



Perspectiva para la nuez de nogal destinada a México

El objetivo de este número es poner en sus manos información útil para la toma de decisiones estratégicas a favor de las exportaciones de nuez de nogal (*Juglans regia*) destinada a México. La información de carácter técnico ha sido elaborada por el equipo de la Agregaduría Agrícola, mientras que la información comercial ha sido preparada por ProChile México. Para cualquier solicitud de información adicional haga clic **aquí**.

CONTENIDO

1. Contexto
2. Casos ejemplares
3. Consideraciones técnicas
4. Recomendaciones

Consejería Agrícola de Chile en México
Sus negocios a buen puerto
www.consejagri.mx

Contexto

La producción mundial de nuez de nogal es liderada por China, Estados Unidos y Ucrania (Indexmundi); en este mismo ranking, Chile ocupa el sexto lugar. En lo que hace a la exportación de nuez de nogal, Estados Unidos está a la cabeza, seguido por Ucrania y Chile (USDA).

El consumo de nuez de nogal en México se asocia con dos temporadas: de junio a septiembre y de noviembre a diciembre. Durante estos periodos se celebran las fiestas patrias y la Navidad, respectivamente: los platillos que se preparan en esas ocasiones incorporan la nuez de nogal (o de Castilla) como ingrediente clave.

El platillo tradicional de las fiestas patrias es el chile en nogada, ají relleno de carne con frutas secas, rebozado en crema de nuez y cubierto con granada. En diciembre es común el consumo de frutos secos, incluyendo las pasas, las frutas deshidratadas, las almendras y las nueces en sus diferentes variedades. Durante el año, se consume en menor escala como ingrediente del muesli, bien como



desayuno o como colación nutritiva.

De acuerdo con información del USDA, México es el noveno importador mundial de nuez de Castilla (tomando al primer lugar, la Unión Europea, como bloque). El total de la mercancía que se introduce al país es originaria de Estados Unidos, por lo que existen oportunidades interesantes para países competitivos como Chile.

El producto tiene un costo promedio de U\$5.50 por kilo (con cáscara) y de U\$14.00 (sin cáscara), ya sea entera o en mitades (CEDA).

Perspectiva para la nuez de nogal

Según la *American Chemical Society*, a la nuez de nogal se le atribuyen cualidades antioxidantes, además de contribuir a la reducción del colesterol en la sangre y a la producción de glóbulos rojos.

Los promotores de la alimentación *healthy* en México sugieren la ingesta de leche de nuez como alternativa para las personas intolerantes a la lactosa. Esta bebida se prepara con 80 gramos de nueces remojadas y 40 gramos de azúcar mascabado o stevia, todo licuado con un litro de agua y tamizado. El bagazo puede usarse para elaborar bizcochos.

Consideraciones técnicas

El ingreso de la nuez de nogal con cáscara destinada para consumo o proceso industrial en México es regulado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).

La mercancía debe acompañarse de un certificado fitosanitario que avale que proviene de huertos con un manejo integrado de plagas; además debe tratarse con fosfina y estar libre de suelo. Al llegar a México, se realiza un análisis de laboratorio para garantizar la integridad sanitaria del producto.

Le sugerimos que antes de despachar su embarque a México se asegure de conocer todos los requisitos; solicite a la Agregaduría Agrícola en este destino el monitoreo del primer envío.



<http://www.saludableynatural.com.ar>

Casos ejemplares

Verde Valle
www.verde-valle.com.mx

Empresa mexicana fundada en Guadalajara, Jalisco hace más de 40 años. La mayor parte de su producción abastece el mercado local, si bien un porcentaje de la misma se exporta a Estados Unidos. Aunque se especializa en nuez pecanera, sus buenas prácticas son aplicables al caso de la nuez de Castilla.

Ventajas competitivas

- Ofrece una gran diversidad de productos, incluyendo los porotos, el arroz, el ají y los frutos secos.
- Cuenta con una página web amigable y completa, que da cuenta de todos sus procesos de producción.
- Atiende los mercados tanto mayorista como retail, éste último con empaques con valor agregado.

A la nuez
www.alanuez.com

Empresa mexicana con más de 65 años en el mercado, comercializa una gran variedad de nueces.

Ventajas competitivas

- Promueve la sustentabilidad y el desarrollo humano de las comunidades a las cuales pertenecen sus productores.
- Los desechos orgánicos que se producen durante el descascamiento se devuelven al suelo agrícola para contribuir a su fertilización.
- Sus productos se evalúan por terceros autorizados de forma constante para garantizar la calidad y sanidad de la producción.
- El manejo del producto se realiza

La cultura *healthy* promueve el consumo de leche de nuez, rica en antioxidantes y adecuada para las personas intolerantes a la lactosa.

conforme a estándares internacionales que garantizan la integridad de las nueces hasta el punto de venta.

•La empresa busca nuevos canales de comercialización de manera permanente.

Recomendaciones

•Los consumidores mexicanos esperan grandes calibres y frutos de aspecto apetitoso y saludable, por lo que la selección es fundamental.

•Dado que se trata de un producto de temporada, la logística es muy importante: asegúrese de cerrar la venta con anticipación y de contar con los mejores aliados para lograr una entrega oportuna.

•Desarrolle campañas genéricas destinadas al sector *healthy* que asocien el producto con la imagen-país. Por ejemplo, mezclas de frutos secos que evoquen la Patagonia chilena o nueces de nogal destinadas a la elaboración de leches vegetales.

•A lo largo del año se realizan exposiciones sectoriales en las cuales es posible arrendar un stand. Mediante asociaciones gremiales como Chile Nut y Chilean Walnut, es factible participar en grupo para promover el consumo de las nueces con identidad chilena.



<http://artificialradio.blogspot.mx/2012/08/el-chile-en-nogada-producto-de-ia.html>

Fuentes sugeridas

Consejería Agrícola de Chile en México
<http://www.consejagri.mx>

ProChile
<http://rc.prochile.gob.cl/>

Sistema Nacional de Información e Integración de Mercados
<http://www.economia-sniim.gob.mx/nuevo/>

Agradecemos a los expertos que de forma profesional y generosa colaboraron en la elaboración de este número.

Se autoriza la reproducción del contenido citando la fuente.

© Consejagri México

Equipo de investigación documental y en terreno:

Antonio Ibarra y Gerardo Miguel
consejeria_agricola@consejagri.org
www.consejagri.mx