

# MERCADOS y Productos

- México tiene condiciones propicias para cultivar más especias
- Es posible fomentar la producción para sustituir la importación
- Es favorecida la exportación de especias con muy bajos impuestos
- No tiene limitaciones cuantitativas la exportación de especias

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS ECONOMICOS

Banco Nacional de Comercio Exterior, S. A.

## PERSPECTIVAS EN LA EXPORTACION DE ESPECIAS

### Generalidades

**L**AS especias son partes de árboles, plantas o hierbas utilizadas para dar sabor y aroma a las comidas, así como cierta preservación. Consisten, según el caso, en flores, frutos, botones, cortezas, raíces, hojas o semillas.

Actualmente las transacciones con especias alcanzan a menos del 0.1% del comercio mundial. Pero conservan su importancia en la exportación de unos 18 países o islas exportadoras. Asimismo es importante el comercio interno en países que son grandes productores-consumidores. Alcanzan relieve en países del Oriente Medio o del Lejano Oriente catalogados más bien como importadores que como productores, donde se usan para que la dieta sea menos monótona. En países occidentales de alto nivel de ingresos las especias son una parte reducida del presupuesto familiar, y su consumo se sostiene más bien por viejos hábitos de cocinar que por variaciones en la oferta, la demanda o el nivel de ingreso real.

En la época contemporánea, los progresos tecnológicos en el procesamiento industrial de los alimentos, y el uso extensivo de la refrigeración doméstica ejercen un efecto adverso en la demanda familiar; pero las perspectivas se presentan entonces como ventas a las emparadoras y plantas preparadoras de alimentos de muy diversa variedad. A la vez, las industrias farmacéutica, de perfumería y panadería utilizan especias. De ahí se desprende que sigue siendo interesante estudiar el consumo, si no de las 64 especias clasificadas y conocidas, cuando menos de las principales en los mercados internacionales.

México únicamente ha intervenido en el mercado mundial de la pimienta gorda o de Jamaica. Si bien, por otro lado exporta especias de tipo muy particular como el chile seco o el orégano, que no todos los países cultivan.

### Producción Mundial

Tienen importancia en el comercio internacional nueve especias que en conjunto representan más del 90% del volumen total, y que son: pimienta, clavo, nuez moscada, macis (o corteza de nuez moscada), cardamomo, canela, casia, jengibre y pimienta gorda o de Jamaica. Por razones técnicas y estadísticas la nuez moscada y el macis se consideran juntas, al igual que por otro lado la canela y la casia.

La producción mundial de especias es fluctuante, debido a que se cosechan en pequeñas áreas ubicadas en zonas huracanadas que ejercen efecto adverso sobre la delicada flor del clavo, el fruto que constituye la pimienta, o la cápsula que encierra al cardamomo. El cuadro siguiente muestra las fluctuaciones:

#### PRODUCCION MUNDIAL DE LAS MAS IMPORTANTES ESPECIAS DE LOS PRINCIPALES PAISES

(Promedios en miles de toneladas)

Especias	1957-59	1951-53	1958-60
Pimienta	83.6	43.6	67.2
Clavo	20.7	17.8	17.2
Nuez moscada y macis	8.2	6.6	5.3
Cardamomo	3.4	3.0	2.4
Canela y casia	16.6	8.5	11.1
Jengibre	17.5	19.4	20.7
Pimienta gorda	4.2	2.8	2.5

FUENTE: FAO, "Spices, Trends in World Markets".

Para incrementar las áreas mundiales, así como para que un país nuevo engrose la producción mundial, como sería el caso de México hay que tomar en cuenta además de la competencia y las fluctuaciones de precios, otras complejidades que surgen de las necesidades de cultivo. Por ejemplo, la duración del ciclo vegetativo es diferente para cada especia (lapso entre la siembra y la primera cosecha), en la pimienta son 3 años, en los clavos 6, 4 años en el cardamomo, 2 ó 3 años en la canela, de 5 a 6 años en la nuez moscada, y únicamente de 6 a 12 meses en el jengibre.

## Importación Mundial

El análisis de las importaciones de los nueve productos considerados da una indicación del destino de las especias. Así es como se ha observado que las áreas industriales de los Estados Unidos y las de Europa Occidental constituyen como la mitad del total que cifra la FAO en 120 millones de dólares al año. Muestran demanda creciente también los países árabes y Latinoamérica. En las importaciones de ciertos países hay preferencias muy particulares, por ejemplo las importaciones de Indonesia consisten enteramente de clavo utilizado para fumar, en cambio en Suecia hay un considerable mercado para el cardamomo que se emplea en el horneado de pan.

Las cifras de importación relacionadas con las respectivas producciones y poblaciones de los principales países consumidores dan los siguientes consumos:

### CONSUMO ANUAL PER CAPITA

Gramos

País seleccionado	Gramos			Productos incluidos
	1937-39	1951-53	1958-60	
Canadá	141	92	108	Pimienta, clavo, jengibre, nuez moscada.
Francia	64	35	58	Pimienta y clavo.
Alemania	127	69 <sup>1</sup>	108 <sup>1</sup>	Todas.
India	86	77	74	Pimienta, clavo, canela, casia, cardamomo, jengibre y pimienta gruesa.
Indonesia	219	139	229	Pimienta y clavo.
Italia	42	18	37	Pimienta.
Suecia	161	65	200	Pimienta y cardamomo.
Inglaterra	129	83	105	Todas.
Estados Unidos	212	151	161	Todas.

<sup>1</sup> Alemania Occidental solamente.

FUENTE: *Spices Trends in World Markets*, FAO.

Según el cuadro únicamente Indonesia y Suecia han superado los niveles de consumo de la pre-guerra, las demás áreas han reducido sus compras si se considera que el crecimiento de la población es mayor que el de las importaciones. Algunos expertos dicen que la tendencia decreciente se debe a las menores compras de pimienta que se vio grandemente afectada en su transporte durante la guerra y no ha tenido tiempo de recobrar el mercado; hubo también efectos bélicos devastadores en la producción de Indonesia; por otro lado un virus que ha afectado al cardamomo, otras plagas a la pimienta negra, la "muerte repentina" que abatió a los clavos de Zanzíbar y un huracán que destruyó las  $\frac{3}{4}$  partes de la producción en la isla de Grenada. Como se puede observar las causas que han impedido el desarrollo del mercado internacional pueden catalogarse todas como extraordinarias y no debidas a cambios en la demanda de los países importadores, pese a la elaboración de productos sustitutos sintéticos.

## Exportación Mundial

El volumen y valor promedio de exportación en los tres lapsos que se escogieron para análisis se indica en el siguiente cuadro:

## EXPORTACIONES MUNDIALES DE LAS PRINCIPALES ESPECIAS

(Promedios)

Especias	1937 - 39		1951 - 53		1958 - 60	
	Volumen miles de Ton.	Valor mill. Dls.	Volumen miles de Ton.	Valor mill. Dls.	Volumen miles de Ton.	Valor mill. Dls.
Pimienta	62.9	8.19	26.1	78.56	45.5	36.27
Clavo	13.9	3.53	11.9	23.21	14.4	12.96
Jengibre	7.2	1.13	7.6	4.10	12.6	6.24
Pimienta gruesa	3.9	0.70	2.8	2.04	2.4	3.86
Cardamomo	1.4	0.15	1.2	6.47	2.1	10.04
Canela	2.7	0.70	2.8	2.52	3.7	7.56
Casia	12.3	0.92	5.0	1.65	8.5	7.04
Nuez moscada y cáscara	7.3	0.42	5.5	18.86	4.5	15.65
<b>T o t a l</b>	<b>111.6</b>	<b>15.74</b>	<b>62.9</b>	<b>137.41</b>	<b>93.7</b>	<b>99.62</b>

FUENTE: FAO.—*Spices Trends in World Markets*.

Se observa en el cuadro que la exportación no ha podido alcanzar los volúmenes de 1937-39 pese a que se nota franca recuperación. Los productos que pesan más en el total son pimienta, clavo y jengibre. Los que tienen mejores incrementos en su exportación son el jengibre, el cardamomo y la canela.

De acuerdo con el cuadro siguiente, hay países que dependen en alto grado de la exportación de especias como fuentes de divisas señalándose como casos extremos a Zanzíbar y a Grenada (islas coloniales), en la primera el clavo es el 81.5% de su exportación, y en la segunda la nuez moscada significa el 54.0%. Los demás dependen en menor grado de estas líneas de exportación, entre ellos México, que en el cuadro que sigue se le anota una significación inferior al uno por ciento. Las cifras son estas:

### IMPORTANCIA DE LAS ESPECIAS EN LA EXPORTACION DE PAISES SELECCIONADOS

País	Porcentaje de la exportación de especias respecto del total de su exportación 1955-57 <sup>1</sup>	Principales especias exportadas
Zanzíbar	81.5	Clavos y aceite de clavo.
Grenada	54.0	Nuez moscada y su cáscara.
Islas Ceychelle	18.8	Canela y sus aceites.
Oceanía Francesa	14.9	Vainilla.
Madagascar	10.3	Clavo y vainilla.
Sarawak <sup>2</sup>	4.7	Pimienta.
Jamaica	3.4	Pimienta y jengibre.
Islas Reunión	2.3	Vainilla.
Sierra Leona <sup>2</sup>	2.1	Jengibre.
Indonesia	1.6	Pimienta, nuez moscada, casia.
India	1.5	Pimienta, cardamomo, jengibre.
Malaya y Singapur	1.6	Reexporta.
Ceylán <sup>2</sup>	1.3	Canela, cardamomo.
España <sup>2</sup>	0.6	Pimienta.
Uganda	0.1	Pimienta.
Kenya	0.1	Pimienta.
México	0.1	Pimienta negra y gorda.
Guatemala	0.1	Cardamomo.

<sup>1</sup> Incluyendo aceites esenciales destilados de las especias.

<sup>2</sup> 1955-58.

FUENTE: *National Trade Statistics, U.S.*

Por motivos que se señalan más adelante consideramos que México no sólo se puede considerar como exportador de pimienta, también envía al exterior ajo, anís, comino, chile seco, orégano, vainilla y semillas de las especias apio, hinojo y cilantro. Esto hace un total de 28.2 millones de pesos lo cual eleva el porcentaje arriba del 0.1% hasta 0.31%. Por consiguiente la conclusión del cuadro es acertada, únicamente si se considera la exportación mexicana de pimienta y se excluye la de otras especias que son importantes en la exportación mexicana, aun cuando no lo sean en el comercio de los 9 más importantes internacionalmente.

Las reexportaciones representan una parte muy considerable del comercio total. Se calculó que en 1938 el 10% de las exportaciones totales pasaron a través de Singapur. Para 1958 el porcentaje se elevó a 27%. Aden y otros puertos de la península arábiga son importantes centros de transbordo a los grandes mercados del Medio Oriente. De Estados Unidos se reexporta al Reino Unido. A su vez el Reino Unido reexporta a otros países.

Casi todos los países ven la importación o exportación de especias como jugosa fuente de ingresos fiscales. Con base en las tarifas de 58 países exportadores la FAO llegó a la conclusión de que el promedio de los aranceles es de 23%, las cuotas ad-valorem en cada país cambian ampliamente. Sin embargo los principales mercados de consumo tienen libre importación, por ejemplo Estados Unidos, Reino Unido, Canadá y algunos mercados intermediarios. En general los derechos para las especias importadas en grano son mayores que para las especias molidas.

## Producción Nacional

La producción nacional consta de acuerdo con las especias incluídas en la tarifa de exportación de México de anís, comino, orégano, pimienta gorda, ajo, chile seco, vainilla, cilantro y apio, lo cual hace un total de nueve "especias" que se están produciendo y exportando por el país. Los rubros que señala la tarifa concuerdan con los sobresalientes en el comercio mundial y que señala el "Intelligence Branch of Commonwealth" en Londres. Por eso se procuró investigarlos y se obtuvieron cifras de producción nacional para algunos, porque otros son de producción silvestre y además no existen registros. La estadística arroja estos totales:

tiene una sola cosecha al año en los meses de julio a septiembre. La producción en los últimos cinco años fluctuó entre 276 y 550 toneladas.

En calidad la pimienta gorda de México es equiparable a la de las Islas Británicas del Oeste, Jamaica, Costa Rica y algunos lugares de Sudamérica. Puede emplearse por el fuerte sazón que proporciona para encurtir en la preparación de carnes, salsas, pescado; en la elaboración de ketchup, pudines, conservas enlatadas y en la preparación de ciertos licores cordiales. En el hogar se usa como desinfectante, para ahuyentar las polillas y perfumar la ropa.

El orégano se produce fundamentalmente en dos entidades: Zacatecas y Querétaro. Cantidades más reducidas en Chihuahua y otras regiones norteñas. El volumen cosechado en los últimos cinco años varió entre 119 tons. y 307 toneladas. Al igual que la pimienta su producción es silvestre, y requiere de guías forestales. Existen muy buenas perspectivas para su cultivo puesto que fuera de México casi no se conoce el orégano o "salvia mexicana", que es la hoja de un arbusto que en el comercio internacional se compara con la mejorana. No debe confundirse con el oreganum que es una planta parecida al tomillo y es de regiones mediterráneas. El proceso de elaboración consiste en recolectar la hoja, secarla y envasarla en sacos, frascos o latitas. Se emplea en México para el pozole o las ensaladas, y en el exterior como ingrediente en la carne con chile, o para juntarse al polvo de chile, incluso se le tiene como tónico. El problema técnico que se plantea para extender la producción de orégano consiste en que es difícil separar la hoja que es muy pequeña del tallo, o de otras partes de la flor, labor que se ejecuta manualmente, sin que se conozca maquinaria que pueda hacerlo. En la exportación se necesita sólo la hoja, libre de todas las impurezas de la planta, tierra, piedras o paja que suelen adherirsele.

El anís prospera en México mucho y sin que haya registro oficial, en círculos comerciales se estima en 100 toneladas la producción nacional, misma que se obtiene en Oaxaca, Puebla y la región del Bajío. El anís es la semilla seca de una pequeña planta que se produce en España, India y México y algo en Centroamérica. Para el comercio debe graduarse por tamaños, secarse y limpiarse. Sus usos se encuentran en la elaboración de pan, galletas, dulces, en la

### PRODUCCION MEXICANA DE ESPECIAS

Especias	1 9 5 8		1 9 5 9		1 9 6 0		1 9 6 1		1 9 6 2	
	Tons.	Miles de pesos	Tons.	Miles de pesos	Tons.	Miles de pesos	Tons.	Miles de pesos	Tons.	Miles de pesos
Ajo	16 822	23 154	15 064	21 599	14 155	20 956	14 219	22 400	n.d.	n.d.
Chile seco	17 859	92 116	16 657	91 502	16 804	100 281	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Orégano	307	260	246	251	119	91	260	519	207	414
Pimienta	324	445	369	520	296	445	550	1 376	364	1 819
Vainilla	273	17 487	269	17 764	276	19 279	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.

FUENTES: Dirección de Economía Rural y Dirección Forestal y de Caza.

En vista de que ya hemos publicado estudios sobre ajo, chile seco y vainilla, en esta ocasión nos ocupamos de la pimienta gorda, el orégano, etc.

Las principales zonas productoras de pimienta están en Tabasco y Veracruz, comprendiendo los municipios de Cárdenas, Ceutla, Comacalco, Jalpa, Paraíso y Teapa en Tabasco, así como Papanla, Tamiahua, Teayo, Tihuatlán y Tuxpan en Veracruz. Otras zonas productoras son Copainalá Chis.; Villa Juárez, Pue.; y Tamazunchale, S.L.P. Se recolecta verde la pimienta en todo el país, de arbustos silvestres o ubicados en patios y solares de casas provincianas. Interviene la Secretaría de Agricultura mediante el sistema de permisos o guías forestales que cuestan a razón de 50 centavos por cada kilo recolectado. Se supo que no existen propiamente las plantaciones de tipo comercial exclusivas para pimienta. Los recolectores de pimienta entregan ésta a los exportadores que la secan, limpian y encostalan para su destino final, o la envasan cuando se expende molida. Se ob-

preparación de pepinos, en los productos de orozuz, en los licores o anisados y en las medicinas para la tos.

El comino es una pequeña fruta seca afectando forma de media luna, por apariencia semejante a la semilla de alcaravea muy conocida para embutir en el pan de centeno. El comino no sólo se produce en México, también en Francia, Marruecos, Malta, Argelia e Irán. Tiene historia desde tiempos de los fariseos que la usaban para efectuar pagos. Se emplea para aderezar arroz, curry, chile, caldos, quesos, pasteles y huevos rellenos.

Se trabajan y venden en México como especias otras hierbas de las cuales no se tiene ningún registro estadístico, tales son los casos del cilantro, la semilla de apio, la hierbabuena, las hojas de laurel, el perejil, la flor de eneldo, el estragón, incluso algo de cardamomo. Las ventas de ellas no han trascendido al extranjero.

## Importación Mexicana

El país no abastece su consumo exclusivamente con la producción nacional. Para ciertos sectores comerciales de supermercados, supermercados y restaurantes se importan especias de calidades distintas a las nacionales.

sale la pimienta negra y blanca, de la cual en promedio se importaron los últimos cinco años 223.5 toneladas valuadas en 2.2 millones de pesos.

Las cifras detalladas sobre importación se presentan en el cuadro siguiente:

### IMPORTACION MEXICANA DE ESPECIAS

*Toneladas*

Conceptos	1958	1959	1960	1961	1962
Anís	3.7	1.7	1.5	1.2	3.0
Zafrán	0.4	4.2	2.3	1.5	0.1
Canela de cualquiera clase, sin pulverizar	1 009.2	1 038.7	1 306.7	1 202.8	1 166.4
Canela de cualquier clase, pulverizada	4.6	8.8	6.5	8.6	3.9
Clavo	58.2	69.5	85.7	76.2	81.3
Comino	0.4	0.7	0.7	0.8	0.8
Cilantro	(—)	(—)	(—)	(—)	(—)
Chile seco	2.1	2.2	55.4	2.1	1.3
Hinojo	(—)	(—)	(—)	(—)	0.2
Jengibre	1.1	1.6	0.6	3.5	0.9
Hoja de laurel	1.5	(—)	(—)	0.5	0.3
Alcornoque y macis	5.4	5.6	6.8	4.8	6.3
Orégano	7.4	7.6	12.8	25.4	10.2
Pimienta en grano	197.5	168.0	218.8	279.1	254.4
Pimienta molida y sus sustitutos	7.8	11.1	8.8	9.1	7.2
Pimentones molidos (pimentón)	42.2	28.8	57.5	30.7	37.7
Vainilla	(—)	(—)	(—)	(—)	(—)
Especias molidas mezcladas	8.5	8.8	14.5	8.6	7.8
Especias n/e <sup>1</sup>	12.6	19.8	14.3	12.3	15.0
<b>Total</b>	<b>1 362.6</b>	<b>1 377.1</b>	<b>1 792.0</b>	<b>1 667.2</b>	<b>1 596.8</b>

(—) No se anotó por tratarse de cantidades muy pequeñas.

<sup>1</sup> Incluye orozuz, cardamomo, jengibre, pimentón, semillas de alcaravea y mostaza, mejorana, curcuma y raíz fuerte.

FUENTE: Dirección General de Estadística, S.I.C.

Caso sobresaliente en la importación es la canela, de la cual se compraron en promedio en los últimos cinco años en Ceilán 1,144.8 toneladas con valor de 19.7 millones de pesos. Tal importación significa el 85% de las compras mexicanas de especias en el extranjero. Es interesante anotar que México es el principal cliente en el mundo de la canela de Ceilán, puesto que se adquiere el 45% de la exportación inglesa. Después de la importación de canela sólo sobre-

## Exportación Mexicana

Respecto a la exportación nacional, cabe indicar, en primer lugar, que las cifras en los últimos cinco años señalan los siguientes volúmenes:

El cuadro debe mirarse como una síntesis estadística, puesto que por fracciones arancelarias existe un mayor des-

### EXPORTACION MEXICANA DE ESPECIAS

*Toneladas*

Conceptos	1958	1959	1960	1961	1962
Ajo (fresco, seco, granulado, en escamas o en polvo)	7 033.6	4 479.4	6 263.0	5 041.2	7 887.3
Anís	14.0	26.1	2.1	94.4	105.5
Comino	21.9	2.0	(—)	(—)	(—)
Chile seco, en escamas o granulado	1 468.4	857.9	1 765.8	1 657.5	2 605.8
Orégano entero, molido o adicionado de sales	299.6	311.8	182.1	568.1	327.1
Pimienta en cualquier envase	425.8	506.9	402.4	321.2	391.7
Pimentón molido o en escamas	(—)	(—)	(—)	(—)	(—)
Vainilla	109.2	151.2	118.2	103.0	38.8
Semillas de cilantro o hinojo	(—)	(—)	(—)	(—)	(—)
Semilla de apio	(—)	(—)	(—)	(—)	(—)
Especias mezcladas, n/e	0.2	9.9	0.4	0.5	1.5
<b>Total</b>	<b>9 372.7</b>	<b>6 345.2</b>	<b>8 734.0</b>	<b>7 785.9</b>	<b>11 357.7</b>

(—) No se anotó por tratarse de cantidades muy pequeñas.

FUENTE: Dirección General de Estadística, S.I.C.

glose, en 18 fracciones para cada forma de empaque de las especias. Por ejemplo en envase inferior a medio kilo, o a granel, para la especia pura o para la que está mezclada con sales.

El volumen promedio exportado en los últimos cinco años fue de 8,719 toneladas, con valor de 28.2 millones de pesos. De ello resulta una balanza comercial favorable a México cada año en 4.9 millones de pesos, al comparar estas cifras con las de importación. Las especias importantes

rables volúmenes de su importación y porque tal importación está libre de gravámenes. El Brasil y Japón son mercados nuevos para México, puesto que se abrieron a nuestro productos en los últimos años.

El gobierno mexicano favorece la exportación de especias porque exceptúa del pago de derechos arancelarios, tanto específicos como ad valorem, casi a todos, y no se señala ninguna limitación cuantitativa o cupo de importación. Ve el siguiente cuadro:

Fración arancelaria	C o n c e p t o	Unidad	Específico	Ad-valórem	Precio oficial
083.00.98	Especias n/e, aun cuando estén adicionadas de principios orgánicos o minerales	K.B.	E	15%	—
083.00.00	Ajo fresco o seco	K.B.	E	5%	1.10
083.00.03	Chile seco	K.B.	E	4%	3.40
083.00.08	Vainilla en doble envase de madera y de hojalata.	K.B.	E	1%	108.00
083.00.10	Ajo en escamas, granulado o en polvo, aun cuando esté adicionado de otros principios orgánicos o minerales	K.B.	E	E	—
083.00.12	Chile picante, en escamas, granulado o en polvo, aun cuando esté adicionado de otros principios minerales u orgánicos	K.B.	E	E	—
083.00.16	Anís, aun cuando esté molido y adicionado de principios orgánicos o minerales	K.B.	E	E	—
083.00.20	Jengibre, aun cuando esté molido y adicionado de principios orgánicos o minerales	K.B.	E	E	—
083.00.22	Orégano, aun cuando esté molido y adicionado de principios orgánicos o minerales, en envases de producción nacional	K.B.	E	E	—
083.00.24	Pimienta, aun cuando esté molida y adicionada de principios orgánicos y minerales, en envases de producción nacional	K.B.	E	E	—
083.00.25	Pimienta, aun cuando esté molida y adicionada de principios orgánicos o minerales, en envases no determinados	K.B.	E	10%	—
083.00.26	Pimentón molido o en escamas, aun cuando esté adicionado de principios orgánicos o minerales	K.B.	E	E	—
083.00.28	Orégano, aun cuando esté molido y adicionado de principios orgánicos o minerales, en envases no determinados	K.B.	E	10%	—
083.00.29	Semillas de cilantro o hinojo, aun cuando estén molidas y adicionadas de otros principios orgánicos o minerales	K.B.	E	E	—
083.00.31	Semilla de apio, aun cuando esté molida y adicionada de otros principios orgánicos o minerales	K.B.	E	E	—

y con perspectivas favorables en el mercado internacional son: ajo, chile seco, vainilla, pimienta gorda, orégano, anís, comino, pimentón y semillas de cilantro y de hinojo.

Para las especias indicadas los mercados actuales y potenciales son:

Ajo.—Estados Unidos, Brasil, Canadá y Alemania Occidental.

Chile seco.—Estados Unidos, Gran Bretaña y Japón.

Vainilla.—Estados Unidos y Japón.

Anís.—Estados Unidos, Brasil, Alemania, El Salvador. Se interesan en Japón porque se dé a conocer esta semilla.

Orégano.—Estados Unidos y Alemania Occidental. Se interesan en Japón por conocer sus propiedades.

Pimentón.—Estados Unidos.

Comino.—Estados Unidos, Brasil, Siria, Líbano, Argentina.

Especias mezcladas.—Estados Unidos, Puerto Rico, Venezuela y El Salvador.

De entre ese grupo de países resaltan para México los Estados Unidos, Canadá y el Reino Unido por los conside-

## Conclusiones

1.—Por su diversidad de climas y suelos, el país reúne condiciones apropiadas para desarrollar el cultivo de la mayor parte de las especias. Sin embargo, sólo muy pocas se cultivan actualmente con fines de exportación.

2.—La exportación nacional está favorecida por gravámenes bajos y no tiene limitaciones cuantitativas.

3.—Para las exportaciones se cuenta con mercado en Estados Unidos, Centro y Sudamérica, Canadá, Gran Bretaña, Alemania Occidental, Brasil, el Medio Oriente, y Japón.

4.—En la competencia internacional queda a México camino para competir en esos mercados, y en los centros de reexportación, sobre la base de calidad y precio, frente a los países e islas coloniales que poseen siglos de experiencia.

5.—Por lo pronto, es posible fomentar la producción con miras a sustituir las importaciones de canela, clavo y pimienta negra, ayudando de paso a la sustitución de cultivos en las áreas marginales que ahora producen café, según los planes que ya está poniendo en práctica el Gobierno Federal.