

## SECCIÓN 1. DE UN VISTAZO

### INFORMACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

#### Fotografía Producto



#### NOMBRE DEL PRODUCTO

*Apium graveolens*, es el nombre científico de la cepa de apio que resulta ser la raíz del apio en hojas. *El apio (Apium graveolens) es una especie vegetal perteneciente al orden de las umbelíferas. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñaadas. El apio (Apium graveolens) es una planta originaria del centro de Europa y el este de Asia; se origina inicialmente en zonas pantanosas con climas templados. El apio se consume en todo el mundo como verdura y la cepa como tubérculo. En Norteamérica y Europa se utiliza el peciolo (tallo de la hoja) crujiente y el hipocótilo como tubérculo. Las hojas tienen un sabor fuerte y se utilizan con menos frecuencia, ya sea como aromatizante en sopas y guisos o como hierba seca. La cepa de apio es conocida como Arracacha (apio criollo), zanahoria blanca, racacha o apio criollo, es rico en carbohidratos y fibras con bajo contenido de almidón, tiene un sabor ligeramente dulce y agradable, y es de fácil digestión, debido al complejo de almidones, aceites y sales minerales se le considera una buena fuente de minerales y vitaminas.*

#### Código y descripción sistema Armonizado de codificación arancelaria 2022.

Códigos Arancelarios: 0709.40.00 del Sistema Armonizado 2022 de RD; Séptima Enmienda de la OMA.

#### Norma Internacional aplicable para el producto.

Normas Internacionales de los Alimentos CODEX Alimentarius. CODEX STAN 205-1997. Organización Mundial de la Salud y FAO. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/es/>

#### Grados de calidad, maduración y longevidad.

Para el mercado de Estados Unidos está:

<https://www.ams.usda.gov/grades-standards/fruits>

Para Unión Europea: [https://ec.europa.eu/agriculture/bananas\\_es](https://ec.europa.eu/agriculture/bananas_es)

#### VARIABLES ECONÓMICAS, CUANTITATIVAS Y CUALITATIVAS DEL PRODUCTO.

##### Localización nacional del producto.

La Vega (Constanza, Jarabacoa), San José de Ocoa, Monseñor Nouel y Espaillat.

<http://catalogo-oima.org>

##### Producción Total por año.

PRODUCCIÓN					
Año	Producción QQ	Producción TM	%Δ	Precio a Nivel de Finca (RD\$/QQ)	Producción Nacional (Millones RD\$)
2019	183,006	8,301	-	1,787.50	327.1
2020	190,914	8,660	4.3%	1,366.67	260.9
2021	194,793	8,836	2.0%	1,489.67	290.2
2022	256,135	11,618	31.5%	1,623.74	415.9
2023	286,498	12,995	11.9%	1,996.43	572.0

Datos producción Informe. Ministerio Agricultura. [www.agricultura.gob.do](http://www.agricultura.gob.do)

#### Ubicación Zonas Producción de Maíz en República Dominicana



#### Consumo Aparente.

Año	Consumo QQ	Consumo TM	%Δ	Consumo P/C anual (Libras)
2019	175,194	7,947	-	1.0
2020	181,208	8,219	3.4%	1.4
2021	183,886	8,341	1.5%	1.2
2022	251,053	11,388	36.5%	1.3
2023	279,014	12,656	11.1%	1.3

Consumo Per Cápita Promedio Anual: 0.6 kg (1.2 libras)

#### Calendario Producción y Cosecha.

Todo el año

#### Flujos de Comercio Internacional y su comportamiento (tendencia).

##### Precios locales e internacionales.

Precio Internacional de Exportación Hacia USA (2022): USD 1.44/Kg.

<https://www.trademap.org/Login.aspx>

Precio Local hacia USA Base DGA (2022): USD 0.93/Kg

## SECCIÓN 2. DATOS SECTOR EXTERNO.

COMERCIO EXTERIOR						
Año	Export. QQ	Export. TM	%Δ	Import. TM	Import. QQ	%Δ
2019	7,812	354.3	-	-	-	-
2020	9,706	440.2	24.2%	-	-	-
2021	10,953	496.8	12.8%	2.1	45.2	100.0%
2022	5,139	233.1	-53.1%	2.6	56.2	24.4%
2023	7,507	340.5	46.1%	1.0	22.5	-60.0%

#### Nivel de acceso al mercado internacional.

#### Aranceles NMF y preferenciales en Región / País Destino.

#### Principales destinos del producto.

Estados Unidos, Canadá, España y Jamaica

#### Principales 5 competidores en los mercados destino.

En Estados Unidos (2022): México (USD 0.91 /Kg), Canadá (USD 0.85 /Kg)

#### Medidas Sanitarias e inocuidad mercado destino.

1. Medidas geográficas sanitarias fitosanitarias restrictivas origen producto.
2. Permiso Importación mercado destino oficial.
3. Etiquetado descriptivo acorde requisito oficial destino: EUA: COOL.
4. Requisitos en destino de empaque.
5. Certificado fitosanitario Origen y buenas prácticas producción.
6. Requisito registro producto en destino.