

Boletín de Información Agraria y Pesquera de Estados Unidos y Canadá

Consejería de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Embajada de España en Washington, D.C.



FLAVOR TREE INTRODUCE CEREZAS DE INVERNADEROS PROCEDENTES DE ESPAÑA AL MERCADO CANADIENSE.

CONTENIDO:

Flavor Tree introduce cerezas de invernaderos procedentes de España al mercado canadiense	1
Aumenta el valor de las exportaciones canadienses en 2012	2
Una empresa española de cárnicos abrirá una planta en Estados Unidos	2
La mayoría del salmón de Alaska será certificado RFM	2
El USDA analiza poner en prácticas métodos más rápidos para el análisis de riesgo	3

La compañía española S.A.T. Edoa está cultivando cerezas en invernaderos, recogiénolas en marzo y enviándolas al mercado canadiense, en un momento en el que no hay cerezas frescas disponibles en el mundo, según Maurice Cameron, Presidente de *the Flavor Tree Fruit Co. LLC*, empresa comercializadora de fruta que tiene su sede en California.

Según Maurice Cameron, hoy en día las cerezas siguen siendo una fruta de temporada a pesar de que la mayoría de las frutas y verduras están disponibles a lo largo de todo el año. Las primeras cerezas de California normalmente son bastante caras y empiezan alrededor del primero de mayo, en la zona noroeste del Pacífico y continúan unas semana más tarde. Estas cerezas también se cultivan en Francia, Bulgaria y Japón, pero según comenta Mr. Cameron, las españolas son las más tempranas.

Flavor Tree está importando parte de la producción de cerezas españolas por primera vez este año. Están disponibles en cantidades limitadas y actualmente están entrando sólo en Canadá, pero Flavor Tree, según declaraciones de su Presidente, tiene previsto también en exportar a los Estados Unidos cuando autorice la apertura de este mercado. El interés del Sr. Cameron no es sólo importar las cerezas, sino traer la tecnología a los Estados Unidos en cooperación con Edoa, por lo que la fruta se podría cultivar aquí y recoger en marzo y abril en vez de traerlo en avión de carga.

Flavor Tree comercializa exclusivamente con la empresa Warmerdam Packing en Hanford. Warmerdam tiene la propiedad exclusiva de la variedad Sequoia Cherry, variedad estadounidense, aunque existen otros países donde se cultivan también como Chile, Australia y España.

VISITE NUESTRO SITIO
WEB EN
WWW.MAPAUSA.ORG



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE

Edita: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (España)

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

NIPO: 280-13-029-7

AUMENTA EL VALOR DE LAS EXPORTACIONES CANADIENSES EN 2012

El Ministro de Pesca y Océanos de Canadá ha publicado las cifras en relación al comercio de pescados y mariscos del 2012.

El valor total de las exportaciones de Canadá ha alcanzado 4.14 billones dólares canadienses (3.1 billones de euros) cifra superior en 41 millones más de dólares canadienses (30.7 millones de euros) que los alcanzados en el 2011.

El año pasado Canadá exportó productos pesqueros y mariscos a 118 países, de los cuales el 62% tenía por destino al mercado estadounidense. China y la Unión Europea también suponen un mercado importante para Canadá, importando más de 439 dólares canadienses y 343 millones de dólares canadienses de pescado y marisco respectivamente en el año 2012.

Para Canadá los productos de exportación con más valor son la langosta, el cangrejo *Snow/queen*, salmón Atlántico y gambas. En el 2012, estas especies representaban el 48% de todos los pescados y mariscos por volumen y 61% del total de valor de las exportaciones.

De acuerdo con las declaraciones de Ketih Ashfield, el Ministro de Pesca y Océanos canadiense, el pescado y el marisco es uno de los productos que más se exportan en Canadá. Las fuertes exportaciones realizadas en el año 2012 demuestran la confianza que tiene el consumidor a nivel mundial de sus productos pesqueros y mariscos. El sector actualmente cuenta con 80.000 canadienses involucrados en el sector de comercial, acuicultura y en el sector de procesado y añade que las actividades de pesquerías y acuicultura canadienses están

gestionadas de una forma responsable y sostenible para asegurar beneficios económicos para la generación de hoy y del futuro.

UNA EMPRESA ESPAÑOLA DE CÁRNICOS ABRIRÁ UNA PLANTA EN EEUU.

Un grupo de inversores españoles abrirán una planta de carne en Glovesville, Nueva York con el propósito de vender chorizo a restaurantes, tiendas y distribuidores de comida al del noreste de EE.UU.

Pata Negra LLC que pertenece a una empresa europea Pata Negra Jan, S.L. dará trabajo a una docena de trabajadores en una planta de 23,000 pies cuadrados. La fábrica estará ubicada en el solar de una antigua fábrica de piel.

La noticia fue comunicada por *Fulton County Center for Regional Growth*

LA MAYORÍA DEL SALMÓN DE ALASKA SERÁ CERTIFICADO RFM

La mayoría del salmón criado en el 2013 se espera que sea certificado bajo las directrices de la FAO, Organización de Alimentación y Agricultura de las Naciones Unidas basado en el programa de gestión de pesca sostenible (RFM) según ASMI, Alaska Seafood Marketing Institute.

Representantes del Consejo de ASMI han comentado que Alaska siempre ha tenido



Consejería de Agricultura,
Alimentación y Medio
Ambiente
Embajada de España
Washington, D.C.

Salmón canadiense (viene de pág. 2)

presente el desarrollo sostenible antes que cualquiera regulación de etiquetado ecológico, sin embargo, entienden la necesidad en algunos mercados de verificarlo de forma independiente razón por la que han elegido participar en el Programa de Certificación de RFM.

EL USDA ANALIZA PONER EN PRACTICA MÉTODOS MAS RÁPIDOS PARA EL ANÁLISIS DE RIESGOS.

El Departamento de Agricultura estadounidense (USDA) tiene la intención de revisar los procesos para evaluar el riesgo de plagas y enfermedades en verduras y frutas importados, de manera que permita proporcionar de una forma más clara y transparente el proceso de análisis de riesgo y poder así conceder las autorizaciones de forma más rápida para productos frescos que solicitan acceso al mercado estadounidense.

La última vez que se revisaron las guías para el estudio de riesgo de plagas fue hace 10 años. La nueva guía proporcionará un método más técnico y correcto para el estudio de riesgo.

Con esta nueva guía se espera que el proceso de análisis de riesgo sea más eficiente, por lo que el tiempo necesario para realizar el estudio de riesgo de plagas y la respuesta al mercado disminuirá.

PUBLICADO POR LA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

EMBAJADA DE ESPAÑA EN WASHINGTON, D.C.

Teléfono: (1) 202-728 2339

Washington@magrama.es