín Peña**

Coordinador del Programa de  
Agricultura en Zonas Áridas

[jholguin04@cibnor.mx](mailto:jholguin04@cibnor.mx)

**Dr. Bernardo Murillo-Amador**

[bmurillo04@cibnor.mx](mailto:bmurillo04@cibnor.mx)

Responsable Técnico del  
Proyecto SAGARPA-CONACYT

Clave 126183

Información relacionada en la  
página electrónica

<http://www.cibnor.gob.mx>

## ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>ÍNDICE DE CONTENIDO</b> .....	<b>I</b>
<b>ÍNDICE DE CUADROS</b> .....	<b>V</b>
<b>ÍNDICE DE GRÁFICAS</b> .....	<b>VIII</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS</b> .....	<b>IX</b>
<b>RESUMEN EJECUTIVO</b> .....	<b>1</b>
<b>PRESENTACIÓN</b> .....	<b>2</b>
<b>HIERBAS AROMÁTICAS</b> .....	<b>3</b>
DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE NEGOCIO AGRÍCOLA DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS EN BAJA CALIFORNIA SUR .....	3
ESQUEMA DE COMERCIALIZACIÓN .....	4
MERCADO MUNDIAL .....	4
SISTEMA DE INFORMACIÓN ARANCELARIA .....	6
ARANCELES APLICADOS A SOCIOS COMERCIALES EN LA PARTIDA (07.09.90.99) .....	7
CÓDIGO ARANCELARIO DE ESTADOS UNIDOS .....	9
MERCADO POTENCIAL DE LAS HIERBAS AROMÁTICAS MEXICANAS .....	9
MERCADO DE ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA .....	10
ESTADÍSTICAS .....	10
OFERTA LOCAL .....	13
REQUISITOS COMERCIALES PARA LA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE HIERBAS AROMÁTICAS AL MERCADO DE ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA .....	14
ESTACIONES DE INSPECCIÓN DE PLANTAS .....	14
LISTA DE DIRECCIONES DE PLANTA ESTACIÓN DE INSPECCIÓN E INFORMACIÓN DE CONTACTO .....	15
<b>ALBAHACA</b> .....	<b>17</b>
NOMBRE CIENTÍFICO .....	17
NOMBRES VULGARES .....	17
DESCRIPCIÓN .....	17
VARIEDADES .....	17
PARTE ÚTIL .....	18
ECOLOGÍA .....	18
PRODUCCIÓN .....	19
USOS .....	19
REQUERIMIENTOS DE IMPORTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD E INSPECCIÓN DE FRUTAS, ANIMALES Y VEGETALES (FAVIR) DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA (USDA) DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA .....	21

<b>TARRAGÓN (ESTRAGÓN)</b> .....	<b>25</b>
NOMBRE CIENTÍFICO .....	25
NOMBRES VULGARES .....	25
DESCRIPCIÓN.....	25
PARTE ÚTIL .....	25
USOS.....	25
PRODUCCIÓN .....	26
REQUERIMIENTOS DE IMPORTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD E INSPECCIÓN DE FRUTAS, ANIMALES Y VEGETALES (FAVIR) DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA (USDA) DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.....	27
<b>ROMERO</b> .....	<b>30</b>
NOMBRE CIENTÍFICO .....	30
NOMBRES VULGARES .....	30
DESCRIPCIÓN.....	30
PROPIEDADES.....	31
USOS.....	31
PRODUCCIÓN .....	32
REQUERIMIENTOS DE IMPORTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD E INSPECCIÓN DE FRUTAS, ANIMALES Y VEGETALES (FAVIR) DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA (USDA) DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.....	34
<b>SALVIA</b> .....	<b>37</b>
NOMBRE CIENTÍFICO .....	37
NOMBRES VULGARES .....	37
DESCRIPCIÓN.....	37
PROPIEDADES.....	37
PARTES ÚTILES.....	38
USOS.....	38
PRODUCCIÓN .....	38
REQUERIMIENTOS DE IMPORTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD E INSPECCIÓN DE FRUTAS, ANIMALES Y VEGETALES (FAVIR) DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA (USDA) DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.....	40
<b>TOMILLO</b> .....	<b>43</b>
NOMBRE CIENTÍFICO .....	43
NOMBRES VULGARES .....	43
DESCRIPCIÓN.....	43
PROPIEDADES.....	43
USOS.....	44

ACEITE ESENCIAL.....	44
PRODUCCIÓN .....	44
REQUERIMIENTOS DE IMPORTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD E INSPECCIÓN DE FRUTAS, ANIMALES Y VEGETALES (FAVIR) DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA (USDA) DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.....	47
<b>ORÉGANO.....</b>	<b>50</b>
NOMBRE CIENTÍFICO .....	50
NOMBRES VULGARES .....	50
DESCRIPCIÓN.....	50
PROPIEDADES.....	50
USOS.....	51
PARTES ÚTILES.....	51
PRODUCCIÓN .....	51
REQUERIMIENTOS DE IMPORTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD E INSPECCIÓN DE FRUTAS, ANIMALES Y VEGETALES (FAVIR) DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA (USDA) DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.....	55
<b>MENTA PIPERITA.....</b>	<b>58</b>
NOMBRE CIENTÍFICO .....	58
NOMBRES VULGARES .....	58
DESCRIPCIÓN.....	58
PROPIEDADES.....	58
USOS.....	59
PARTE ÚTIL .....	59
PRODUCCIÓN .....	59
REQUERIMIENTOS DE IMPORTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD E INSPECCIÓN DE FRUTAS, ANIMALES Y VEGETALES (FAVIR) DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA (USDA) DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.....	60
<b>CHIVES .....</b>	<b>64</b>
NOMBRE CIENTÍFICO .....	64
NOMBRES VULGARES .....	64
DESCRIPCIÓN.....	64
PROPIEDADES.....	64
USOS.....	65
PARTE ÚTIL .....	65
PRODUCCIÓN .....	65
<b>REQUERIMIENTOS DE IMPORTACIÓN DEL SERVICIO DE SALUD E INSPECCIÓN DE FRUTAS, ANIMALES Y VEGETALES (FAVIR) DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA (USDA) DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA .....</b>	<b>66</b>

**CONCLUSIONES ..... 69**  
**REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS ..... 71**

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Principales países importadores de hierbas aromáticas (en miles de dólares).....	5
Cuadro 2. Principales países exportadores de hierbas aromáticas (en miles de dólares). .....	5
Cuadro 3. Empresas comercializadoras de hierbas aromáticas y especias en el mercado internacional. ....	8
Cuadro 4. Código arancelario.....	8
Cuadro 5. Aranceles aplicados al resto del mundo en la partida (07.09.90.99). ....	9
Cuadro 6. Importación y exportación de hierbas y otros cultivos comerciales de los Estados Unidos de América en la cantidad, precio y valor (2006-2011). ....	11
Cuadro 7. Principales países proveedores de especias, aceites esenciales y otros productos comestibles a Estados Unidos de América (2006 a 2011).....	12
Cuadro 8. Entidades productoras de albahaca en México (2010).....	19
Cuadro 9. Precios y presentaciones de albahaca fresca y deshidratada en los municipios de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.....	20
Cuadro 10. Comercialización del aceite esencial de albahaca.....	21
Cuadro 11. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos de América (albahaca).....	22
Cuadro 12. Reporte de precios de albahaca de Estados Unidos de América.....	23
Cuadro 13. Producción de tarragón orgánico en el Estado de Baja California Sur. ....	26
Cuadro 14. Precios de tarragón (estragón) fresco y deshidratado en los municipios de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.....	26
Cuadro 15. Comercialización del aceite esencial de estragón (tarragón). ....	27
Cuadro 16. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos de América (estragón) tarragón.....	27

Cuadro 17. Reporte de precio de tarragón en Estados Unidos de América.....	28
Cuadro 18. Producción de romero orgánico en el Estado de Baja California Sur. ....	32
Cuadro 19. Precios y presentaciones del romero fresco y deshidratado en las localidades de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.....	33
Cuadro 20. Comercialización del aceite esencial romero. ....	34
Cuadro 21. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos de América (romero). ....	34
Cuadro 22.-Reporte de precio de romero en Estados Unidos de América.....	35
Cuadro 23. Producción de salvia orgánica en el Estado de Baja California Sur. ....	39
Cuadro 24. Precios y presentaciones de salvia fresca y deshidratada en las localidades de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.....	39
Cuadro 25. Comercialización del aceite esencial de salvia.....	40
Cuadro 26 Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos (salvia).....	40
Cuadro 27. Reporte de precio de salvia en Estados Unidos de América.....	41
Cuadro 28. Producción de tomillo orgánico en el Estado de Baja California Sur. ....	44
Cuadro 29. Precios y presentaciones del tomillo fresco y deshidratado en la localidad de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.....	45
Cuadro 30. Comercialización del aceite esencial de tomillo.....	46
Cuadro 31. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos de América (tomillo).....	47
Cuadro 32. Reporte de precios de tomillo en Estados Unidos de América.....	48
Cuadro 33. Producción de orégano orgánico en el Estado de Baja California Sur.....	51



Cuadro 34. Precios y presentaciones de orégano fresco y deshidratado en la localidad de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.....	52
Cuadro 35. Comercialización de aceite esencial de orégano. ....	54
Cuadro 36. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos (orégano).....	55
Cuadro 37. Reporte de precios de orégano en Estados Unidos de América.....	56
Cuadro 38. Producción de menta orgánica en el Estado de Baja California Sur.....	59
Cuadro 39. Comercialización del aceite esencial de menta.....	60
Cuadro 40. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos (menta).....	61
Cuadro 41. Reporte de precios de menta en Estados Unidos de América.....	62
Cuadro 42. Producción de chives orgánico en el Estado de Baja California Sur en 2010. ....	65
Cuadro 43. Precios y presentaciones de chives fresco y deshidratado en las localidades de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.....	66
Cuadro 44. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos (chives) cebollín.....	66
Cuadro 45. Reporte de precios de chives en Estados Unidos de América.....	67

## ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Principales países importadores de hierbas aromáticas 2003-2006. ....	6
Gráfica 2. Principales países exportadores de hierbas aromáticas 2003-2006.....	7

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.-precios mensuales al por mayor, 2007-2008 y 2003-2007 EE.UU.....	11
--	----

## RESUMEN EJECUTIVO

La historia de las plantas aromáticas está ligada a las plantas medicinales. Papiros y grabados atestiguan que los egipcios las usaban hace 5,000 años, el anís, el comino, el cilantro y la menta figuraban en recetas de pociones y otros bálsamos. La mayoría de las plantas aromáticas poseen virtudes medicinales; muchas son ricas en minerales y vitaminas, especialmente vitamina "C". Aunque en otro tiempo la medicina las utilizaba, ahora las plantas pocas veces forman parte de la composición de los medicamentos modernos. Sin embargo, todavía se utilizan en algunos países o en la medicina natural.

Estas plantas también presentan usos en la cosmetología (colonias, champús, lociones, etc.), fabricación de licores o de aperitivos, repelente de insectos, entre otros.

Asimismo, el consumo de estos productos para aderezar comidas, ha aumentado la demanda de hierbas aromáticas en los mercados internacionales en los últimos años, sobre todo en Japón, Estados Unidos, Canadá, Alemania, Francia, España e Italia.

En México, la producción de plantas aromáticas orgánicas presenta su producción más alta en el Estado de Baja California Sur, con los cultivos de albahaca, tarragón, romero, salvia, tomillo, orégano, menta y chives, según datos obtenidos del Sistema de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).

En la primera parte del trabajo se presenta información obtenida de revisiones bibliográficas de las especies de plantas aromáticas (tarragón, albahaca, tomillo, romero, chives, menta, orégano y salvia). Se realizó una búsqueda de estas plantas aromáticas en tiendas departamentales de la ciudad de La Paz, y Los Cabos Baja California Sur, para ver su presentación en anaquel, empaques y precios de estos productos al público; también se consultaron sitios de internet para identificar los tipos de presentación que se manejan en los aceites esenciales y como se comporta su precio a nivel nacional e internacional. Lo anterior con el objeto de contar con la información necesaria para la identificación de alternativas de negocio viables a partir de productos similares identificados en el mercado.

## **PRESENTACIÓN**

El presente estudio se centra en fichas de información de ocho especies de plantas aromáticas (tarragón, albahaca, tomillo, romero, chives, menta, orégano y salvia). Se tomó como marco de referencia el mercado de las hierbas aromáticas en la ciudad de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur, por precio y presentaciones encontradas en los principales centros de distribución, esto dentro de los objetivos y alcances del proyecto intitulado “Innovación tecnológica de sistemas de producción y comercialización de especies aromáticas y cultivos élite en agricultura orgánica protegida con energías alternativas de bajo costo”, con clave SAGARPA 2009-C02-126183, apoyado por el Fondo Sectorial de Investigación SAGARPA-CONACYT, así como su utilización para toma de decisiones por las empresas participantes dentro del citado proyecto.

Los datos utilizados para realizar este documento fueron obtenidos de referencias bibliográficas y de información obtenida vía internet.

Este estudio presenta datos del año 2012 obtenidos de tiendas y/o establecimientos de la ciudad de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur, cuadros con la marca, presentación en anaquel y precio manejado al público. En el caso de los aceites esenciales se presentan precios de los extractos de las diferentes especies de plantas aromáticas, presentaciones, tipo de envase, información sobre el mercado de Estados Unidos como mercado potencial con datos de precios, producción, importaciones y exportaciones así como los principales requisitos y normas fitosanitarias.

Se agradece al Dr. Sergio Hernández Vázquez, Director General del CIBNOR; al responsable técnico del proyecto, Dr. Bernardo Murillo Amador; a los colaboradores en esta segunda etapa, Lic. Carolina Sánchez Verdugo, Lic. Janett Maritza Lucero Flores, Ing. Tizoc Atenedoro Moctezuma Cano, M.C. Santiago Avilés Quevedo, así como al personal de apoyo del proyecto.

## HIERBAS AROMÁTICAS

Las hierbas aromáticas son las hojas frescas, secas o deshidratadas de plantas herbáceas que por su principal uso en esencia, condimento, medicinal, procesado o en infusiones presenta cada vez una mayor demanda, principalmente en países desarrollados. Se clasifican por especies potenciales o más atractivas para el mercado de exportación y por su sistema de producción.

El Estado de Baja California Sur cuenta con la mayor producción en plantas aromáticas (albahaca principalmente) y conforme al mercado estadounidense como mercado potencial, se clasifican las hierbas de dos maneras: la primera es como productos potenciales, dentro de las que se encuentran la albahaca, el cebollín y el romero; como segunda clasificación se define a los productos de interés específico, dentro de los que se encuentra el orégano, la salvia, el estragón y el tomillo. Lo anterior de acuerdo a la información disponible del mercado estadounidense que define que los restaurantes como las principales organizaciones interesadas en adquirir las hierbas de manera fresca durante todo el año, siendo así este el producto de mayor precio y demanda en este mercado.

A diferencia de las especias (del latín *speciēs*), también llamada condimento *condimentum* es el nombre que se le da a ciertos aromatizantes de origen vegetal, que se usan para preservar o sazonar los alimentos. Las especias son las partes duras, como las semillas o corteza de ciertas plantas aromáticas, que tienen un mercado muy fuerte e interesante, pero el valor en el mismo es muy diferente al del producto en fresco.

### **Descripción del sistema de negocio agrícola de las hierbas aromáticas en Baja California Sur**

En el Estado de Baja California Sur, los productores cuentan con la tecnología y condiciones para llevar a cabo el cultivo de productos orgánicos o de clase élite. Las hierbas aromáticas se cultivan principalmente a cielo abierto pero también en sistema protegido con malla sombra que ayuda a eliminar las plagas adquiriendo una mejor calidad y un 10 % más en tamaño. En términos generales, los productores cuentan con una estructura administrativa, apoyo financiero, talleres y cursos de capacitación continua para el manejo de sistema de producción, administración, manuales de cada una de las plantas, cursos para la generación

de composta y capacitación en el área de negocio que los ayuda a la generación de una microempresa.

### **Esquema de comercialización**

La descripción de la cadena de comercialización de las hierbas aromáticas se realiza de la siguiente manera:



En el primer plano de esta cadena de comercialización aparecen los productores, que son quienes se encargan de recolectar el producto y empacarlo. En algunas ocasiones y de acuerdo al producto y zona de producción, llevan a cabo labores de comercialización directa a minoristas o al consumidor final. En segundo lugar aparecen los intermediarios que pueden ser empresas comercializadoras o acopiadoras por contar con mercados más amplios, para quienes deben realizar esta labor a fin de cubrir sus cuotas comerciales. Tal es el caso de la empresa Orgánicos del Cabo, S. de R.L. de C.V., empresa emblemática de esta industria en Baja California Sur; líder con su esquema de organización que garantiza la permanencia y desarrollo del negocio de las hierbas aromáticas en México. Esta empresa se encarga de comprar el producto y distribuirlo al mercado nacional (si el producto no cumple los estándares de calidad para la exportación) o enviarlo al mercado de Estados Unidos de América, siendo así la red de comercialización más común para este tipo de productos en la región.

### **Mercado mundial**

A nivel mundial, las hierbas aromáticas dentro de su uso culinario están adquiriendo día a día mayor importancia. Lo anterior se debe a que los consumidores adquieren nuevas formas de alimentación dirigida hacia lo sano, con un incremento significativo en la elección de los alimentos orgánicos y el auge por los alimentos étnicos. Es así que con estas características, las plantas aromáticas crean una oportunidad de negocio para los productores de países en vías de desarrollo, que están en condiciones de producir con calidad y con capacidad de atender mercados exigentes. En el 2006 se registraron un total

de US\$1,055.025 millones en importaciones de hierbas aromáticas y medicinales, siendo Alemania y Estados Unidos de América los mayores importadores (cuadro 1 y gráfica 1).

Cuadro1. Principales países importadores de hierbas aromáticas (en miles de dólares).

Países	2002	2003	2004	2005	2006
Estados Unidos	136,281	148,661	156,235	173,467	188,520
Alemania	78,848	104,5	118,113	123,165	128,712
Japón	100,607	98,127	95,92	95,202	92,299
Francia	48,189	51,196	56,509	56,965	69,447
Reino Unido	36,199	43,334	45,261	47,067	56,409
Hong Kong	42,862	42,603	45,747	46,89	55,813
Italia	37,76	39,036	40,846	47,833	51,176
Corea Del Sur	37,364	34,44	35,134	35,134	46,682
Canadá	32,50	36,687	40,532	45,254	46,621
España	25,047	35,735	33,397	42,596	44,221
Taiwán	29,603	30,863	33,028	40,31	33,821
Países Bajos	19,804	27,927	29,103	29,516	32,675
Bélgica	20,067	25,232	30,73	25,788	32,249
Suiza	20,426	23,484	26,209	28,554	31,678
Resto del Mundo	67,614	79,227	101,806	147,236	144,702
Total	733,171	821,052	888,57	987,285	1,055,025

FUENTE: información extraída del documento "plantas aromáticas y medicinales una alternativa de producción comercial" (USAID) del pueblo de los Estados Unidos con PARAGUAY VERDE promoviendo crecimiento económico.

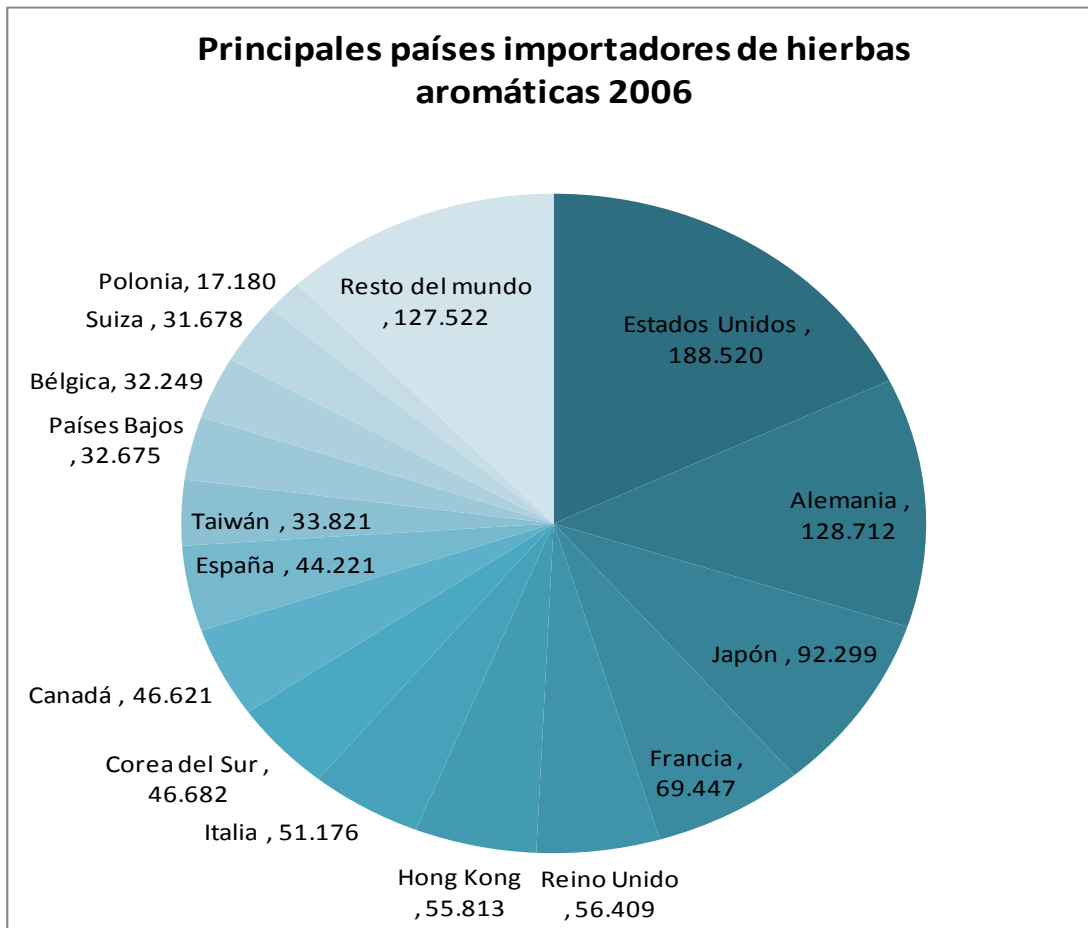
En 2006, China, Alemania y Estados Unidos de América se consolidaron como los principales países exportadores de hierbas aromáticas en el mundo exportando un total de \$769,387 millones de dólares (cuadro 2 y gráfica 2).

Cuadro 2. Principales países exportadores de hierbas aromáticas (en miles de dólares).

PAÍSES	2002	2003	2004	2005	2006
China	151,944	175,140	206,759	240,944	281,552
Alemania	58,079	76,639	85,372	84,940	95,841
Estados Unidos	37,505	36,661	62,425	64,920	59,216
Francia	43,657	54,631	62,021	57,235	58,859
Polonia	S/D	S/D	S/D	52,880	52,301
Turquía	S/D	S/D	36,153	37,815	29,053
España	20,925	27,290	27,473	23,394	24,666
Bélgica	14,620	20,479	21,636	19,164	20,963
Austria	3,146	7,557	7,658	9,896	19,087
Reino Unido	7,635	9,583	8,530	16,057	14,856
Italia	11,225	10,580	10,137	13,495	12,745
Países Bajos	1,053	8,158	10,015	8,754	11,797
Canadá	4,195	4,138	12,791	11,065	11,092
Taiwán	5,703	7,120	9,303	6,760	6,518
Brasil	5,807	6,814	5,522	5,140	6,503
Resto del Mundo	45,827	47,972	39,656	6,340	64,336
Total	411,321	492,763	605,452	713,798	769,387

FUENTE: información extraída del documento "plantas aromáticas y medicinales una alternativa de producción comercial" (USAID) del pueblo de los Estados Unidos con PARAGUAY VERDE promoviendo crecimiento económico.





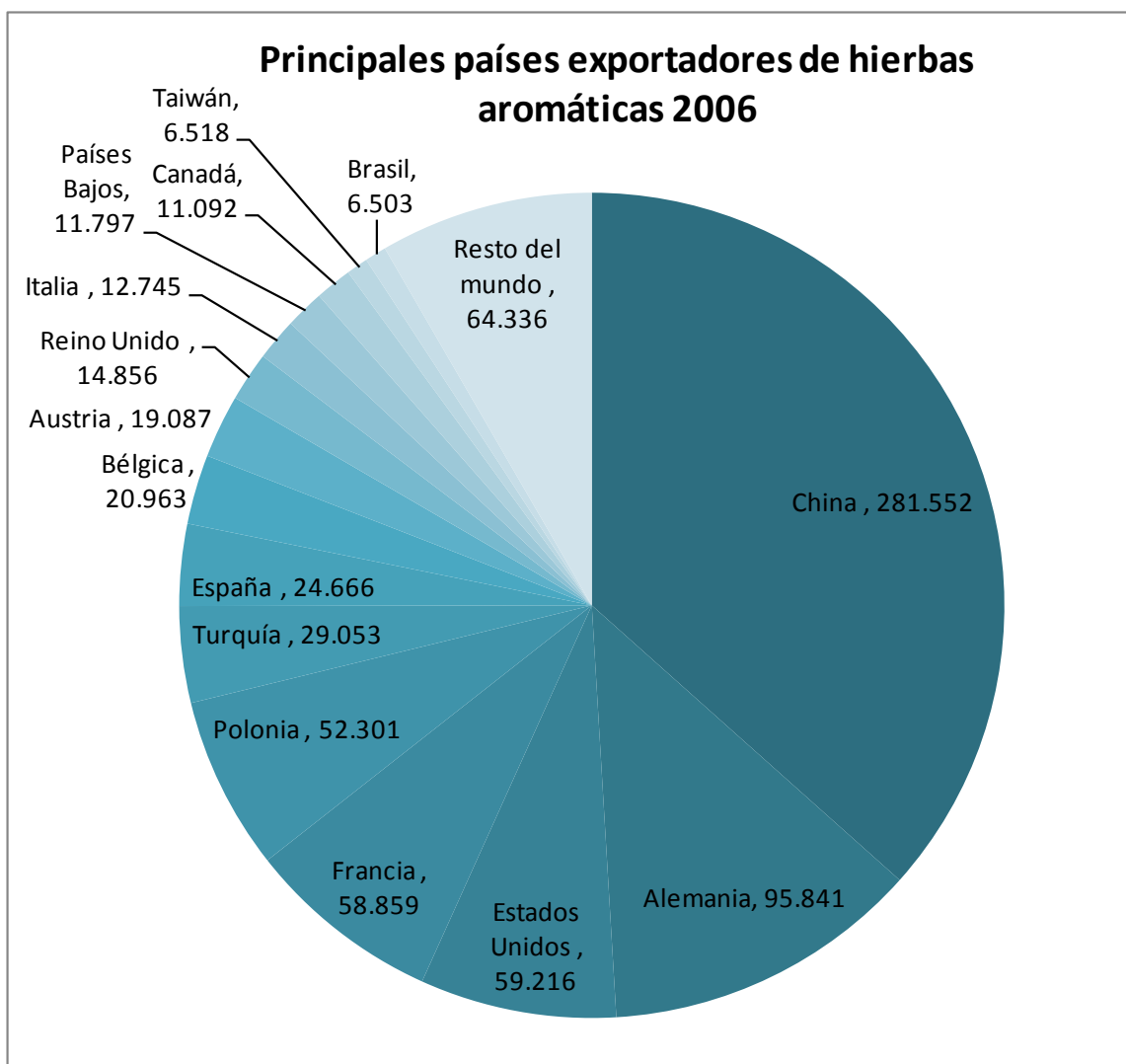
Gráfica 1. Principales países importadores de hierbas aromáticas 2003-2006.

FUENTE: elaboración propia con información extraída del documento “plantas aromáticas y medicinales una alternativa de producción comercial” (USAID) del pueblo de los Estados Unidos con PARAGUAY VERDE promoviendo crecimiento económico.

En la investigación de fuentes electrónicas, se identificó una serie de empresas comercializadoras de producto en fresco y deshidratado destacadas en el mercado internacional, las cuales acopian producto en diferentes países y se identifican como sobresalientes en el negocio de las hierbas aromáticas (cuadro 3).

### Sistema de información arancelaria

Para la caracterización de los productos estudiados en el presente proyecto en el sistema de información arancelaria, se agruparon en las siguientes categorías: (0709), las demás hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios frescos o refrigerados (0712), hortalizas secas, incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación, (0910) especias, jengibre, azafrán, cúrcuma, tomillo, hojas de laurel, curry y demás especias (cuadros 4 y 5).



Grafica 2. Principales países exportadores de hierbas aromáticas 2003-2006.

FUENTE: elaboración propia con información extraída del documento "plantas aromáticas y medicinales una alternativa de producción comercial" (USAID) del pueblo de los Estados Unidos con PARAGUAY VERDE promoviendo crecimiento económico.

### Aranceles aplicados a socios comerciales en la partida (07.09.90.99)

EE.UU. (Ex.), Canadá (Ex.), Chile (Ex.), Costa Rica (Ex.), El Salvador (Ex.), Guatemala (Ex.), Honduras (Ex.), Nicaragua (Ex.), Colombia (Ex.), Uruguay (Ex.), Bolivia (Ex.), Islandia (\*)  
 Nota: IL3, Noruega: EXCL Nota: NO3, Suiza (\*) Nota: SU3, Unión Europea (Ex.), Israel (\*)  
 Nota: IS6, Japón (Ex.)

Cuadro 3. Empresas comercializadoras de hierbas aromáticas y especias en el mercado internacional.

Empresa	País de origen	Página web
CONSERVAS DANI, S.A.U.	España	<a href="http://www.dani.es">http://www.dani.es</a>
DISCONSER 2000, S.L.	España	<a href="http://www.disconser.com/">http://www.disconser.com/</a>
NUDISCO EXPORT S.L.	España	<a href="http://www.nudisco.com">www.nudisco.com</a>
RIERA RABASSA, S.A.	España	<a href="http://www.rierarabassa.com">www.rierarabassa.com</a>
JOSÉ MARÍA GÓMEZ MIRA, S.A.	España	<a href="http://www.elavion.com/">http://www.elavion.com/</a>
PAPRIMUR, S.L.	España	<a href="http://www.paprimur.es/hierbas.html">http://www.paprimur.es/hierbas.html</a>
PRODUCTOS LA CONSTANCIA, S.L.	España	<a href="http://www.productoslaconstancia.com">http://www.productoslaconstancia.com</a>
RAMÓN SABATER, S.A.U.	España	<a href="http://www.rsabater.com/es/">http://www.rsabater.com/es/</a>
AZACONSA, S.L.	España	<a href="http://www.azaconsa.com">http://www.azaconsa.com</a>
COLO FRUITS, S.L.	España	<a href="http://www.colofruit.com/">http://www.colofruit.com/</a>
FINCA LA MESA	España	<a href="http://www.fincalamesa.com">www.fincalamesa.com</a>
HERBES DEL MOLI, COOP. V.	España	<a href="http://www.herbesdelmoli.com">www.herbesdelmoli.com</a>
AMERICAN ROLAND FOOD CORP.	Estados Unidos	<a href="http://www.rolandfood.com">http://www.rolandfood.com</a>
OSCAR SPICES & HERBS LTD	Chipre	<a href="http://www.oscartea.com">http://www.oscartea.com</a>
PROVEEDOR DE YERBAS Y ESPECIAS S.A. DE C.V.	México	<a href="http://proveedordeyerbasyespecias.com.mx/">http://proveedordeyerbasyespecias.com.mx/</a>
PRIMAVERA LIFE S.A. DE C.V.	México	<a href="http://www.primaveralife.com.mx/">http://www.primaveralife.com.mx/</a>
CONIE BOGART	México	<a href="http://www.coniebogart.com.mx/">http://www.coniebogart.com.mx/</a>
FARMACIA PARÍS	México	<a href="http://www.farmaciaparis.com/">http://www.farmaciaparis.com/</a>
CENTRO BOTÁNICO AZTECA S.A. DE C.V.	México	<a href="http://centrobotanicoazteca.com.mx">http://centrobotanicoazteca.com.mx</a>
PLANTAMOS S.A. DE C.V.	México	<a href="http://www.plantamex.com.mx/">http://www.plantamex.com.mx/</a>
CENTRAL DE DROGAS S.A. DE C.V. (CEDROSA)	México	<a href="http://www.cedrosa.com.mx/">http://www.cedrosa.com.mx/</a>
DROGUERÍA COSMOPOLITAN	México	<a href="http://www.cosmopolita.com.mx/">http://www.cosmopolita.com.mx/</a>
PLANTAS MEDICINALES DE AMÉRICA S.A. DE C.V.	México	<a href="http://www.plantasmedicinales.com.mx/">http://www.plantasmedicinales.com.mx/</a>
ORGÁNICOS DEL CABO	México	<a href="http://www.delcabo.com/">http://www.delcabo.com/</a>

FUENTE: Documento Feria Alimentaria 2012 "Ficha feria especias y condimentos" AL-INVEST <http://www.al-invest4.eu/estudios-de-prospección-comercial/fichas-subsectoriales/fichas-subsectoriales-de-ferias-en-español/955-alimentación>.

Cuadro 4. Código arancelario.

EUROPA	MÉXICO	DESCRIPCIÓN
07.09	07.09	Las demás hortalizas, plantas, raíces y tubérculos alimenticios
07.09.90	07.09.90	Las demás hortalizas frescas o refrigeradas
07.09.90.90	07.09.90.99	Las demás
07.12	07.12	Hortalizas secas, incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación
07.12.90.90	07.12.90.99	Las demás
09.10	09.10	Jengibre, azafrán, cúrcuma, hojas de laurel, curry y las demás especias
09.10.99.31	09.10.99.01	Tomillo, hojas de laurel
09.19.99.33	09.10.99.99	Las demás especias

FUENTE: SIAVI <http://www.economia-snci.gob.mx:8080/siaviWeb/siaviMain.jsp>, <http://www.siicex-aaarem.org.mx/> y <http://exporthelp.europa.eu>.

Cuadro 5. Aranceles aplicados al resto del mundo en la partida (07.09.90.99).

Descripción arancelaria					
Nombre	Fracción	Descripción	UM	IGI	IGE
Albahaca	07.09.90.99	Las demás	kg	10	EX
Tarragón	07.09.90.99	Las demás	kg	10	EX
Chives	07.09.90.99	Las demás	kg	10	EX
Tomillo	07.09.90.99	Las demás	kg	10	EX
Orégano	07.09.90.99	Las demás	kg	10	EX
Menta	07.09.90.99	Las demás	kg	10	EX

FUENTE: <http://www.siicex-caaarem.org.mx/> Unidad de medida (kg), Importación (10), Exportación (Ex.)

### Código arancelario de Estados Unidos

En Estados Unidos de América la clasificación arancelaria para las plantas aromáticas se encuentran de la siguiente manera:

En las partidas 07.09, 07.10, 07.11 y 07.12, la expresión hortalizas alcanza también a los hongos comestibles, trufas, aceitunas, alcaparras, calabacines, calabazas, berenjenas, maíz dulce, frutos de los géneros *Capsicum* o pimienta, hinojo y plantas como el perejil, perifollo, estragón, berro y mejorana cultivada (*Mejorana hortensis* u *Origanum mejorana*).

### Mercado potencial de las hierbas aromáticas mexicanas

Como mercado potencial de primera intención para la exportación de hierbas aromáticas producidas en Baja California Sur y México en general, es el mercado estadounidense. Esto debido a los factores antes mencionados como son el interés en nuevos alimentos y sabores, la disponibilidad, compra de hierbas frescas y recién cortadas durante todo el año, el creciente consumo de productos frescos y saludables y el crecimiento de los grupos étnicos que demandan alimentos, en especial la población latina que es el segmento de consumidores más grande y de mayor crecimiento de la población de EE.UU. con una población de 50.5 millones de latinos, en donde las hierbas aromáticas nunca habían sido tan populares como lo son ahora.

Un reporte publicado en 2010 por la Universidad de Kentucky, señala que las hierbas culinarias comerciales más populares en Estados Unidos de América son el cilantro (*Coriandrum sativum*), cebollino o chives (*Allium schoenoprasum*), el eneldo (*Anthem*

*graveolens*), estragón francés o tarragón (*Artemisia dracunculus*), el rábano (*Armoracia rusticana*), menta (*Mentha spp.*), el orégano (*Origanum vulgare*), el perejil (*Petroselinum spp.*), el romero (*Rosmarinus officinalis*), la salvia (*Salvia officinalis*), la albahaca (*Ocimum basilicum*) y el tomillo (*Thymus vulgaris*).

El mercado de Estados Unidos de América es un mercado potencial para la exportación de hierbas de México debido a factores como:

- La cercanía de la frontera con Estados Unidos de América.
- El tratado de libre comercio que existe entre México y Estados Unidos de América y que cuenta con privilegios arancelarios para su exportación.
- La gran población étnica que vive en los territorios de Estados Unidos de América.

### **Mercado de Estados Unidos de América**

De acuerdo con los datos obtenidos en el documento vegetables and melons outlook/VGS-330/December 16, 2008, Economic Research Service, USDA, el cual señala que la demanda de hierbas y especias en Estados Unidos de América se ha mantenido constante debido al crecimiento por alimentos sanos, al incremento de los grupos étnicos como la población hispana y asiática. A principios de 2008, los envíos de hierbas y especias presentaron un aumento de 14% respecto al año anterior, con 107 millones de libras destinándose principalmente a California, siendo este Estado el mayor productor y proveedor nacional.

La demanda de hierbas aromáticas y especias en Estados Unidos de América se mantiene fuerte, presentándose un incremento del 5% en los precios al por mayor en 2007-2008, un incremento del 8% en el primer trimestre y un 6% de enero a octubre de 2008 (Fig. 1).

### **Estadísticas**

En los cuadros 6 y 7 se observan las importaciones y exportaciones de especias y hierbas aromáticas, incluyendo una lista de países proveedores, donde se muestra que Estados Unidos de América depende más de las importaciones para suministrar el mercado interno.

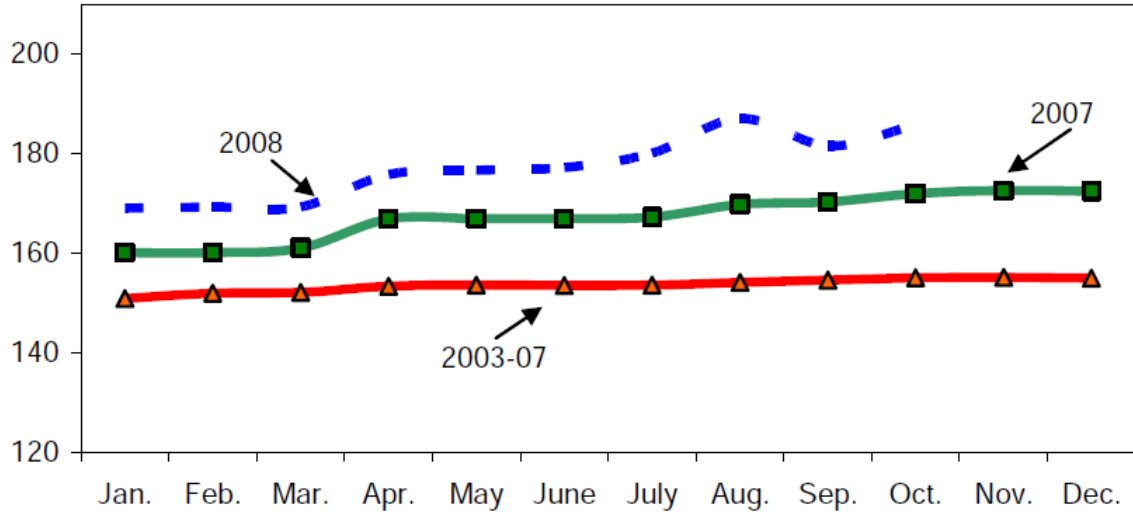


Figura 1.-precios mensuales al por mayor, 2007–2008 y 2003–2007 EE.UU.

FUENTE: Vegetables and Melons Outlook/VGS-330/December 16, 2008. Economic Research Service, USD

Cuadro 6. Importación y exportación de hierbas y otros cultivos comerciales de los Estados Unidos de América en la cantidad, precio y valor (2006-2011).

Artículo	Importación			Exportación		
	Cantidad	Precio	Valor	Cantidad	Precio	Valor
	1,000 lb	\$/lb	\$1,000	1,000 lb	\$/lb	\$1,000
<b>2006</b>						
El tomillo y hojas de laurel, fresco 3/	8,914	1.01	8,980	235	2.21	520
Varias hierbas frescas 4/	5,185	1.24	6,452	--	--	--
<b>2007</b>						
El tomillo y hojas de laurel, fresco 3/	8,137	1.14	9,265	412	1.62	667
Varias hierbas frescas 4/	5,886	1.40	8,230	--	--	--
<b>2008</b>						
El tomillo y hojas de laurel, fresco 3/	8,184	1.45	11,868	507	1.48	753
Varias hierbas frescas 4/	4,368	1.52	6,629	--	--	--
<b>2009</b>						
El tomillo y hojas de laurel, fresco 3/	6,720	1.66	11,169	517	1.85	958
Varias hierbas frescas 4/	4,120	1.68	6,904	--	--	--
<b>2010</b>						
El tomillo y hojas de laurel, fresco 3/	6,374	1.74	11,067	310	1.87	578
Varias hierbas frescas 4/	6,243	1.43	8,908	--	--	--
<b>2011</b>						
El tomillo y hojas de laurel, fresco 3/	7,315	17.68	129,351	398	2.89	1,150
Varias hierbas frescas 4/	--	--	--	--	--	--

3 /Incluye tomillo crudo o sin elaborar y hojas de laurel, 4 /Incluye el hinojo crudo o sin elaborar, mejorana, ajedrea, estragón etc. Fuente: Elaborado por el USDA, el Servicio de Investigación Económica a partir de datos proporcionados por EE.UU. Departamento de Comercio, EE.UU. Oficina del Censo. <http://www.ers.usda.gov/Publications/vgs/VGSTables.htm>.

Cuadro 7. Principales países proveedores de especias, aceites esenciales y otros productos comestibles a Estados Unidos de América (2006 a 2011).

Producto	Unidad	2006	2007	2008	2009	2010	2011
<b>Especias</b>							
Indonesia		58.8	91.5	130.5	100.2	146.2	182.4
India		66.6	122.4	132.6	96.5	119.8	174.7
Vietnam		37.0	29.4	51.7	55.9	64.3	130.1
China		49.0	62.9	83.3	80.1	107.6	121.4
Brasil		39.1	44.6	29.2	33.8	39.9	73.8
Perú		40.1	42.0	61.9	45.6	46.2	63.1
México		32.4	31.6	32.1	40.0	44.5	48.5
España		19.0	23.1	31.2	41.6	41.4	41.9
Resto Del Mundo		157.2	172.1	173.1	153.5	189.0	208.6
Mundo		499.4	619.8	725.6	647.3	799.0	1,044.5
<i>Cantidad</i>	<i>1000 Mt</i>	<i>276.9</i>	<i>269.4</i>	<i>288.7</i>	<i>284.4</i>	<i>300.3</i>	<i>316.3</i>
<b>Aceites esenciales 2/</b>							
Irlanda		1,977.1	1,920.3	2,000.8	1,742.3	1,783.5	1,783.1
India		70.3	75.0	146.3	110.5	122.3	138.9
Brasil		43.6	48.2	44.8	36.5	46.7	80.6
Argentina		60.0	59.6	60.8	70.6	58.1	79.1
Francia		60.1	66.7	70.6	61.5	75.1	74.3
Canadá		24.9	30.9	49.6	39.7	53.1	52.6
China		40.2	39.3	44.9	31.8	47.5	51.5
México		32.3	38.7	38.1	33.0	39.3	51.1
Resto Del Mundo		182.4	197.5	236.8	173.4	236.4	259.7
Mundo		2,491.0	2,476.2	2,692.7	2,299.4	2,462.0	2,570.8
<i>Cantidad</i>	<i>1000 Mt</i>	<i>85.7</i>	<i>90.4</i>	<i>89.6</i>	<i>78.0</i>	<i>84.9</i>	<i>80.7</i>
<b>Otros productos comestibles 4/</b>							
India		221.5	208.7	291.6	227.6	352.6	1,091.6
China		135.5	150.4	159.7	164.4	191.3	242.2
México		100.1	113.4	120.8	131.2	136.1	140.2
Canadá		71.8	80.1	78.9	85.0	90.3	100.9
Francia		50.9	49.6	59.7	66.8	82.7	85.6
Alemania		69.6	75.8	84.7	71.3	64.8	68.2
España		38.5	45.5	47.4	40.5	43.5	47.8
Filipinas		28.7	32.5	43.3	41.2	41.4	45.5
Resto Del Mundo		316.9	328.4	388.1	347.0	379.2	444.5
Mundo		1,033.4	1,084.5	1,274.2	1,175.0	1,381.7	2,266.4
<i>Cantidad</i>	<i>1000 Mt</i>	<i>321.7</i>	<i>359.6</i>	<i>435.1</i>	<i>333.4</i>	<i>425.5</i>	<i>564.5</i>

2 /incluidos los productos para condimentar los alimentos y bebidas, así como los ingredientes de los perfumes, cosméticos, productos de limpieza. 4 / Incluye las raíces, hojas, semillas, hierbas y otras partes de plantas utilizadas como medicamentos; conos de lúpulo, jugos, extractos y goma natural. Fuente: USDA, <http://www.ers.usda.gov/Data/FoodImports/>.

## Oferta local

La principal aportación en la producción de hierbas aromáticas en México, la proporciona el Estado de Baja California Sur con el cultivo de albahaca, con un registro de producción nacional de 3,723.45 t, de las cuales 2,403.00 t se producen en este Estado. El presente documento en el marco del proyecto de “innovación tecnológica de sistemas de producción y comercialización de especies aromáticas y cultivos élite en agricultura orgánica protegida con energías alternativas de bajo costo”, con clave 2009-C02-126183, apoyado por el Fondo Sectorial de Investigación SAGARPA-CONACYT, se coadyuvó en la organización de una microempresa productora y operada por un grupo de mujeres de los ejidos José María Morelos y Pavón y Jesús María, Baja California, quienes en conjunto con la empresa “Orgánicos Del Cabo, S. de R.L. de C.V.” una de las principales empresas productoras y otros tres ejidos de la zona participantes en el proyecto, han tenido acuerdos comerciales con la finalidad de apoyarse en la comercialización de sus productos, teniendo como fin la exportación de hierbas aromática a Estados Unidos de América como principal destino.

“Orgánicos Del Cabo” cuenta con un volumen de producción de 20 cajas de 10 lb. En total, el ejido “Jesús María” produce 100 lb de orégano (4 surcos de 40 m), 40 lb de tomillo (3 surcos de 40 m), 10 lb de romero (1 surco de 40m), 10 lb de estragón o tarragón (1 surco de 40 m). El ejido “José María Morelos” produce 100 lb de orégano (10 surcos de 40 m), 30 lb de salvia (1 surco de 40 m), 60 lb de estragón o tarragón (4 surcos de 40 m). La temporalidad de corte se presenta cada 45 días y se empaca el área foliar. La calidad de las plantas varía de acuerdo a cada cultivo como:

- El orégano presenta una calidad intermedia, si bien el olor es bueno la calidad del aspecto de las hojas han presentado problemas con plagas (cenicilla), la hoja manchada o con tierra.
- La salvia presenta una excelente calidad en aroma y en aspecto.
- El tomillo y romero presentan una excelente calidad en aroma y en presentación del corte.
- El estragón o tarragón presenta una excelente calidad en aroma y en tamaño de la hoja y presentación de corte.



## **Requisitos comerciales para la importación y exportación de hierbas aromáticas al mercado de Estados Unidos de América**

Para exportar productos alimenticios a los Estados Unidos de América, éstos deben cumplir con los requisitos fitosanitarios y normas regulatorias que el organismo FDA (Food and Drug Administration) establece para la protección de la salud y la seguridad del consumidor asegurando que todos los ingredientes o alimentos que ingresen al mercado de Estados Unidos de América, sean puros y aptos para el consumo a través de permisos y de determinadas normas sanitarias.

Para más información visitar los siguientes link:

- <http://www.fda.gov/>.
- [http://www.agmrc.org/commodities\\_products/specialty\\_crops/herbs/culinary\\_herbs\\_profile.cfm](http://www.agmrc.org/commodities_products/specialty_crops/herbs/culinary_herbs_profile.cfm).

Todos los permisos que se requieran para la importación, el tránsito de plantas y productos vegetales, el movimiento interno se hacen bajo la autoridad de la Protección de las Plantas, la Ley de Abeja y Animal and Plant Health Inspection Services (APHIS) <http://www.aphis.usda.gov/> algunos de los permisos o solicitudes son los siguientes:

- Solicitud de permiso.-PQ57 solicitud de permiso de importación de productos vegetales o productos vegetales.
- Solicitud de permiso.- PQ 586 Solicitud de autorización para plantas de tránsito y / o productos vegetales, las plagas de plantas y/o suelos asociados mediante la puesta Estados Unidos.

## **Estaciones de inspección de plantas**

Las regulaciones federales requieren que las plantas y las semillas importadas que ingresan a los Estados Unidos de América se presenta a través de ciertos puertos de entrada donde el Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) opera instalaciones especiales para el control y liquidación de dichos elementos, los cuales son conocidos como las estaciones de inspección y son operados por el Departamento de Agricultura Animal y el Servicio de Inspección de Sanidad, Protección de las Plantas y el Programa de Cuarentena (PPQ). En la

actualidad se cuenta con 17 estaciones de este tipo inspección en los Estados Unidos de América, situados cerca de los principales aeropuertos internacionales y puertos marítimos. En cada puerto de entrada se lleva a cabo un examen por técnicos del FDA en la que se toma una muestra de la mercancía para ser sometida a un examen de laboratorio para detectar posibles problemas contaminantes para la salud como la salmonella o restos de pesticidas.

### **Lista de direcciones de planta estación de inspección e información de contacto**

#### **Arizona**

USDA-APHIS, PPQ. Planta de Inspección de la estación. 9 North Grand Avenue, Room 120 Nogales, AZ 85621. Tel. (520) 287 a 6463 - Fax (520) 397-0138

#### **California**

USDA-APHIS, PPQ

Planta de Inspección de la estación de 11840 S. La Cienega Blvd. Hawthorne, CA 90250. Teléfono (310) 725 a 1910 - Fax (310) 725-1925.

USDA-APHIS, PPQ. Planta de la estación de inspección. 389 Oyster Point Blvd., Suite 2. South San Francisco, CA 94080. Teléfono (650) 876-9093 - Fax (650) 876 a 9008.

USDA-APHIS, PPQ. Planta de Inspección de la estación de 9777 Vía de la Amistad, Sala 140 San Diego, CA 92154. Teléfono (619) 661 a 3316 - Fax (619) 661-3047.

#### **Florida**

USDA-APHIS, PPQ. Planta de Inspección de la estación. 6302 NW 36 Street Miami, Florida 33122. Teléfono (305) 492-1800 - Fax (305) 492-1796.

USDA-APHIS, PPQ. Planta de Inspección de la estación de 3951 Centerport St. Orlando, FL  
32827. Tel (407) 825-4222 - Fax (407) 648-6859

## ALBAHACA

### Nombre científico

*Ocimum basilicum*

Familia Labiadas

### Nombres vulgares

Alemán: basilikum, Basilienkraut

Castellano: basilisco, alhábega

Catalán: alfábrega

Francés: basilic

Gallego: alfábega

Inglés: sweet basil

Italiano: basilisco

Portugués: basilisco, alfávaca, manjericao

Vasco: albaraka



### Descripción

Es una planta aromática y medicinal de cultivo anual perteneciente a la familia de las labiadas, de tallos erectos y ramificados, frondosa, que alcanza de 30 a 50 cm de altura. Las hojas de 2 a 5 cm, suaves, oblongas, opuestas, pecioladas, a ovadas, lanceoladas y ligeramente dentadas. Las inflorescencias corresponden a cimas uníparas condensadas, en verticilastros de 6 a 10 flores alrededor del pedúnculo. Cada verticilastro lleva en la base 2 pequeñas brácteas opuestas. La floración se produce de junio a septiembre produciendo blancas o rosadas, dispuestas en espigas alargadas, asilares, en la parte superior del tallo o en los extremos de las ramas.

### Variedades

Existen más de cincuenta especies de albahaca que se diferencian en el tamaño, el color, la apariencia y el sabor. La albahaca dulce de hojas grandes es la que más se utiliza en la cocina. La albahaca santa (*O. sanctum*) tiene un aroma intenso y penetrante con atractivas

flores de intenso color púrpura. La albahaca genovesa o arbusto (*O. minimum*) tiene hojas pequeñas, con un sabor suave y se utiliza para elaborar la típica salsa pesto. La albahaca napolitana se cultiva en la región de Nápoles (Italia), tiene hojas rizadas, grandes y redondeadas, de color verde claro y posee una suave fragancia y un intenso y agradable sabor dulce. La albahaca rizada púrpura (*O. basilicum Purple Ruffles*) tiene un sabor dulce muy agradable y hojas rizadas de color intenso. La albahaca púrpura (*O. basilicum purpureum*) del color que indica su nombre, presenta hojas lisas y suaves con un sabor mentolado. La albahaca thai (*O. basilicum thai queen*) tiene hojas estrechas y ovaladas, con tallos y flores de color púrpura y con sabor picante. La albahaca de canela (*O. basilicum cinnamon*) tiene un característico aroma a canela, también se cuenta con la albahaca limón (*O. citriodora*) y la albahaca lima (*O. americanum*) ambas de Tailandia y la albahaca anís (*O. basilicum anise*) de Irán. La albahaca rizada o de hoja de lechuga (*O. crispum*), presenta una hoja de un tamaño casi tan grande como la de la lechuga.

### **Parte útil**

De la planta se recolectan prioritariamente las hojas antes de que florezcan y alcancen su máximo tamaño, siendo las más tiernas las que ofrecen mayor olor, aunque también se emplean sus raíces para realizar algunos preparados.

### **Ecología**

Hábitat: originaria de Persia y Asia Menor, su cultivo se ha extendido por las regiones templadas, sobre todo por los países de la cuenca mediterránea. Se cultiva en África, América, Asia, Europa del Sur, Hungría e Indonesia, a una altitud de 0 a 1,000 m. Crece en clima templado y templado-cálido, no resiste las heladas, ni temperaturas inferiores a -2°C. Se desarrolla bien entre los 15 y 25° C y a media sombra. El suelo debe ser rico en materia orgánica de mediana fertilidad, ligero, silíceo-arcilloso, franco o húmico, permeable, más bien fresco. Los fuertes y arcillosos son inadecuados. Debe cultivarse en parcelas en terrenos bien mullidos, alisados y con posibilidad de riegos eventuales.

## Producción

La albahaca es una de las principales hierbas aromáticas de uso culinario a nivel internacional. Debido a esto y a los diferentes usos medicinales, en la industria cosmética y como aceite esencial, es un producto líder en las exportaciones de países productores por su importancia económica internacional.

En México, la producción de albahaca en 2010 fue de 3,723.45 t participando los Estados de Baja California, Baja California Sur, Morelos y Nayarit, siendo Baja California Sur el mayor productor de esta hierba aromática con 2,403.00 t (cuadro 8).

Cuadro 8. Entidades productoras de albahaca en México (2010).

Ubicación	Tipo	Superficie sembrada (ha)	Superficie cosechada (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t ha)	PMR (\$/t)	Valor de la producción (miles de pesos)
MORELOS	Convencional	26.00	26.00	188.79	7.26	6,683.81	1,261.84
NAYARIT	Convencional	52.00	52.00	1,047.24	20.14	4,062.16	4,254.05
	<b>Total</b>	<b>78.00</b>	<b>78.00</b>	<b>1,236.03</b>	<b>15.85</b>	<b>4,462.58</b>	<b>5,515.89</b>
BAJA CALIFORNIA	Invernadero	5.62	5.62	84.42	15.02	22,836.53	1,927.86
	<b>Total</b>	<b>5.62</b>	<b>5.62</b>	<b>84.42</b>	<b>15.02</b>	<b>22,836.53</b>	<b>1,927.86</b>
BAJA CALIFORNIA SUR	Orgánico	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
BAJA CALIFORNIA SUR	Orgánico	365.75	365.75	2,403.00	6.57	15,899.81	38,207.25
	<b>Total</b>	<b>369.75</b>	<b>365.75</b>	<b>2,403.00</b>	<b>6.57</b>	<b>15,899.81</b>	<b>38,207.25</b>

FUENTE: www.siap.gob.mx. PMR: Precio Medio Rural.

En el cuadro 9 se muestra la presentación y los precios de la albahaca en los principales mercados y centros comerciales de los municipios de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.

## Usos

- **Uso gastronómico**

La albahaca es una de las plantas aromáticas más apreciadas en cocina, es considerada insustituible por un gourmet. Tiene un gusto dulce y fragante. Las hojas más perfumadas son aquellas que se recogen poco antes de la floración, ya que contienen una mayor

cantidad de sustancias oleosas que determinan su aroma; sus hojas más viejas tienden a tener un sabor más picante. De la albahaca se usan las hojas, frescas o secas. Las hojas frescas se usan enteras o picadas finas.

Cuadro 9. Precios y presentaciones de albahaca fresca y deshidratada en los municipios de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.

Hierbas aromáticas frescas "albahaca". Tiendas: Comercial Mexicana "La Mega" La Paz y Los Cabos, Baja California Sur	
<b>Albahaca morada fresca</b>	
Marca: "Tierra Nueva" hierbas finas culinarias Presentación: bolsa de plástico de 45 g. Precio La Paz: \$10.50	
<b>Manojo de albahaca fresca</b>	
Presentación: Manojo fresco de 30 g. Precio La Paz: \$8.90 Precio Los Cabos: \$9.50	
<b>Manojo de albahaca fresca</b>	
Presentación: Manojo fresco Precio La Paz: \$7.95 Precio Los Cabos: \$7.95	
Hierbas aromáticas deshidratadas TIENDA: "Soriana" La Paz y Los Cabos	
<b>Albahaca deshidratada</b>	
Marca: "TERANA" Hierbas Selectas Presentación: frasco de vidrio de 28 g. Precio Los Cabos: \$26.00	

- **Uso medicinal**





Las propiedades de la albahaca se centran en sus hojas, que se pueden utilizar en infusión a partir de la planta seca o fresca y en sus flores que concentran gran parte del aceite esencial (cuadro 10). Este líquido destilado de albahaca es rico en metilcavicol, linalol, eugenol, cineol y además contiene saponinas, lo que confiere a la planta diversas propiedades internas tales como digestivas, antiespasmódicas, contra los gases, sedantes o contra la desnutrición, debiendo controlar la dosis aplicada para evitar los efectos narcóticos que

produce. Además externamente se emplea de analgésico o calmante para el tratamiento muscular y como antiséptico. La planta contiene también taninos, ácidos orgánicos, sales minerales y vitaminas que justifican su consumo alimentario.

- **Uso cosmético**

La albahaca también tiene uso cosmético, el aceite esencial se utiliza en la elaboración de jabones, cosméticos y perfumes (cuadro 10).

Cuadro 10. Comercialización del aceite esencial de albahaca.

Aceite Esencial	Presentación	Peso neto	Precio	Divisa	Empresa	Link	Fotografía
Albahaca ( <i>Ocimum basilium</i> L.)	Frasco de cristal color ámbar	5 ml	\$285.00	MXN	CONIE BOGART	<a href="http://www.coniebogart.com.mx/nuestraempresa.html">http://www.coniebogart.com.mx/nuestraempresa.html</a>	
	Frasco de cristal color ámbar	5 ml	\$98.00	MXN	PRIMAVERA LIFE	<a href="http://www.primaveralife.com.mx/index.htm">http://www.primaveralife.com.mx/index.htm</a>	
	Frasco de cristal color ámbar	10 ml	\$3.26	US	AROMA-ZONE	<a href="http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp">http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp</a>	
	Frasco de cristal color ámbar	30 ml	\$5.87	US	AROMA-ZONE	<a href="http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp">http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp</a>	
	Frasco de cristal color ámbar	10 ml	\$12,60	EURO	FLORAME	<a href="http://www.florame.com.es/11-aceites-esenciales">http://www.florame.com.es/11-aceites-esenciales</a>	

**Requerimientos de importación del servicio de salud e inspección de frutas, animales y vegetales (FAVIR) del Departamento de Agricultura (USDA) de los Estados Unidos de América**

En el cuadro 11 se muestran los productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada de Estados Unidos de América.



En el cuadro 12 se presentan los precios, presentación, entre otras características, para la hierba denominada albahaca. La presentación de la albahaca en el mercado de Estados Unidos de América es principalmente en films bags. A continuación se especifican las principales medidas para su venta: cartones o cajas de 1 lb y ½ “bushel”, cartons bunched, ½ bruce cartons, 1 lb films bags, 3-1 oz, 15 lb containers y ½ bruce cartons bunched.

Cuadro 11. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos de América (albahaca).

Producto	CIR	País	Parte de la planta	Puerto (s) de entrada	Requisitos de importación
Albahaca ( <i>Ocimum basilicum</i> )	Abierto	México	Por encima de las partes aéreas	Todos los puertos	Permiso de importación requerido y sin perjuicio de la inspección requisitos general de 7CFR 3190.56-3

FUENTE:[https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED\\_ID=4591](https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED_ID=4591) Commodity Import Report (CIR).- contiene información actual normativa de importación para la importación de productos básicos seleccionados ( un producto básico específico aprobado de un país designado, o de la región, en uno o más puertos designados). Por encima de las partes aéreas.-todas las partes de la planta que crecen sobre la tierra.

Cuadro 12. Reporte de precios de albahaca de Estados Unidos de América.

Producto	Nombre de la ciudad	Tipo	Presentaciones	Variedad	Fechas	Precio		Precio Medio		Origen	Tamaño del artículo	Medio ambiente	Apariencia	Reembalado	Modo de transporte	Ofertas	Tono del mercado	Comentarios de precios
						Bajo	Alto	Bajo	Alto									
Albahaca	Atlanta		1 lb film bags		05/23/2012	5.5	6.5			California	Lse			N	Aire			occas 4.50
Albahaca	Atlanta		1 lb film bags		05/23/2012	5.5	5.5			Hawái	Lse			N	Aire			
Albahaca	Atlanta		1 lb film bags		05/23/2012	5	5			Perú	Lse			N	Aire			
Albahaca	Atlanta	Orgánico	1 lb film bags		05/23/2012	7.25	7.25			Georgia	Lse	Invernadero		N				
Albahaca	Atlanta		1 lb film bags	OPAL	05/23/2012	11	11			California	Lse			N	Aire			
Albahaca	Atlanta		1 lb film bags	Tailandia	05/23/2012	10	10			California	Lse			N	Aire			
Albahaca	Baltimore		1 kg cartons		05/23/2012	15	15			Israel	12s			N				Estable
Albahaca	Baltimore		1 lb film bags		05/23/2012	5.5	6	5.5	5.5	México				N				Estable
Albahaca	Baltimore		1 lb film bags		05/23/2012	5.5	6			México	12s			N				Estable
Albahaca	Baltimore		1/2 bruce cartons bunched		05/23/2012	18	18			New Jersey	12s			N				Estable
Albahaca	Baltimore		bushel cartons bunched		05/23/2012	20	22			New Jersey	15s			N				Estable
Albahaca	Baltimore		bushel crates bunched		05/23/2012	20	22			New Jersey	15s			N				Estable
Albahaca	Baltimore		1 lb film bags	OPAL	05/23/2012	9	9			México				N				Estable
Albahaca	Baltimore		1 lb film bags	OPAL	05/23/2012	11	11			México	12s			N				Estable
Albahaca	Baltimore		1 lb film bags	Tailandia	05/23/2012	8	8			California				N				Estable
Albahaca	Chicago		1 lb film bags		05/23/2012	3.75	4.5			Colombia	Lse			N				Ligero
Albahaca	Chicago		1 lb film bags		05/23/2012	4.5	4.5			Hawái	Lse			N	Aire			Ligero
Albahaca	Chicago		1 lb film bags		05/23/2012	7.5	7.5			México	Lse			N				Ligero
Albahaca	Chicago		1/2 bruce cartons bunched		05/23/2012	18	18			Florida	15s			N				Ligero
Albahaca	Chicago		15 lb containers		05/23/2012	46	48			Tailandia				N	Aire			Ligero
Albahaca	Chicago		1 lb film bags	Tailandia	05/23/2012	4.5	5			México	Lse			N				Ligero
Albahaca	Columbia		1 lb film bags		05/23/2012	12	12			California				N	Aire			Muy Ligero
Albahaca	Dallas		1 lb film bags		05/23/2012	6	8			California	Lse			N				Ligero
Albahaca	Dallas		1 lb film bags		05/23/2012	5	6	5	5		Lse			E				Ligero
Albahaca	Dallas		1/2 lb film bags		05/23/2012	4	4				Lse			E				Ligero
Albahaca	Dallas		5 lb film bags		05/23/2012	30	30							E				Ligero
Albahaca	Detroit		1 lb film bags		05/23/2012	6	6.5			Colombia	Lse			N				
Albahaca	Detroit		1 lb film bags		05/23/2012	7.5	8			Hawái	Lse			N	Aire			
Albahaca	Detroit		1 lb film bags		05/23/2012	7.5	8			Perú	Lse			N				
Albahaca	Detroit		bushel containers		05/23/2012					Florida				N				En maceta
Albahaca	Miami		1 lb film bags		05/23/2012	4	5	4	4	Colombia				N	Aire			24.50-25.00
Albahaca	Miami		1 lb film bags		05/23/2012	4	5			Guatemala				N	Aire			
Albahaca	Miami		1 lb film bags		05/23/2012	4	4			México				N	Aire			Poco superior
Albahaca	Miami		1 lb film bags		05/23/2012	4	4			Perú				N	Aire			Poco más baja
Albahaca	New York		1/2 bruce crates bunched		05/23/2012	18	20			Florida	15s			N		FL Ligero	Estable	

Continúa cuadro 12.

Albahaca	New York		1/2 bruce crates bunched		05/23/2012	15	16			New Jersey	15s			N		FL Ligero.	Estable	
Albahaca	New York		bushel cartons bunched		05/23/2012	17	18			Florida	15s			N		FL Ligero.	Estable	
Albahaca	New York		bushel cartons bunched		05/23/2012	20	22	22	22	Florida	15s		FINEAPPEAR	N		FL Ligero.	Estable	
Albahaca	New York		bushel crates bunched		05/23/2012	17	18			New Jersey	24s			N		FL Ligero.	Estable	Algunas de ellas con raíces 20.00
Albahaca	New York		1 kg cartons bunched		05/23/2012	11	12			Colombia				N	Aire	FL Ligero.	Estable	Algunos 10.00
Albahaca	New York		1 kg cartons bunched		05/23/2012	13	13			Israel				N	Aire	FL Ligero.	Estable	
Albahaca	New York		1 kg cartons bunched		05/23/2012	12	13	13	13					E	Aire	FL Ligero.	Estable	Pocos 10.00
Albahaca	Filadelfia		crates bunched		05/23/2012	14	14			Florida	15s			N				
Albahaca	Filadelfia		1 kg cartons bunched		05/23/2012	14	14			Ecuador	12s	Invernadero		N	Aire			
Albahaca	Filadelfia		1 kg cartons bunched		05/23/2012	14	14			Palestina Territorio	12s	Invernadero		N	Aire			
Albahaca	Pittsburgh		1 lb film bags		05/23/2012	7.75	7.75			Colombia				N	Aire			
Albahaca	Pittsburgh		1 lb film bags		05/23/2012	10	10			México				N	Aire			
Albahaca	Pittsburgh		film bags bunched		05/23/2012	8	8			Perú	12s			N	Aire			
Albahaca	Seattle		1 lb film bags	OPAL	05/23/2012	7.5	7.5			California				N				
Albahaca	Seattle	Orgánico	3 1-oz containers with lids	OPAL	05/23/2012	4.1	5.2			California				N				
Albahaca	Seattle	Orgánico	1 lb film bags	Tailandia	05/23/2012	7.75	7.95			California				N				
Albahaca	Seattle	Orgánico	3 1-oz containers with lids	Tailandia	05/23/2012	4.1	4.5			California				N				
Albahaca	St. Louis		1 lb film bags		05/23/2012	14.5	14.5			California	lse			N		Muy ligero		

FUENTE: [http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf\\_dm=full&paf\\_gear\\_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true](http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf_dm=full&paf_gear_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true)

## TARRAGÓN (ESTRAGÓN)

### Nombre científico

*Artemisia dracunculus* L.

### Nombres vulgares

Alemán: estragón, dragón

Castellano: dragoncillo

Catalán: estragonet

Francés: estragón

Inglés: tarragon

Italiano: dragoncello

Portugués: estrago



### Descripción

Planta leñosa, vivaz, rustica de tallos delgado erguidos y ramosos o postrados de 60 a 80 cm de altura y hasta 200 hojas línea-lanceolada de color verde oscuro, largo, delgado y puntiagudo, de unos 7.5 cm de longitud las situadas en la base de la planta y bastante más pequeñas las que se ubican en la punta de los tallos. Las flores son verdosas o verde lima dispuestas en capítulos cilíndricos pequeños que forman mazorcas compactas de unos 3 mm, colgantes.

### Parte útil

Las hojas desecadas.

### Usos

- **Uso gastronómico**

Hojas. Se usan como condimento de salsas, ensaladas, salchichas, mostazas, etc.

- **Uso medicinal**

Tiene propiedades aperitivas, digestivas, carminativas y estimulantes; es usado como antiséptica para los gérmenes patógenos del tracto digestivo, estomacales, antiespasmódicos.

- **Uso cosmético**

Esencia. Se usa en perfumería y licorería, como aromatizante del vinagre, con el que se conservan alcaparras, pepinillos, etc.

### Producción


En 2010, la producción de estragón en México sólo se presentó en el Estado de Baja California Sur con 30.00 ton y un rendimiento de 2.14 t ha<sup>-1</sup> (cuadro 13). En el cuadro 14 se muestran el precio y la presentación de tarragón en algunas cadenas comerciales de los municipios de La Paz y Los Cabos en Baja California Sur.

Cuadro 13. Producción de tarragón orgánico en el Estado de Baja California Sur.

Ubicación	Superficie sembrada (ha)	Superficie cosechada (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t ha <sup>-1</sup> )	PMR (\$/t)	Valor de la producción (miles de pesos)
BAJA CALIFORNIA SUR	15.00	14.00	30.00	2.14	12,600.00	378.00
<b>Total</b>	<b>15.00</b>	<b>14.00</b>	<b>30.00</b>	<b>2.14</b>	<b>12,600.00</b>	<b>378.00</b>

FUENTE: <http://www.siap.gob.mx>, PMR: Precio Medio Rural

Cuadro 14. Precios de tarragón (estragón) fresco y deshidratado en los municipios de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.

Hierbas aromáticas deshidratadas "Estragón" Tienda: "Soriana" La Paz y Los Cabos, Baja California Sur	
<b>Estragón deshidratado</b>	
Marca: "TERENA" Hierbas Selectas Presentación: frasco de vidrio de 28 gr. Precio en el municipio de Los Cabos: \$31.50	

A continuación (cuadro 15) se muestran los precios, presentación, empresas y otras características de comercialización del aceite esencial de tarragón.

Cuadro 15. Comercialización del aceite esencial de estragón (tarragón).

Aceite esencial	Presentación	Peso Neto	Precio	Divisa	Empresa	Link	Fotografía
Estragón (tarragón) <i>Artemisia dracunculus</i> L.	Frasco de cristal color ámbar	10 ml	\$7.69	US	AROMA-ZONE	<a href="http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil_e_s.asp">http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil_e_s.asp</a>	
	Frasco de cristal color ámbar	30 ml	\$20.22	US	AROMA-ZONE	<a href="http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil_e_s.asp">http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil_e_s.asp</a>	
	Frasco de cristal color ámbar	5 ml	\$11,40	EURO	FLORAME	<a href="http://www.florame.com.es/11-aceites-esenciales">http://www.florame.com.es/11-aceites-esenciales</a>	

### Requerimientos de importación del servicio de salud e inspección de frutas, animales y vegetales (FAVIR) del Departamento de Agricultura (USDA) de los Estados Unidos de América

En el cuadro 16 se muestran los productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada de Estados Unidos de América.

En el cuadro 17 se presentan los precios, presentación, entre otras características, para la hierba denominada tarragón. La presentación del tarragón en el mercado de Estados Unidos de América es principalmente en films bags. A continuación se especifican las principales medidas para su venta; cartones o cajas de ½ y 1 lb. Cartons bunched, ½ y 1 lb. Films bags y 3-1 oz contenedores con tapas.

Cuadro 16. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos de América (estrágón) tarragón.

Producto	CIR	País	Parte de la planta	Puerto (s) de entrada	Requisitos de importación
Estragón-Tarragón ( <i>Artemisia dracunculus</i> L.)	Abierto	México	Por encima de las partes aéreas	Todos los puertos	Permiso de importación requerido y sin perjuicio de la inspección requisitos Gral. De 7CFR 3190.56-3

FUENTE: [https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED\\_ID=4591](https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED_ID=4591) Commodity Import Report (CIR).- contiene información actual normativa de importación para la importación de productos básicos seleccionados (un producto básico específico aprobado de un país designado, o de la región, en uno o más puertos designados). Por encima de las partes aéreas.- todas las partes de la planta que crecen sobre la tierra.

Cuadro 17. Reporte de precio de tarragón en Estados Unidos de América.

Producto	Ciudad	Tipo	Presentación	Fecha	Precio bajo	Precio alto	Precio medio bajo	Precio medio alto	Origen	Tamaño del artículo	Medioambiente	Reembalado	Modo de transporte	Ofertas	Tono del mercado	Comentarios de precios
Tarragón	Atlanta		1 lb film bags loose	05/23/2012	12	12			California		Invernadero	N	Aire			
Tarragón	Baltimore		1 lb film bags	05/23/2012	13	14			Colombia	12s		N			Estable	
Tarragón	Baltimore		1 lb film bags	05/23/2012	10	10			México	12s		N			Estable	
Tarragón	Baltimore		1 kg cartons bunched	05/23/2012	19.5	19.5			Israel	12s		N			Estable	
Tarragón	Boston		1 lb film bags	05/23/2012	10	10				12s		L				
Tarragón	Boston		1 kg cartons bunched	05/23/2012	19	20	20	20	Israel	12s		N				
Tarragón	Chicago		1 lb film bags	05/23/2012	12	12			California	12s Invernadero		N	Aire	Muy ligero		
Tarragón	Chicago	Orgánico	1 lb film bags loose	05/23/2012	12	14	13	14	California		Invernadero	N	Aire	Muy ligero		
Tarragón	Columbia		film bags bunched	05/23/2012	12	12			California	12s		N	Aire	Muy ligero	Estable	
Tarragón	Dallas		1/2 lb film bags loose	05/23/2012	6	7						E		Ligero		
Tarragón	Dallas		1 lb film bags loose	05/23/2012	13	15.75			California			N		Ligero		
Tarragón	Detroit		1 lb film bags loose	05/23/2012	13.5	14			Perú			N	Aire			
Tarragón	Los Ángeles		film bags bunched	05/23/2012	6	7			California	12s		N		Muy ligero		
Tarragón	Los Ángeles		1/2 lb film bags	05/23/2012	5	5.5			California			N		Muy ligero		
Tarragón	Los Ángeles		1 lb film bags loose	05/23/2012	6	7			California			N		Muy ligero		
Tarragón	Miami		1 lb film bags	05/23/2012	7.5	7.5			Colombia			N	Aire			few higher
Tarragón	Miami		1 lb film bags	05/23/2012	8	9			Perú			N	Aire			few higher
Tarragón	New York		film bags bunched	05/23/2012	8	8			Florida	12s		N			Estable	
Tarragón	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	15	16			Colombia	12s	Invernadero	N	Aire		Estable	

Continúa cuadro 17

Tarragón	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	16	17			Israel	12s	Invernadero	N	Aire		Estable	
Tarragón	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	16	18				12s	Invernadero	E	Aire		Estable	Pocos 15.00
Tarragón	Philadelphia		1 kg cartons bunched	05/23/2012	18	18			Palestino Territorio	12s	Invernadero	N	Aire			
Tarragón	Pittsburgh		film bags bunched	05/23/2012	12.75	12.75			Colombia	12s		N	Aire			
Tarragón	Pittsburgh		1 lb film bags loose	05/23/2012	14	14			Colombia			N	Aire			
Tarragón	Seattle		1 lb film bags	05/23/2012	15	17			California			N				few higher/ lower
Tarragón	Seattle	Orgánico	3 1-oz containers with lids	05/23/2012	4.05	5.8			California			N				
Tarragón	St. Louis		1 lb film bags loose	05/23/2012	14.5	14.5			California			N		Muy ligero		

FUENTE: [http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf\\_dm=full&paf\\_gear\\_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true](http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf_dm=full&paf_gear_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true)



## ROMERO

### **Nombre científico**

*Rosmarinus officinalis*

### **Nombres vulgares**

Alemán: rosmarin

Castellano: romero

Catalán: romaní

Catalán: ronamí

Francés: romarin

Gallego: romeo

Inglés: rosemary, rosemarine

Italiano: rosmarino

Portugués: alecrim



### **Descripción**

El romero pertenece a la clase de las dicotiledóneas. Es una planta vivaz, leñosa, subarborescente de ramas pardas de la que parten hojas de 15 a 40 mm de longitud, perennes, sentadas, opuestas, coriáceas, estrechas, lanceoladas, con los bordes enteros y revueltos hacia abajo de color verde brillante, algo granuladas por el haz y suaves. Las flores están agrupadas en pequeños y cortos racimos en las axilas de las hojas; el cáliz es leñoso con dientes bordeados de blanco; la corola de 10 a 12 mm de longitud, es de color azul o lila pálido a veces rosa y rara vez blanca. En el interior del tubo de la corola se insertan dos estambres salientes provistos en su base de un pequeño diente y terminados por dos anteras con un sólo saco. El fruto es un tetraquenio; en el interior de cada aquenio hay un embrión desprovisto de albumen con dos cotiledones convexos. Florece desde febrero hasta noviembre.

## **Propiedades**

Sus propiedades medicinales se remontan hasta tiempos inmemoriales, dejándose constancia en los escritos griegos y romanos, a través de Linneo, de sus usos curativos, culinarios, afrodisíacos y espirituales, en unas atribuciones que llegan a la actualidad.

De ella se emplean principalmente las hojas y las flores, que se recolectan desde la primavera hasta el otoño, coincidiendo con sus dos floraciones. El principal componente comercial es la esencia aromática de romero, extraída mediante modernos procesos químicos o técnicas tradicionales de destilación, empleado en perfumes y productos cosméticos. Los mayores productores de romero se encuentran en España, Francia y Marruecos.

## **Usos**

Del romero se emplean sobre todo las hojas y ocasionalmente las flores. Los usos más habituales de esta planta son principalmente medicinales y culinarios, en ambos casos conocidos desde antaño.

- **Uso gastronómico**

Se emplea en la aromatización de guisos y asados, aceites, quesos o vinos, en la conservación de carnes en adobo y encurtidos, en la condimentación de carnes de caza y cordero, así como en numerosas recetas locales.

- **Uso medicinal**

Medicamente tiene numerosas propiedades destacando su poder bactericida y antirreumático y en la agricultura ecológica se emplea como repelente natural.

La medicina natural asocia al romero propiedades estimulantes, tónicas, antioxidantes y depurativas. Se consume en infusión para favorecer la digestión, para tratar intoxicaciones alimentarias, limpiar heridas o depurar aguas contaminadas por su poder bactericida. Su alto contenido en hierro previene las anemias y sus propiedades antioxidantes debidas a los ácidos fenólicos, especialmente el ácido rosmarínico, se emplean para el tratamiento de la artrosis, en este caso aplicándolo en forma de compresas o fricciones con alcohol de

romero. La halitosis mejora con enjuagues diarios realizados con el agua de cocción de las flores secas.

- **Uso cosmético**

Otra forma de emplear esta planta es extrayendo el aceite esencial, que le confiere su singular aroma. La esencia aromática se encuentra en hojas y cáliz en proporción de 1.2 a 2% y se obtiene tradicionalmente por destilación. La industria cosmética y de perfumería emplea actualmente disolventes para extraer un mayor porcentaje de esencia, alcanzando hasta el 6%.

El aceite esencial se emplea como relajante muscular aplicándolo mediante masajes locales para reumatismos y dolores articulares, diluyéndolo en baños calientes como relajante muscular, así como en cosmética para tratamientos capilares, cremas corporales y faciales, y como base de innumerables perfumes (cuadro 18).

### **Producción**

En 2010, la producción de romero orgánico se presentó sólo en el Estado de Baja California Sur con una superficie sembrada y cosechada de 11.50 hectáreas produciendo un total de 29.65 t (cuadro 18).

Cuadro 18. Producción de romero orgánico en el Estado de Baja California Sur.

Ubicación	Superficie sembrada (ha)	Superficie cosechada (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t ha <sup>-1</sup> )	PMR (\$/t)	Valor de la producción (miles de pesos)
BAJA CALIFORNIA SUR	11.50	11.50	29.65	2.58	15,871.84	470.60
<b>Total</b>	<b>11.50</b>	<b>11.50</b>	<b>29.65</b>	<b>2.58</b>	<b>15,871.84</b>	<b>470.60</b>

FUENTE: <http://www.siap.gob.mx>, PMR: Precio Medio Rural.

En los cuadros 19 y 20 se muestran los precios, presentación del romero fresco y deshidratado en Baja California Sur, así como información sobre la comercialización del aceite esencial de romero.

Cuadro 19. Precios y presentaciones del romero fresco y deshidratado en las localidades de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.

Hierbas aromáticas frescas "Romero"	
Tienda: "WAL-MART" La Paz y Los Cabos	
<p><b>Romero fresco</b>                      Marca: "Organic leaf"                      Presentación: caja de plástico de 30 g                      Precio La Paz: \$11.50</p>	
<p><b>Manojo de romero fresco</b>                      Presentación: manojo fresco de 30 g                      Precio La Paz: \$8.90                      Precio Los Cabos: \$9.50</p>	
<p><b>Manojo de romero fresco</b>                      Presentación: manojo fresco de 30 g                      Precio La Paz: \$5.65                      Precio Los Cabos : \$5.65</p>	
Hierbas aromáticas frescas y deshidratadas	
Tienda: Comercial Mexicana "LA MEGA" La Paz y Los Cabos	
<p><b>Romero deshidratado</b>                      Marca: "TERENA" Hierbas Selectas                      Presentación: frasco de vidrio de 28 g                      Precio La Paz: \$22.60                      Precio Los Cabos: \$24.70</p>	
Hierbas aromáticas deshidratadas	
Tienda: "Soriana" La Paz y Los Cabos	
<p><b>Romero deshidratado</b>                      Marca: "El arte del sazón"                      Presentación: bolsa hermética de 14 g                      Precio La Paz: \$16.95</p>	
<p><b>Romero deshidratado</b>                      Marca: "TERENA" Hierbas Selectas                      Presentación: frasco de vidrio de 28 g                      Precio Los Cabos: \$26.00</p>	

Cuadro 20. Comercialización del aceite esencial romero.

Aceite esencial	Presentación	Peso neto	Precio	Divisa	Empresa	Link	Fotografía
Romero ( <i>Rosmarinus officinalis</i> L.)	Frasco de cristal ámbar	5 ml	\$216.00	MXN	PRIMAVERA LIFE	<a href="http://www.primaveralife.com.mx/index.htm">http://www.primaveralife.com.mx/index.htm</a>	
	Frasco de cristal ámbar	11 ml	\$216.00	MXN	CONIE BOGART	<a href="http://www.coniebogart.com.mx/nuestraempresa.html">http://www.coniebogart.com.mx/nuestraempresa.html</a>	
	Frasco ámbar color	10 ml	\$3.78	US	AROMA-ZONE	<a href="http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp">http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp</a>	
	Frasco ámbar color	30 ml	\$6.39	US	AROMA-ZONE	<a href="http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp">http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp</a>	
	Frasco ámbar color	100 ml	\$12.91	US	AROMA-ZONE	<a href="http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp">http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp</a>	
	Frasco de cristal color ámbar	10 ml	\$ 8.85	EURO	FLORAME	<a href="http://www.florame.com/es/11-aceites-esenciales">http://www.florame.com/es/11-aceites-esenciales</a>	

### Requerimientos de importación del servicio de salud e inspección de frutas, animales y vegetales (FAVIR) del Departamento de Agricultura (USDA) de los Estados Unidos de América

En el cuadro 21 se muestran los productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada de Estados Unidos de América. En el cuadro 22 se presentan los precios, presentación, entre otras características, para romero. La presentación del romero en el mercado de Estados Unidos es principalmente en films bags. Las principales medidas para su venta: cartones o cajas de ½ y 1 lb. Cartons bunched, ½ y 1 lb. Films bags loose y 3-1 oz contenedores con tapas.

Cuadro 21. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos de América (Romero).

Producto	CIR	País	Parte de la planta	Puerto (s) de entrada	Requisitos de importación
Romero ( <i>Rosmarinus officinalis</i> )	Abierto	México	Por encima de las partes aéreas	Todos los puertos	Permiso de importación requerido y sin perjuicio de la inspección requisitos Gral. De 7CFR 3190.56-3

FUENTE: [https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReport&PERMITTED\\_ID=4591](https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReport&PERMITTED_ID=4591) Commodity Import Report (CIR).- contiene información actual normativa de importación para la importación de productos básicos seleccionados ( un producto básico específico aprobado de un país designado, o de la región, en uno o más puertos designados).Por encima de las partes aéreas.- todas las partes de la planta que crecen sobre la tierra.

Cuadro 22.-Reporte de precio de romero en Estados Unidos de América.

Producto	Ciudad	Tipo	Presentación	Fecha	Precio bajo	Precio alto	Precio medio bajo	Precio medio alto	Origen	Tamaño del artículo	Medioambiente	Reembalado	Modo de transporte	Ofertas	Tono del mercado	Comentarios de precio
Romero	Atlanta		1 lb film bags loose	05/23/2012	5.5	7.5	6	7	California			N	Aire			
Romero	Atlanta		1 lb film bags loose	05/23/2012	6	7			Colombia			N	Aire			
Romero	Baltimore		1 lb film bags loose	05/23/2012	6	6.5	6	6	México			N			STEADY.	
Romero	Baltimore		1 lb film bags loose	05/23/2012	5	6			México			N				Estable
Romero	Baltimore		1 kg cartons bunched	05/23/2012	15	15			Israel	12s		N	Aire		Estable.	
Romero	Boston		1 lb film bags	05/23/2012	7	8	7	7	California	12s		N				
Romero	Boston		1 lb film bags	05/23/2012	7	8				12s		L				
Romero	Boston		1 kg cartons bunched	05/23/2012	15	16	15	15	Israel	12s		N				
Romero	Boston		1 kg cartons bunched	05/23/2012	15	16	15	15	Palestino Territorio	12s		N				
Romero	Chicago		1 lb film bags	05/23/2012	7	7.5			California	12s Invernadero		N			Ligero	
Romero	Chicago		1 lb film bags	05/23/2012	7.5	7.5			Colombia	12s		N	Aire		Ligero.	
Romero	Chicago		1 lb film bags loose	05/23/2012	5.5	7.5	6	7	México			N			Ligero.	
Romero	Chicago	Orgánico	1 lb film bags loose	05/23/2012	7.5	7.5			California			N			Ligero.	
Romero	Columbia		1 lb film bags bunched	05/23/2012	12	12			California	12s		N	Aire		Muy Ligero.	Estable
Romero	Dallas		1 lb film bags loose	05/23/2012	8.25	9.75			California			N			Ligero.	
Romero	Dallas		1 lb film bags loose	05/23/2012	7	7.5			México			N			Ligero	
Romero	Dallas		1/2 lb film bags loose	05/23/2012	4	4						E			Ligero.	
Romero	Dallas		cartons bunched	05/23/2012	12	12			California	12s		N			Ligero.	

Cuadro 22. Continuación.

Romero	Detroit		1 lb film bags loose	05/23/2012	7.5	8		Perú			N	Aire			occas 9.00
Romero	Detroit		cartons bunched	05/23/2012	15	16		Michigan	24s		N				
Romero	Los Angeles		1 lb film bags	05/23/2012	3	3.25		California			N		Ligero.		
Romero	Los Angeles		1 lb film bags	05/23/2012	2.5	4		México			N		Ligero.		
Romero	Los Angeles		1/2 lb film bags	05/23/2012	1.75	1.75		California			N		Ligero		
Romero	Los Angeles		film bags bunched	05/23/2012	3	3.5		California	12s		N		Ligero		
Romero	Miami		1 lb film bags	05/23/2012	4	5		Colombia			N	Aire			
Romero	Miami		1 lb film bags	05/23/2012	4	4		México			N	Aire			Poco superior
Romero	New York		film bags bunched	05/23/2012	8	8		Florida	12s		N			Estable	
Romero	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	11	12		Colombia	12s	Invernadero	N	Aire		Estable	Algunos 10.00
Romero	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	13	15	14	14	Israel	12s	Invernadero	N	Aire	Estable	
Romero	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	12	14			12s	Invernadero	E	Aire		Estable.	Occas mayor
Romero	Filadelfia		1 kg cartons bunched	05/23/2012	12	14		Ecuador	12s	Invernadero	N	Aire			
Romero	Filadelfia		1 kg cartons bunched	05/23/2012	12	14		Palestino Territorio	12s	Invernadero	N	Aire			
Romero	Pittsburgh		1 lb film bags	05/23/2012	7.5	7.5		Colombia			N	Aire			
Romero	Pittsburgh		1 lb film bags loose	05/23/2012	10	11		México			N	Aire			
Romero	Pittsburgh		1 lb film bags bunched	05/23/2012	9.5	9.5		Colombia			N	Aire			
Romero	Seattle		1 lb film bags	05/23/2012	11.9	13.75		California			N				Pocos 15.95
Romero	Seattle	Orgánico	3 1-oz containers with lids	05/23/2012	4.05	4.9		California			N				
Romero	St. Louis		1 lb film bags loose	05/23/2012	14.5	14.5		California			N		Muy ligero		

FUENTE: [http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf\\_dm=full&paf\\_gear\\_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true](http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf_dm=full&paf_gear_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true)

## SALVIA

### Nombre científico

*Salvia officinalis* L.

### Nombres vulgares

Alemán: salbei

Castellano: selima fina

Catalán: sàuvia

Francés: sauge officinale

Gallego: sarxa

Inglés: sage

Italiano: salvia officinale

Vasco: sobe, zauri-belar



### Descripción

La salvia es una planta vivaz, leñosa, subarborescente, con numerosas ramas, salientes y tomentosas que pueden alcanzar los 60 cm de altura, sus tallos son erectos de sección cuadrada, vellosa y ramosa. Son leñosos en la base y herbáceos en la cima. Presentan nudos salientes sobre los cuales se insertan las hojas. Las hojas son gruesas, rugosas, pecioladas, oval-lanceoladas, verde algo grisáceo por el haz y con pubescencia blanquecina por el envés. El limbo es grisáceo o verde, espeso, rugoso, ligeramente dentellado y pubescente, ofreciendo un aspecto aterciopelado.

### Propiedades

Sus propiedades son antisépticas, antibacteriales, estimulante, digestivas, emenagoga, expectorante, cicatrizante, tónica del sistema nervioso, antiespasmódica, antisudorífera, carminativa, hipoglucemiante. Las propiedades aromáticas de la salvia son dadas por el aceite esencial que tiene una composición química muy compleja cuyos constituidos principales son alfa y beta tujona; alcanfor; 1,8 cineol que son los responsables de su aroma característico. La salvia es constituida de aceite esencial, ácidos orgánicos, flavonoides,



saponinas. Los aceites esenciales de salvia se sacan de las cimas secas sometiéndolas a un proceso de extracción en corriente de vapor.

### **Partes útiles**

De la planta de salvia se utilizan las hojas recogidas antes de la floración y sumidades florales frescas.

### **Usos**

- **Uso gastronómico**

La salvia en todos los países europeos se utiliza principalmente en la cocina como aromatizante de carnes, pescados, sopas y hortalizas.

- **Uso medicinal**

La salvia se usa como pócima o infusión para estimular la digestión, por la bronquitis, por la depresión y el cansancio. Como gárgaras es usada para las amigdalitis y las inflamaciones de la garganta. La pócima de salvia unida al agua del baño se usa para las reúmas, la sudación excesiva y para tonificar el sistema nervioso.

- **Uso cosmético**

La parte superior de las hojas de salvia además frotada sobre los dientes devuelve la blancura y purifican el aliento. El aceite esencial de salvia también es muy usado en cosmética, es óptimo astringente para los poros dilatados de la piel y su extracto es un excelente fijador de los perfumes.

### **Producción**

Según datos del SIAP, Baja California Sur aparece como único Estado productor de salvia produciendo 63.50 t en 2010, en una superficie sembrada y cosechada de 21.00 ha con un rendimiento de 3.02 t por ha (cuadro 23).

Cuadro 23. Producción de salvia orgánica en el Estado de Baja California Sur.

Ubicación	Superficie sembrada (ha)	Superficie cosechada (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t ha <sup>-1</sup> )	PMR (\$/t)	Valor de la producción (miles de pesos)
BAJA CALIFORNIA SUR	21.00	21.00	63.50	3.02	20,637.80	1,310.50
<b>Total</b>	<b>21.00</b>	<b>21.00</b>	<b>63.50</b>	<b>3.02</b>	<b>20,637.80</b>	<b>1,310.50</b>

FUENTE: <http://www.siap.gob.mx>, PMR: Precio Medio Rural.

El cuadro 24 muestra los precios y presentación de salvia fresca y deshidratada en localidades de Baja California Sur.

Cuadro 24. Precios y presentaciones de salvia fresca y deshidratada en las localidades de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.

Hierbas aromáticas frescas "Salvia" Tienda: "WAL-MART" La Paz y Los Cabos, Baja California Sur		
<b>Manojo de salvia fresca</b>		
Presentación: Manojo fresco de 30 g Precio La Paz: \$9.90 Precio Los Cabos: \$9.50		
Hierbas aromáticas frescas Tienda: Comercial Mexicana "LA MEGA" La Paz y Los Cabos		
<b>Manojo de salvia fresca</b>		
Presentación: Manojo fresco de 30 g Precio La Paz: \$6.00 Precio Los Cabos: \$6.00		
Hierbas aromáticas deshidratadas Tienda: "Soriana" La Paz y Los Cabos		
<b>Salvia deshidratada</b>		
Marca: "TERENA" Hierbas Selectas Presentación: frasco de vidrio de 28 g Precio Los Cabos: \$35.00		

En el cuadro 25 se muestran los precios, presentación y otra información sobre la comercialización del aceite esencial de salvia.

Cuadro 25. Comercialización del aceite esencial de salvia.

Aceite esencial	Presentación	Peso neto	Precio	Divisa	Empresa	Link	Foto
Salvia ( <i>Salvia officinalis</i> L.)	Frasco de cristal color ámbar	5 ml	\$248.00	MXN	PRIMAVERA LIFE	<a href="http://www.primaveralife.com.mx/index.htm">http://www.primaveralife.com.mx/index.htm</a>	
	Frasco de plástico color blanco	30 ml	\$ 211.00	MXN	COSMOTIENDA	<a href="http://www.cosmotienda.com/tienda/aceite-esencial-salvia-p-3935.html">http://www.cosmotienda.com/tienda/aceite-esencial-salvia-p-3935.html</a>	

### Requerimientos de importación del servicio de salud e inspección de frutas, animales y vegetales (FAVIR) del Departamento de Agricultura (USDA) de los Estados Unidos de América

En el cuadro 26 se muestran los productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada de Estados Unidos de América. En el cuadro 27 se presentan los precios, presentación, entre otras características, para salvia. La presentación de salvia en el mercado de Estados Unidos es principalmente en films bags loose. Las principales medidas para su venta: cartones o cajas de ½ y 1 lb. Cartons bunched, ½ y 1 lb. Films bags loose y 3-1 oz contenedores con tapas.

Cuadro 26 Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos (salvia).

Producto	CIR	País	parte de la planta	Puerto (s) de entrada	Requisitos de importación
Salvia ( <i>Salvia officinalis</i> )	Abierto	México	Por encima de las partes aéreas	Todos los puertos	Permiso de importación requerido y sin perjuicio de la inspección requisitos Gral. De 7CFR 3190.56-3

FUENTE:[https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED\\_ID=4591](https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED_ID=4591)Commodity Import Report (CIR).- contiene información actual normativa de importación para la importación de productos básicos seleccionados (un producto básico específico aprobado de un país designado, o de la región, en uno o más puertos designados). Por encima de las partes aéreas.- todas las partes de la planta que crecen sobre la tierra

Cuadro 27. Reporte de precio de salvia en Estados Unidos de América.

Producto	Ciudad	Tipo	Presentación	Fecha	Precio bajo	Precio alto	Precio medio bajo	Precio medio alto	Origen	Tamaño del artículo	Medio ambiente	Reembalado	Modo de transporte	Ofertas	Mercado de tono	Comentarios de precio
Salvia	Atlanta		1 lb film bags loose	05/23/2012	7.5	7.5			California			N	Aire			
Salvia	Baltimore		1 lb film bags loose	05/23/2012	6	6			México			N			Estable	Occas mayor
Salvia	Baltimore		1 lb film bags bunched	05/23/2012	6	7	6	6.5	México	12s		N			Estable	
Salvia	Baltimore		1 kg cartons bunched	05/23/2012	18	18			Israel	12s		N			Estable	
Salvia	Boston		1 lb film bags	05/23/2012	8	8			California	12s		N				
Salvia	Boston		1 lb film bags	05/23/2012	8	8			Florida	12s		N				
Salvia	Boston		1 lb film bags	05/23/2012	8	8				12s		L				
Salvia	Boston		1 kg cartons bunched	05/23/2012	15	15			Israel	12s		N				
Salvia	Chicago		1 lb film bags loose	05/23/2012	6	7.5	6.75	7.5	California			N			Ligero	
Salvia	Chicago		1 lb film bags loose	05/23/2012	6.75	7.5			México			N			Ligero	Occas bajo
Salvia	Chicago	Orgánico	1 lb film bags loose	05/23/2012	6	6			California			N			Ligero	
Salvia	Columbia		1 lb film bags loose	05/23/2012	12	12			California	12s		N	Aire	Muy Ligero	Estable	
Salvia	Dallas		1 lb film bags loose	05/23/2012	11.25	13.25			California			N			Ligero	
Salvia	Dallas		1 lb film bags loose	05/23/2012	8	8.5			México			N			Ligero	Poco superior
Salvia	Dallas		1/2 lb film bags loose	05/23/2012	4.5	4.5						E			Ligero	
Salvia	Detroit		1 lb film bags loose	05/23/2012	8	8.5			Perú			N	Aire			
Salvia	Los Ángeles		1 lb film bags loose	05/23/2012	5	5			California			N			Ligero	
Salvia	Los Ángeles		1 lb film bags loose	05/23/2012	4	4.5			México			N			Ligero	
Salvia	Los Ángeles		1/2 lb film bags loose	05/23/2012	3.5	3.5			California			N			Ligero	
Salvia	Los Ángeles		film bags bunched	05/23/2012	5	5			California	12s		N			Ligero	

Cuadro 27. Continuación.

Salvia	Los Angeles		film bags bunched	05/23/2012	4	5			México	12s		N		Ligero		
Salvia	Miami		1 lb film bags	05/23/2012	6	7			Colombia			N	Aire			
Salvia	Miami		1 lb film bags	05/23/2012	5	5.5			México			N				
Salvia	Miami		1 lb film bags	05/23/2012	5.5	6			Perú			N				Poco superior
Salvia	New York		film bags bunched	05/23/2012					Florida	12s		N			Estable	Suficientes ofertas para citar
Salvia	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	10	12			Colombia	12s	Invernadero	N	Aire		Estable	Algunos 15.00
Salvia	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	13	13			Israel	12s	Invernadero	N	Aire		Estable	
Salvia	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	14	14			México	12s	Invernadero	N	Aire		Estable.	
Salvia	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	13	15				12s	Invernadero	E	Aire		Estable.	Pocos 12.00
Salvia	Filadelfia		1 kg cartons bunched	05/23/2012	14	14			Palestino Territorio	12s	Invernadero	N	Aire			
Salvia	Pittsburgh		1 lb film bags loose	05/23/2012	13	13			México			N	Aire			
Salvia	Pittsburgh		film bags bunched	05/23/2012	11.5	11.5			México	12s		N	Aire			
Salvia	Seattle		1 lb film bags	05/23/2012	11.9	13.75			California			N				Pocos 16.80
Salvia	Seattle	Orgánico	3 1-oz containers with lids	05/23/2012	4.1	4.9			California			N				
Salvia	St. Louis		1 lb film bags loose	05/23/2012	14.5	14.5			California			N		Muy ligero.		

FUENTE:[http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf\\_dm=full&paf\\_gear\\_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true](http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf_dm=full&paf_gear_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true)

## TOMILLO

### Nombre científico

*Thymus vulgaris* L.

### Nombres vulgares

Alemán: garten-Thymian

Castellano: tomillo albar, tomello

Catalán: timó, Farigola

Francés: thym cultivé

Gallego: tomelo

Inglés: garden-thyme- thyme lemon

Italiano: timo volgare

Vasco: elar, ez kai



### Descripción

El tomillo es un arbusto perenne perteneciente a la familia de las labiadas que alcanza unos 15-30 cm de altura. Presenta hojas diminutas de color verde oscuro, flores lilas y posee esencias aromáticas. Es de tallo leñoso y gran belleza cuando florece se asienta en los hábitat más variados, conquistando desde las dunas marinas hasta las condiciones extremas de cumbres que alcanzan los 2,000 m.

### Propiedades

Sus múltiples propiedades culinarias y especialmente medicinales se conocen desde la antigüedad, hecho atestiguado por las numerosas referencias encontradas en los escritos de la Grecia Clásica, Roma o el periodo de dominación árabe de la Península Ibérica. El aceite esencial de tomillo ofrece multitud de propiedades antisépticas y bactericidas, así como tónicos y estimulantes. Además, refuerza los sistemas defensivos del organismo y en medicina tradicional, se emplea contra la bronquitis, laringitis, resfriados, sinusitis o el tratamiento de lombrices entre otros.

## Usos

- **Uso Gastronómico**

Es usado como condimento para la elaboración de distintos platillos, para aromatizar vinagre, aceites y salsas.

- **Uso Medicinal**

Es usado como antiséptico, tónico, balsámicas (infecciones de las vías respiratorias), digestivas, expectorantes, estimulantes del sistema nervioso, depurativas, etc.

## Aceite esencial

Durante siglos la mayor parte de la producción de tomillo se destinaba a la obtención del aceite esencial. Para ello se recogía la planta entre los meses de abril y junio y tras su limpieza se procedía a la destilación, realizada por el sistema tradicional. Para ello, las plantas se introducían en grandes tinajas con agua y se ponían al fuego, para que el vapor extrajera lentamente la esencia, que por evaporación pasaba a un serpentín refrigerado mediante una corriente de agua, obteniendo el agua destilada. Este líquido pasaba por un primer proceso de decantación para obtener el aceite esencial con la máxima concentración, de color rojo. Una segunda destilación permitía obtener una esencia de color blanquecino, mucho más volátil que la anterior.

## Producción










En 2010, la producción de tomillo sólo se reportó en el Estado de Baja California Sur, con 54.50 t en una superficie sembrada y cosechada de 21.25 ha (cuadro 28). Asimismo, se presentan los precios y presentaciones de tomillo fresco y deshidratado, incluyendo los aspectos de comercialización de aceite de tomillo (cuadros 29 y 30).

Cuadro 28. Producción de tomillo orgánico en el Estado de Baja California Sur.

Ubicación	Superficie sembrada (ha)	Superficie cosechada (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t ha <sup>-1</sup> )	PMR (\$/t)	Valor de la producción (miles de pesos)
BAJA CALIFORNIA SUR	21.25	21.25	54.50	2.56	15,966.97	870.20
<b>Total</b>	<b>21.25</b>	<b>21.25</b>	<b>54.50</b>	<b>2.56</b>	<b>15,966.97</b>	<b>870.20</b>





FUENTE: <http://www.siap.gob.mx>, PMR: Precio Medio Rural.

Cuadro 29. Precios y presentaciones del tomillo fresco y deshidratado en la localidad de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.

Hierbas aromáticas frescas Tienda: "WAL-MART" La Paz y Los Cabos.	
<b>Tomillo fresco</b>	
Marca: "Organic Leaf" Presentación: caja de plástico de 30 g Precio La Paz: \$11.50	
<b>Tomillo fresco</b>	
Marca: "Tierra Nueva" Hierbas finas culinarias Presentación: bolsa de plástico de 45 g Precio La Paz: \$10.50	
<b>Manojo de Tomillo fresco</b>	
Presentación: manojo fresco de 30 g Precio La Paz: \$8.90 Precio Los Cabos: \$9.50	
Hierbas aromáticas frescas y deshidratadas Tienda: Comercial Mexicana "LA MEGA" La Paz y Los Cabos.	
<b>Manojo de tomillo fresco</b>	
Presentación: Manojo fresco de 30 g Precio La Paz: \$6.50 Precio Los Cabos: \$6.65	
<b>Tomillo deshidratado</b>	
Marca: "Carabobo" Presentación: Bolsa de plástico de 14 g Precio La Paz: \$16.40	
<b>Tomillo deshidratado</b>	
Marca: "Patty" Presentación: bolsa de plástico de 30 g Precio La Paz: \$10.80 Precio Los Cabos: \$10.80	
<b>Tomillo deshidratado</b>	
Marca: "TERENA" Hierbas Selectas Presentación: frasco de vidrio de 35 g Precio La Paz: \$27.10	
<b>Tomillo molido</b>	
Marca: "Los Faisanes" Presentación: Bolsa de plástico de 20 g Precio La Paz: \$9.90 Precio Los Cabos: \$7.90	
<b>Tomillo entero</b>	
Marca: "La Surtidora" Presentación: Bolsa de plástico de 40 g Precio La Paz: \$10.00 Precio Los Cabos: \$12.50	



Cuadro 29. Continúa.

<b>Tomillo molido</b>		
Marca: Food service espices "Paola's" Presentación: Frasco de plástico de 185 g Precio La Paz: \$52.10		
<b>Hierbas aromáticas deshidratadas</b> Tienda: "Soriana" La Paz y Los Cabos		
<b>Tomillo deshidratado</b>		
Marca: "El arte del sazón" Presentación: Bolsa Hermética de 14 g Precio La Paz: \$16.95		
<b>Tomillo deshidratado</b>		
Marca: "Soriana" Presentación: Frasco de plástico de 44 g Precio La Paz: \$11.50 Precio Los Cabos: \$12.50		
<b>Tomillo entero</b>		
Marca: "La Surtidora" Presentación: Bolsa de 30 g Precio La Paz: \$12.50 Precio Los Cabos: \$12.50		

Cuadro 30. Comercialización del aceite esencial de tomillo.

Aceite esencial	Presentación	Contenido	Peso neto	Precio	Divisa	Empresa	Link	Fotografía
Tomillo ( <i>Thymus vulgaris</i> L.)	Frasco de cristal color ámbar		11 ml	\$399.00	MXN	CONIE BOGART	<a href="http://www.coniebogart.com.mx/nuestraempresa.html">http://www.coniebogart.com.mx/nuestraempresa.html</a>	
	Frasco de cristal color ámbar	Aceite esencial tomillo BIO	5 ml	\$12.61	EURO	FLORAME	<a href="http://www.florame.com.es/11-aceites-esenciale">http://www.florame.com.es/11-aceites-esenciale</a>	
	Frasco de cristal color ámbar		10 ml	\$9.78	US	AROMA-ZONE	<a href="http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp">http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp</a>	
	Frasco de cristal color ámbar		5 ml	\$ 12.50	EURO	FLORAME	<a href="http://www.florame.com.es/11-aceites-esenciale">http://www.florame.com.es/11-aceites-esenciale</a>	

## Requerimientos de importación del servicio de salud e inspección de frutas, animales y vegetales (FAVIR) del Departamento de Agricultura (USDA) de los Estados Unidos de América

En el cuadro 31 se muestran los productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada de Estados Unidos de América. En el cuadro 32 se presentan los precios, presentación, entre otras características, para tomillo. La presentación de tomillo en el mercado de Estados Unidos es principalmente en films bags. Las principales medidas para su venta son: ½ y 1 lb. 1 kg. Cartons bunched, ½ y 1 lb. Films bags loose, 1 lb. Films bags bunched y 3-1 oz contenedores con tapas.

Cuadro 31. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos de América (tomillo).

Producto	CIR	País	Parte de la planta	Puerto (s) de entrada	Requisitos de importación
Tomillo ( <i>Thymus vulgaris</i> )	Abierto	México	Por encima de las partes aéreas	Todos los puertos	Permiso de importación requerido y sin perjuicio de la inspección requisitos Gral. De 7CFR 3190.56-3

FUENTE: [https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED\\_ID=4591](https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED_ID=4591) Commodity Import Report (CIR).- contiene información actual normativa de importación para la importación de productos básicos seleccionados (un producto básico específico aprobado de un país designado, o de la región, en uno o más puertos designados). Por encima de las partes aéreas.- todas las partes de la planta que crecen sobre la tierra.

Cuadro 32. Reporte de precios de tomillo en Estados Unidos de América.

Producto	Ciudad	Tipo	Presentación	Variedad	Fecha	Precio bajo	Precio alto	Precio medio bajo	Precio medio alto	Origen	Tamaño del artículo	Medio ambiente	Reembalado	Modo de transporte	Ofertas	Mercado de tono	Comentario de precio
Tomillo	Atlanta		film bags bunched		05/23/2012	5.5	7	6	7	Colombia	12s		N	Aire			
Tomillo	Baltimore		1 lb film bags		05/23/2012	7	8			California			N			Estable	
Tomillo	Baltimore		1 lb film bags		05/23/2012	7	8			México			N			Estable	
Tomillo	Baltimore		1 lb film bags		05/23/2012	9	9			México	12s		N			Estable	
Tomillo	Baltimore	Orgánico	1 lb film bags		05/23/2012	12	14			México	12s		N			Estable	
Tomillo	Baltimore	Orgánico	1 lb film bags	LEMON	05/23/2012	14	14			California	12s		N			Estable	
Tomillo	Baltimore	Orgánico	1 lb film bags	LEMON	05/23/2012	14	14			México	12s		N			Estable	
Tomillo	Baltimore		1 kg cartons bunched	LEMON	05/23/2012	18	18			Israel	12s		N			Estable	
Tomillo	Boston		1 lb film bags		05/23/2012	7	8	7	7		12s		L				
Tomillo	Boston		1 kg cartons bunched		05/23/2012	15	16	15	15	Israel	12s		N				
Tomillo	Chicago		1 lb film bags		05/23/2012	6	7.5	6	6.5	California	12 s Invernadero		N			Ligero	
Tomillo	Chicago		1 lb film bags loose		05/23/2012	7.5	7.5			Colombia			N	Aire		Ligero	
Tomillo	Chicago	Orgánico	1 lb film bags loose		05/23/2012	7.5	7.5			California		Invernadero	N			Ligero	
Tomillo	Columbia		film bags bunched		05/23/2012	12	12			California	12s		N	Aire		Muy ligero	Estable
Tomillo	Dallas		cartons bunched		05/23/2012	12	12			California	12s		N			Ligero	
Tomillo	Dallas		1 lb film bags loose		05/23/2012	9.75	11.75						E			Ligero	
Tomillo	Dallas		1/2 lb film bags loose		05/23/2012	5	5						E			Ligero	
Tomillo	Detroit		1 lb film bags loose		05/23/2012	7.5	8	8	8	Colombia			N				
Tomillo	Detroit		1 lb film bags loose		05/23/2012	7.5	8	8	8	Perú			N	Aire			
Tomillo	Los Ángeles		film bags bunched		05/23/2012	5	5			California	12s		N			Ligero	
Tomillo	Los Ángeles		film bags bunched		05/23/2012	4	4			México	12s		N			Ligero	
Tomillo	Los Ángeles		1 lb film bags loose		05/23/2012	4	4			California			N			Ligero	
Tomillo	Los Ángeles		1 lb film bags loose		05/23/2012	3.75	4			México			N			Ligero.	
Tomillo	Los Ángeles		1/2 lb film bags		05/23/2012	2.5	2.5			California			N			Ligero	
Tomillo	Los Ángeles		film bags bunched	LEMON	05/23/2012	8.5	8.5			California			N			Ligero	
Tomillo	Los Ángeles		1 lb film bags loose	LEMON	05/23/2012	6	8.5	6	8	California			N			Ligero	

Cuadro 32. Continúa.

Tomillo	Los Angeles		1/2 lb film bags	LEMON	05/23/2012	4	4			California			N		Ligero		
Tomillo	Miami		1 lb film bags		05/23/2012	3.5	4	4	4	Colombia			N		Aire		
Tomillo	Miami		1 lb film bags		05/23/2012	4	4.5			México			N		Aire		
Tomillo	Miami		1 lb film bags		05/23/2012	4	4			Perú			N		Aire		Pocos baja
Tomillo	New York		film bags bunched		05/23/2012	8	8			Florida	12s		N			Estable	
Tomillo	New York		1 kg cartons bunched		05/23/2012	11	12			Colombia	12s	Invernadero	N		Aire	Estable	Algunos 10.00
Tomillo	New York		1 kg cartons bunched		05/23/2012	13	14			Israel	12s	Invernadero	N		Aire	Estable	
Tomillo	New York		1 kg cartons bunched		05/23/2012	12	14				12s	Invernadero	E		Aire	Estable	
Tomillo	Philadelphia		1 kg cartons bunched		05/23/2012	14	14			Ecuador	12s	Invernadero	N		Aire		
Tomillo	Philadelphia		1 kg cartons bunched		05/23/2012	14	14			Palestino Territorio	12s	Invernadero	N		Aire		
Tomillo	Pittsburgh		film bags bunched		05/23/2012	10.25	10.25			Perú	12s		N				
Tomillo	Pittsburgh		1 lb film bags loose		05/23/2012	12.75	12.75			Perú			N				
Tomillo	San Francisco		film bags bunched		05/23/2012	5.5	5.75			Colombia	12s		N			Ligero	
Tomillo	San Francisco		film bags bunched		05/23/2012	5.5	5.75			México	12s		N			Ligero	
Tomillo	San Francisco		1 lb film bags loose		05/23/2012	4	4			Colombia			N			Ligero	
Tomillo	San Francisco		1 lb film bags loose		05/23/2012	4	4			México			N			Ligero	
Tomillo	Seattle		1 lb film bags		05/23/2012	14	16			California			N				
Tomillo	Seattle	Orgánico	3 1-oz containers with lids		05/23/2012	4.05	4.9			California			N				
Tomillo	St. Louis		1 lb film bags loose		05/23/2012	14.5	14.5			California			N			Muy Ligero	

FUENTE: [http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf\\_dm=full&paf\\_gear\\_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true](http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf_dm=full&paf_gear_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true)

## ORÉGANO

### **Nombre científico**

*Origanum vulgare*

### **Nombres vulgares**

Alemán: dost, wilder majoran

Castellano: orégano rojo o vulgar, orégano verde

Catalán: orenga

Francés: origan, marjolaine, common marjoram

Gallego: ourego

Inglés: wild marjoran

Italiano: origano comune

Portugués: ouregao



### **Descripción**

Es una planta herbácea rustica y vivaz de 40 cm a 1.5 m de altura, caducifolia, de hojas simples de color verde cenizo, muy olorosas y con tallos velludos. Las hojas brotan de dos en dos en cada nudo, son enteras, ovaladas, acabadas en punta. Las flores son pequeñas blanquecidas o rosadas purpureas, en espigas terminales compactas, acompañadas de brácteas rojizas violáceas, panículas muy refinadas, frutos en tetraquenio, seco, globoso, lisa. Florece de julio a octubre.

### **Propiedades**

Las propiedades del orégano son, antálgico, antiséptico, analgésico, antiespasmódico y tónico, ayuda a la digestión, atenúa los dolores intestinales y el meteorismo y además es un óptimo calmante para la tos con propiedades expectorantes.

## Usos

- **Uso gastronómico**

Su uso práctico en cocina es aromatizante de los platillos como condimento, aderezo, aromatizante de sopas, carnes, pescados, ensaladas, conservas y vinagre.

- **Uso medicinal**

Se utiliza para aliviar el asma, resfriados o afecciones respiratorias, para combatir la laringitis y la amigdalitis, con propiedades digestivas y alivia dolores musculares.

- **Uso cosmético**

El aceite esencial es utilizado en la farmacia para preparar linimentos antirreumáticos, pomadas para la dermatitis y como desinfectante y cicatrizante. En perfumería, jabonaría y cosmética.

## Partes útiles

Del orégano se utilizan las hojas y las cumbres floridas, colectadas en verano.

## Producción

En 2010, la producción de orégano orgánico fue valorada en \$903.34 miles de pesos, produciéndose 37.08 t en el Estado de Baja California Sur en una superficie sembrada y cosechada de 13.00 hs (cuadro 33).

En el cuadro 34 se muestran los precios y presentaciones de orégano fresco y deshidratado en la localidad de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur

Cuadro 33. Producción de orégano orgánico en el Estado de Baja California Sur.




Ubicación	Superficie sembrada (ha)	Superficie cosechada (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t ha <sup>-1</sup> )	PMR (\$/t)	Valor de la producción (miles de pesos)
BAJA CALIFORNIA SUR	13.00	13.00	37.08	2.85	24,361.79	903.34
<b>Total</b>	<b>13.00</b>	<b>13.00</b>	<b>37.08</b>	<b>2.85</b>	<b>24,361.79</b>	<b>903.34</b>

FUENTE: <http://www.siap.gob.mx>, PMR: Precio Medio Rural.

Cuadro 34. Precios y presentaciones de orégano fresco y deshidratado en la localidad de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.



Hierbas aromáticas frescas "Orégano"	
Tienda: "WAL-MART" La Paz y Los Cabos, Baja California Sur	
<b>Orégano fresco</b>	
Marca: "Tierra Nueva" Hierbas finas culinarias Presentación: bolsa de plástico de 45 g Precio La Paz: \$10.50	
Hierbas aromáticas deshidratadas	
Tienda: Comercial Mexicana "LA MEGA" La Paz y Los Cabos	
<b>Orégano deshidratado</b>	
Marca: "Yossy" Presentación: bolsa de plástico de 30 g Precio La Paz: \$5.35 Precio Los Cabos: \$5.35	
<b>Orégano deshidratado</b>	
Marca: "Patty" Presentación: bolsa de plástico de 30 g Precio La Paz: \$7.80 Precio Los Cabos: \$7.80	
<b>Orégano molido</b>	
Marca: "Catarino's" Presentación: bolsa de plástico de 40 g Precio La Paz: \$7.34	
<b>Orégano entero</b>	
Marca: "la Surtidora" Presentación: bolsa de plástico de 40 g Precio La Paz: \$10.00 Precio Los Cabos: \$12.67	
<b>Orégano entero</b>	
Marca: "Los Faisanes" Presentación: bolsa de plástico de 40 g Precio La Paz: \$5.00 Precio Los Cabos: \$7.40	
<b>Orégano molido</b>	
Marca: "Catarino's" Presentación: frasco de plástico de 35 g Precio La Paz: \$16.13	

Cuadro 34. Continúa.

Hierbas aromáticas deshidratadas "Orégano" Tienda: "CHEDRAUI" La Paz	
<b>Orégano Entero</b>	
Marca: Chedraui Presentación: frasco de plástico de 16 g Precio La Paz: \$10.90 Precio Los Cabos: \$10.90	
<b>Orégano Molido</b>	
Marca: Chedraui Presentación: frasco de plástico de 16 g Precio La Paz: \$10.90 Precio Los Cabos: \$10.90	
Hierbas aromáticas deshidratadas "Orégano" Tienda: "Soriana" La Paz y Los Cabos	
<b>Orégano Deshidratado</b>	
Marca: "El arte del sazón" Presentación: bolsa hermética de 14 g Precio La Paz: \$19.95	
<b>Orégano entero Deshidratado</b>	
Marca: "La Guacamaya" Presentación: frasco de plástico de 50 g Precio La Paz: \$29.00	
<b>Orégano entero Deshidratado</b>	
Marca: "McCORMICK" Presentación: frasco de plástico de 14 g Precio La Paz: \$10.70 Precio Los Cabos: \$10.25	
<b>Orégano molido</b>	
Marca: "Soriana" Presentación: frasco de plástico de 44 g Precio La Paz: \$11.55 Precio Los Cabos: \$12.50	
<b>Orégano entero</b>	
Marca: "Soriana" Presentación: frasco de plástico de 20 g Precio La Paz: \$12.50 Precio Los Cabos: \$12.50	
<b>Orégano entero</b>	
Marca: "La Guacamaya" Presentación: bolsa de 30 g Precio La Paz: \$7.30 Precio Los Cabos: \$7.00	
<b>Orégano molido</b>	
Marca: "TERENA" Hierbas Selectas Presentación: frasco de vidrio de 28 g Precio Los Cabos: \$25.50	
<b>Orégano deshidratado</b>	
Marca: Mc CORMICK Presentación: frasco de plástico de 14 g Precio La Paz: \$10.10 Precio Los Cabos: \$9.90	








Cuadro 34. Continúa.

<b>Orégano deshidratado</b>	
Marca: "Golden Hills" Presentación: frasco de vidrio de 20 g Precio La Paz: \$11.70 Precio Los Cabos: \$11.70	
<b>Orégano molido</b>	
Marca: "Los Faisanes" Presentación: bolsa de plástico de 40 g Precio La Paz: \$4.90 Precio Los Cabos: \$7.40	

En el cuadro 35 se presenta información sobre la comercialización de aceite esencial de orégano.

Cuadro 35. Comercialización de aceite esencial de orégano.

Aceite esencial	Presentación	Contenido	Peso neto	Precio	Divisa	Empresa	Link	Fotografía
Orégano ( <i>Origanum vulgare</i> L.)	Frasco de cristal ámbar	Aceite esencial orégano con el 31% concentrado	5 ml	\$217.00	US	PRIMAVERA LIFE	<a href="http://www.primaveralife.com.mx">http://www.primaveralife.com.mx</a>	
	Frasco de cristal color ámbar		1 lt		MXN	T.O.F The Organic Factory	<a href="http://www.theorganicfactory.com.mx/206/1/51/126.cfm?ii=151&amp;bid=4&amp;tid=152&amp;id=3">http://www.theorganicfactory.com.mx/206/1/51/126.cfm?ii=151&amp;bid=4&amp;tid=152&amp;id=3</a>	
	Gotero de plástico café	Aceite esencial orégano diluido con aceite de oliva extra virgen	30 ml	\$250.00	MXN	T.O.F The Organic Factory	<a href="http://www.theorganicfactory.com.mx/206/1/51/126.cfm?ii=151&amp;bid=4&amp;tid=152&amp;id=3">http://www.theorganicfactory.com.mx/206/1/51/126.cfm?ii=151&amp;bid=4&amp;tid=152&amp;id=3</a>	
	Frasco de cristal color ámbar		10 ml	\$7.17	US	AROMA-ZONE	<a href="http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp">http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp</a>	
	Frasco de cristal color ámbar		30 ml	\$15.65	US	AROMA-ZONE	<a href="http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp">http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil.es.asp</a>	

## Requerimientos de importación del servicio de salud e inspección de frutas, animales y vegetales (FAVIR) del Departamento de Agricultura (USDA) de los Estados Unidos de América

En el cuadro 36 se muestran los productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada de Estados Unidos de América. En el cuadro 37 se presentan los precios, presentación, entre otras características, para orégano. La presentación de orégano en el mercado de Estados Unidos de América es principalmente en films bags. Las principales medidas para su venta son: ½ y 1 lb. Films bags loose, ½ y 1 lb. Films bags, 1 lb y 1 kg cartons bunched y 3-1 oz contenedores con tapas.

Cuadro 36. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos (orégano).

Producto	CIR	País	Parte de la planta	Puerto (s) de entrada	Requisitos de importación
Orégano ( <i>Origanum vulgare</i> )	Abierto	México	Por encima de las partes aéreas	Todos los puertos	Permiso de importación requerido y sin perjuicio de la inspección requisitos Gral. De 7CFR 3190.56-3

FUENTE: [https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED\\_ID=4591](https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED_ID=4591) Commodity Import Report (CIR).- contiene información actual normativa de importación para la importación de productos básicos seleccionados (un producto básico específico aprobado de un país designado, o de la región, en uno o más puertos designados). Por encima de las partes aéreas.- todas las partes de la planta que crecen sobre la tierra.

Cuadro 37. Reporte de precios de orégano en Estados Unidos de América.

Producto	Ciudad	Tipo	Presentación	Fecha	Precio bajo	Precio alto	Precio medio bajo	Precio medio alto	Origen	Tamaño del artículo	Medio ambiente	Reembalado	Modo de transporte	Ofertas	Mercado de tono	Comentarios de precios
Orégano	Atlanta		1 lb film bags loose	05/23/2012	7	8			California			N	Aire			
Orégano	Baltimore		1 kg cartons bunched	05/23/2012	16	16			Israel	12s		N			Estable.	
Orégano	Baltimore		1 lb film bags	05/23/2012	7.25	9			México	12s		N			Estable.	
Orégano	Baltimore		1 lb film bags	05/23/2012	8	9			Perú			N			Estable.	
Orégano	Boston		1 kg cartons bunched	05/23/2012	14	15	15	15	Israel	12s		N				
Orégano	Boston		1 kg cartons bunched	05/23/2012	14	15	15	15	Palestino Territorio	12s		N				
Orégano	Boston		1 lb film bags	05/23/2012	7	8	8	8	Florida	12s		N				
Orégano	Boston		1 lb film bags	05/23/2012	7	8	8	8		12s		L				
Orégano	Chicago		1 lb film bags	05/23/2012	6.75	7.5	6.75	7	California	12s Invernadero		N	Aire	Ligero		
Orégano	Chicago		1 lb film bags loose	05/23/2012	7.5	7.5			Colombia	12s		N	Aire	Ligero.		
Orégano	Chicago		1 lb film bags loose	05/23/2012	6	6.75	6.75	6.75	México			N		Ligero.		
Orégano	Chicago	Orgánico	1 lb film bags loose	05/23/2012	7.5	7.5			California			N		Ligero		
Orégano	Columbia		1 lb film bags bunched	05/23/2012	12	12			California	12s		N	Aire	Muy Ligero.	Estable	
Orégano	Dallas		1 lb film bags loose	05/23/2012	8	9.5			México			N		Ligero		
Orégano	Dallas		1/2 lb film bags cartons bunched	05/23/2012	5	5						E		Ligero		
Orégano	Dallas		1 lb film bags loose	05/23/2012	12	12			California	12s		N		Ligero		
Orégano	Detroit		1 lb film bags loose	05/23/2012	7.5	8			Perú			N	Aire			
Orégano	Los Ángeles		1 lb film bags loose	05/23/2012	4	4			California			N		Ligero		
Orégano	Los Ángeles		1 lb film bags loose	05/23/2012	4	4			México			N		Ligero		
Orégano	Los Ángeles		1/2 lb film bags loose	05/23/2012	1.75	1.75			California			N		Ligero		
Orégano	Los Ángeles		film bags bunched	05/23/2012	3.5	3.5			California	12s		N		Ligero		

Cuadro 37. Continúa.

Orégano	Los Ángeles		film bags bunched	05/23/2012	3.5	4			México	12s		N		Ligero.		
Orégano	Miami		1 lb film bags	05/23/2012	5	5			Colombia			N	Aire			Poco mayor
Orégano	Miami		1 lb film bags	05/23/2012	4	4			Guatemala			N				Poco mayor
Orégano	Miami		1 lb film bags	05/23/2012	5	6			Perú			N				
Orégano	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	12	12			Colombia	12s	Invernadero	N	Aire		Estable.	Algunos 10.00
Orégano	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	13	13			Israel	12s	Invernadero	N	Aire		Estable.	
Orégano	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	13	15				12s	Invernadero	E	Aire		Estable.	Few 12.00
Orégano	Filadelfia		1 kg cartons bunched	05/23/2012	14	14			Ecuador	12s	Invernadero	N	Aire			
Orégano	Filadelfia		1 kg cartons bunched	05/23/2012	14	14			Palestino Territorio	12s	Invernadero	N	Aire			
Orégano	Pittsburgh		1 lb film bags	05/23/2012	7.75	7.75			México			N				
Orégano	Pittsburgh		1 lb film bags loose	05/23/2012	14	14			Perú			N	Aire			
Orégano	Pittsburgh		film bags bunched	05/23/2012	11.5	11.5			Perú	12s		N	Aire			
Orégano	San Francisco		1 lb film bags loose	05/23/2012	4	4			México			N		Ligero.		
Orégano	San Francisco		film bags bunched	05/23/2012	5.5	5.75			México	12s		N		Ligero		
Orégano	Seattle		1 lb film bags	05/23/2012	11.6	13.75			California			N				
Orégano	Seattle	Orgánico	3 1-oz containers with lids	05/23/2012	4.05	4.9			California			N				
Orégano	St. Louis		1 lb film bags loose	05/23/2012	14.5	14.5			California			N		Muy ligero		

FUENTE: [http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf\\_dm=full&paf\\_gear\\_id=120002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true](http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf_dm=full&paf_gear_id=120002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true)

## MENTA PIPERITA

### Nombre científico

*Mentha piperita*

### Nombres vulgares

Castellano: menta picante

Catalán: menta perrera

Francés: menthe poivrée

Inglés: peppermint

Alemán: pfeffer-minze, minze

Italiano: menta piperita

Portugués: hortela pimenta



### Descripción

Es una planta vivaz, con tallos muy ramificados, entre 30 y 70 cm de altura de sección cuadrangular, que nace de un rizoma subterráneo del que brota un extenso sistema radicular. Las hojas son pecioladas, opuestas, ovaladas, entre 4 y 9 cm de largo y 2 a 4 cm de ancho, con el ápice agudo y los márgenes dentados, con el haz de color verde oscuro finamente nervado de rojo en un patrón pinnado. Tanto hojas como tallos suelen ser ligeramente vellosos. De las axilas foliares brotan los tallos florales en los que desde comienzos del verano aparecen inflorescencias terminales en forma de espiga, con las flores dispuestas en verticilastros sobre el eje floral. Son pequeñas, de hasta 8 mm, con la corola tetralobulada, de color púrpura o rosado.

### Propiedades

La infusión de las hojas secas y la esencia tienen propiedades antiespasmódicas colagogas, coleréticos, estomáquinas, carminativas, eupépticas, antifúngicas, antivirales. La esencia se utiliza mucho como aromatizante y saborizante, en farmacia, en alimentación y licorería, repostería culinaria.

En uso externo se usa la esencia, en forma de disolución alcohólica o linimentos, en fricciones estimulantes, contra reumas y las neuralgias, así como inhalaciones contra el resfriado y en laringología. La esencia se utiliza mucho en perfumería y cosmética, en gargarismos, pasta dentífrica, exiliares, etc., por su acción germicida y aromatizante.

## Usos

- **Uso gastronómico**

La menta se consume como bebida en infusión, elaborada con 5 a 6 ml de agua a unos 80°C. Se utiliza como hierba aromática. Es el aroma más usado para caramelos, chicles, helados y otras preparaciones de repostería aromatizadas con menta y se utiliza también para aderezar ensaladas, sopas, carnes de caza y de cordero. El aceite esencial es un líquido incoloro, con olor fuerte y sabor picante, que se localiza en glándulas pequeñas situadas en la superficie superior e inferior de las hojas; los tallos tienen menor proporción de aceite.

- **Uso medicinal**

Se utiliza como antiséptico y bactericida, es útil en las inflamaciones de la laringe, bronquitis, en inhalaciones contra el catarro, y en usos tópicos.

- **Uso cosmético**

Se utiliza para la elaboración de productos de belleza, perfumes e insecticida.

## Parte útil

De la menta se utilizan las hojas y las cumbres florales.

## Producción

En 2010, Baja California Sur aparece como único productor de menta orgánica con 42.88 t, una superficie sembrada y cosechada de 13.75 ha (cuadro 38).





Cuadro 38. Producción de menta orgánica en el Estado de Baja California Sur.

Ubicación	Superficie sembrada (ha)	Superficie cosechada (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t ha <sup>-1</sup> )	PMR (\$/t)	Valor de la producción (miles de pesos)
BAJA CALIFORNIA SUR	13.75	13.75	42.88	3.12	18,649.18	799.68
<b>Total</b>	<b>13.75</b>	<b>13.75</b>	<b>42.88</b>	<b>3.12</b>	<b>18,649.18</b>	<b>799.68</b>

FUENTE: <http://www.siap.gob.mx>, PMR: Precio Medio Rural

A continuación (cuadro 35) se presenta información sobre la comercialización de aceite esencial de menta.

Cuadro 39. Comercialización del aceite esencial de menta.

Aceite Esencial	Presentación	Contenido	Peso neto	Precio	Divisa	Empresa	Link	Foto
Menta ( <i>Menta piperita</i> )	Frasco color ámbar		10 ml	\$4.94	US	AROMA-ZONE	<a href="http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil_es.asp">http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil_es.asp</a>	
	Frasco color ámbar		30 ml	\$11.57	US	AROMA-ZONE	<a href="http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil_es.asp">http://www.aroma-zone.com/aroma/accueil_es.asp</a>	
	Frasco color ámbar		10 ml	\$12,60	EURO	FLORAME	<a href="http://www.florame.com/es/11-aceites-esenciales">http://www.florame.com/es/11-aceites-esenciales</a>	
	Frasco color ámbar		50 ml	\$ 53,60	EURO	FLORAME	<a href="http://www.florame.com/es/11-aceites-esenciales">http://www.florame.com/es/11-aceites-esenciales</a>	

**Requerimientos de importación del servicio de salud e inspección de frutas, animales y vegetales (FAVIR) del Departamento de Agricultura (USDA) de los Estados Unidos de América**

En el cuadro 40 se muestran los productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada de Estados Unidos de América. En el cuadro 41 se presentan los precios, presentación, entre otras características, para menta. La presentación de menta en el mercado de Estados Unidos de América es principalmente en films bags. Las principales medidas para su venta son: ½ y 1 lb. Films bags loose, ½ y 1 lb. Films bags, 1 kg. cartons bunched, y 3-1 oz contenedores con tapas.

Cuadro 40. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos (menta).

Producto	CIR	País	Parte de la planta	Puerto (s) de entrada	Requisitos de importación
Menta ( <i>Mentha piperita</i> )	Abierto	México	Por encima de las partes aéreas	Todos los puertos	Permiso de importación requerido y sin perjuicio de la inspección requisitos Gal. De 7CFR 3190.56-3

FUENTE: [https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED\\_ID=4591](https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED_ID=4591) Commodity Import Report (CIR).- contiene información actual normativa de importación para la importación de productos básicos seleccionados (un producto básico específico aprobado de un país designado, o de la región, en uno o más puertos designados). Por encima de las partes aéreas.- todas las partes de la planta que crecen sobre la tierra.



Cuadro 41. Reporte de precios de menta en Estados Unidos de América.

Producto	Ciudad	Tipo	Presentación	Fecha	Precio bajo	Precio alto	Precio medio bajo	Precio medio bajo	Origen	Tamaño del artículo	Medio ambiente	Apariencia	Reembalado	Modo de transporte	Ofertas	Mercado de tono	Comentarios de precio
Menta	Atlanta		1 lb film bags loose	05/23/2012	5.5	5.5			Colombia				N	Aire			occas 7.00
Menta	Baltimore		1 lb film bags	05/23/2012	6	6.5	6	6	Colombia				N			Estable	
Menta	Baltimore		1 lb film bags	05/23/2012	6.5	7.5			Colombia	12s			N			Estable	
Menta	Baltimore		crates bunched	05/23/2012	10	10			New Jersey	12s			N			Estable	occas Mayor
Menta	Baltimore		cartons bunched	05/23/2012	10	10			New Jersey	12s			N			Estable	
Menta	Baltimore		1 kg cartons bunched	05/23/2012	15	15			Israel	12s			N			Estable	
Menta	Boston		1 lb film bags	05/23/2012	10	12	11	11		12s			L			Sobre la constan-te	Pequeños racimos
Menta	Boston		crates bunched	05/23/2012	10	12	11	11	Florida	12s			N			Sobre la constan-te	
Menta	Boston		cartons bunched	05/23/2012	11	13	12	12	California	12s			N			Sobre la constan-te	
Menta	Boston		cartons bunched	05/23/2012	10	12	11	11	New Jersey	12s			N			Sobre la constan-te	
Menta	Boston		1 kg cartons bunched	05/23/2012	10	12	10	10	Colombia	12s			N			Sobre la constan-te.	
Menta	Boston		1 kg cartons bunched	05/23/2012	10	12	10	10	Perú	12s			N			Sobre la constan-te	
Menta	Chicago		1 lb film bags	05/23/2012	6	7.5	6	7	California				N	Aire	Ligero		occas mayor
Menta	Chicago		1 lb film bags loose	05/23/2012	7.5	7.5			México				N		Ligero		
Menta	Chicago		cartons bunched	05/23/2012	14	14.5			California	12s			N		Ligero		occas menor
Menta	Chicago		cartons bunched	05/23/2012	11	12			Florida	12s			N		Ligero		
Menta	Columbia		1 lb film bags	05/23/2012	12	12			California	12s			N	Aire	Muy ligero.	Estable	
Menta	Dallas		1/2 lb film bags loose	05/23/2012	4	4							E		Ligero		Poco superior
Menta	Dallas		1 lb film bags loose	05/23/2012	7.75	9.75			California				N		Ligero		
Menta	Dallas		cartons bunched	05/23/2012	12	12			California	12s			N		Ligero		
Menta	Detroit		1 lb film bags loose	05/23/2012	8	8.5			Colombia				N				
Menta	Detroit		1 lb film bags loose	05/23/2012	7.5	8			Perú				N	Aire			
Menta	Detroit		cartons bunched	05/23/2012	15	16			California	12s			N				occas menor
Menta	Detroit		cartons bunched	05/23/2012	16	16.5			New Jersey	12s			N				
Menta	Los Ángeles		1/2 lb film bags loose	05/23/2012	2.25	2.25			California				N		Ligero.		
Menta	Los Ángeles		1 lb film bags loose	05/23/2012	3.5	3.75			California				N		Ligero		

Cuadro 41. Continúa.

Menta	Los Ángeles		1 lb film bags loose	05/23/2012	3.5	3.5			México				N		Ligero		
Menta	Los Ángeles		cartons bunched	05/23/2012	3.5	4			California	12s			N		Ligero.		
Menta	Miami		1 lb film bags loose	05/23/2012	4	4			Colombia				N	Aire			Poco mayor
Menta	Miami		1 lb film bags loose	05/23/2012	4	4			México				N	Aire			Poco menor
Menta	Miami		1/2 bushel cartons bunched	05/23/2012	10	10			New Jersey				N				Poco menor
Menta	New York		1/2 bushel crates bunched	05/23/2012	10	12			New Jersey	12s			N				Estable
Menta	New York		1/2 bushel crates bunched	05/23/2012	8	9			New Jersey	12s		FR APPEAR	N				Estable
Menta	New York		1/2 bushel cartons bunched	05/23/2012	12	12			New Jersey	12s			N				Estable
Menta	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	10	12			Colombia	12s	Invernadero		N	Aire			
Menta	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	13	13			Israel	12s	Invernadero		N	Aire			Estable
Menta	New York		1 kg cartons bunched	05/23/2012	12	12				12s	Invernadero		E	Aire			Estable
Menta	Filadelfia		crates bunched	05/23/2012	9	10			New Jersey	12s			N				
Menta	Filadelfia		cartons bunched	05/23/2012	9	9			New Jersey	12s			N				
Menta	Filadelfia		1 kg cartons bunched	05/23/2012	14	14			Ecuador	12s	Invernadero		N	Aire			
Menta	Filadelfia		1 kg cartons bunched	05/23/2012	14	14			Palestino Territorio	12s	Invernadero		N	Aire			
Menta	Pittsburgh		1 lb film bags	05/23/2012	12.5	12.5			California	12s			N	Aire			
Menta	Pittsburgh		1 lb film bags loose	05/23/2012	9.75	9.75			Colombia				N	Aire			
Menta	San Francisco		1 lb film bags loose	05/23/2012	4	5			California				N		Ligero		
Menta	San Francisco		cartons bunched	05/23/2012	7	8.5			California	12s			N		Ligero		Poco 9.00-9.50
Menta	Seattle	Orgánico	1 lb film bags	05/23/2012	9.75	9.75			California				N				
Menta	Seattle		cartons bunched	05/23/2012	13.5	14			California	12s			N				Poco superior
Menta	Seattle	Orgánico	3 1-oz containers with lids	05/23/2012	4.05	5.2			California				N				
Menta	St. Louis		1 lb film bags loose	05/23/2012	14.5	14.5			California				N		Muy ligero		

FUENTE: [http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf\\_dm=full&paf\\_gear\\_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true](http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf_dm=full&paf_gear_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true)

## CHIVES

### Nombre científico

*Allium schoenoprasum* L.

### Nombres vulgares

Alemán: Schittlauch

Castellano: Cebollín

Francés: Ciboulette, Civette

Inglés: Chives, small chive

Italiano: Erba cipollina



### Descripción

El cebollín (Chives, en inglés) pertenece a la familia de las *Alliaceae* y es un cultivo con hábito de crecimiento perenne. Es una planta herbácea, vivaz. Es glabra, de 10 a 20 cm de altura. Se desarrolla en matas apretadas. Está provista de un bulbo oblongo, muy poco marcado que se parece más bien a un rizoma con numerosas raíces enredadas. Las hojas están dispuestas en espiral. Son verdes y finas, cilíndricas o cuadrangulares, acuminadas, huecas y glaucas. Un escapo floral, fistuloso de 20 a 25 cm de altura aproximadamente, lleva una umbela simple provista de numerosas flores. Esta umbela es globulosa de 1 a 2 cm de diámetro. Está protegida por una espata coloreada, con 2 ó 3 valvas cortas y acuminadas. La floración se produce en junio-julio.

### Propiedades

Las propiedades medicinales de las cebolletas son similares a los del ajo, pero más débiles, los efectos débiles en comparación con el ajo es probablemente la principal razón para el escaso uso como hierba medicinal. Contiene numerosos compuestos organosulfurados como alilsulfuros y sulfóxidos, las cebolletas tienen un efecto beneficioso sobre el sistema circulatorio

También es estimulante, diurético y antiséptico. Como las cebolletas son por lo general servidos en pequeñas cantidades y no como plato principal, los efectos negativos se encuentran muy raramente, aunque pueden ocurrir problemas digestivos después de un consumo excesivo. Las cebolletas son también ricas en vitaminas A y C, contienen cantidades traza de azufre y son ricas en calcio y hierro.

## Usos

- **Uso Gastronómico**

El chives se cultivan por sus hojas que se utilizan con fines culinarios como condimento de hierbas y proporcionan un sabor algo más suave que las de sus vecinos, las especies de *Allium*. Las cebolletas son una de las "hierbas multas" de la cocina francesa, que también incluyen el estragón, perifollo y/o perejil. El chives fresco se encuentra en la mayoría de los mercados durante todo el año, por lo que es una hierba fácilmente disponible. También pueden ser congelados en seco sin deterioro del gusto, dando a los cultivadores caseros la oportunidad de almacenar grandes cantidades cosechadas en sus propios jardines.

## Parte útil

De este cultivo se exportan sus hojas.

## Producción

La producción de chives se presentó en el Estado de Baja California Sur con una producción de 58.25 t en una superficie sembrada y cosechada de 27.00 ha y con un valor de \$988.14 miles de pesos (cuadro 42).


Cuadro 42. Producción de chives orgánico en el Estado de Baja California Sur en 2010.

Ubicación	Superficie sembrada (ha)	Superficie cosechada (ha)	Producción (t)	Rendimiento (t ha <sup>-1</sup> )	PMR (\$/t)	Valor de la producción (miles de pesos)
BAJA CALIFORNIA SUR	27.00	27.00	58.25	2.16	16,963.73	988.14
<b>Total</b>	<b>27.00</b>	<b>27.00</b>	<b>58.25</b>	<b>2.16</b>	<b>16,963.73</b>	<b>988.14</b>

FUENTE: <http://www.siap.gob.mx>, PMR: Precio Medio Rural.

En el cuadro 43 se muestran los precios y presentaciones de chives fresco y deshidratado en localidades de Baja California Sur.

Cuadro 43. Precios y presentaciones de chives fresco y deshidratado en las localidades de La Paz y Los Cabos, Baja California Sur.

Hierbas aromáticas frescas "Chives" Tienda: "WAL-MART" La Paz y Los Cabos.	
<b>Manojo Chives fresca</b>	
Presentación: manojo fresco de 30 g	
Precio Los Cabos: \$9.50	
Hierbas aromáticas deshidratadas Tienda: "Soriana" La Paz y Los Cabos	
<b>Chives (Cebollín)Deshidratado</b>	
Marca: "TERENA" Hierbas Selectas	
Presentación: frasco de vidrio de 28 g	
Precio Los Cabos: \$27.00	

### Requerimientos de importación del servicio de salud e inspección de frutas, animales y vegetales (FAVIR) del Departamento de Agricultura (USDA) de los Estados Unidos de América

En el cuadro 44 se muestran los productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada de Estados Unidos de América. En el cuadro 41 se presentan los precios, presentación, entre otras características, para menta. La presentación de menta en el mercado de Estados Unidos de América es principalmente en films bags. Las principales medidas para su venta son: ½ y 1 lb. Films bags loose, ½ y1 lb. Films bags, 1 kg. cartons bunched y 1lb films bangs bunched.

Cuadro 44. Productos aprobados para el ingreso a los diferentes puertos de entrada en los Estados Unidos (chives) cebollín.

Producto	CIR	País	Parte de la planta	Puerto (s) de entrada	Requisitos de importación
Chives ( <i>Allium schoenoprasum</i> )	Abierto	México	Bombilla	Todos los puertos	Permiso de importación requerido y sin perjuicio de la inspección requisitos Gral. De 7CFR 3190.56-3

FUENTE:[https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED\\_ID=4591](https://epermits.aphis.usda.gov/manual/index.cfm?action=cirReportP&PERMITTED_ID=4591) Commodity Import Report (CIR).- contiene información actual normativa de importación para la importación de productos básicos seleccionados (un producto básico específico aprobado de un país designado, o de la región, en uno o más puertos designados). Por encima de las partes aéreas.- todas las partes de la planta que crecen sobre la tierra.

Cuadro 45. Reporte de precios de chives en Estados Unidos de América.

Producto	Ciudad	Presentación	Fecha	Precio bajo	Precio alto	Precio medio bajo	Precio medio alto	Origen	Tamaño del artículo	Medio ambiente	Reembalado	Modo de transporte	Ofertas	Mercado de tono	Comentarios de precio
Chives	Atlanta	1 lb film bags loose	05/23/2012	6.5	9.5	9.5	9.5	Colombia			N	Aire			
Chives	Baltimore	1 kg cartons bunched	05/23/2012	20	20			Israel	12s		N			Estable	
Chives	Baltimore	1 kg cartons bunched	05/23/2012	16	16			Nicaragua	12s		N			Estable	
Chives	Baltimore	1 lb film bags bunched	05/23/2012	12	12			California			N			Estable	
Chives	Baltimore	1 lb film bags bunched	05/23/2012	12	12			California	12s		N			Estable	
Chives	Boston	1 kg cartons bunched	05/23/2012	20	22	20	20	Israel	16s		N				
Chives	Boston	1 kg cartons bunched	05/23/2012	20	22	20	20	Palestino Territorio	16s		N				
Chives	Boston	1 lb film bags bunched	05/23/2012	8	10	8	8	Colombia	12s		N	Aire			
Chives	Boston	1 lb film bags bunched	05/23/2012					New Hampshire	12s		N				no ofertas
Chives	Boston	1 lb film bags bunched	05/23/2012	7	10	8	8		12s		L				
Chives	Boston	1 lb film bags bunched	05/23/2012	7	10	8	8	Perú	12s		N	Aire			
Chives	Chicago	10 lb cartons	05/23/2012	25	25			México			N		Ligero		
Chives	Chicago	10 lb cartons	05/23/2012	25	25			México			N		Ligero.		30 lb ctns 56.00
Chives	Chicago	1 lb film bags loose	05/23/2012	9	10.5	9	9	México			N		Ligero.		
Chives	Columbia	1 lb film bags bunched	05/23/2012	12	12			California	12s		N	Aire	Muy ligero	Estable	
Chives	Dallas	1 lb film bags loose	05/23/2012	11	12.5			California			N		Ligero		
Chives	Dallas	1 lb film bags loose	05/23/2012	12	12			México			N		Ligero.		Poco menor
Chives	Dallas	1/2 lb film bags loose	05/23/2012	6	6			California			N		Ligero		
Chives	Detroit	1 lb film bags loose	05/23/2012	9	10			Perú			N	Aire			
Chives	Los Ángeles	1 lb film bags loose	05/23/2012	5	5.5			California			N		Ligero		
Chives	Los Ángeles	1/2 lb film bags loose	05/23/2012	2.5	2.75			California			N		Ligero		
Chives	Los Ángeles	cartons bunched	05/23/2012	5	5.5			California	12s		N		Ligero		
Chives	Los Ángeles	cartons bunched	05/23/2012	5	5.5			México	12s		N		Ligero		

Cuadro 45. Continúa

Chives	Miami	1 lb film bags loose	05/23/2012	5	5.5			Colombia			N	Aire			Poco mayor
Chives	Miami	1 lb film bags loose	05/23/2012	12	12			Florida			N				
Chives	Miami	1 lb film bags loose	05/23/2012	5.5	6.5			Perú			N	Aire			
Chives	New York	1 kg cartons bunched	05/23/2012	16	18			Colombia	12s	Invernadero	N	Aire	Ligero		
Chives	New York	1 kg cartons bunched	05/23/2012	16	17			Israel	12s	Invernadero	N	Aire	Ligero		
Chives	Filadelfia	1 kg cartons bunched	05/23/2012	17	18			Palestino Territorio	12s	Invernadero	N	Aire			
Chives	Pittsburgh	1 lb film bags loose	05/23/2012	14.75	14.75			Colombia			N				
Chives	Pittsburgh	1 lb film bags loose	05/23/2012	8.75	8.75			México			N				
Chives	Pittsburgh	1 lb film bags bunched	05/23/2012	12	12			Colombia	12s		N				
Chives	San Francisco	1 lb film bags loose	05/23/2012	5	5			California			N			Ligero	
Chives	San Francisco	film bags bunched	05/23/2012	8	8			California	12s		N			Ligero	
Chives	San Francisco	film bags bunched	05/23/2012	8	8			México	12s		N			Ligero	
Chives	St. Louis	1 lb film bags loose	05/23/2012	14.5	14.5			California			N			Muy Ligero	

FUENTE: [http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf\\_dm=full&paf\\_gear\\_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true](http://www.marketnews.usda.gov/portal/fv?paf_dm=full&paf_gear_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true)

## CONCLUSIONES

Para cerrar este trabajo, se reitera que el cultivo de plantas aromáticas orgánicas representa una importante actividad agrícola en el Estado de Baja California Sur. Las hierbas aromáticas desde tiempos remotos, se han empleado para sazonar comidas debido a sus cualidades aromáticas, también es indudable el uso ancestral como remedio para la cura de muchas enfermedades. Recientemente se han identificado como valiosa fuente de diversos fitoquímicos, muchos de los cuales poseen actividad antioxidante significativa. En el mundo occidental, durante los últimos años se ha revalorizado el consumo de hierbas aromáticas, (especialmente las cultivadas en medios orgánicos) tanto en los condimentos de los alimentos, como en el uso medicinal y cosmético, es decir, el regreso a lo natural para el cuidado de la salud.

En México, la producción de plantas aromáticas orgánicas presenta su más alta producción en el Estado de Baja California Sur, con los cultivos de albahaca, tarragón, romero, salvia, tomillo, orégano, menta y chives.

El mercado internacional de las hierbas aromáticas se muestra hoy como uno de los más interesantes por su ritmo de crecimiento y la tendencia incipiente de apertura del sector hacia nuevos destinos comerciales.

Es de distinguirse que en el año de 2006, las importaciones mundiales de hierbas aromáticas registraron operaciones por más de 1,055 millones de dólares, cifra que revela un incremento interanual de 7% y 44% durante el quinquenio (2002-2006). Los Estados Unidos de América, Alemania y Japón se consolidaron como los principales compradores de estos productos. El mercado estadounidense importó 188 millones de dólares, valores que representaron un incremento del 9% respecto del año inmediatamente anterior. Alemania acumuló compras por 128 millones y un alza quinquenal de 63%. El mercado japonés, por su parte, se erigió como el tercer destino de las importaciones mundiales de hierbas aromáticas y, pese a haber experimentado en 2006 una leve merma del 3% respecto a los montos importados en 2005, sus compras en el período 2002-2006 siempre rondaron entre



los 90 y los 100 millones de dólares. Es importante destacar que se aprecia una divergencia en cuanto a los destinos de las importaciones, siendo Europa, Asia y América del Norte los principales compradores de hierbas aromáticas.

Para mantener la competitividad y la sustentabilidad de esta actividad, se sugiere atender de manera constante los requerimientos de la red de valor, procurar organizaciones productivas de clase mundial, desarrollar las capacidades institucionales (innovación, administración, capital relacional) de todos los actores, incrementar el número de especies que se cultivan de acuerdo a los requerimientos de mercado, diseñar y operar un sistema de inteligencia competitiva, así como organizar un Sistema de Innovación Cluster para promover (desarrollar, instrumentar) los sistemas de producción y comercialización de especies aromáticas y cultivos élite en agricultura orgánica protegida con energías alternativas en Sudcalifornia, que implica articular y dinamizar a los agentes de los subsistemas: productivo, financiero, científico, así como el tecnológico y de servicios avanzados dentro del marco normativo e institucional correspondiente.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. AFSIC. <http://afsic.nal.usda.gov/alternative-crops-and-plants>.
2. Anuario estadístico 2010 de “hierbas aromáticas y especias”.
3. Arvy, M. P., F. Gallouin. 2007. Especias aromatizantes y condimentos. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, España.
4. Asociación española de elaboración y envasadores de especias-  
<http://www.asociaciondeespecias.com/>.
5. Documento elaborado por Al-invest4.eu “feria alimentaria especias y condimentos”  
<http://www.al-invest4.eu/estudios-de-prospeccion-comercial/fichas-subsectoriales/fichas-subsectoriales-de-ferias-en-espanol/955-alimentacion>.
6. Documento. Mercado de hierbas y especias en la Unión Europea - <http://www.cbi.eu/>.
7. Documento. Plantas aromáticas y medicinales “Una Alternativa de producción comercial” USAID del Pueblo de los Estados Unidos de América.
8. Documento. Las plantas aromáticas y medicinales “una alternativa para los ecosistemas de montaña en el Perú”.
9. Export Helpdesk – <http://exporthelp.europa.eu>.
10. <http://afsic.nal.usda.gov/> Alternative Farming Systems Information Center.
11. <http://afsic.nal.usda.gov/alternative-crops-and-plants/medicinal-and-culinary-herbs>.
12. <http://cms.herbalgram.org/herbalgram/index.html>.
13. <http://extension.psu.edu/herbs>.
14. [http://marketnews.usda.gov/portal/fv?paf\\_dm=full&paf\\_gear\\_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true](http://marketnews.usda.gov/portal/fv?paf_dm=full&paf_gear_id=1200002&startIndex=1&dr=1&navType=comm&navClass=HERBS&final=true) PRECIOS.
15. <http://usda.mannlib.cornell.edu/MannUsda/viewDocumentInfo.do?documentID=1212>  
TABLAS DE DATOS HISTORICOS ANUALES HORTALIZAS Y MELONES.
16. <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/>.
17. [http://www.cals.ncsu.edu/specialty\\_crops/medherbs/](http://www.cals.ncsu.edu/specialty_crops/medherbs/).
18. <http://www.ces.ncsu.edu/fletcher/programs/herbs/crops/culinary/index.html>.
19. <http://www.ers.usda.gov/Briefing/Vegetables/> HABITACIONES INFORMATIVAS.
20. <http://www.ers.usda.gov/Data/Vegetables/> VEGETALES Y MELONES DATOS ANUALES.
21. <http://www.ers.usda.gov/Emphases/Competitive/> UN SISTMA COMPETITIVO DE PRODUCTOS AGROPECIARIO – PRODUCTOS BASICO / HORTALIZAS Y MELONES.

22. <http://www.henriettesherbal.com/>.
23. [http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?navid=DATA\\_STATISTICS&navtype=RT&parentnav=EDUCATION\\_OUTREACH](http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?navid=DATA_STATISTICS&navtype=RT&parentnav=EDUCATION_OUTREACH) MERCADOS Y COMERCIO AGRICOLA.
24. <https://attra.ncat.org/horticultural.html>.
25. Muñoz, F. 2002. Plantas Medicinales y Aromáticas Estudio Cultivo en Proceso. Ediciones Mundi-prensa. Madrid, España.
26. Perfil de planta USDA-<http://plants.usda.gov/java/profile?symbol=OCBA>.
27. Polese, J. M. 2009. Cultivo de plantas aromáticas. Ediciones Omega. Barcelona, España.
28. Sistema de información arancelaria vía internet - <http://www.economia-snci.gob.mx:8080/siaviWeb/siaviMain.jsp>.
29. TRADEMAP Trade Map- Trade statistics for international business development - <http://www.trademap.org/>

## **LA OBRA DE DIVULGACIÓN**

### **NICHOS DE MERCADO DE ESPECIES AROMÁTICAS ORGÁNICAS TIPO GOURMET**

Es una edición del Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C. Se terminó de imprimir en La Paz, B.C.S., en el mes de julio de 2012. En su composición se usó tipografía Cambria 8, 9, 12, 13 y 14. El cuidado electrónico y la edición final estuvieron a cargo del Dr. Bernardo Murillo Amador. Su tiraje fue de 100 ejemplares. La obra corresponde a los productos esperados y comprometidos del megaproyecto SAGARPA-CONACYT (2009-II, clave 126183) intitulado “INNOVACIÓN TECNOLÓGICA DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ESPECIES AROMÁTICAS Y CULTIVOS ÉLITE EN AGRICULTURA ORGÁNICA PROTEGIDA CON ENERGÍAS ALTERNATIVAS DE BAJO COSTO”.