

Índice



Introducción	13
Capítulo 1	
El chile habanero de Yucatán	17
1.1 La denominación de origen	18
1.2 La Norma Oficial Mexicana (NOM)	19
1.3 El CODEX Alimentarius	20
1.4 La producción de habanero en la Península de Yucatán	20
Capítulo 2	
Conceptualizando la transformación de la cadena productiva del habanero	23
2.1 El marco analítico de las Redes Globales de Producción (RGP)	23
2.2 El desarrollo regional y las Redes Globales de Producción	25
2.3 La transformación del chile habanero en el estado de Yucatán y las redes globales	26
2.4 El marco de las RGP, el chile habanero y el desarrollo regional en Yucatán	27
2.4.1 El habanero y la generación de valor	27
2.4.2 El habanero y los procesos de transformación del valor (upgrading)	28
2.4.3 El habanero y la distribución de valor	28
2.5 Análisis crítico	28
Capítulo 3	
El mercado del chile verde y el chile habanero en Estados Unidos	31
3.1 Factores demográficos y tendencias macroeconómicas	31
3.1.1 La popularidad de las salsas y otros productos picantes	31
3.1.2 El crecimiento de la población mexicana y latina	31
3.1.3 El envejecimiento de la población estadounidense	32

3.1.4 El estancamiento en el cultivo de chiles en Estados Unidos	32
3.2 La producción de chiles en México en el ámbito global	33
3.3 El habanero dentro de la producción de chiles en México	35
3.4 Importaciones de chile mexicano a Estados Unidos	36
3.5 El chile como insumo para las demandas intermedias	40
3.6 Resumen analítico	42

Capítulo 4

La demanda del habanero y productos derivados en Estados Unidos

4.1 El habanero en fresco	45
4.1.1 Importación por las centrales de abasto	45
4.1.2 Encuesta en las centrales de abasto de la ciudad de Nueva York	45
4.2 Los supermercados y la distribución al por mayor	47
4.3 El chile y los alimentos procesados	48
4.4 Uso en productos farmacéuticos	50
4.5 Otros usos	50
4.6 La propiedad industrial estadounidense y el habanero	52
4.6.1 Industria farmacéutica	54
4.6.2 Productos para desinfectar	55
4.6.3 Repelentes, pesticidas e insecticidas	56
4.6.4 Medicinas	58
4.6.5 Industria armamentística	59
4.6.6 Misceláneos	59
4.7 Resumen analítico: potencial de mercado del habanero en Estados Unidos	60
4.7.1 Oportunidades	60
4.7.2 Retos	61

Capítulo 5

Requisitos para la importación de frutas, hortalizas y alimentos en Estados Unidos

5.1 Los requisitos generales para importación de frutas, verduras y alimentos de la FDA	63
5.2 FDA Registration of Food Facilities	64
5.3 Nuevos requisitos bajo el FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)	64
5.4 Notificación previa de la FDA para alimentos importados	65
5.5 Formularios adicionales de la FDA para ciertos productos	67
5.6 Aphis Plant Protection and Quarantine	68
5.7 Las plantas y productos derivados	68
5.8 Importación bajo TLCNA	69
5.9 Certificado de origen del exportador	69
5.10 Requisitos para entrada de importaciones bajo CBP	69
5.11 Documentos de entrada	69
5.12 Entrega inmediata	70

Capítulo 6	
Medidas sanitarias en Estados Unidos	73
6.1 El Tratado de Libre Comercio (TLCAN) y las medidas sanitarias	73
6.2 Obligaciones y derechos básicos	73
6.3 Normas internacionales	73
6.4 Equivalencia	74
6.5 Evaluación de riesgos	74
6.6 Adaptación a condiciones regionales	75
6.7 Transparencia en los procedimientos	75
6.8 Procedimientos de control, inspección y aprobación	75
6.9 Asistencia técnica	75
6.10 Comité de medidas sanitarias y fitosanitarias	75
Capítulo 7	
Requisitos de seguridad alimentaria para importación de frutas, hortalizas y alimentos	77
7.1 FDA Foreign Food Facility Inspection Program	78
7.2 FDA propuesta de Foreign Supplier Verification Program (FSVP)	79
Capítulo 8	
Requisitos de trazabilidad para la importación de frutas, hortalizas y alimentos	83
8.1 FDA Operational and Administrative System for Import Support (OASIS)	84
8.2 Los elementos del código de producto	85
8.3 Uso de código de barras y RFID para la trazabilidad	86
Capítulo 9	
Etiquetado de alimentos	91
9.1 Requisitos generales de etiquetado de alimentos	91
9.2 Nombre del alimento o declaración de identidad	91
9.3 Cantidad de contenido	92
9.4 Lista de ingredientes	92
9.5 Etiqueta de información nutricional	92
Capítulo 10	
La certificación orgánica de los alimentos en Estados Unidos	95
10.1 Definición y certificación de los productos orgánicos	95
10.2 La comercialización de alimentos orgánicos de “etiqueta”	95
10.3 Otorgación de la certificación orgánica	95
10.4 Comercio justo (<i>fair trade</i>)	96
Capítulo 11	
El mercado de la capsaicina	99
11. 1 Información general	99

11.2 Información acerca de la demanda y oferta	99
11.3 Escasa información acerca de mercados internacionales	99
Capítulo 12	
Procedimientos para la importación del chile habanero de México en Estados Unidos	101
12.1 Requisitos de seguridad alimentaria	101
12.2 Trazabilidad	102
Capítulo 13	
La producción de salsa picante como estudio de caso	105
Documentos en línea	113
1 Recursos generales sobre la importación de productos en Estados Unidos	114
2 Recursos sobre los nuevos requisitos de registro de acuerdo con el FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)	114
3 Recursos sobre la notificación previa de la FDA	115
4 Recursos sobre plantas y productos derivados	116
5 Recursos sobre entrega inmediata	117
6 Recursos sobre regulaciones	118
7 Recursos sobre los elementos del código de producto	119
8 Recursos sobre RIFD and Trusted Traveler Programs	120
9 Recursos sobre PAPS	120
Anexos	
Anexo 1 La regulación de los productos orgánicos	123
Anexo 2 Comercio justo	126
Anexo 3 Ferias y eventos comerciales	127
Anexo 4 Directorio de empresas estadounidenses que comercializan chile habanero	128
Índice de figuras	143
Índice de tablas	145