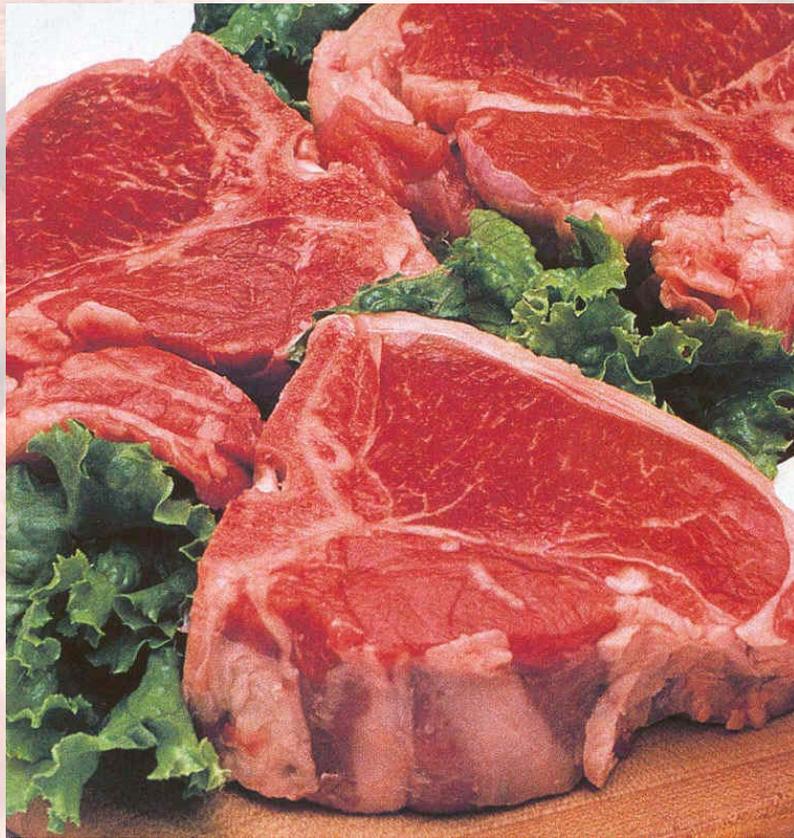




Instituto Interamericano de Cooperación para la
Agricultura Representación del IICA en Nicaragua

Guía práctica para la exportación a EE.UU

CARNE



Managua, Noviembre del 2007

Declaración de Responsabilidades:

La información incluida en esta guía proviene de fuentes oficiales de los Estados Unidos y Nicaragua, por lo que su contenido es responsabilidad exclusiva de las fuentes citadas. En caso de duda, el IICA sugiere confirmarla en las direcciones electrónicas que acompañan a cada sección, por lo que el Instituto no asume responsabilidad alguna por el contenido.

Créditos:

*Coordinación, investigación y elaboración:
Narciso Lenín Duarte Acevedo*

*Supervisión y revisión:
Ana Patricia Urbina H. y Manuel Pérez*

Edición: Darwin Granda

1. Introducción

Nicaragua es el país centroamericano que más produce y exporta carne. La ganadería es una actividad extendida a nivel nacional. Muchos hogares dependen de este rubro para sustentarse. Las exportaciones de carne empezaron en el año de 1959, cuando Nicaragua fue certificada para exportar a Estados Unidos, su principal mercado.

Las importaciones de carne de Estados Unidos provienen de Argentina, Australia, Brasil, Canadá, México, Nueva Zelanda, Uruguay. Nicaragua es el principal exportador centroamericano. En el 2006 Estados Unidos importó 530,713 toneladas métricas; hasta junio del 2007 ya había importado 539,445 toneladas métricas (Fuente: USDA), con una participación nicaragüense de 6,010.71 toneladas en el 2006 y de 11,012.3 TM hasta junio (Fuente: CETREX).

Estados Unidos es el mercado más atractivo para el exportador nicaragüense, principalmente por la cercanía, la rentabilidad del mercado, el potencial de nuestros productos y el Tratado de Libre Comercio (DR-CAFTA), que facilita beneficios arancelarios.

El IICA-Nicaragua, apoyando el fomento de las exportaciones y buscando el beneficio y progreso de este rubro, recopiló información para facilitar los procesos de comercialización y desarrollo agroindustrial de productores, industriales y exportadores.

Esta guía adjunta los principales requisitos que se deben cumplir para poder ingresar carne a los Estados Unidos, dando la oportunidad de conocer los diferentes trámites de comercialización. Así mismo, contribuye esta información a mejorar la calidad de sus productos, para que sean admisibles y competitivos en los mercados internacionales.

2. Carne

Se reconocen dos tipos generales de productos en el mercado mundial de carne bovina:

- a) La carne fresca selecta (refrigerada o congelada), ya sea en canal o en cortes: Los cortes más apreciados por el consumidor de carne y, por ello, más valiosos en el mercado, corresponden a los músculos del lomo y del cuarto trasero de los animales. Estos cortes son conocidos como cortes finos y son demandados por restaurantes y hoteles frecuentados por los consumidores de ingresos medios y altos.

- b) La carne procesada industrialmente (congelada) con alto valor agregado: La carne que procede de los cuartos delanteros y del pecho de los bovinos es menos apreciada y por ello obtiene precios más bajos. Esta carne es utilizada por la población de bajos ingresos como materia prima para producir carnes procesadas.

La carne está en la lista de productos admisibles de los Estados Unidos. Si desea mayor información de este producto puede visitar la página: http://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/downloads/apm_pdf/03_09meatmeatprod.pdf

3. Especificaciones Técnicas del Producto

Nombre común en español:	Carne deshuesada
Nombre común en inglés:	Red meat group
Origen del producto	Nicaragua

a. Numero de HS (Harmonized System) y Clasificación o Código SAC y Variedades del Producto

Número de HS (Harmonized System) y clasificación	
02013000900001	Carne de bovino deshuesada refrigerada
02013000990001	Carne de bovino deshuesada refrigerada
02023000990000	Cortes deshuesados congelados
02023000900001	Cortes carne bovina deshuesada congel.
02023000990001	Cortes carne bovina deshuesada congel.
02023000990002	Carne de bovino deshuesada congelada
02023000990003	Carne de bovino procesada y congelada

b. Variedades del producto

- Carne de bovino sin hueso en canal.
- Cortes específicos por mercado de destino acorde con solicitud del importador.

4. Enfermedades parasitarias de los bovinos

a. Parásitos más comunes de los bovinos

Parásitos internos:

- Fasciola hepática
- Fasciola gigántica
- Fascioloides magna
- Dicrocoelium dendriticum
- Paranfistomas
- Hemonchus, Ostertagia y Trichostrongylus spp

- Cooperia spp
- Bunostomun sp
- Strongyloides sp
- Nematodirus spp
- Toxocara sp
- Oesophagostomum sp
- Chabertia sp
- Trichuris sp
- Tenias

Parasitos Externos:

- Larvas del ganado bovino: *Dermatobia hominis* (Tórsalo)
- Moscas: Mosquitos, Jehen picador, Tábanos, Tsetsé, Moscas productoras de miasis cutáneas (*Cochliomya hominivorax*)
- Piojos: *Damalinia (Bovicola) bovis*
- Sarna (Acaros): Sarcóptica (*Sarcoptes scabei* variedad bovis), Demodéctica (*Demodex bovis*),
- Garrapatas (*Amblyoma spp, Boophilus spp*)

a) Cumplimiento a la Legislación de Residuos Químicos

Para que sus productos ingresen al mercado de los Estados Unidos debe asegurarse que cumplan con la legislación de residuos químicos establecida en la EPA (Agencia para la Protección del Ambiente de los EE.UU). Para mayor información visitar: <http://www.epa.gov/pesticides/food/viewtols.htm>.

b) Plaguicidas aprobados para el control de plagas

NIVEL DE TOLERANCIA (ppm)	PESTICIDA APROBADO	USO	NIVEL DE TOLERANCIA (ppm)	PESTICIDA APROBADO	USO
0.01	Diphenylamine	Plant regulator	2.50	Ethion	Insecticida
0.02	Tribuphos	Defoliante	0.05	Carbofuran	Insecticida
0.02 (N)	Simazine	Herbicida	0.05	Vinclozolin	Fungicida
0.20	Sethoxydim	Herbicida	0.10	Propiconazole	Fungicida
0.30	Imidacloprid	Insecticida	0.01	Fenbuconazole	Fungicida
0.05	Prosulfuron	Herbicida	0.05	Pyridaben	Insecticida
0.50	Spinosad	Insecticida	0.60	Spinosad	Insecticida
0.05	N-(4-fluorophenyl)-N-(1-methylethyl)-2-[[5-(trifluoromethyl)-1,3,4-thiadiazol-2-yl]oxy]acetamide	Herbicida	0.60	Diflufenzopyr	Herbicida
0.03	Tetraconazole	Fungicida	0.01	Flucarbazone-sodium	Herbicida
0.10	Benomyl	Fungicida	0.1(N)	Propanil	Herbicida
0.02	Avermectin B1 and its delta-8,9-isomer	Insecticida	0.002	Emamectin	Insecticida
0.02	Cyclanilide	Plantgrowth regulator	0.01	Azoxystrobin	Fungicida
0.1	Fluroxypyr 1-methylethyl ester	Herbicida	0.20	Isoxaflutole	Herbicida
0.05	Trifloxystrobin	Fungicida	0.05	Indoxacarb	Insecticida
0.02	Thiamethoxam	Insecticida	0.02	Bifenazate	Miticide
0.20	Tepraloxymid	Herbicida	0.1(N)	Dipropyl isocinchomeronate	Insecticida
0.10	Acetamiprid	Insecticida	0.1	Pyraclostrobin	Fungicida
0.10	Boscalid	Fungicida	0.030	Thiacloprid	Insecticida
0.60	Novaluron	Insecticida	0.2	Cyhexatin	Acaricide
1.00	Linuron	Herbicida	1.00	Coumaphos	Insecticida
0.03	Fenpyroximate	Insecticida	0.1	Carbaryl	Insecticida
0.20	Endosulfan	Insecticida	0.1(N)	Trichorfon	Insecticida
0.02(N)	Dimethoate including its oxygen analog	Insecticida	0.05	Paraquat	Herbicida
0.02(N)	2-Chloro-N-isopropylacetanilide	Herbicida	0.10	Fenthion	Insecticida
0.02(N)	Atrazine	Herbicida	0.02	Diquat	Plantgrowth regulator
0.20	Dicamba	Herbicida	0.02(N)	Dichlorvos	Insecticida
0.10	Thiabendazole	Fungicida	0.02	Alachlor	Herbicida
0.10	Propargite	Acaricida	0.20	N-(Mercaptomethyl) phthalimide S-(O,O-dimethyl Phosphorodithioate) and its oxygen analog	Insecticida

NIVEL DE TOLERANCIA (ppm)	PESTICIDA APROBADO	USO	NIVEL DE TOLERANCIA (ppm)	PESTICIDA APROBADO	USO
0.03	Cholorotalonil	Fungicida	0.05	Amitraz	Insecticida
0.2	Picloram	Herbicida	0.1	Ethefon	Plant regulator
0.1	Carboxin	Fungicida	0.02	Propyzamide	Herbicida
0.5	Bromoxynil	Herbicida	0.01	S-[2-(Ethylsulfinyl)ethyl] O,O-dimethyl phosphorothioate	Insecticida
0.7	Metribuzin	Herbicida	0.1(N)	2-methyl-4-chlorophenoxyacetic acid	Herbicida
0.05	Ethofumesate	Herbicida	0.05	Phenamiphos	Nematicide
0.05(N)	Nitrapyrin	Soil microbicide	0.05	Bentazon	Herbicida
0.1	Norflurazon	Herbicida	0.5	Hexakis (2-methyl-2-phenylpropyl) distannoxane	Insecticida
0.02	Metolachlor	Herbicida	0.05	Difenzoquat	Herbicida
0.10	5-Ethoxy-3-(trichloromethyl)-1,2,4-thiadiazole	Fungicida	0.1(N)	Thiophanate-methyl	Fungicida
0.05	Diflubenzuron	Insecticida	0.25	Permethrin	Insecticida
1.5	Cyano(3-phenoxyphenyl) methyl-4-chloro- α -(1-methylethyl) benzeneacetate	Insecticida	0.05	Oxyfluorfen	Herbicida
0.1	Mepiquat (N,N-dimethylpiperidinium)	Plantgrowth regulator	2.00	Tebuthiuron	Herbicida
0.1	Hexazinone	Herbicida	0.5	Iprodione	Fungicida
0.2	Thiobencarb	Herbicida	0.2	Thidiazuron	Defoliante
0.05	Profenofos	Insecticida	0.3	Chlosulfuron	Herbicida
0.02	Dimethipin	Harvestgrowth regulator	0.05	Metalaxyl	Fungicida
0.2	Pirimiphos-methyl	Insecticida	1.0	Triadimefon	Fungicida
0.05	Fluazifop-butyl	Herbicida	0.01	Imazalil	Fungicida
0.05	Cyromazine	Insecticida	0.05	Cypermethrin and an isomer zeta-cypermethrin	Insecticida
0.2	Cypermethrin and an isomer zeta-cypermethrin	Insecticida	0.5	Chlorpyrifos-methyl	Insecticida
0.01	Fenarimol	Fungicida	0.05	Fernidazon, potassium salt	Hybridizing agent
0.1	Metsulfuron methyl	Herbicida	0.05	Fenoxaprop-ethyl	Herbicida
1.0	Clopyralid	Herbicida	0.40	Cyfluthrin	Insecticida

NIVEL DE TOLERANCIA (ppm)	PESTICIDA APROBADO	USO	NIVEL DE TOLERANCIA (ppm)	PESTICIDA APROBADO	USO
0.2	Lambda-cyhalothrin and isomer gamma-cyhalothrin	Insecticida, acaricida	0.02	Quizalofop	Herbicida
0.5	Bifenthrin	Inscticida	0.1	Myclobutanil	Fungicida
0.05	Clofentezine	Insecticida	0.1	Beta-(4-Chlorophenoxy)-alpha-(1,1-dimethylethyl)-1H-1,2,4-triazole-1-ethanol	Fungicida
0.10	Primisulfuron-methyl	Herbicida	0.2	Clethodim	Herbicida
0.1	Triasulfuron	Herbicida	0.05	Quinclorac	Herbicida
0.1	Fenpropathrin	Insecticida, miticide	0.15	Glufosinate ammonium	Herbicida
0.05	Difenoconazole	Fungicida	0.05	Triflumizole	Fungicida
0.05	Flutolanil (N-(3-(1-methylethoxy)phenyl)-2-(trifluoromethyl) benzamide)	Fungicida	1.0	Sulfosate (Sulfonium, trimethyl-salt with N-(phosphonomethyl)glycine (1:1)	Herbicida
0.1	Imazapic-ammonium	Herbicida	0.15	Clofencet	Plantgrowth regulator
0.05	Imazapyr	Herbicida	0.02	Methoxyfenozide	Insecticida
0.005	Sulfosulfuron	Herbicida	0.2	2,4-D	Herbicide, Plantgrowth regulator
0.1	Acephate	Insecticida	0.05	Captan	Fungicida
1.00	Diuron	Herbicida	0.10	Piperonyl butoxide	Insecticida
0.1(N)	Pyrethrins	Insecticida			

Nota: Todo producto usado como plaguicida trae sus indicaciones de uso, siga sus recomendaciones. La abreviatura Ppm significa: Partes por millón, (pueden ser miligramos, gramos, kilogramos, onzas, libras, mililitros, litros, etc. Esto se ajustara al tipo de producto que utilice).

c) Pruebas exigidas por EE.UU.

Servicio de ensayos de laboratorio de acuerdo a las normas internacionales para Mariscos (IDF, AOAC, APHA, USDA y FDA) y acreditar este servicio con las normas nicaragüenses NTON para la suficiencia técnica de laboratorios de ensayos para cumplir con las normas ISO correspondientes.

Programa de muestreo para organoclorados y análisis especiales

- 1 Clorinados
- 2 Fosforados
- 3 Metales pesados
- 4 Cloranfenicol
- 5 Benzimidazoles
- 6 Hormonas
- 7 Antibióticos
- 8 Sulfas
- 9 Verificación de especies

Nota: Estas muestras tienen frecuencia para tomarse establecida y están especificadas por cada día, semana o meses. El número de muestras ya están especificadas por cada planta procesadora.

Ensayos microbiológicos

- 1 Escherichia coli Generico
- 2 Escherichia coli 157 (Drástica)
- 3 Salmonella

Las pruebas microbiológicas se realizan en el Laboratorio Nacional de Drogas Veterinarias ubicado en el MAGFOR/DGPSA. Teléfono: 278-4236

5. Estándares de calidad y empaque

Para el comercio de la carne en Estados Unidos la calidad del empaque debe estar acorde con las exigencias del cliente: Empacados al vacío en bolsas termoencogibles e introducidas en cajas de cartón corrugado con capacidad de 30 a 60 libras.

Estos son algunos cortes de referencia para consumo nacional y exportación:

Cortes Selectos	Empaque
FS (Aleta)	6 piezas/bolsa, Caja 50-60 lbs
SB (Angelina)	IW 1 pieza/bolsa, Caja 50-60 lbs
FM (Lomo Rollizo sin solomo)	IW 1 pieza/bolsa, Caja 50-60 lbs
T 3up (Lomito)	IW 1 pieza/bolsa, Caja 50-60 lbs
Flap Meat	7-8 piezas/bolsa, Caja 50-60 lbs
HY (Hueso de Yugo)	2 piezas/bolsa, Caja 50-60 lbs
RE (Lomo rollizo con solomo)	IW 1 pieza/bolsa, Caja 50-60 lbs
SL (Lomo de Pacho)	IW 1 pieza/bolsa, Caja 50-60 lbs
ER (Salón)	IW 1 pieza/bolsa, Caja 50-60 lbs
KNX (Choquezueta)	IW 1 pieza/bolsa, Caja 50-60lbs

BRS (Brisket)	2 piezas/bolsa, Caja 50-60 lbs
IN (Posta Negra)	IW 1 pieza/bolsa, Caja 50-60 lbs
PG (Posta de Gallina)	IW 1 pieza/bolsa, Caja 50-60 lbs
CL (Posta Grande)	IW 1 pieza/bolsa, Caja 50-60 lbs
SHI (Gato)	5-6 piezas/bolsa, Caja 50-60 lbs
PCL (Punta de Cabeza de Lomo)	Bolsa de 20 lbs, Caja 50-60 lbs
ST (Cachito)	2 piezas/bolsa, Caja 50-60 lbs
PS (Puyazo)	2 piezas/bolsa, Caja 50-60 lbs
OUT (Posta Pacha)	IW 1 pieza/bolsa, Caja 50-60 lbs
SHT (Sapo)	2 piezas/bolsa, Caja 50-60 lbs
SBS (Manita de Cinta)	Bolsa de 20 lbs, Caja 50-60 lbs

Fuente: Matadero NUEVO CARNIC

6. Transporte

a. Temperatura en container:

Carne fresca o refrigerada: 7.2 a 10°C.

Carne congelada a granel: Bajo 0 a 4°C.

b. Carga en plataformas metálicas o plásticas en el piso, 700 cajas, 42,000 lbs.

c. El transporte en remolque de carretera y transporte combinado de embarcación marítima.

7. Comercio

a. Mercados Potenciales

Canadá, Costa Rica, El Salvador, Estados Unidos (para carne de corte, los cortes internacionales que más interesan al mercado objetivo son New York Center Steak, Delmonico Steak y Tbone), Guatemala, Honduras, Italia, Japón, México, Panamá, Puerto Rico, China, Croacia, Hong Kong, (certificados por Corea y Venezuela, pero todavía no se realizan exportaciones).

b. Puertos de Embarque:

Los productos cárnicos de Nicaragua salen por vía terrestre rumbo al puesto fronterizo Las Manos o El Espino, frontera con Honduras, para luego embarcarse en Puerto Cortez cuando van con destino a Estados Unidos.

Cuando el destino es Puerto Rico sale por vía terrestre rumbo Peñas Blancas, puesto fronterizo con Costa Rica, para luego embarcarse en Puerto Limón.

Puertos de arribo a Estados Unidos: Todos los puertos están disponibles pero solo pueden entrar los productos por donde estén ubicados los inspectores o funcionarios de PPQ (Plant Protection and Quarantine). Estos se encargan de inspeccionar los productos que ingresan a Estados Unidos. (Definición que incluye, Guam, Comunidad de Naciones de las Islas Marianas del Norte, Puerto Rico y las Islas Vírgenes Estadounidenses):

- 1 Puertos del Atlántico Norte y el Puerto de Baltimore.
- 2 Puertos del Atlántico Sur de Baltimore, MD.
- 3 Puertos en el Pacífico Norte de California incluyendo Alaska.
- 4 Puertos del Sur de México.
- 5 Puertos de Puerto Rico y las Islas Vírgenes de Puerto Rico.

c. Fechas de mayor oferta del producto

Hay que destacar que este es un producto disponible todo el año, pero la mayor oferta nicaragüense se presenta en los meses de octubre a diciembre.

d. Precios Referenciales

Producto: Carne deshuesada fresca, refrigerada y congelada (US\$/Tonelada/Kg)

Histórica de Precios de las Exportaciones de la Carne a Estados Unidos

Período 2000-2006 (US\$ FOB)

Años	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Promedio US\$ Toneladas	1,681.09	1,546.82	1,967.36	1,883.07	2,397.6	2,464.45	2,452.78
Promedio US\$ Kilogramos	1.68	1.54	1.96	1.88	2.39	2.46	2.45

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Anuario Estadístico del 2000-2006 del CETREX. <http://www.cetrex.gob.ni>

e. Principales países exportadores de carne a los Estados Unidos

EEUU - Importaciones de Carne 2006 a Junio del 2007

País de origen	2006 TM	2007 TM
Argentina	9,353	7,056
Australia	142,419	143,079
Brasil	35,409	35,269
Canadá	148,536	146,611
Centro América	12,686	16,388
México	7,131	9,375
Nueva Zelanda	111,067	110,822
Uruguay	63,976	70,061
Otros países	136	783
Total	530,713	539,445

USDA Foreign Agricultural Service / Bureau of Census. Elaboración propia a partir de datos estadísticos 2006 - a Junio 2007 del USDA. http://www.ams.usda.gov/LSMNpubs/pdf_monthly/international.pdf

8. Tramites Nacionales para la Exportación

a) Trámite de certificación sanitaria para productos de origen animal

Para certificar productos para la exportación la instancia encargada es el Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR) a través de la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria DGPSA, específicamente del Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, pero también cuenta con el área de carnes que se encarga de estar directamente en la planta procesadora.

Requisitos obligatorios para exportación de carne a los Estados Unidos.

- El matadero debe estar registrado y con número de establecimiento del MAG-FOR.
- El matadero debe estar bajo las regulaciones y el sistema de inspección y certificación del MAG-FOR.
- Debe contar con los servicios de inspección oficial permanente del MAG-FOR.
- Cumplir los requisitos y procedimientos contenidos en los manuales de buenas prácticas de manufactura y sistemas operacionales estándar de saneamiento, revisados y aprobados por la dirección de inocuidad agroalimentaria.
- Cumplir con el Reglamento de Inspección de Carnes
- Implementar los debidos registros y evaluación de proveedores de reses.
- La carne seleccionada para exportación se someterá a un programa de muestreo para órganos clorados y análisis especiales, el cual quedará registrado en cada lote de producto terminado.
- Los productos cárnicos deberán ser codificados de acuerdo a la fecha, lugar de origen (ubicación finca en localidad), cantidad, tipo de producto y la planta que lo proceso.
- Todo lote de producto con objeto de exportación debe estar amparado con un resultado de análisis microbiológico de laboratorio oficial del MAG-FOR. Todos estos procedimientos serán ejecutados por el inspector oficial permanente, desde la toma, identificación y resultado de la muestra.
- Los lotes identificados y muestreados tendrán un sello del MAG-FOR, en cada una de las presentaciones. El inspector permanente será exclusivamente el responsable de esta actividad.
- Los productos cárnicos deberán estar empacados al vacío en cada una de sus presentaciones (en el caso de cortes selectos), con sus respectivos etiquetado e identificación.
- Todos estos procedimientos de cada lote de exportación serán remitidos a la oficina de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, donde se deberá presentar factura de venta del producto, copia de los procesados y los resultados de análisis de laboratorio. Esto permitirá la aprobación de la exportación siempre y cuando cumpla con los requisitos aquí expuestos.

Requisitos de nuevas instalaciones:

- Elaborar carta dirigida a la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria DGPSA-MAGFOR informando sobre la construcción de las nuevas instalaciones

- Copia de autorización ambiental extendido por MARENA.
- Copia de permisos sanitarios extendido por el Ministerio de Salud
- Copia de los diseños de las instalaciones a construir.
- Copia de los documentos de razón social del establecimiento.
- Inspección in situ que serán realizadas por funcionarios de la DIA.
- Se realizaran inspecciones continuas a las instalaciones durante su construcción por funcionarios de la DIA.
- Elaboración de los documentos para ser implementados una vez que inicie operaciones de proceso: Plan HACCP, Buenas Practicas de Manufactura y Saneamiento (SSOP).

De esta manera la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, estudiará y revisará los casos de las exportaciones donde supervisará, inspeccionará y certificará la condición sanitaria de rastros, plantas procesadoras de productos y subproductos de origen animal y vegetal, destinados al consumo nacional e internacional, así como empacadoras, medios de transporte y otros, para producir alimentos inocuos y seguros para el consumo externo e interno, con la finalidad de cumplir con los acuerdos y compromisos firmados en los Tratados de Libre Comercio (TLC o DR-CAFTA), Organización Mundial del Comercio (OMC) y Unión Aduanera. Así se tomaran las medidas pertinentes para cada planta procesadora en sus programas de exportación.

Para mayor información dirigirse a Oficinas Centrales del MAG-FOR/DGPSA al departamento de Inocuidad Agroalimentaria o visitar la página: <http://www.dgpsa.gob.ni>

b. Trámites para el registro como exportador

En Nicaragua la instancia encargada es el Centro de Tramite para las Exportaciones (CETREX) que depende de la Comisión Nacional de Promoción de Exportaciones CNPE / MIFIC.

• Requisitos de inscripción como exportador ante el CETREX

Inscripción como exportador (Persona Jurídica)

- Numero RUC otorgado por la Renta
- Constancia de Retenedor en la renta
- Copia de la escritura de constitución de la Sociedad debidamente registrada en el registro mercantil.
- Copia del poder generalísimo del representante legal de la sociedad debidamente registrado en el registro mercantil.
- Se debe extender una carta y adjuntar copia de su cédula de los representantes del departamento de exportación e importación de la empresa para acreditarlo, y que este se encargue de firmar los permisos y facturas ante el CETREX.

- Si la empresa decide trabajar con una agencia aduanera el representante legal de la empresa debe otorgar un poder especial a la agencia para que los represente o firme a nombre de la empresa frente al CETREX
- Llenar formato de inscripción y llevarlo a notariar con firma y sello de un abogado.

Inscripción como exportador (Persona Natural)

- Numero RUC otorgado por la Renta no con cuota fija (no aplica para las exportaciones) sino como declarante y Retenedor
- Constancia de Retenedor en la renta
- Cedula de identidad.

Si llena todos los requisitos anteriormente dichos y lleva todos los documentos completos serán inscritos inmediatamente e ingresados a la base de datos del CETREX.

Requisitos para el Proceso de Exportación de Carnes a los Estados Unidos

Con Fines Comerciales:

- 1 Formulario Declaración de Mercancías de Exportación
- 2 Factura de Exportación
- 3 Certificado oficial de inspección de carnes emitida por el médico del matadero
- 4 Constancia emitida por el medico veterinario oficial

Sin fines comerciales:

- 1 Factura de compra del matadero autorizado por el MAGFOR

• Tarifa por servicios

La tarifa está establecida de acuerdo al valor FOB en dólares de la mercancía.

RANGO	TARIFA
Menos de US\$ 2,000	C\$ 50.00
2,000.01 a 5,000.00	C\$ 100.00
5,000.01 a 7,500.00	C\$ 150.00
7,500.01 a 10,000.00	C\$ 200.00
10,000.01 a 12,500.00	C\$ 250.00
12,500.01 a 15,000.00	C\$ 300.00
15,000.01 a 17,500.00	C\$ 350.00
17,500.01 a 20,000.00	C\$ 400.00
20,000.01 a 25,000.00	C\$ 450.00
25,000.01 a más	C\$ 500.00

Delegaciones CETREX

Para hacer sus respectivos trámites se puede dirigir a las oficinas ubicadas en las diferentes partes del país.

Delegaciones CETREX en diferentes partes del país

Ubicación	Dirección	Teléfono
Central (Managua)	Km. 4 1/2 Carretera Norte, Instalaciones DGA	248-3808
Aeropuerto (Managua)	Frigoríficos de APENN	233-3100
Chinandega	Antiguo Gallo y Villa 1 c. arriba y 10 vrs. al sur	341-1019
Peñas Blancas	Edificio Aduana	565-0019
Somotillo	Del Hotel Paso Real 150mts al norte	619-7925
Las Tunas	Palacaguina Km 199 Carretera Panamericana	854-6465
San Carlos	Delegación de Cuarentena del MAG-FOR	583-0226
Puerto Cabezas	Edificio del MARENA	792-2368
Bluefields	Edificio de Adpesca	572-2344
Rama	Edificio Aduana	517-0163/64

Para más información visitar la página [http:// www.cetrex.gob.ni](http://www.cetrex.gob.ni)

9. Requisitos para cumplir con los requerimientos establecidos en la Ley de Bioterrorismo de los Estados Unidos

a. Registro de Instalaciones Alimenticias

Deben quedar registradas en la FDA todas las instalaciones nacionales e internacionales que manufacturen y/o procesen, empaquen, o retengan alimentos para consumo animal o humano en los Estados Unidos. Las instalaciones pueden registrarse en línea a través de Internet, llenando un formulario en papel o enviando a la FDA un CD-ROM, FAX o DISKET con la información de registro adecuada. Sólo es necesario registrar una vez cada instalaciones alimenticia. Sin embargo, si se producen cambios en la información requerida para el registro, la misma deberá ser actualizada. No hay cuotas para el registro ni para las actualizaciones de un registro anterior.

Para mayor información puede visitar la siguiente dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#oct2003>

b. Notificación Previa de Envíos de Partidas de Alimentos Importados

La FDA requiere esta información previamente al arribo de los alimentos para revisarla, evaluarla y valorarla, y así determinar si los alimentos importados ameritan ser inspeccionados. La notificación previa debe ser recibida y confirmada electrónicamente por la FDA en un plazo no mayor de cinco días de anterioridad al arribo de cada partida y, según lo especificado para cada medio de transporte a continuación, no menor de:

1. Dos horas antes del arribo por tierra vía carretera
2. Cuatro horas antes del arribo por aire o tierra vía tren

3. Ocho horas antes del arribo por agua
4. El plazo consistente con los tiempos establecidos para el medio de transporte, para un artículo alimentario transportado por, o en compañía de un individuo, si dicho artículo está sujeto a notificación previa (los alimentos deberán estar acompañados por la confirmación de la FDA.)

Adicionalmente, la notificación previa debe ser recibida y confirmada electrónicamente por la FDA antes de que los alimentos sean enviados por correo internacional. (El envío debe estar acompañado de la confirmación con la FDA del recibo de notificación previa.)

Para mayor información puede visitar la siguiente dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

c. Mantenimiento de registros en los establecimientos alimentarios

Los establecimientos extranjeros que fabriquen, procesen, envasen o almacenen alimentos para consumo humano o animal en los EE.UU., deben mantener registros de sus fuentes de abastecimiento y de los destinatarios de las mercancías que permitan en un momento dado a la FDA identificar en qué manos estaba el alimento inmediatamente antes y después, incluyendo su envase.

Para mayor información puede visitar la siguiente dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

d. Norma sobre detención administrativa

Existe una nueva competencia a la FDA, de modo que le autoriza a “detener”, o inmovilizar, cualquier alimento cuando exista evidencia creíble o información que indique que tal producto representa un riesgo de graves consecuencias para la salud de personas o animales. Para mayor información puede visitar la siguiente dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

10. Requisitos para el ingreso de alimentos procesados a los Estados Unidos

Las principales exigencias se remarcen en un Sistema HACCP (Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control), Buenas Prácticas Agropecuarias, Buenas Prácticas de Manufactura así como los Procedimientos Operativos Estándar, que todos en su conjunto permiten un logro elevado del nivel de seguridad e inocuidad alimentaria en los productos que se procesan en una planta. Este sistema tiene implícito la exigencia de un procedimiento de trazabilidad como prerrequisito para garantizar su buen funcionamiento. Fuente: MAGFOR/DGPSA, Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, Inspección de Lácteos <http://www.dgpsa.gob.ni>

a. Sistema HACCP (Análisis de riesgo y puntos críticos de control)

La FDA ha adoptado el sistema de prevención y protección de los alimentos, conocido como Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) donde se previenen riesgos biológicos, físicos y químicos que pueden causar enfermedades a los consumidores por mal manejo en la producción y distribución del alimento. Si desea más información sobre un sistema HACCP puede visitar la página: <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>

b. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

La FDA establece e impone normas para determinar si un alimento es adulterado en su producción, de esta manera exige a los procesadores de alimentos que apliquen buenas prácticas de manufactura en personal, edificios e instalaciones (aquí es exigido el Sistema de Saneamiento Operacional de Producción SSOP), equipos, controles en la producción y en el proceso. Esto aplica tanto para el consumo nacional como para exportar a Estados Unidos y otros países. Si desea mayor información sobre buenas prácticas de manufacturas puede visitar la dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/scfr110.html>.

c. Embalaje

En el caso de la carne no se utilizan embalajes de madera, el embalaje permitido son plataformas plásticas y metálicas, ya que presentan más seguridad e inocuidad para su transporte.

Fuente: MAGFOR/DGPSA, Departamento de Inocuidad Agroalimentaria/Inspección de Carnes.

d. Etiquetado

La FDA aplica la norma de etiquetado establecida por la FDCA, donde define que los productos procesados deben presentar dos tipos de etiquetado; el general y el nutricional, requisitos que deben cumplir los alimentos preparados. El etiquetado del camarón permite realizar la trazabilidad del producto y adoptar sistemas automáticos de capturas de datos comunes a lo largo de la cadena de suministros. Este etiquetado se debe presentar en inglés utilizando las unidades de medida del sistema anglosajón.

Etiquetado de cajas:

1. Tipo de artículo o producto
2. País de origen
3. Numero de explotación (acopio)
4. Fecha de procesamiento
5. Peso o contenido neto
6. Panel de información nutricional
7. Nombre y dirección del responsable
8. Idiomas
9. Reclamos
10. Numero de lote
11. Condiciones de conservación
12. Código de barras

El Etiquetado Nutricional (Nutrition Labeling) debe llevar:

- Calorías Totales (Total Calories).
- Calorías de Grasa (Calories From Fat).
- Calorías de Grasas Saturadas (Calories From Saturated Fat).
- Grasa Total (Total Fat).
- Grasa Faturada (Saturated Fat).
- Grasa Polisaturada (Polysaturated Fat).
- Grasa Monosaturada (Monosaturated Fat).
- Colesterol (Cholesterol).
- Sódio (Sodium).
- Potasio (Potassium).
- Carbohidratos Totales (Total Carbohydrate).
- Fibra Dietética (Dietary Fiber).
- Fibra Soluble (Soluble Fiber).
- Fibra Insoluble (Insoluble Fiber).
- Azúcares (Sugars).
- Azúcares de Alcohol (Sugar Alcohol).
- Otros Carbohidratos (Other Carbohydrate).
- Proteína (Protein).
- Vitamina A (Vitamin A).
- Porcentaje de Vitamina A presente como beta-caroteno, (Percent Of Vitamin A Present As Beta-carotene).
- Vitamina C (Vitamin C).
- Calcio (Calcium).
- Hierro (Iron).
- Otras vitaminas y minerales esenciales (Other essential vitamins and minerals).

Si desea mayor información sobre los requisitos de etiquetado puede visitar la página: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/flg-toc.html>

e. Aranceles

Para el rubro CARNE el costo de los aranceles es U\$0.0. Si desea información más detallada puede visitar la siguiente dirección: <http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

f. Cuotas de importación

Para el rubro Carne las cuotas de importación son de 10,500 Toneladas Métricas anuales, con el 5% de crecimiento anual. En los EE.UU. la mayoría de las cuotas y contingentes de importación son administrados por la Dirección de Aduana de los Estados Unidos (U.S. Customs Service). Si desea información más detallada puede visitar la página: <http://www.usitc.gov/tata/hts/bychapter/index.htm>

g. Registro de marca

En la actualidad la mayoría de las empresas exportadoras están registradas bajo una marca comercial ya que Constituye una garantía para el titular de la marca de gozar del derecho exclusivo de impedir que terceros, sin su consentimiento, utilicen en el comercio signos idénticos o similares, cuando se de lugar a confusión evitando con ello, la competencia desleal y abusos que tiendan a desprestigiar a productos; en Nicaragua esta la oficina de registro de marcas que se encuentra establecida en el registro de marcas y patentes.

En los Estados Unidos la USPTO, que es la Oficina de Marcas y Patentes de los Estados Unidos que es parte del Departamento de Comercio, registra las diferentes marcas para los productos. Cada marca registrada tiene una validez de 15 años. Una vez pasado el tiempo debe ser inscrita nuevamente.

En la siguiente dirección usted puede registrar su marca en línea haciendo uso de su tarjeta de crédito: <http://www.uspto.gov/main/trademarks.htm>

11. Experiencias en Nicaragua

En Nicaragua existen 4 mataderos industriales certificados por el MAGFOR, por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y por diferentes países a donde estos mataderos exportan.

DIRECTORIO DE MATADEROS INDUSTRIALES EXPORTADORES DE NICARAGUA

Nombre del Exportador	Dirección	Teléfono	Fax	Correo
INDUSTRIAL COMERCIAL SAN MARTIN, S.A.	KM 67 1/2 CARRETERA PANAMERICANA SUR - NANDAIME, NICARAGUA.	278-2815	278-2814	sflores@sanmartin.com.ni
MATADERO CENTRAL S.A.(MACESA)	KM 130 CARRETERA A JUIGALPA - RAMA, JUIGALPA - CHONTALES NICARAGUA.	277-5058	278-5640	rvquezada@macesa.com.ni
NOVATERRA, S.A.	DE LOS SEMAFOROS DEL DORADO, 2C AL SUR CASA NO. 504. y Km 42 PANAMERICANA NORTE	240 -1161	249-6500	logistica@novaterra.com.ni
NUEVO CARNIC S.A	KM 10½ CARRETERA NORTE 1000 MTS AL LAGO	233-1184	233-1185	carnicjo@cablenet.com.ni

De enero al mes de junio del 2007 se exportó: Carne deshuesada fresca y congelada a Estados Unidos: 11,012,318.44 en peso bruto (kilogramo), lo cual ha generado unos US\$ 27,503,461.76 (valor FOB) cotizándose el precio de la carne en kilogramos US\$ 2.49. (Datos CETREX Enero – Junio 2007). El 80% de la producción de estos mataderos es para exportación, con carne proveniente de novillos de entre 30 a 48 meses de edad. El resto es para consumo nacional, con carne es proveniente de hembras de 48 a 60 meses de edad.

12. Referencias Bibliográficas

Documentos revisados

- TLC Nicaragua-Estados Unidos (Análisis Sector Exportador Agrícola Nicaragüense)
- El Manual Merck de Veterinaria (Quinta Edición)
- Serie de Agronegocios Mercado de los Estados Unidos, Guía para identificar los principales requisitos exigidos para el ingreso de productos agrícolas frescos y procesados. Programa Interamericano para la Promoción del Comercio, los Negocios Agrícolas y la Inocuidad de los Alimentos. IICA-Miami- Dirección de Desarrollo de Agronegocios. 2005-2006. www.infoagro.net/agronegocios

Documentos oficiales Estados Unidos

- Manual de agricultura No. 668 CHAPTER I-ENVIROMENTAL PROTECTION AGENCY. PART 180_ TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN FOOD. <http://frwebgate.3.access.gpo.gov/cgi-bin/waisgate.cgi?WAISdocID=3317969231+3+0+&WAI Saction=retrieve>

Documentos IICA

Cadena Agroindustrial (Carne Bovina): Análisis Estudio de Cadena Agroproductiva (Carne)

Páginas visitadas

<http://www.usda.gov/EnEspañol/>

http://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/downloads/apm_pdf/03_09meatmeatprod.pdf

<http://www.epa.gov/pesticidas/food/viewtols.htm>

<http://www.cfsan.fda.gov>

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#oct2003>

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>

<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/scfr110.html>

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/flg-toc.html>

http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp

<http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

<http://www.usitc.gov/tata/hts/bychapter/index.htm>

<http://www.uspto.gov/main/trademarks.htm>

http://www.ams.usda.gov/LSMNpubs/pdf_monthly/international.pdf

<http://www.dgpsa.gob.ni>

<http://www.mific.gob.ni>

<http://www.bagsa.com.ni>

<http://www.cetrex.gob.ni/website/reqexp/expcarne.jsp>

<http://www.sieca.org.gt/SIECA.htm>







