



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

ESPARRAGOS



Managua, Octubre 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:

Investigación: Lismary Chacón Galeano

Coordinación y revisión de contenido: Ana Patricia Urbina H.

Edición: Darwin Granda

1. Introducción

La globalización, los tratados de libre comercio, la competitividad, representan desafíos y complejos retos para los productores. Con la aprobación en la Asamblea Nacional del Tratado de Libre Comercio (DR-CAFTA) y su entrada en vigencia, la sociedad comercial entre Nicaragua y los Estados Unidos continuará creciendo.

Los productores deben estar claros que la apertura comercial que trae el CAFTA para Nicaragua, también la tendrán otros países de la región y del continente que aventajan a Nicaragua en tecnología y experiencia comercial, en infraestructura y en capacidad productiva instalada.

Pensando en todo esto el IICA- Nicaragua ha venido incursionando en la búsqueda de información nueva, útil y práctica, para facilitar los procesos productivos, comerciales y trámites a productores y empresarios que buscan entrar o perfeccionarse en la exportación de productos agrícolas frescos a mercados internacionales, de manera particular al de los Estados Unidos, y para que puedan identificar oportunidades de negocios en el sector agropecuario.

2. Espárragos

Es un producto que está en la lista de productos admisibles al mercado de los Estados Unidos y posee grandes oportunidades comerciales. Si desea conocer qué productos son admisibles en los Estados Unidos o confirmar si este producto está en la lista, visite la siguiente dirección:

http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/port/pdf_files/20Fruits_and_Vegetables.pdf

3. Especificaciones Técnicas del Producto

Nombre del Producto en Español:	Espárrago
Nombre del Producto en Inglés:	Asparagus
Familia:	<i>Asparragus officinalis L.</i>
Nombre Científico:	<i>Liliáceas</i>
Origen:	Europa y área del mediterráneo

4. Fechas recomendadas para la siembra

La producción de espárrago a nivel nacional se puede realizar durante todo el año, pero siempre dependiendo de la demanda que tenga el producto en el mercado internacional. En los Estados Unidos la cosecha se concentra en los meses de abril a junio, pero se considera que las fechas de mayor consumo son de octubre a diciembre y los primeros meses de cada año.

5. Variedades Recomendadas

1. Variedades de color verde claro o blanco: preferido en el mercado de los Estados Unidos

- Connovers Colossal.
- Mammmouth White.

2. Variedades de color verde oscuro: demandado en Europa

- Martha y Mary Washington
- Palmetto
- Argenteuil
- UC 157
- UC 72

3. Usos Principales

- Alimentación como producto fresco
- Alimentación como producto procesado: enlatado, congelado y deshidratado.

6. Manejo agrotécnico del cultivo

a. Suelos Recomendados

Suelos francos, dotados de materia orgánica. Tolera suelos salinos.

b. Distancias de siembra

Se recomienda sembrar el espárrago verde a una distancia de 1.30 a 1.80 metros entre surcos, y 25 a 30 centímetros entre plantas, con una profundidad de 10 a 15 centímetros, para obtener una densidad aproximada de 12,950 a 21,560 plantas por hectárea.

c: Zonas del país recomendadas

Las principales zonas sugeridas para cultivar espárragos son: Nueva Guinea (RAAS), Matagalpa, Carazo y Rivas.

d: Clima

Clima: calido. Temperatura ideal: 20° y 22° C. PH: 6,2 a 7,8. Altitud: hasta 450 msnm

e. Duración del ciclo vegetativo

El desarrollo vegetativo del espárrago tiene una duración de 8 a 10 meses, según la variedad.

7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

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) Plagas y enfermedades que afectan durante el ciclo vegetativo:

Plagas	Nombre Científico
Cien pies	<i>Scutigera Inmaculata</i>
Arañita roja	<i>Tetranychus spp.</i>
Gusano de tierra	<i>Noctuidaeos</i>
Trips	<i>Thrips tabaci</i>
Pulgón	<i>Aphis spp.</i>
Enfermedades	Nombre Científico
Roya	<i>Puccinia Asparagi</i>
Marchitez	<i>Fusarium oxiporum</i>
Cercospora	<i>Cercospora asparagi</i>

d) Plaguicidas aprobados para aplicar en el control de plagas

Nivel de Tolerancias (ppm)	Plaguicidas Aprobados
3.00	Imidacloprid
0.30	Spinosad
0.30	Buprofezin
2.00	Azoxystrobin
0.30	Pyriproxyfen
1.00	Fludioxonil
2.00	Cyprodinil
0.20	Glyphosate
2.00	Methoxyfenozide

Nota: Para no sobrepasar estos límites siga estrictamente las recomendaciones que vienen en cada envase del pesticida. Ppm significa: Partes por millón, (pueden ser gramos, onzas, mililitros, litros, etc).

8. Estándares de Calidad

El espárrago debe estar:

- Bien desarrollado, de consistencia firme, de forma, color, sabor y olor característico a la variedad
- En estado fresco, entero, limpio, sano, recto, con yemas terminales completamente cerradas
- Con tallos firmes, exentos de lignificación, hojas verdes, sanas, frescas y tiernas extendidas sobre la cabeza.
- Libres de humedad anormal externa
- Libres de pudrición
- Libres de plagas y daños causados por plagas
- Libres de cualquier olor, sabor y/o material extraño (polvo, residuos químicos, etc.)
- Libres de defectos mecánicos
- Libres de manchas o indicios de heladas
- Libres de señales de lignificación
- Libres de huecos, abiertos, pelados, partidos y presentar floración alguna.

9. Estándares de Empaque

Los espárragos pueden presentarse en los envases colocados en hileras o en manojos firmemente atados, sujetos por cintas o gomas elásticas, y/o envasados en pequeñas bolsas de polietileno. Dentro de los envases se ordenan en hileras regulares y cada una podrá ir protegido con papel. Los envases que normalmente se utilizan son las cajas de cartón, con dimensiones de 26 x 50 x 24 cm (Largo x Ancho x Alto), provistas de tapa, o bien se pueden utilizar envases de cartón de una capacidad de 11 kgs con manojos de 0.7 kgs cada uno. El producto no debe sobresalir del nivel superior del envase. Debe empacarse de tal manera que todo el producto quede debidamente protegido.

El material usado para empaque debe ser nuevo (en caso del cartón), estar limpio y ser de calidad tal que evite daños al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamentos no tóxicos.

10. Etiquetado

Cada envase debe llevar la siguiente información agrupada en el mismo lado, legible, escrita de forma indeleble y visible desde el exterior:

- a. Identificación: Nombre, razón social y dirección del productor, empacador, exportador o distribuidor registrado para el uso de la marca.
- b. Naturaleza del producto: Si el producto no es visible desde afuera, cada envase debe llevar una etiqueta con el nombre del producto.

- c. Origen del producto: Incluir el país de origen del producto y, opcionalmente, la región donde se cultivó o el nombre nacional, regional o local.

11. Transporte

El producto debe ser transportado al distribuidor o comprador, de tal forma que se minimicen los daños al producto y los riesgos de contaminación del mismo. Se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Los vehículos utilizados para el transporte del producto deben ser cerrados en todos sus lados, de manera que prevengan la contaminación del producto.
- El interior de las cajas de carga debe ser construido preferentemente de materiales lisos, sin poros, no absorbentes, no corrosivos y no tóxicos.
- Antes de realizar el embarque del producto, es necesario inspeccionar que el interior de la caja de carga se encuentre libre de olores, materias extrañas, sustancias químicas, roturas o aberturas de alguna otra impureza.
- Las cajas de carga en que se transporte el producto, deberán ser usadas exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.
- La temperatura interior de la caja debe ser supervisada y mantenida en un rango apropiado que no dañe el producto y minimice el desarrollo de microorganismos patógenos.
- La carga y descarga debe ser realizada cuidadosamente, evitando dañar el producto.
- La transportación no se debe realizar junto con frutas productoras de etileno.

12. Comercio

a. Mercados Potenciales

Mercados de América del Norte: Miami y Nueva York. América Latina, Europa, Japón, El Caribe, China, Asia, Nigeria y África.

b. Puertos de Embarque:

Las frutas y hortalizas de Nicaragua son admisibles en todos los puertos

Principales puertos de Nicaragua: Puerto Corinto y Puerto El Rama

Puertos de Entrada a Estados Unidos: Todos los puertos de entrada donde estén estacionados funcionarios de PPQ y su área de cobertura (Definición que incluye, Guam, Comunidad de Naciones de las Islas Marianas del norte, Puerto Rico y las Islas Vírgenes Estadounidenses):

- Puertos del Atlántico Norte y el puerto de Baltimore,
- Puertos en el Pacífico Norte de California incluyendo Alaska
- Puertos del Atlántico Sur de Baltimore, MD
- Puertos al sur del Golfo de México
- Puertos de Puerto Rico y las Islas Vírgenes de los Estados Unidos

c. Fechas de mayor demanda del producto

La Ventana de oportunidad para el Espárrago en Estados Unidos se da entre los primeros meses de cada año (enero –marzo), y entre los meses de octubre a diciembre.

d. Precios Internacionales

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de precios de este y otros rubros en Estados Unidos, usted puede visitar la siguiente Dirección: <http://www.mercanet.cnp.go.cr/> [http:// www.todaymarket.com](http://www.todaymarket.com). En estas páginas puede encontrar información de mercados, comercialización, agroindustria, calidad agrícola y reconversión productiva orientada al sector agropecuario.

14. Tramites Nacionales para la Exportación

a. Trámites de certificación fitosanitaria para productos agrícolas

Para certificar productos para la exportación la instancia encargada es la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria del MAGFOR, específicamente el área de inocuidad agroalimentaria, la misma que coordina, facilita y ejecuta la inspección oficial higiénico-sanitaria de alimentos de origen animal y vegetal. Supervisa, inspecciona y certifica la condición sanitaria de rastros, plantas procesadoras de productos y sub-productos 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-CAFTA, OMC y Unión Aduanera. Para mayor información visite la siguiente dirección: <http://www.dgpsa.gob.ni/>

b. Trámites para el registro cómo exportador

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

Su función principal es centralizar la ejecución de las funciones específicas de las entidades públicas que atienden los trámites relacionados con las exportaciones, así como agilizar dichos trámites. Funciona, además, como ventanilla única, en la que el exportador puede realizar todos sus trámites y facilitar sus exportaciones con la presentación de los Formatos Únicos Autorizados y la mercancía en las aduanas de salida del país. Para mayor información visite la siguiente dirección: <http://www.cetrex.gob.ni/>

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

a. Registro de Instalaciones

Es un requisito indispensable de cada exportador que desee exportar a los Estados Unidos registrarse previamente en un padrón de exportadores manejado por la FDA. El registro de las instalaciones se tendrá que realizar solamente una vez y no tiene ningún costo. Sin embargo, se advierte que si existe alguna modificación de la información presentada en el registro inicial, la misma debe ser actualizada de inmediato para no presentar problemas en los procesos. La forma más fácil de registrar una instalación es a través de Internet. Las personas interesadas pueden dirigirse a la siguiente dirección en español: <http://www.cfsan.fda.gov/~furls/sffquick.html>.

b. Notificación previa

Consiste en llenar un formulario que debe ser recibido y confirmado por la FDA, no más de cinco días antes de la llegada del embarque. El tiempo mínimo para recibir las notificaciones dependerá del medio de transporte:

- ✓ No menos de 2 horas antes de la llegada si es por carretera,
- ✓ 4 horas si es vía aérea o férrea u 8 horas si la vía es marítima.

Para mayor información visite la página: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

c. Establecimiento y mantenimiento de registros

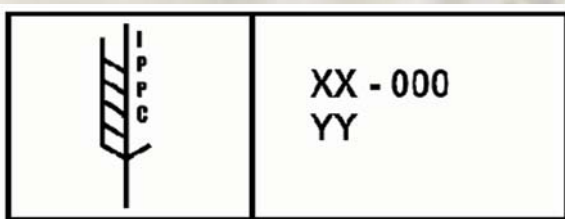
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos, sociedades, corporaciones y asociaciones) que elaboran, procesan, envasan, transportan, distribuyen, conservan o importan alimentos, así como para los extranjeros que transportan alimentos a EE.UU, los demás están exentos. Para obtener más información se puede visitar la siguiente dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>.

d. Detención administrativa

Consiste en que la FDA podrá retener/ incautar administrativamente alimentos, si tiene pruebas o información creíble o fidedigna de que los alimentos representan una amenaza de consecuencias negativas y graves para la salud o de muerte de personas o animales en EE.UU.

e. Embalajes de madera

Entró en vigencia el 16 de septiembre del 2005. La regulación define que los embalajes de madera utilizados para el comercio internacional deben ser tratados, para impedir el alojamiento de plagas, así mismo deben presentar una marca que demuestre que han sido tratados según lo establece la norma internacional para medidas fitosanitarias (NIMF). En el mercado, los embalajes presentarán este sello:



La legislación establece que cualquier embarque enviado en un embalaje no tratado será devuelto al país de origen.

f. Registro de marca

Esto solo en caso de que quiera vender con marca registrada. USPTO es la oficina de marcas y patentes de los Estados Unidos, que forma parte del Departamento de Comercio. Aquí se registran las diferentes

marcas para los productos y las marcas registradas tienen una validez por 15 años, una vez cumplida la fecha deben ser registradas 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>

g. Cuotas de importación

Para el rubro ESPARRAGO no se establecen cuotas de importación. En los EE.UU. la mayoría de las cuotas y contingentes de importación son administrados por la Dirección de Aduanas (U.S. Customs Service).

h. Aranceles

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

15. Experiencias en Nicaragua

El Espárrago es una hortaliza considerada como no tradicional para los nicaragüenses. No se registran experiencias de exportación, sin embargo es un producto que tiene una demanda internacional significativa tanto como producto fresco como procesado. Las características agroecológicas que exige este cultivo son perfectamente adaptables a las condiciones de varias zonas nicaragüenses. En Nicaragua se comercializa en pequeñas cantidades en los diferentes supermercados. Su demanda internacional se concentra principalmente en Europa, Estados Unidos y Japón.

16. Referencias Bibliográficas

Documentos Oficiales Estados Unidos

Manual de Transporte de Productos Tropicales –USDA oficina de transporte.

CHAPTER I–ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY. PART 180_TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN FOOD. <http://frwebgate3.access.gpo.gov/cgi-bin/waisgate.cgi?WAISdocID=3317969231+3+0+0&WAISaction=retrieve>

- Metodos para el Cuidado y empaque de Alimentos Perecederos Durante el Transporte por Camiones, USDA, Servicio de Mercadeo Agrícola, Manual de Agricultura No. 669

Documentos IICA

- Requisitos de Acceso Productos Agrícolas Admisibles en los Estados Unidos / Juan Carlos Granada IICA- Abril del 2005

- 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.

Páginas de Agencias Federales de los Estados Unidos

<http://www.usda.gov/EnEspanol/>

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

<http://vm.cfsan.fda.gov/~mow/sinterna.html>

Estadísticas de producción y normas de calidad

Base de Datos Estadísticos de la FAO. <http://faostat.fao.org>

Información de precios

Today's Market Prices - <http://www.todaymarket.com>

InfoAgro Costa Rica - <http://www.infoagro.go.cr/Agricola>

