


Informativo Agrícola de la Embajada del Perú en los Estados Unidos
Año II - Número 21
Informativo mensual
10 de Octubre de 2013
CONTENIDO

EDITORIAL	1
Rol del AMS-USDA en el establecimiento de estándares de “Grados” en productos agrícolas en los EEUU	1
Actividades, gestiones y articulaciones técnicas de la Agregaduría Agrícola de la Embajada de Perú en EEUU	2
Documentos regulatorios	3
Manuales, Guías, e Informes técnicos	3
Datos Relevantes	4
Regulación AMS-USDA sobre la mezcla de diferentes colores de cebollas en un mismo empaque en los EEUU	4
Norma propuesta para la importación de papa (<i>Solanum tuberosum</i> L.) fresca de México a los EEUU	4
Cursos y eventos de capacitación	5
Exhibición de lepidópteros (mariposas y polillas) vivos y desecados en los EEUU	5
Estadísticas sobre importación de insectos vivos (incluyendo Lepidópteros) en los EEUU (En Miles de US \$)	6
Estadísticas sobre producción e importación de cebollas en los EEUU (En Miles de TM)	6
Datos de Contacto	6

EDITORIAL

En el ámbito regulatorio en los Estados Unidos, uno de los aspectos de carácter técnico que es activamente abordado, revisado y sometido a enmienda cuando así lo amerita, es el referido a los estándares de “Grados” para los diferentes productos agrícolas a ser comercializados en este país, tanto para productos industriales como para alimentos de origen agrícola. La autoridad gubernamental a cargo de emitir normas propuestas, normas finales y otros documentos regulatorios sobre esta materia es el Servicio de Marketing Agrícola (AMS) del Departamento de Agricultura (USDA) de los EEUU. El término “Grados” involucra lo que

conocemos como calibres, tamaños, diámetros, pesos, la categoría de calidad (primera, segunda, etc.), entre otros parámetros. Los estándares también involucran otros parámetros como los defectos, daños mecánicos, tolerancias, coloración, firmeza, presencia de cáliz, grado de madurez, etc. En algunos casos los estándares que se regulan aplican solo para determinados productos de origen doméstico o procedente de algún Estado en particular, en tanto que otras normas aplican para ciertos alimentos de producción doméstica y también sobre los importados, razón por la cual es de vital relevancia proveer de manera permanente la información actualizada que

trate sobre estos cambios. Para este propósito, el Informativo *Pachamama* cuenta con una sección que incluye las últimas normas propuestas y/o finales del AMS-USDA en materia de estándares de calidad. Esta temática en EEUU es comparable a la emisión de las Normas Técnicas Peruanas (NTP), que son elaboradas por un equipo técnico especializado y multidisciplinario, que se reúne, analiza y homogeneiza criterios para ser utilizados como estándares nacionales. Cabe resaltar que esta Embajada incrementará sus esfuerzos para tratar esta arista técnica del comercio de productos agrícolas a mayor profundidad, para beneficio de nuestro país.

Rol del AMS-USDA en el establecimiento de estándares de “Grados” en productos agrícolas en los Estados Unidos

El Servicio de Marketing Agrícola (AMS), como Agencia del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), es la autoridad competente en temas de calidad de productos agrícolas y pecuarios, y regula los “Grados” o categorías de calidad y establece los estándares para el beneficio de los consumidores de productos frescos agrícolas en este país. Los estándares de calidad para productos agrícolas y pecuarios que establece el AMS-USDA están basados en atributos medibles que describen el valor y la utilidad de un producto determinado. Por ejemplo, los estándares de calidad para cada categoría de calidad y “Grado” de carne, están basados en la cantidad de grasa, color, firmeza, textura y edad del animal.

Los estándares para cada producto describen el rango completo de calidad del mismo, y el número de “Grados” varía por producto. Existen ocho “Grados” para carne y tres para cada uno

Actualmente el AMS ha establecido estándares en ocho grandes grupos: algodón, leche y sub-productos, frutas y hortalizas frescas, ganadería (incluyendo lana y Mohair), nueces y cultivos especiales, aves y huevos, frutas y hortalizas procesadas, y tabaco. En los últimos meses, por ejemplo, esta agencia ha emitido normas para establecer y/ modificar los “Grados” en algunas frutas y hortalizas frescas, como en el caso de paltas y cítricos de Florida, variedades de cebollas, hortalizas congeladas, algodón, okra (*Abelmoschus esculentus*), etc. Para mayor información sobre los programas de “Grados”, certificación y verificación del AMS-USDA, se sugiere consultar el siguiente link: <http://www.ams.usda.gov/AMSv1.0/>


Frutos frescos de Okra. Fuente: Wikipedia

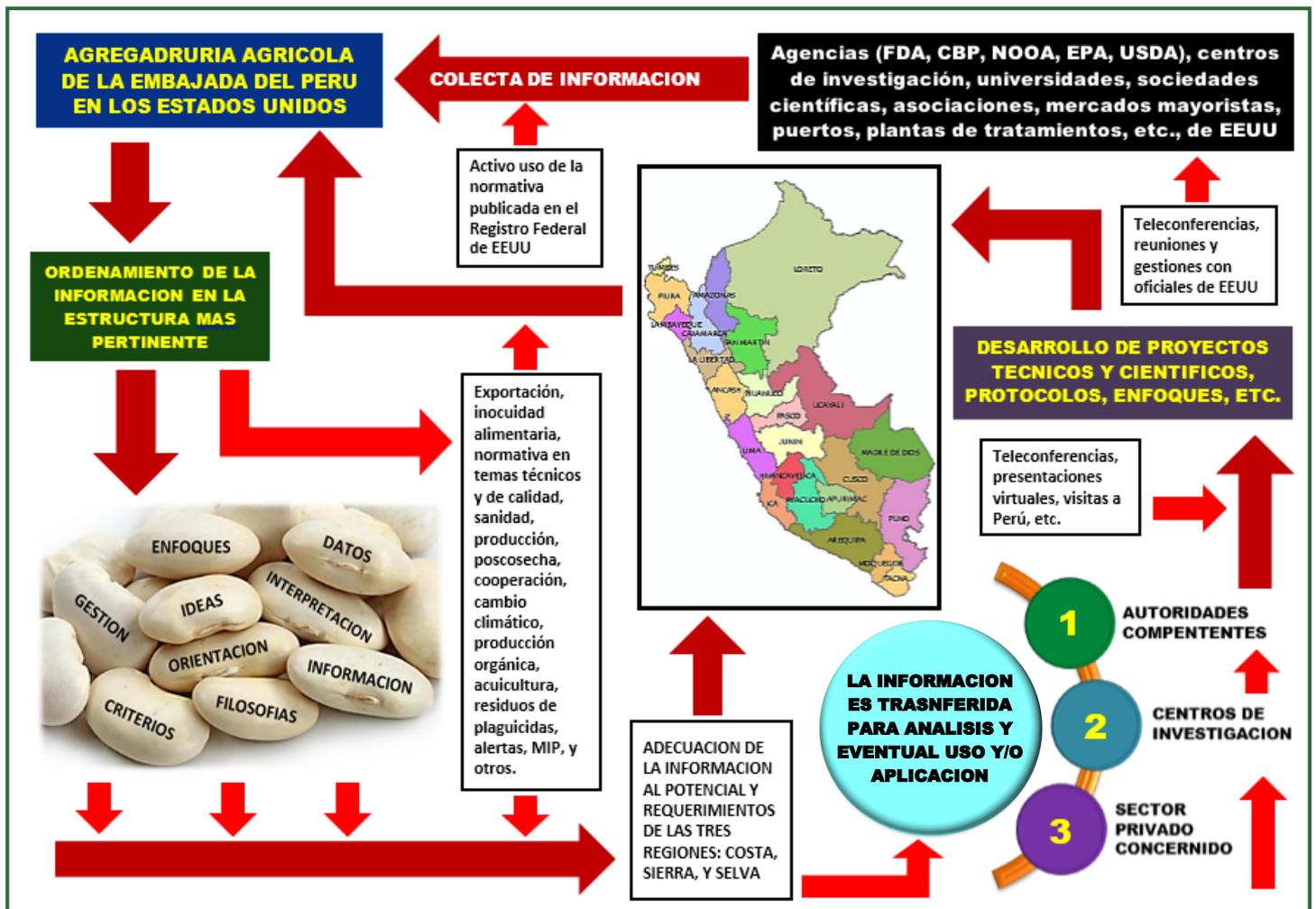
de los siguientes productos: pollos, huevos y pavos. De otro lado, existen 38 “Grados” para algodón, y más de 312 para frutas, hortalizas y otros estándares diseñados y emitidos para productos especializados.

Actividades, gestiones, y articulaciones técnicas de la Agregaduría Agrícola de la Embajada del Perú en los Estados Unidos

La Agregaduría Agrícola de la Embajada del Perú en los Estados Unidos inició sus actividades en enero de 2011, coincidiendo con la emisión de la ley de modernización de inocuidad alimentaria por parte de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), y desde esa fecha hasta hoy, el tema de inocuidad alimentaria constituye la materia de más alta prioridad, en vista que involucra a todos los alimentos que son importados en los EEUU. Al respecto, esta oficina además monitorea permanentemente la normativa referida a inocuidad alimentaria así como las Alertas de Importación que puedan involucrar a productos y empresas de nuestro país, con el fin de poder tomar las medidas correctivas. Otra actividad clave que desarrolla es mantener una fluida coordinación con las agencias del Departamento de Agricultura de este país (USDA), a través de su participación en reuniones técnicas, teleconferencias y otras modalidades de comunicación

con el fin de captar información y/o documentos con énfasis en la investigación y que sean de utilidad para nuestro país. En ese sentido, articula gestiones con múltiples instituciones técnicas de este país que permitan captar y transferir la información técnica y/o científica que sea de mayor interés y beneficio para nuestros productores de alimentos (frescos y/o procesados) de la costa, sierra y selva peruanas. Una de las principales fuentes de información que utiliza es la frondosa normativa publicada en el Registro Federal de los EEUU, en el que todas las agencias federales que regulan temas técnicos publican sus normas propuestas, normas finales, así como múltiples documentos regulatorios. El objetivo de la Agregaduría Agrícola es dar valor agregado a la información de utilidad a través de un análisis de los documentos y de una extracción de datos que puedan ser de mayor interés para nuestro país, tratando en lo posible de transmitir ideas y propuestas que se derivan de diferentes fuentes de información. Asimismo, mantiene un inventario de los productos peruanos que cuentan

con autorización para ser importados a este país y tiene acceso a las diferentes programas y bases de datos de proyectos de investigación. Cabe resaltar que la lista de temas que maneja esta oficina se viene incrementando al ritmo de la intensificación de la investigación científica que el gobierno de EEUU viene desarrollando en los temas de producción e inocuidad de los alimentos, así como en post-cosecha y temas medioambientales. El permanente contacto de esta oficina con la comunidad científica de EEUU es un aspecto clave que debe ser resaltado, en vista de que la actividad científica en este país se encuentra estructurada para resolver problemas y/o generar nuevas tecnologías para la producción de alimentos agrícolas, pecuarios y acuícolas. Para apreciar de forma gráfica el rol que desempeña la Agregaduría Agrícola así como su articulación en EEUU, particularmente en aquellos temas técnicos a ser impulsados para la costa, sierra y selva, ver la siguiente infografía.



Infografía de las articulaciones de la Agregaduría Agrícola de la Embajada del Perú en los Estados Unidos, con las múltiples autoridades técnicas de ese país, así como con las autoridades, centros de investigación, y sector privado de Perú, orientando las actividades a los requerimientos y potencial de nuestra costa, sierra y selva en la producción y exportación de alimentos a los EEUU. Washington DC, 10/10/2013.

Para ubicar una norma final, norma propuesta, aviso de disponibilidad y/o emitir comentarios sobre una norma propuesta y/o ubicar los documentos técnicos de soporte de una determinada norma, se debe consignar el número de Docket (que se proporciona líneas abajo), y sin incluir la palabra "Docket" se debe ingresar al enlace (www.regulations.gov) del Registro Federal de los EEUU. Los documentos regulatorios más relevantes de los últimos 30 días, son los siguientes:

I. ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS DE LOS EEUU (FDA)

Norma propuesta sobre programas de verificación de importadores de alimentos para personas y animales: **Docket N° FDA-2011-N-0143**. En consulta hasta el 26 de noviembre de 2013.

Norma propuesta para la acreditación de terceros en auditorías para emitir certificados en inocuidad alimentaria: **Docket N° FDA-2011-N-0146**. En consulta hasta el 26 de noviembre de 2013.

Aviso de disponibilidad del borrador de guía para la Industria (medicamentos para propósitos veterinarios) sobre métodos de validación bio-analítica: **Docket N° FDA-2013-D-1020**. Se recibirán comentarios hasta el 12 de diciembre de 2013.

Aviso de extensión de periodo de consulta pública del borrador de guía para la industria referente al Arsénico en jugo de manzana: niveles de acción; documentos de soporte para este nivel de acción; y el análisis cuantitativo del Arsénico inorgánico en jugo de manzana. **Docket N° FDA-2012-D-0322**. Se recibirán comentarios hasta el 12 de noviembre de 2013.

II. AGENCIA DE PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE DE LOS EEUU (EPA)

Norma final de excepción de tolerancias para los Polímeros tipo Poliuretanos: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2013-0284**. Entró en vigor el 11 de setiembre de 2013.

Norma final que establece tolerancias para el herbicida Prometryn: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2012-0590-0004**. Entró en vigor el 11 de setiembre de 2013.

Norma final que establece excepción de tolerancia para el ingrediente inerte 2,5-Furandione, Polímero con Ethenylbenzene, Hydrolyzed, 3- (Dimethylamino) propyl Imide, Imide con Polyethylene-Polypropylene Glycol 2-Aminopropyl Me Ether, 2,2- (1,2-Diazenediyl) bis [2-Methylbutanenitrile]-Iniciado: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2013-0383**. Entró en vigor el 17 de setiembre de 2013.

Norma final que establece las tolerancias para el plaguicida Quinoxyfen en ciertos alimentos: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2012-0911**. Entró en vigor el 18 de setiembre de 2013.

Norma final que establece las tolerancias para el insecticida Chlorantraniliprole en ciertos alimentos: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2012-0635**. Entró en vigor el 18 de setiembre de 2013.

Norma final que establece excepción de tolerancias de residuos para el ingrediente inerte FD&C Yellow No. 5 (CAS Reg. No. 1934-21-0) en alimentos: **Docket N° EPA-HQ-OPP-2012-0635**. Entró en vigor el 18 de setiembre de 2013.

Norma propuesta sobre clarificaciones regulatorias para los estándares de calidad de agua: **Docket N° EPA-HQ-OW-2010-0606**. En consulta hasta el 03 de diciembre de 2013.

III. SERVICIO DE INSPECCIÓN EN SANIDAD ANIMAL Y VEGETAL (APHIS-USDA)

Norma propuesta para la importación de Papaya fresca de Perú a los Estados Unidos: **Docket N° APHIS-2012-0014**. La correspondiente consulta pública concluyó el pasado 08 de octubre de 2013, no habiendo consignado/publicado ningún comentario sobre la referida propuesta.

Norma final que autoriza la importación de frutos frescos de "Litchi" (*Litchi chinensis*) de Australia a los Estados Unidos. **Docket N° APHIS-2009-0084**. Entrará en vigor el 23 de octubre de 2013.

Norma propuesta para la importación de papa (*Solanum tuberosum* L.) fresca de México a los EEUU con enfoque de sistemas: **Docket N° APHIS-2013-0037**. En consulta hasta el 26 de noviembre de 2013.

IV. SERVICIO DE MARKETING AGRÍCOLA DE LOS EEUU (AMS-USDA)

Norma propuesta sobre revisión de estándares de grados para tipos de cebollas: **Docket N° AMS-FV-13-0018-0001**. En consulta pública hasta el 21 de octubre de 2013.

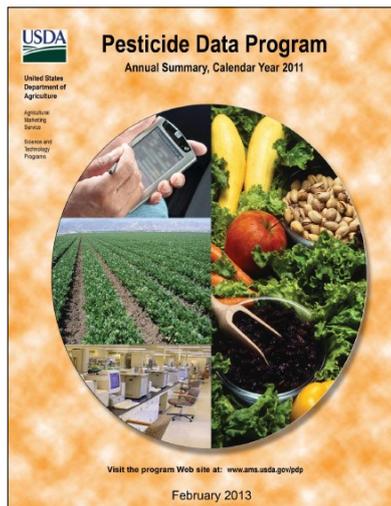
Norma final que actualiza la Lista Nacional de Compuestos Prohibidos y Permitidos para la Producción Orgánica en los EEUU: **Docket N° AMS-NOP-11-0003**. Entró en vigor el 03 de octubre de 2013.

V. DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE LOS EEUU (USDA)

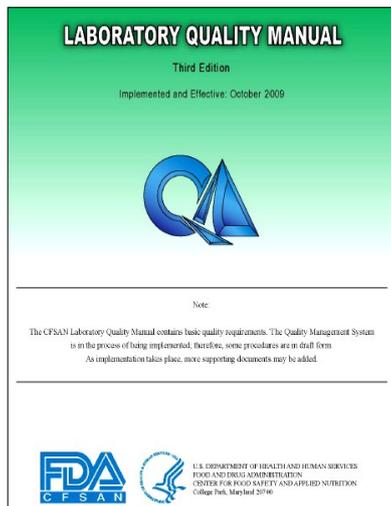
Aviso de disponibilidad de borrador de documento sobre métodos científicos para la cuantificación de la emisión de gases de efecto invernadero asociadas a las prácticas agrícolas y forestales: **Docket N° USDA-2013-0003**. El documento se encuentra disponible en el siguiente enlace electrónico: http://www.usda.gov/ocel/climate_change/techguide/USDA_CCPO_GHG_draft_082213.pdf

Aviso de solicitud de comentarios públicos sobre como fortalecer la coexistencia agrícola en los Estados Unidos: **Docket No. APHIS-2013-0047**. En consulta pública hasta el 21 de noviembre de 2013.

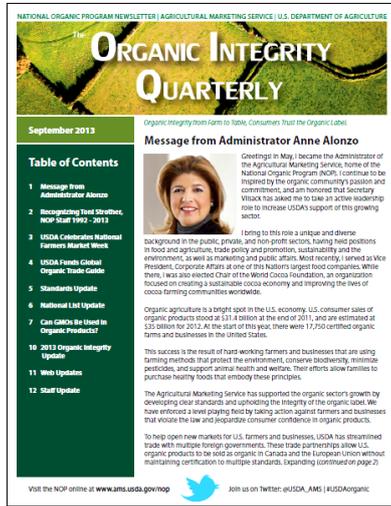
MANUALES, GUÍAS, E INFORMES TÉCNICOS



Informe anual del PDP-AMS-USDA sobre residuos de plaguicidas:
<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=stelprdc5102692>



Manual de laboratorio para aseguramiento de la calidad. CFSAN-FDA:
<http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodScienceResearch/UCM216952.pdf>



Boletín Setiembre 2013 del programa Nacional Orgánico del USDA:
www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=STELPRDC5104953

DATOS RELEVANTES

Año internacional de la Quinoa, sitio web de la FAO: <http://www.fao.org/quinoa-2013/en/>

Fechas para liberación según tamaños y calibres de palta en California-EEUU: <http://www.californiaavocadogrowers.com/selling/maturity-release-dates>

Asociación norteamericana de mariposas: <http://www.naba.org/>

Informe FAO 2013 sobre la situación de la inseguridad alimentaria en el mundo: <http://www.fao.org/docrep/018/i3434e/i3434e.pdf>

Newsletter del HAB (palta 'Hass') edición de Septiembre 2013: http://www.hassavocadoboard.com/?hq_e=el&hq_m=1810352&hq_l=2&hq_v=c094659145

Iniciativas regulatorias EPA en cambio climático: <http://www.epa.gov/climatechange/EPAactivities/regulatory-initiatives.html>

FDA: Manual analítico para plaguicidas (PAM): <http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm2006955.htm>

Estándares de calidad del AMS-USA para frutas, hortalizas y nueces: <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/ams.fetchTemplateData.do?template=TemplateN&navID=U.S.GradeStandards&rightNav1=U.S.GradeStandards&topNav=&leftNav=&page=FreshGradeStandardsIndex&resultType=&acct=freshgrdcert>

Programa AMS-USA para investigación y promoción en Champiñones: <http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/FVResearchandPromotionMushrooms>

Oficina de investigación atmosférica y oceánica de NOAA: <http://research.noaa.gov/>

Journals de la Sociedad Americana de Pesca: <http://afs-journals.org/>

Reporte sobre mango del NMB edición Setiembre 2013: http://www.mango.org/sites/default/files/download/Mango_Crop_Forecast.pdf

Beneficios de los frutos de higo (*Ficus carica*) a la salud: <http://www.californiafreshfigs.com/professionals.php?page=16>

Newsletter de la Sociedad Entomológica Americana de octubre 2013: http://www.entsoc.org/system/PDF/Pubs/Periodicals/News/members_only/2013_issues/october2-2013.pdf

Regulación AMS-USDA sobre la mezcla de diferentes colores de cebolla en un mismo empaque en los EEUU

El Servicio Agrícola de Marketing (AMS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), es la agencia que establece y revisa los grados y estándares de calidad de los productos agrícolas que se consumen en este país. En el marco del título 7 del Código de Regulaciones Federales (CFR), parte 51, esta agencia emitió el pasado 22 de agosto el Docket N° AMS-FV-12-0013, que corresponde a la norma propuesta para revisar los estándares de Grados para cebollas, en la cual esta agencia propone corregir el tema de similitud de características en distintas variedades y una sola clase de requerimientos, con el fin de permitir la mezcla de cebollas de diferente coloración cuando son designados como una mezcla en empaque espe-

cializado. El propósito de esta norma es revisar y actualizar estos estándares para que representen de manera más precisa las actuales prácticas y para



Cebollas roja, blanca y amarilla adquiridas de un supermercado de Maryland, EEUU. Fuente: Agregaduría Agrícola

proveer a la industria mayor flexibilidad, permitiendo de esta forma que las cebollas de diferentes colores puedan ser em-

pacadas de forma conjunta. Cabe resaltar que la norma propuesta menciona en su sección de antecedentes, que el AMS ha observado que la industria está empackando cebollas de diferentes colores, primariamente en Idaho, Oregon, Washington y Texas, y actualmente los estándares de cebollas en los EEUU no permiten mezclar colores en un mismo empaque. Esta es la razón por la cual se está efectuando esta revisión y propuesta de modificación de los estándares de esta hortaliza. La consulta pública de la norma propuesta que fuera consignada en la edición de *Pachamama* del mes de setiembre, estará culminando el 21 de octubre próximo. Para obtener el documento se puede consultar el link: www.regulations.gov

Norma propuesta para la importación de papa (*Solanum tuberosum* L.) fresca de México a los Estados Unidos

Como se ha mencionado en anteriores ediciones de este Informativo Agrícola, el concepto del Enfoque de Sistemas o "Systems Approach" viene teniendo una interesante y creciente aceptación por parte de las autoridades norteamericanas para autorizar la importación de productos agrícolas frescos, y el cultivo de papa (*Solanum tuberosum* L.), no ha sido ajeno a la estructuración de estos enfoques para exportar. El Servicio de Inspección en Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), publicó el pasado 27 de setiembre en el Registro Federal de este país a través del Docket N° APHIS-2013-0037, la norma propuesta para la importación de papa fresca de México a los Estados Unidos, en el marco de una propuesta de Enfoque de Sistemas. Esta norma propuesta ha sido emitida en el marco del título 7 del Código de Reglamentos Federales (CFR), parte 319, y estará en consulta pública hasta el 26 de noviembre de 2013. Para emitir comentarios sobre esta propuesta, se puede acceder al sitio web del

Registro Federal de EEUU: (www.regulations.gov), consignar el número de Docket proporcionado y seguir las instrucciones descritas en el enlace electrónico antes indicado. A través de este documento, APHIS está proponiendo modificar los reglamentos para la im-



Papas frescas. Fuente: Wikipedia

portación de frutas y hortalizas con el fin de permitir la importación de papa fresca de México a los EEUU. Según esta norma, como condición de ingreso las papas tendrían que ser producidas en el marco de un Enfoque de Sistemas, empleando una combinación de medidas mitigantes para prevenir la diseminación de plagas en territorio norteamericano. Las papas tendrían que ser importadas en

contenedores comerciales y ser producidas por agricultores que se encuentren registrados en un programa de certificación, siendo además procesadas en empacadoras registradas. Las papas tendrían que ser lavadas, limpiadas y tratadas con un inhibidor de brotamiento, y tendrían que ser inspeccionadas después del empaque por un asunto de plagas cuarentenarias. Adicionalmente, los cargamentos de papas tendrían que ser acompañados por un certificado fitosanitario que declare que las condiciones fitosanitarias han sido cumplidas. La norma antes indicada también señala que la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) de México tendría que proveer un plan de trabajo a su contraparte APHIS, detallando las actividades que la ONPF de México conducirá para cumplir estos requerimientos, los cuales están sujetos a la aprobación de APHIS. Según indica la norma, esta acción permitiría la importación de papa fresca de México, asegurando a su vez la continuidad de la protección contra el ingreso de plagas de plantas en los EEUU.

CURSOS Y EVENTOS DE CAPACITACIÓN

Simposio anual del JIFSAN sobre inocuidad alimentaria, del 24 al 25 de abril del 2014 en Beltsville, Maryland: <http://jifsan.umd.edu/events/view/80>

Curso análisis de riesgo avanzado del 04 al 08 de noviembre en Maryland, EEUU: http://risk.jifsan.umd.edu/catalogue/course/RAAdvanceQuantitative#div=course_description_38

36th curso de tecnología poscosecha en cultivos hortícolas, del 16 al 27 de junio de 2014, en la Universidad de California, Davis: <http://postharvest.ucdavis.edu/Education/PTShortCourse/>

Taller sobre maduración y manejo de frutos en la Universidad de California – Davis, del 25 al 26 de marzo de 2014: <http://postharvest.ucdavis.edu/calendar/?calitem=182689&q=37437>

Tercer simposio anual del ACCO sobre defensa, seguridad nacional y cambio climático, del 11 al 12 de diciembre de 2013 en Washington DC, EEUU: <http://www.climatesecurity.us/>

Simposio anual del Consejo Americano de Veterinarios, a llevarse a cabo en Phoenix, Arizona, del 31 de octubre al 03 de noviembre de 2013: <http://www.abvp.com/symposium>

Cursos y programas de capacitación del Instituto Tecnológico de Alaska: <http://www.avtec.alaska.edu/Depllist.htm>

Reunión anual de la Sociedad Entomológica de los EEUU, del 10 al 13 de noviembre de 2013, en Austin - Texas, EEUU: <http://www.entsoc.org/entomology2013/symposia>

Cursos de capacitación en HACCP ofrecidos por NOAA en Inglés o Español, en diferentes épocas del año y lugares en EEUU: http://www.seafood.nmfs.noaa.gov/HACCP_Training.html

Taller Inocuidad de productos frescos en un marco de base científica, del 05 al 07 de noviembre de 2013 en la Universidad de California, Davis: <http://postharvest.ucdavis.edu/Education/Produce-Safety/>

Procesamiento e inocuidad de carne del 22 al 23 de octubre de 2013, en la Universidad de Georgia, Athens: <http://www.caes.uga.edu/departments/fst/documents/MeatProcessingOct2013Athens.pdf>

Control del procesamiento de alimentos acidificados, del 05 al 07 de noviembre de 2013, en la Universidad de Georgia, Athens: <http://www.caes.uga.edu/departments/fst/documents/BPCSNov2013Acidified.pdf>

Exhibición de lepidópteros (mariposas y polillas) tropicales vivos y disecados en los Estados Unidos

Varios países de las zonas tropicales cuentan con Mariposarios, que se constituyen en centros de crianza y exposición de vistosas especies de múltiples familias de Lepidópteros (Orden de la clase Insecta que incluye a las mariposas y polillas), de tal manera que contribuyen con el conocimiento sobre la biología y ecología de estos insectos, en vista de que identifican las plantas hospede-

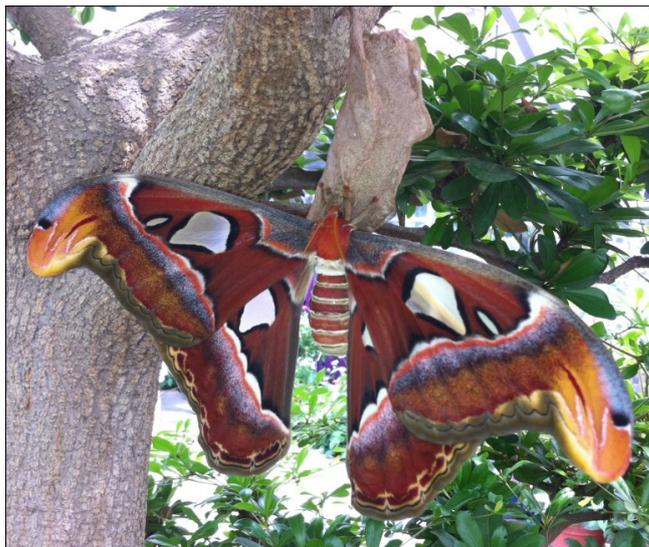
des, desarrollan la metodología de crianza para cada caso, y adicionalmente, proveen conocimiento a la población local y extranjera que incluyen visitas guiadas a estos lugares. Muchos de estos mariposarios también utilizan los individuos que crían para fines de exportación, ya sea de especímenes disecados y/o de pupas (estado quiescente del cual emerge el adulto volador) que son enviadas vivas en condiciones y empaques especiales, con destino a diferentes países ubicados en regiones templadas, siendo Estados Unidos y Europa los principales importadores de estos lepidópteros tropicales. Cabe resaltar que los países exportadores cuentan con un marco regulatorio por parte de las autoridades competentes para el desenvolvimiento de esta actividad, incluyendo la certificación de los mariposarios, los procedimientos de cría y exportación, entre otros. Esta actividad también se encuentra enmarcada en acuerdos internacionales como es el caso de la CITES (Convención Internacional para el comercio de especies en peligro), del cual nuestro país es miembro. Esta organización puede ser revisada en el enlace: <http://www.cites.org/> Es importante subrayar que uno de los principales beneficios para los países tropicales es que esta actividad contribuye con la conservación de las

poblaciones naturales de lepidópteros, en vista de que se exportan aquellos individuos que han sido criados y reproducidos en condiciones confinadas y controladas, y no aquellos que han sido colectados en los bosques tropicales que constituyen el hábitat natural de estas especies. Por ejemplo, Costa Rica es uno de los países tropicales que más ha desarrollado mariposarios así como la actividad exportadora de pupas vivas de lepidópteros. De otro lado, Estados Unidos es uno de los principales países que importa pupas vivas de lepidópteros, ya sea para museos, parques, zoológicos y múltiples instituciones que efectúan exposiciones de lepidópteros tropicales vivos con fines educativos, a donde concurren niños, jóvenes y adultos. Algunos de estos lugares tienen las condiciones (infraestructura que

proporciona temperatura y humedad similares a las tropicales) para importar y exponer a estos lepidópteros durante todo el año, en tanto que otros sólo lo realizan durante los meses donde hay temperaturas altas; vale decir, desde mediados de mayo hasta mediados de setiembre. En estos lugares también se exhiben especies vivas nativas de EEUU, ya sea del mismo Estado, o individuos traídos de otros Estados. Por otro lado, existe un activo comercio de lepidópteros tropicales disecados en este país, por lo que muchos lepidópteros disecados son importados. Para este efecto, la correcta identificación de los especímenes y el número por especie que es determinado en destino, debe coincidir perfectamente con la identificación y el número por especie respecto de lo consignado

en origen; de otro modo, aquellos individuos que no coinciden con los parámetros antes indicados no son autorizados para su ingreso a este país. En ese sentido, la taxonomía de lepidópteros se torna en un factor de capital importancia para tal fin. Por otro lado, Papilionidae, Nymphalidae, Pieridae, Saturniidae, Sphingidae, Hesperidae, y otras, figuran entre las familias más predominantes, tanto para la exportación de pupas vivas de lepidópteros, como de especímenes disecados

de especies insectiles. En conclusión, la actividad exportadora de estos insectos contribuye con la conservación de las poblaciones naturales de lepidópteros en los bosques tropicales, provee puestos de trabajo y proporciona conocimiento al público en general, que a su vez apoya la conservación de este importante recurso natural de las zonas tropicales.

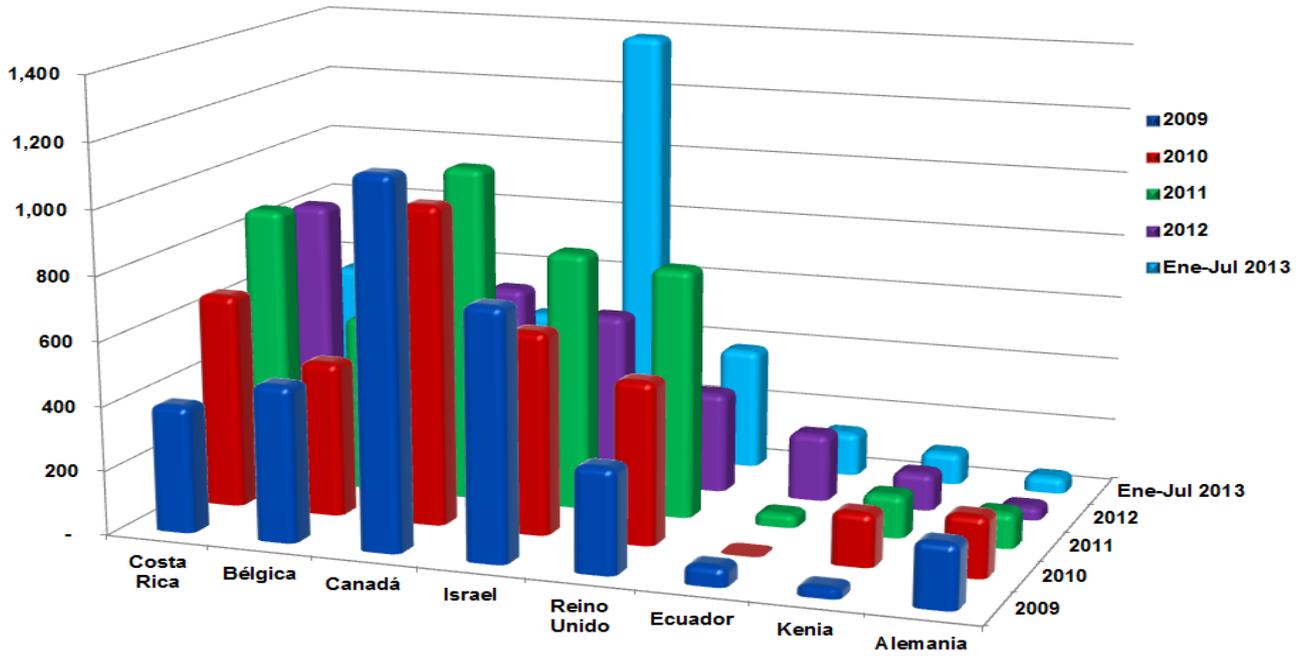


El imponente Attacus atlas (Saturniidae), considerado el lepidóptero (polilla) más grande del mundo con sus cerca de 30 cm de expansión alar. Individuo recién emergido en una exposición de lepidópteros vivos en Maryland en EEUU. Fuente: Agregaduría Agrícola



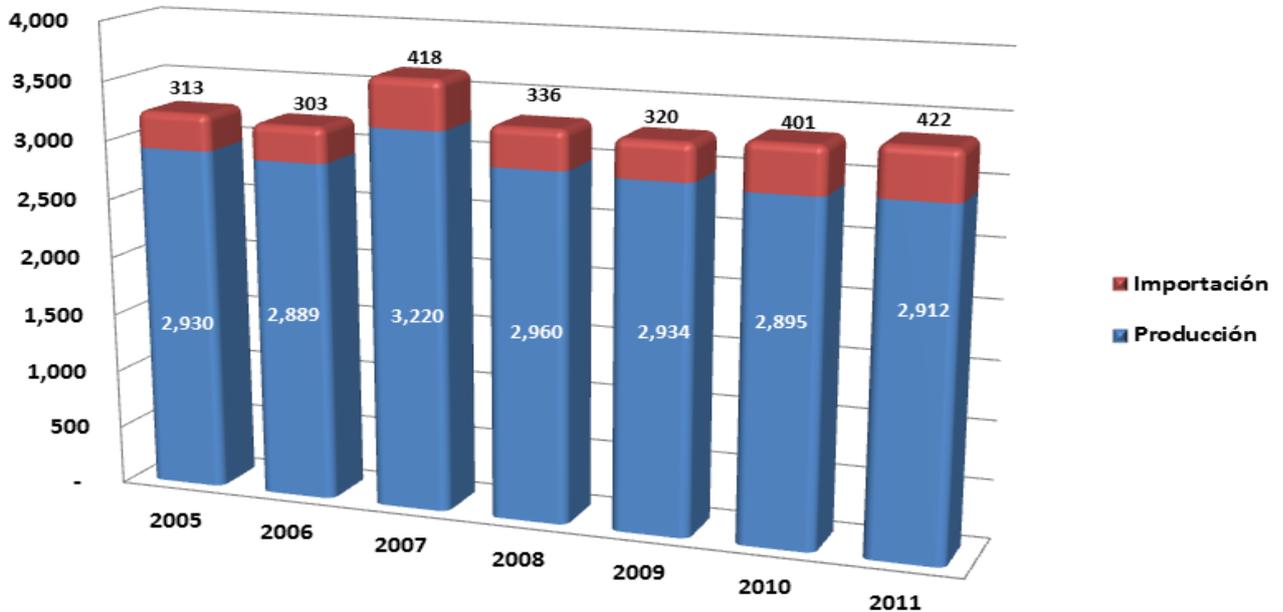
Mariposa tropical del género Morpho sp. (Nymphalidae) alimentándose del jugo de frutas, en una exposición de lepidópteros vivos en Maryland en EEUU. Fuente: Agregaduría Agrícola

Importación de insectos vivos (incluyendo Lepidópteros) en los EEUU (En Miles de US\$). Sub-partidas 0106900080 y 0106490090



Fuente: USITC. Notas: 1) Para el periodo 2009-2011 la información corresponde a la Subpartida 0106900080 y para el periodo 2012 -Ene/Jul 2013 corresponde a la Subpartida 0106490090. 2) El ordenamiento de países se ha hecho tomando como base los valores obtenidos de la Subpartida 0106490090 correspondiente al año 2012.

Producción (*) e importación (**) de cebollas en los Estados Unidos (En Miles de TM)



(*) Incluye la producción de cebollas para ser envasadas o congeladas. (**) Incluye la importación de cebollas envasadas
Fuente: USDA—ERS

DATOS DE CONTACTO

Nos Interesan sus Comentarios

HAROLD FORSYTH
Embajador del Perú en los
Estados Unidos
1700 Massachusetts Ave NW,
Washington DC 20036
<http://www.embassyofperu.org/>

Luis Gonzales Bustamante
Agregado Agrícola
lgonzales@embassyofperu.us
Teléfono: (202) 833-9860
Fax: (202) 728-6671
<http://www.embassyofperu.org/>

Pachamama es producido y editado por la Embajada del Perú en Estados Unidos (Agregaduría Agrícola).
Equipo de Análisis: Luis Gonzales & José Corbera
Se autoriza la difusión de Pachamama, siempre que la fuente sea citada. Para consultar las ediciones anteriores de Pachamama, se puede acceder al siguiente link:
<http://www.embassyofperu.org/agricultural-department/>