

Fecha 05.06.2023	Sección Negocios	Página 12
----------------------------	----------------------------	---------------------

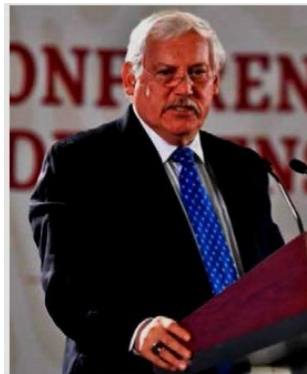
México importará arroz pulido japonés bajo estrictos protocolos sanitarios

Es “un granito de arroz” a la relación bilateral, ya que el cereal japonés tiene reconocimiento internacional por su calidad, sabor y nutrientes, señala el titular de la Sader

Redacción / Agencias
negocios@cronica.com.mx

El secretario de Agricultura y Desarrollo Rural, Víctor Villalobos Arámbula, anunció que México iniciará las importaciones de arroz pulido japonés, con bases científicas y técnicas y los protocolos sanitarios del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica).

Al participar en el taller de liberación para la importación de arroz pulido japonés a México, indicó que un ejemplo de esta apertura comercial es que durante la



Víctor Villalobos Arámbula, secretario de Agricultura y Desarrollo Rural.

etapa más compleja en el tema de sanidad y salud animal global, el gobierno de Japón no canceló las importaciones de carne de cerdo mexicana.

Con la participación de funcionarios del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón (MAFF, en inglés) y de empresas importadoras y tiendas comercia-

lizadoras de productos agroalimentarios de ese país, Villalobos Arámbula apuntó que este proceso pone “un granito de arroz” a la relación bilateral, ya que el cereal japonés tiene reconocimiento internacional por su calidad, sabor y nutrientes.

Destacó, además, la cooperación tecnológica en el sector agrícola de ambos países y el intercambio de estudiantes y profesionales de universidades y centros de investigación de México y Japón.

Los representantes del MAFF resaltaron la decisión de levantar la prohibición a la importación de arroz japonés, lo cual mantiene altas expectativas para la comercialización de este producto que desde la antigüedad identifica a Japón.

Mencionaron que Japón es uno de los principales destinos de los productos agroalimentarios mexicanos y, con esta decisión, aumentará el comercio agropecuario bilateral, en donde operan 800 restaurantes mexicanos en el país asiático y cuyas culturas gastronómicas son reconocidas mundialmente.

El pasado 16 de marzo se cumplió con una certificación de protocolo de sanidad vegetal del Senasica, que determinó que el arroz pulido de Japón está libre de gorgojo castaño de la harina, con características de variedad de grano corto, más redondo y prácticas de molienda para su pulido que mantiene sus nutrientes, puntualizaron.

