

Jun – Jul
2010

Informe Sectorial N° 3

Técnico
responsable:

M. Gimena Cameroni
mgcame@minagri.gob.ar

Hierbas Aromáticas y Especias

Contenidos

1. Comercio exterior
 - Balance 2009
 - Enero a Julio 2010
 - Bimestral Junio-Julio
2. Producción Nacional: región NOA.
 - 2.1 Perfil de Mercado: Pimiento, Anís y Comino.
3. Estadísticas 2010
4. Novedades

Ministerio de
Agricultura, Ganadería
y Pesca

Ministro de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Julián Domínguez

Secretario de
Agricultura,
Ganadería y Pesca
Ing. Lorenzo Basso

Subsecretaria de
Agricultura
Ing. Oscar Solís

Dirección Nacional de
Transformación Y
Comercialización de
Productos Agrícolas y
forestales
Lic. Gerardo Petri

RESUMEN EJECUTIVO

➤ Durante los primeros siete meses de 2010 se acumularon exportaciones por 2.776 toneladas con un valor de 6.1 millones de dólares FOB y un precio promedio de 2.197 US\$/FOB/Ton.

➤ Los principales productos aromáticos exportados fueron el Coriandro (semillas de cilantro), la manzanilla, el orégano y la pimienta negra triturada. Estos cuatro productos concentraron el 93% del volumen exportado.

➤ El principal destino de las exportaciones argentinas de hierbas aromáticas y especias es Alemania, que en los primeros siete meses del año fue responsable del 36% del volumen (695 toneladas) y del 37% (1.6 millones US\$ FOB) del valor exportado, respectivamente.

➤ Las importaciones del período alcanzaron las 4.525 toneladas, por un valor de 14 millones de US\$ FOB. Comparadas con igual período del 2009 las cifras indican una reducción del 4% en volumen, y un incremento del 13% en el valor.

➤ Nuestro país produce alrededor de 40 variedades de HA y E, pero en el Noroeste Argentino se destacan la Paprika (más conocida como *Pimiento para Pimentón*), el Anís, el Orégano y el Comino. Catamarca, Tucumán y Salta suman 2.264 hectáreas de dichas HA y E.

1.Comercio Exterior

Exportaciones Enero- Julio 2010

✓ Durante los primeros siete meses de 2010 se acumularon exportaciones por 2.776 toneladas por valor de 6.1 millones de dólares FOB y un precio promedio de 2.197 US\$/FOB/Ton.

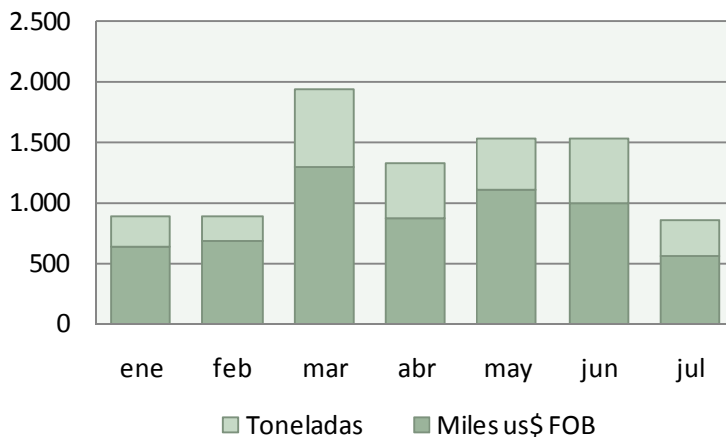
✓ La comparación con los valores de exportación de igual periodo de 2009, se verifica un incremento del 72% en volumen y del 46% en valor.

✓ En cuanto al precio promedio de exportación, el mismo se redujo en un 15%.

Exportaciones Composición

✓ Los principales productos aromáticos exportados fueron el Coriandro (semillas de cilantro), la manzanilla, el orégano y la pimienta negra triturada, productos que concentraron el 93% del volumen exportado. En valor se destacaron el coriandro, la manzanilla y el orégano, que representaron el 80% del valor total exportado.

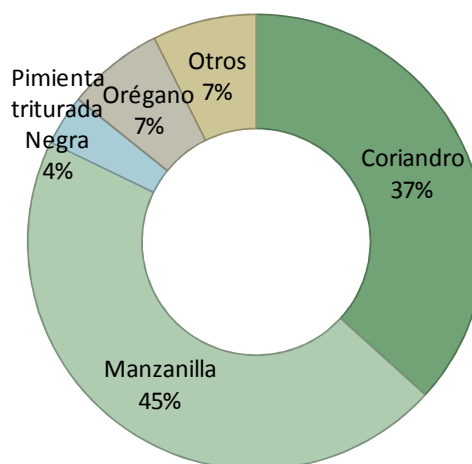
Exportaciones de Hierbas Aromáticas y Especies Periodo enero- julio 2010



Fuente: INDEC Y ADUANA.

Exportación	2010	2009	Variación
Miles de us\$ fob	6.101,0	4.176,8	46%
Toneladas	2.776,0	1.610,7	72%
US\$ FOB/Ton	2.197,8	2.593,1	-15%

Exportaciones por producto de Hierbas Aromáticas y Especies en volumen Periodo Enero-Julio



Fuente: INDEC Y ADUANA.

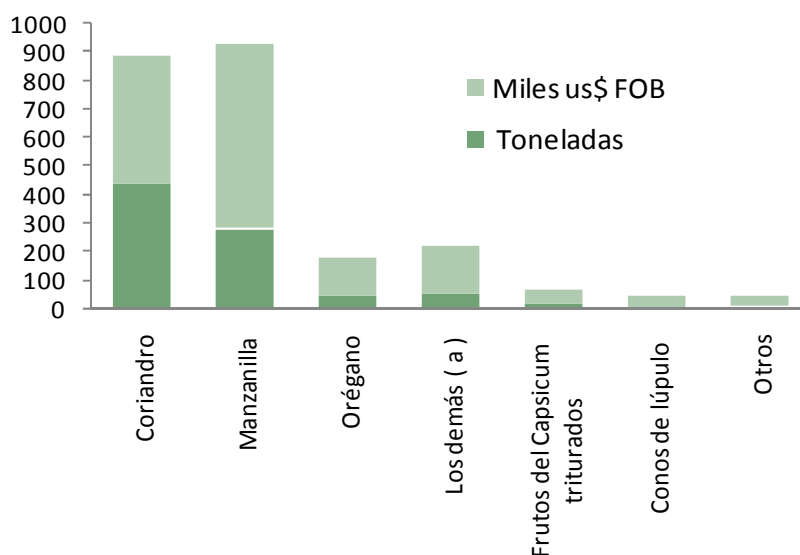
1. **Manzanilla.** El volumen exportado durante el periodo enero-julio alcanzó las 1.261 toneladas, representando el 45% del volumen total. En cuanto al valor, 3.3 millones de US\$/FOB ingresaron al país por su comercialización, exportándose con un precio promedio de US\$/Ton 2.681.
2. **Coriandro.** Durante igual periodo este producto fue responsable del 37 % del volumen y del 16 % del valor total de HA y E exportadas. Las 1.019 toneladas representaron un ingreso de US\$ FOB 990.138, lo que arroja un precio promedio de US\$/Ton 975,5.-
3. **Orégano.** Sus envíos al exterior representaron el 7% en volumen (190 ton) y el 9% del valor, registrando un ingreso de US\$/FOB 540.400.
4. **Pimienta Negra Triturada.** Entre enero y julio se exportaron 100 toneladas de esta especia con precio US\$ FOB de 87.101, es decir el 4% del volumen y el 2% del valor total de la Ha y E exportadas. *Cabe resaltar que este producto no se produce en el país, por lo que se trata de una re-exportación de materia prima importada y transformada.*

✓ Durante los primeros siete meses del año la exportación estuvo integrada por 44 productos provenientes del sector de hierbas aromáticas y especias.

Exportaciones Junio-Julio

✓ En los últimos dos meses (jun-jul) se exportaron 828 toneladas por valor de 1.5 millones de US\$ FOB. El precio promedio resultante fue de 1.852 US\$/FOB/Ton.

Composición de las Exportaciones de junio y julio en volumen y valor de las Hierbas Aromáticas y Especias.



Fuente: INDEC y ADUANA

Exportaciones Destino

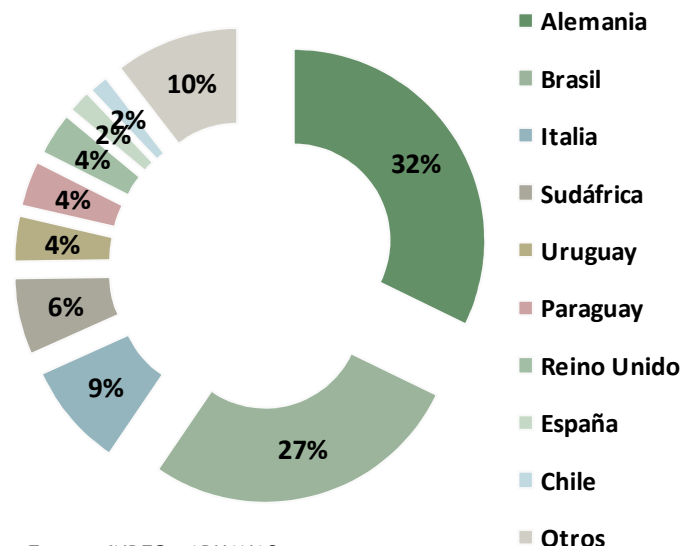
✓El principal destino de las exportaciones argentinas de hierbas aromáticas y especias es **Alemania**, que en los primeros siete meses del año fue responsable del 32% del volumen (895 toneladas) y el 34% del valor exportado (2.1 millones de US\$ FOB).

✓En segundo término se posiciona **Brasil**, que concentró un volumen de 756 toneladas de producto por US\$/FOB 987.085, es decir, el 27% del volumen y el 16% del valor.

✓**Italia**, por su parte, fue destino del 9% del volumen y del 13% del valor de las exportaciones totales de productos aromáticos, un equivalente a 244 toneladas y un valor de US\$/FOB 794.200.

✓En cuanto a los precios promedio de exportación, los países que se encuentran con los valores más bajos son Indonesia (802 US\$/FOB/Ton), Emiratos Árabes Unidos (814 US\$/FOB/Ton), Sudáfrica (851 con US\$/FOB/Ton) y el Reino Unido, con 892 US\$/FOB/Ton.

Destino de Exportación de las Hierbas Aromáticas y Especias en volumen. Enero-Julio.



Exportaciones Productos según destino en el periodo enero-julio de 2010.

Durante el período considerado se exportó un total de 44 productos aromáticos a 34 destinos distintos.

✓ **Manzanilla.** Se exportó a 22 destinos en el periodo enero-julio. El 65% del volumen se comercializó con Alemania, siguiendo en importancia Italia, con el 18%.

✓ **Coriandro.** Se vendió a 8 destinos. El 59% del volumen fue adquirido por Brasil, seguido por Sudáfrica, que compró el 18%.

✓ **Orégano.** Esta aromática se vendió a 16 destinos durante los primeros siete meses del 2010. Brasil compró el 54% del volumen, y, situado en segundo lugar, Paraguay concentró el 31% del total exportado.

**Exportaciones.
Destinos junio-julio**

✓ En los pasados meses de junio y julio fueron 18 los destinos de las exportaciones.

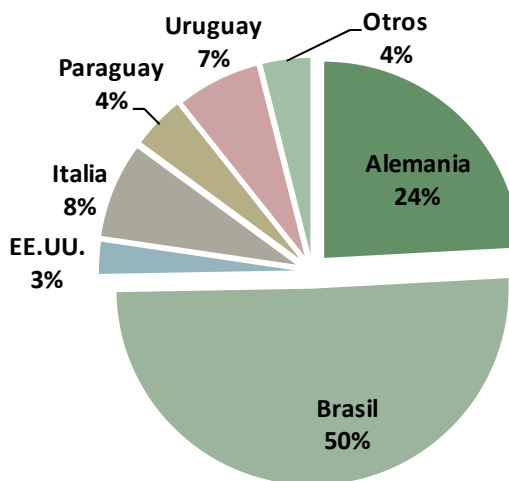
✓ Cinco de ellos (Alemania, Italia, Brasil, EE.UU y Paraguay) concentraron el 89% del volumen total exportado.

✓ Con respecto al valor, Italia, Alemania, Paraguay, Brasil y Uruguay adquirieron concentraron el 90% de los ingresos.

✓ En cuanto a producto, Alemania registró el mayor volumen exportado (200 toneladas), concentrando fuertemente las compras en la manzanilla y los frutos del capsicum.

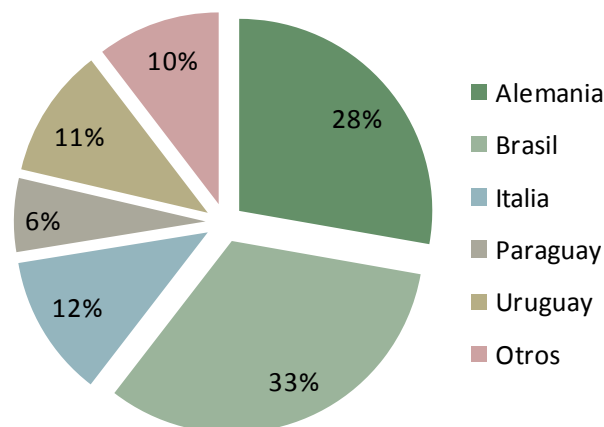
✓ Comparando las adquisiciones germanas con respecto a mayo de 2009, puede señalarse que registraron un incremento del 230% en volumen y del 154% en valor.

Destino de Exportación del Sector Aromático en participación del volumen total exportado. Junio-Julio.



Fuente: INDEC y ADUANA.

Destino de Exportación del Sector Aromático participación sobre el valor total exportado. Junio-Julio.



Fuente: INDEC y ADUANA.

1.Comercio Exterior

Importaciones Enero - Julio

✓Las importaciones del período alcanzaron las 4.525 toneladas de productos aromáticos por valor de 14 millones de US\$ FOB .

✓ Comparando las cifras con igual periodo del 2009, se registra un incremento del 4% en volumen, y un índice negativo del 11% en valor.

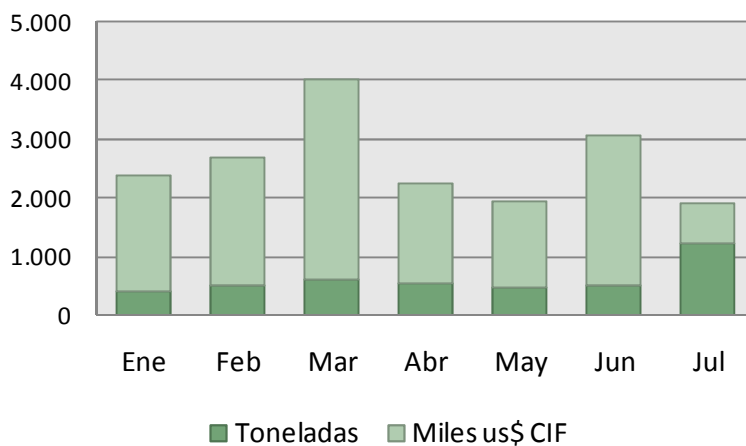
✓El precio promedio de importación alcanzó las US\$/Ton 2.972, el 1% más al registrado en igual lapso de 2009.

Importaciones Composición

✓El 14% del volumen importado fue concentrado por la pimienta negra no triturada, que provino en un 93% desde Brasil.

✓En lo atinente al volumen importado, sigue en importancia el orégano, que representó el 12% del volumen total, equivalente a 490 toneladas, y provino en un 75% de Chile.

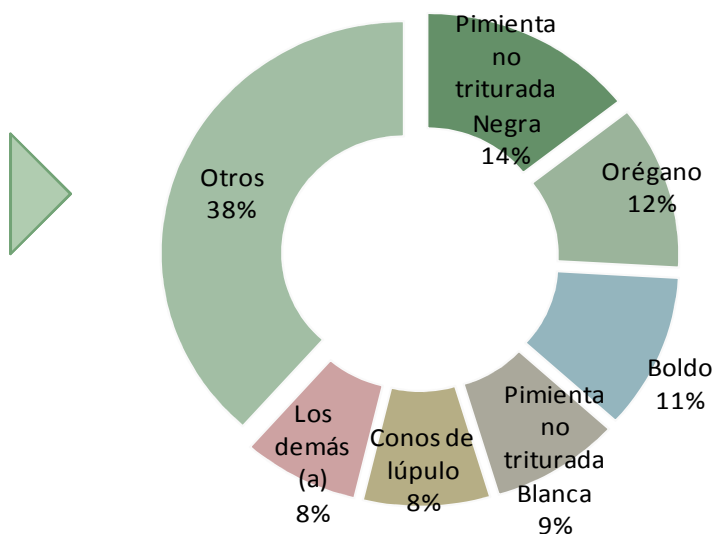
Importaciones del Sector Aromático Periodo enero - julio .



Fuente: Dirección General de ADUANAS.

Importación	2009	2010	Variación
Miles US\$ CIF	15.829,2	14.054,4	-11%
Toneladas	4.072,3	4.252,7	4%
US\$CIF/TON	2.950,5	2.972,8	1%

Composición de las Importaciones del Sector Aromático en volumen. Enero -Julio



Fuente: Dirección, INDEC y ADUANA.

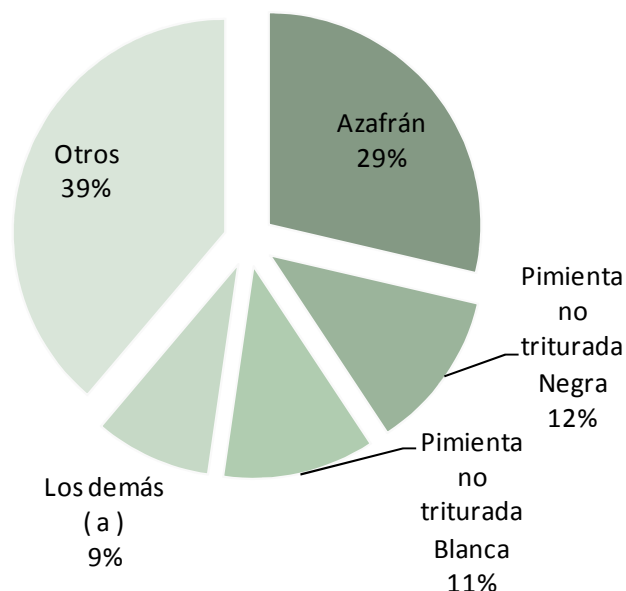
✓El boldo representó el 11% del volumen, es decir que ingresaron al país 462 toneladas, todas de origen chileno.

✓En cuanto al monto de las importaciones el azafrán representó 4 millones de US\$/CIF. Un 60% provino de Irán, y el 40% de España.

✓En segundo lugar quedó la pimienta no triturada negra registrando el 12% del valor total importado, es decir 1.7 millones de US\$/CIF.

✓La pimienta no triturada blanca equivalió al 11% del valor total importado, representando 1.6 millones de US\$/CIF.

Composición de las Importaciones del Sector Aromático en valor. Enero- Julio



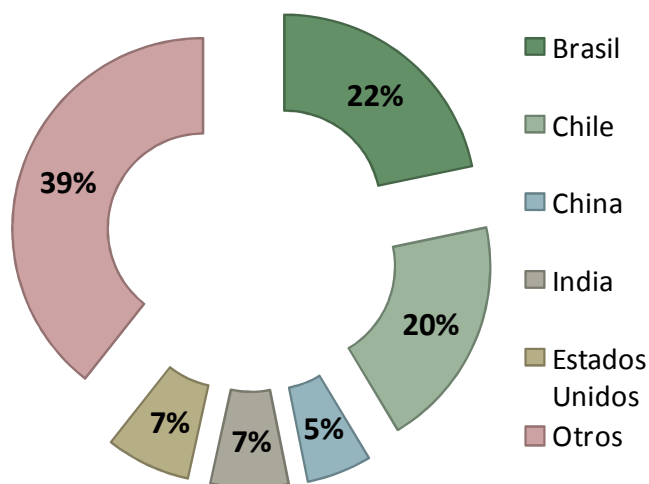
Fuente: Dirección, INDEC y ADUANA.

Importaciones Origen

✓El 22% del volumen importado provino de Brasil, otro 20% se atribuye a importaciones desde Chile y un 7% desde la India y EE.UU.

✓A estos cuatro países se suman a la cartera de proveedores de HA y E otras 51 naciones entre las que se destaca China.

Destino de Importación del Sector Aromático en volumen. Enero-Julio



Fuente: Dirección INDEC y ADUANA.

Importaciones Junio-Julio

✓ Durante el bimestre junio-julio se importaron 1.715 toneladas, con un valor de 3.3 millones de US\$/CIF/Ton y un precio promedio de 1.909 US\$/CIF/Ton.

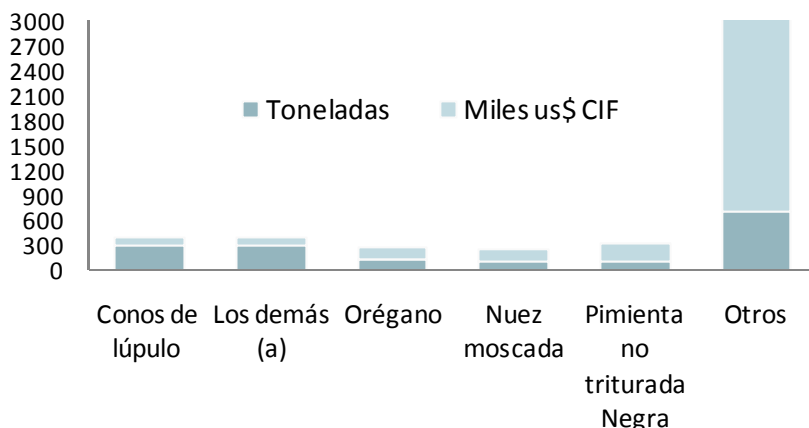
✓ En el sexto y séptimo mes del año 2010 se importaron 40 HA y E sobre un total de 42 orígenes.

✓ En lo que respecta al volumen importado por el país, los Conos de Lúpulo llevan la delantera, con 305 toneladas. Les siguen el conjunto agrupado con la denominación, “las demás (a)”, con 304 toneladas y en tercer lugar el orégano, del que se adquirieron registrando un total de 150 toneladas del volumen total importado.

Importaciones Origen y producto meses junio y julio.

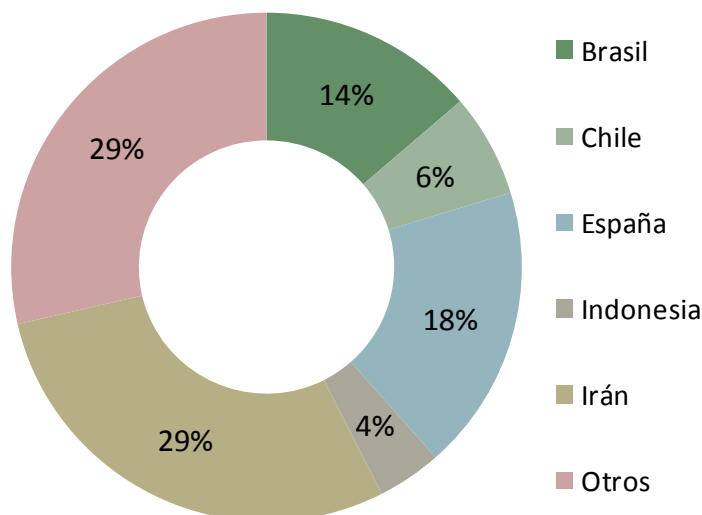
✓ La mayor participación en las adquisiciones argentinas corresponde a cinco países: Irán, Brasil, Chile, España y Egipto, que proveyeron el 71% del valor total importado.

Composición de las Importaciones del Sector Aromático en valor y volumen. Junio-Julio.



Fuente: Dirección, INDEC y ADUANA.

Origen de las importaciones del Sector Aromático en valor Junio-Julio



Fuente: Dirección, INDEC y ADUANA.

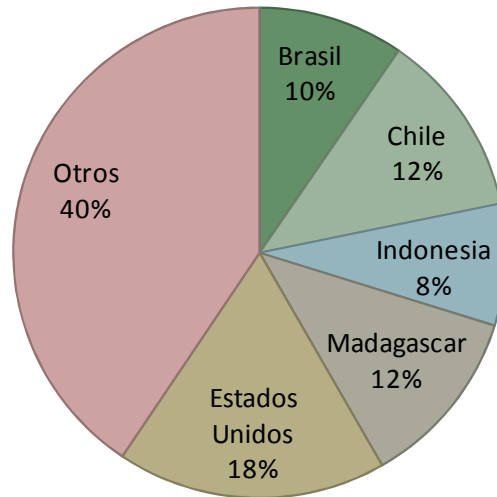
✓En lo que respecta a relación origen - producto, cabe señalar que la totalidad del boldo provino de Chile, donde también se adquirieron el orégano, la canela y las semillas de hinojo.

✓Desde Brasil llegó el 100% de las pimientas negra y blanca no trituradas.

✓Los conos de lúpulo, el coriandro y la bolsa denominada “las demás (a)” fueron adquiridos en los Estados Unidos.

✓Indonesia, a su vez fue el origen de 85% de la nuez moscada y proveyó la cúrcuma, la canela y el macis.

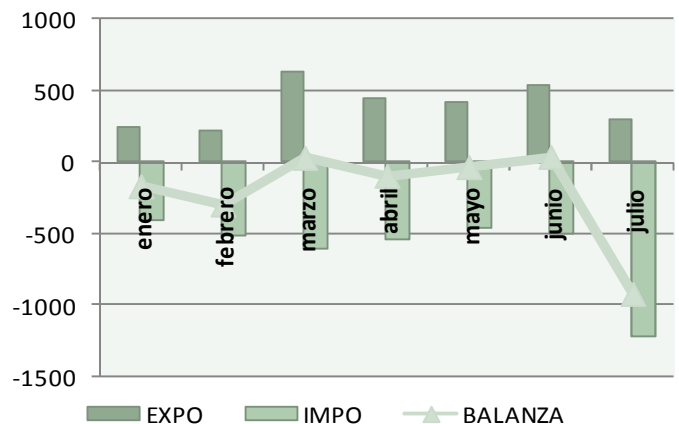
Destino de Importación del Sector Aromático en volumen Junio-Julio



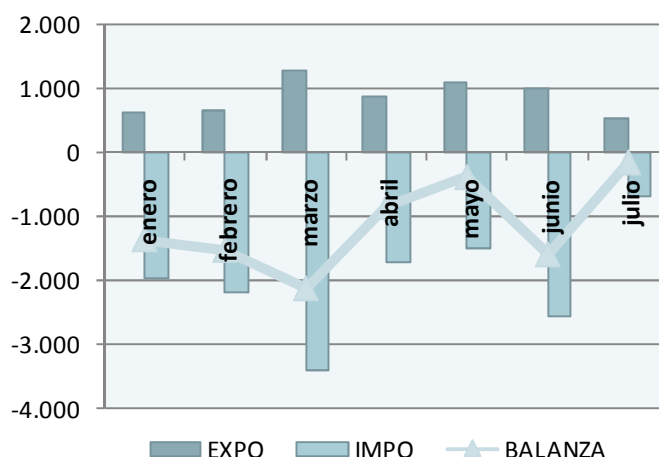
Fuente: Dirección, INDEC y ADUANA.

Balanza Comercial

Volumen	2010		
	EXPO	IMPO	BALANZA
enero	243	-416	-172
febrero	210	-510	-300
marzo	633	-610	24
abril	442	-542	-100
mayo	418	-459	-41
junio	529	-499	30
julio	300	-1217	-917



Valor	2010		
	EXPO	IMPO	BALANZA
enero	632	-1.984	-1.352
febrero	671	-2.188	-1.517
marzo	1.291	-3.404	-2.113
abril	871	-1.720	-849
mayo	1.102	-1.485	-383
junio	991	-2.577	-1.586
julio	543	-698	-155



2. Producción Nacional: Región NOA (Salta, Catamarca, San Juan y Tucumán)

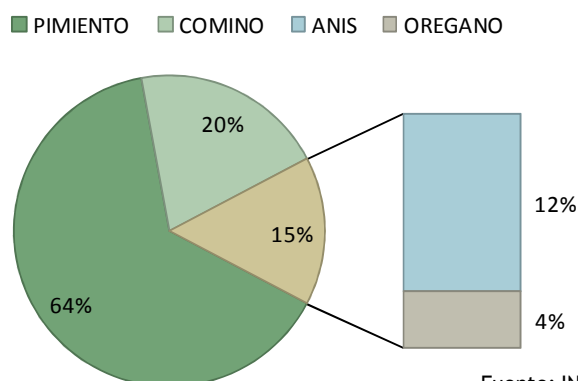


Producción Nacional:

❖ En nuestro país se producen alrededor de 40 variedades de HA y E, pero en el Noroeste se destacan la Paprika (más conocida como *Pimiento para Pimentón*), el Anís, el Orégano y el Comino. Entre Catamarca, Tucumán y Salta suman 2.264 hectáreas de dichas HA y E.

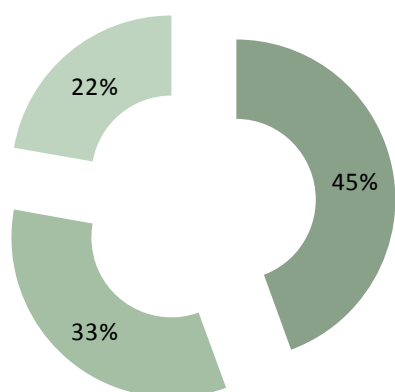
❖ El producto de mayor volumen sembrado es el pimiento para pimentón, del que se cosechan al año 1.254 hectáreas. La producción de 1 ha de pimiento seco es de 1.000 a 1.200 kilos por año. En los Valles Calchaquíes de la provincia de **Salta**, se registran actualmente 814 hectáreas de pimiento para pimentón. Los gráficos que figuran a continuación presentan los porcentajes de la región expresados en hectáreas.

Salta



Fuente: INTA SALTA.

Catamarca



■ PIMIENTO ■ COMINO ■ ANÍS ■ OREGANO

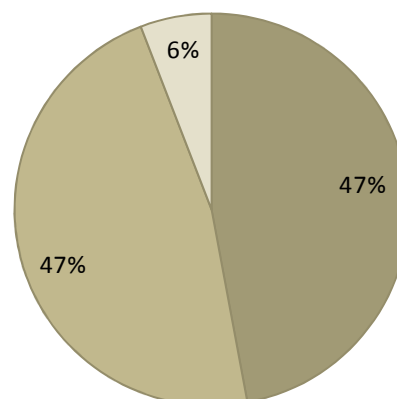
Fuente: INTA SALTA.

✓ En la provincia de **Catamarca**, la especia destacada es el pimiento, que registra 400 ha. Le siguen el comino con 300 has y por último el anís, que abarca 200 ha.

✓ Por último, **Tucumán** que posee la menor superficie cultivada de las tres provincias, sólo registra 40 hectáreas de comino y otros tanto de pimiento para pimentón.

Tucumán

■ PIMIENTO ■ COMINO ■ OREGANO



Fuente: INTA SALTA.

2.1 Perfil de Mercado: Pimiento para Pimentón, Anís y Comino.

El uso de las hierbas aromáticas tiene sus orígenes en lo más remoto de la historia. Las especias han estado toda la vida relacionadas con Oriente, de donde provienen muchas, y sus aromas y sabores brindan momentos realmente placenteros. Sin lugar a duda corresponde destacar sus aptitudes culinarias, su alto contenido de antioxidantes, así como diversas propiedades medicinales.



Tres de ellas están incorporadas a la comida diaria de centenares de millones de personas.

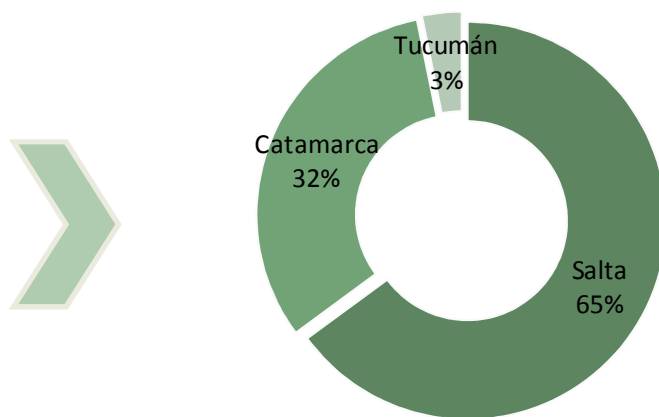
Una es el *Pimiento para pimentón -Capsicum annum-* también conocido como Paprika o Frutos de Capsicum, Figura entre las plantas que Cristóbal Colón ofreció a los Reyes Católicos en 1493, en su primer regreso del Nuevo Mundo.

El género *Capsicum*, que incluye entre 20 a 30 especies, tiene su centro de origen en las regiones tropicales y subtropicales de América, probablemente en el área *Bolivia-Perú*, donde se han encontrado semillas de más de 7.000 años, y desde donde se habría diseminado a toda América. El pimentón es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos.

Actualmente el primer exportador mundial de este producto es el Perú donde, naturalmente, forma parte de la dieta diaria y es un ingrediente característico de los platos nacionales.

Producción Nacional

En Argentina esta especia se encuentra en el NOA (Catamarca, Tucumán y Salta), donde se destinan a su producción 1.254 hectáreas. El rendimiento de 1 hectárea de pimiento seco es de 1.000 a 1.200 kilos anuales. La mayor concentración se halla en los Valles Calchaquíes, provincia de Salta, que registra actualmente 814 hectáreas de pimiento para pimentón. El gráfico al lado muestra la distribución porcentual de hectáreas en cada provincia.



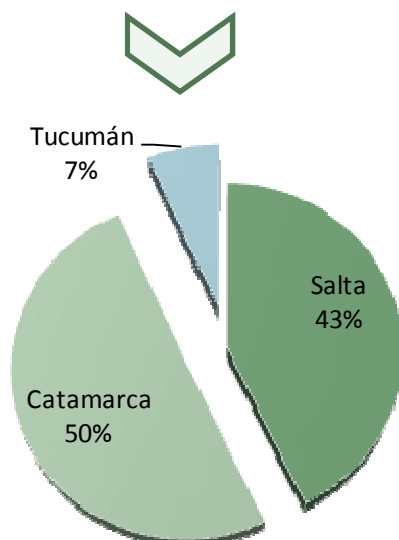
Fuente: INTA SALTA.

El *Cuminum cyminum*, nombre científico del comino, es una especia herbácea originaria del mar Mediterráneo, difundida también en América. Alcanza una altura de 30 cm, tiene hojas lanceoladas y flores pequeñas, blancas o rosas. Las denominadas “semillas” son, en realidad, los frutos que constituyen la especia. De forma ovoidea o fusiforme alargada.



Zonas de Producción

- ✓Catamarca (Belén, Andalgalá, Pomán, Tinogasta, SantaMaría)
- ✓Salta en los Valles Calchaquíes y Valle de Lerma (Cafayate, San Carlos, Cachi, La Poma, Candelaria, La Viña, Guachipa)
- ✓La Rioja (Arauco)
- ✓San Juan (Calingasta, Iglesia, ValleFértil)



Requerimientos Ambientales

Es un cultivo de altura, que se desarrolla bien entre los 500 y 2.000 metros sobre el nivel del mar. Requiere clima templado -seco, con alta luminosidad y baja humedad ambiente, sobre todo durante la cosecha.

Los mejores suelos son los permeables, profundos, ricos, de textura franco arenosa, aunque normalmente son pobres en materia orgánica y nitrógeno, y tienen baja estabilidad estructural.

Sistemas de siembra

- ✓La siembra al voleo en melgas no es aconsejable, pero sí la denominada “siembra al rulo”: se realizan las melgas, se siembra al voleo y luego se trazan surcos de 50 a 60 cm.
- ✓Sistema de siembra en melgas, con sembradora. Se surca a 60-70 cm., rompiendo la cresta del surco para que forme la platabanda. Luego se distribuye la semilla con sembradoras tipo planeta de doble líneas. Con las sembradoras Bisik, muy utilizadas en horticultura, pueden realizarse las operaciones en forma manual o mecánica.

✓ *El **Illicium verum** (Anís) es un árbol perenne nativo del suroeste de China. Los frutos, que presentan forma de estrella, se cosechan momentos antes de la maduración. Se utiliza intensamente en la gastronomía china, y un poco menos en Asia del Sur e Indonesia. El anís estrellado es un ingrediente del tradicional “polvo de las cinco especias” de la cocina china.*

El anís estrellado se ha usado en forma de té como remedio contra el cólico y el reumatismo, y las semillas se mastican después de una comida para favorecer la digestión.



Descripción

El Anís pertenece a la familia de las umbelíferas. Es una especie herbácea, anual, de tallo erecto, glabro y ramificado que puede alcanzar una altura de 60 70 cm. Posee flores blancas dispuesta en umbelas compuestas, y el fruto es un grano pequeño, periforme, constituido por dos mitades (mericarpio) de formas oblongas de color gris verdoso a pardo amarillento.

Es de ciclo otoño-Invierno-Primaveral, normalmente se siembra en Abril y cosecha a fines de Noviembre.

Zonas de Producción

✓ **Salta** en los Valles Calchaquíes y el Valle de Lerma (Cafayate, San Carlos, Cachi, La Poma, Candelaria, La Viña, Guachipa)

✓ **Catamarca** (Belén, Andalgalá, Pomán, Tinogasta)

✓ **San Juan** (Calingasta, Iglesia, Valle Fértil)



Fuente: INTA SALTA.

Requerimientos Ambientales

Es un cultivo de clima templado, seco y de altura, puede ir de los 500 a los 2.500 MSNM. Es de zona árida a semiárida, con un déficit hídrico del orden de los 700 mm. Alta luminosidad y amplitud térmica. Requiere baja humedad relativa, sobre todo en cosecha. Se desarrolla bien en suelos livianos, francos, franco arenosos, poco desarrollados, normalmente pobres en materia orgánica y baja estabilidad estructural, con moderado contenido de fósforo y sin limitaciones de potasio.

3. Estadísticas 2010

Estadísticas Enero-Julio 2010 Productos Exportados

HA y E	Toneladas	Miles de US\$FOB	US\$FOB/Ton
Albahaca	0,9	6,1	6550,9
Anís	23,1	84,2	3649,8
Azafrán	0,0	18,8	7258687,3
Badiana (anís estrellado)	0,1	0,9	8800,0
Boldo	4,5	31,9	7054,4
Canela	0,1	0,6	10144,8
Canela no triturada	0,0	0,5	19716,7
Canela triturada	0,3	3,0	8860,6
Cardo mariano	0,1	0,6	5509,5
Cedrón	1,8	10,9	6077,5
Clavo	0,7	7,1	10876,9
Comino	1,4	10,1	6994,9
Conos de lúpulo	14,5	266,4	18372,4
Coriandro	1019,2	990,1	971,5
Curry	0,2	1,6	6803,4
Las demas (a)	126,7	465,8	3676,4
Frutos del Capsicum	21,4	85,6	4001,0
Hojas de laurel	0,1	1,5	14140,9
Jengibre	0,3	2,3	7700,0
Las demás pimientas no trituradas	0,0	0,2	22750,0
Las demás pimientas trituradas	0,0	0,1	9298,9
Laurel	0,0	0,2	32593,6
Manzanilla	1261,8	3383,2	2681,3
Menta	1,6	15,4	9825,3
Mezclas previstas (b)	1,1	6,6	6031,2
Nuez moscada	0,4	9,1	20500,8
Orégano	190,6	540,4	2834,7
Pimienta no triturada Blanca	0,1	0,6	11638,6
Pimienta no triturada Negra	0,1	0,8	8679,3
Pimienta triturada Blanca	0,2	3,3	14189,1
Pimienta triturada Negra	99,7	87,1	873,6
Raíces de ginseng	0,4	4,7	11032,4
Semillas de hinojo	1,1	4,1	3727,3
Tilo	2,8	52,8	18810,3
Tomillo	0,2	0,6	4127,7
Valeriana	0,4	3,8	10208,9
Total general	2776,0	6101,0	2197,8

- (a) plantas, parte de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para uso como insecticidas, parasiticidas o similares, frescos o secos, incluso cortados, quebrantados o pulverizados
- (b) Mezclas entre si de productos de distintas partidas se clasifican en la partida 0910.

Estadísticas Enero-Julio 2010

Productos Importados

HA y E	Toneladas	Miles de US\$CIF	US\$CIF/Ton
Albahaca	35,4	38,6	1.090,0
Alcaravea	2,0	4,5	2.248,9
Amomos y cardamomos	28,9	53,6	1.855,2
Anís	28,6	100,1	3.493,0
Azafrán	1,5	4.023,9	2.715.298,8
Badiana (anís estrellado)	2,7	6,5	2.392,1
Boldo	462,3	481,6	1.041,7
Canela no triturada	16,6	82,6	4.975,3
Canela triturada	28,2	56,5	2.000,0
Cardo mariano	5,0	12,9	2.585,6
Cedrón	77,4	103,1	1.331,7
Clavo	32,3	125,2	3.878,4
Comino	85,6	205,9	2.405,0
Conos de lúpulo	357,6	655,8	1.834,1
Coriandro	1,3	5,9	4.519,4
Cúrcuma	89,0	93,6	1.051,3
Curry	2,8	9,9	3.493,1
Frutos del Capsicum	120,5	179,5	1.490,0
Hojas de laurel	43,5	186,3	4.279,6
Jengibre	71,1	104,1	1.463,4
Las demás especias	21,2	24,5	1.155,7
Las demás pimientas no trituradas	11,9	60,2	5.045,1
Las demás pimientas trituradas	0,0	0,1	35.545,8
Las demás semillas de amapola	29,0	74,3	2.564,5
Las demás semillas de mostaza	42,4	41,2	973,8
Los demás (a)	633,3	1.342,6	2.120,0
Macis	0,0	0,4	13.964,7
Manzanilla	67,5	93,9	1.391,8
Menta	89,3	123,2	1.380,2
Mezclas previstas (b)	0,7	6,2	9.463,0
Nuez moscada	170,8	578,8	3.388,1
Orégano	490,2	885,4	1.806,3
Pimienta no triturada Blanca	365,4	1.627,6	4.454,4
Pimienta no triturada Negra	610,7	1.696,8	2.778,5
Pimienta triturada Blanca	0,1	0,7	9.653,3
Pimienta triturada Negra	4,5	13,3	2.934,8
Plantago psillum	59,7	122,1	2.047,3
Raíces de ginseng	3,0	2,8	917,4
Semillas de hinojo	17,4	50,9	2.921,8
Semillas de mostaza las demás	16,1	20,0	1.239,8
Tilo	106,7	679,7	6.371,7
Tomillo	3,8	17,5	4.581,7
Vainilla	0,4	16,0	42.689,4
Valeriana	16,2	46,1	2.853,1
Total general	4.252,7	14.054,4	3.304,9

- (a) plantas, parte de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para uso como insecticidas, parasiticidas o similares, frescos o secos, incluso cortados, quebrantados o pulverizados
- (b) Mezclas entre si de productos de distintas partidas se clasifican en la partida 0910.-

4. Novedades del Sector

Durante los días 3 y 4 de septiembre se desarrollará el Taller Seminario de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Aromáticas.

Dirigido a : Productores y técnicos.

Metodología: Taller teórico/ práctico.

Docente: Ing. Agr. María Florencia Demarco, SENASA, Dirección de Calidad Agroalimentaria. Coordinación de Frutas, Hortalizas y Otros.

Lugar: Sala de Conferencias de la Biblioteca Bernardino Rivadavia, Mengele 575, Cipolletti.

Horario: Viernes 3, de 14 a 18.30 hs.

Sábado 4, de 9 a 14hs.

Cupo limitado: 30 personas.

Lugar de inscripción e informes: Agencia de Desarrollo Confluencia CREAR Roca 814 Cipolletti.

Tel.: (0299) 477-7529 (de 9 a 12 hs).

aromaticasaltovalle@hotmail.com



4. Novedades del Sector



XXXIII CONGRESO ARGENTINO DE HORTICULTURA
Investigación para el Desarrollo

28-29-30 de septiembre y 1 de octubre 2010
Centro de Convenciones del Hotel Ariston - Rosario

Más de 100 conferencistas nacionales e internacionales

Actividades principales:

- ▶ Hortalizas
- ▶ Frutas
- ▶ Flores y ornamentales
- ▶ 1º Simposio de aromáticas, medicinales y condimentarias
- ▶ 2º Simposio de Agroecología
- ▶ 1º Simposio Internacional de Frutilla
- ▶ Curso de posgrado de espárrago
- ▶ Curso de Comercialización
- ▶ Expo Cultivos Intensivos
- ▶ Expo Frutilla

Informes: www.asaho.org.ar

ASAHO
Asociación Argentina de Horticultores

INTA
Instituto Nacional de Tecnología Alimentaria

CFI
CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES