



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

CHILTOMA



Managua, Marzo 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.

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. Chiltoma

Es un producto fresco 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:	Chiltoma, pimiento, chile dulce
Nombre del Producto en Inglés:	Green pepper, pimento, sweet pepper
Familia:	<i>Solanáceas</i>
Nombre Científico:	<i>Capsicum annuum L.</i>

4. Fechas recomendadas para la siembra

Se cultiva en diferentes épocas: la primera siembra se puede hacer entre mayo y junio, la segunda en postrera en agosto o septiembre, y si cuenta con riego puede aprovechar también los meses de verano.

5. Variedades Recomendadas

1. Criolla de tres cantos
2. Criolla de cocina
3. Yolo wonder
4. California wonder
5. Ruby King
6. Keystone resistant giant

6. Manejo Agrotécnico

a. Suelos Recomendados:

La chiltoma se adapta a diferentes tipos de suelo, pero prefiere suelos profundos, de 30 a 40 centímetros de profundidad, de ser posible, franco-arenosos, con alto contenido de materia orgánica (3-4 %) y calcio, que sean bien drenados. Se deben evitar los suelos demasiados arcillosos.

Los valores de pH óptimos oscilan entre 6.5 y 7.0, aunque puede tolerar ciertas condiciones de acidez (hasta un pH de 5.5); en suelos arenosos puede cultivarse con valores de pH próximos a 8. En cuanto al agua de riego el pH óptimo es de 5.5 a 7.

b. Distancia de Siembra:

Se puede hacer en camellones separados de 24 a 30 pulgadas entre sí, colocando una hilera de plantas sobre el camellón a una distancia de 12 a 18 pulgadas entre plantas, para una población aproximada de 26,000 a 28,000 plantas por manzana; o en camas, en cuyo caso se construyen canteros de 36 pulgadas de ancho sobre el cual se colocan dos hileras de plantas separadas 20 pulgadas entre sí, con una distancia entre plantas de 12 a 18 pulgadas.

- a) En hileras sencillas con distancia entre surco que varían de 0.8 m a 1.50 m, y distancia entre plantas que van de 25 cm. a 40 cm. según la variedad, colocando una sola planta o postura por hueco.
- b) Sistema de doble hilera. En éste se construyen eras o canteros de 90 cm. de diámetro, disponiendo el cultivo en hileras dobles y 30 cm. entre plantas o posturas. La era adyacente se deja sin utilizar (surco muerto).

Posterior al transplante se hacen dos fertilizaciones y, durante ellas, la tierra del surco muerto sirve para tapar el fertilizante, aumentando el tamaño de las camas o canteros a 1.8 m de ancho.

c. Clima

Para su desarrollo óptimo, la planta necesita una temperatura media diaria de 24 °C, cuando la temperatura es menor de 15 °C, el crecimiento es limitado y con temperaturas superiores a los 35 °C, la fructificación es muy débil o nula, sobre todo si el aire es seco. Las altas temperaturas provocan la caída de flores y frutos.

La humedad relativa óptima oscila entre el 50 % y el 70 %. Humedades relativas muy elevadas favorecen el desarrollo de enfermedades aéreas y dificultan la fecundación. La coincidencia de alta temperatura y baja humedad relativa puede ocasionar la caída de flores y frutos recién cuajados.

d. Zonas del país recomendadas

De acuerdo con las condiciones climáticas de la Chiltoma se recomiendan las zonas de Matagalpa, Sébaco, Jinotega, Carazo y Estelí.

d. Ciclo Vegetativo:

La chiltoma genera frutos una vez al año, por un período de dos meses.

7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

a) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo

Nombre Común	Nombre Científico
Gusano cuerudo	(<i>Agrotis spp</i>)
Mosca blanca	(<i>bemisia tabaci</i>)
Pulgones o Afidos (<i>Aphis gossypii</i>)	(<i>Glover</i>) y <i>Myzus persicae</i> (<i>Sulzer</i>)
Gusano verde	<i>Spodoptera exigua</i> (<i>Hübner</i>)
Ácaros o araña blanca	<i>Polyphagotarsonemus latus</i> <i>Banks</i>
Nemátodos	(<i>Meloidogyne spp.</i>)
Gusano de tierra	(<i>Noctuidos</i>)
Picudo	(<i>Anthonomus eugenii</i>)

b) Enfermedades

Nombre Común	Nombre Científico
Podredumbre blanca	<i>Sclerotinia sclerotiorum</i> (<i>Lib</i>) <i>de Bary</i>
Marchitez fungosa	<i>Phytophthora capsici</i> <i>Leonina</i>
Mancha bacteriana	(<i>Xanthomonas campestris</i> <i>pv. vesicatoria</i>)
Podredumbre blanda	(<i>Erwinia carotovora</i> <i>pv. carotovora</i> (<i>Jones</i>) <i>Bergey et al.</i>)
Virosis Mal del talluelo	(<i>Rhizoctonia solani</i>)

c) 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>

d) Plaguicidas aprobados para aplicar en el control de plagas

Nivel de Tolerancias	Pesticidas aprobados	Uso
5.00	1, 1-Bis(p-chlorophenyl)-2,2,2-trichloroethanol	Insecticida
2.00	Dimethyl tetrachloroterephthalate	Herbicida
0.01	Phosphine	Insecticida
30.00	Post-cosecha: inorganic bromide residues resulting from fumigation with methyl bromide	Agente antimicrobial, Insecticida

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

- *Uniformidad de forma, tamaño y color típico del cultivar.*
- *Firmeza.*
- *Ausencia de defectos, tales como grietas, pudriciones y quemaduras de sol .*

9. Estándares de Empaque

Caja de plancha de fibra de una pieza, 0.039 m³ (1 1/9 bu), 13Kg. (28Lb.); 0.035 m³ (1bu), 11Kg. (25Lb.); chiles gourmet, cajas de plancha de fibra sólida totalmente telescopiables, 5Kg. (11Lb.)

10. Transporte

La temperatura debe de ser 10 grados C, con una humedad relativa de 85-90%

Vida de transporte y almacenamiento: 2-3 semanas

Se transporta en remolque de carretera y transporte combinado de carretera-ferrocarril, contenedores de furgón, contenedores aéreos. Se carga en tarima o a mano.

11. Comercio

a. Mercados Potenciales

Estados Unidos y Canadá.

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 oportunidad comercial de este producto se presenta todo el año, pero existe un leve incremento de las compras a partir de la segunda mitad del año, especialmente durante los meses de septiembre y diciembre, debido a que el consumo se incrementa por la relativa escasez o precios elevados del producto fresco en el mercado.

d. Precios Internacionales

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

e. Precios Referenciales al Mayorista de Miami, en los EE.UU

Precios correspondientes al 11 de Abril de 2007/(Dólares /Kg)

Producto	Origen	Presentación	Tamaño / Piezas	Precio Mínimo	Precio Máximo	Precio Único	Precio Promedio
Pimiento Rojo o chiltoma	Florida	Cajas de 28 lb	tamaño irregular	1.42	1.58		1.50
Pimiento Verde o chiltoma Bell	Florida	Cajas de 28 lb	jumbo	1.11	0.00	1.11	

Fuente: INFOASERCA con datos de SNIIM

12. 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/>

13. 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

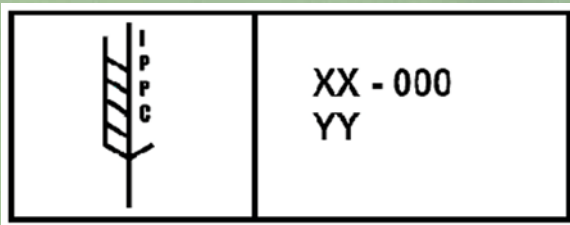
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos, 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 es 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 Chiltoma 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 de los Estados Unidos (U.S. Customs Service).

h. Aranceles

Para el rubro Chiltoma 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>

14. Experiencias en Nicaragua

Según los datos del último Censo Nacional, se estima que el área de chiltoma en Nicaragua es de 1,523.80 manzanas. La mayor parte de estas áreas se cultivan en época de invierno. Al momento de registrar los datos de campo, no se encontró áreas cultivadas de chiltoma en la región del Pacífico de Nicaragua.

El 50% del área productiva de chiltoma en Nicaragua, se encuentra localizada en el departamento de Matagalpa, ocupando el primer lugar con el 24% del área cultivada, Managua con el 14%, y Jinotega con el 12%. El restante 50% del área nacional se encuentra diseminado en el resto de departamentos del país: Masaya con el 9%, León con el 6%, Boaco, Rivas y Estelí con el 5%, respectivamente. Un 4% del área nacional de chiltoma lo ocupa Granada, igualmente Chinandega. El resto de departamentos no mencionados ocupan un área de chiltoma poco significativa.

Por otro lado especificando experiencias relevantes en Nicaragua, es importante mencionar a la empresa Hidropónica de Nicaragua, una empresa agroindustrial que opera en el valle de Sébaco. Dicha empresa basa su estrategia en la producción hidropónica de legumbres (en este momento se cultivan chiltomas, luego podrían cultivar tomates, sandías y melones), en invernaderos para su exportación al mercado norteamericano. Complemento importante es la tecnología Israelí usada para operar las diez hectáreas de invernaderos que ya produjeron 554,000 kilos de chiltomas vendidos en el extranjero.

15. Referencias Bibliográficas

Documentos Oficiales Estados Unidos

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

Manual de agricultura No.668

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?WAIIDocID=3317969231+3+0+0&WAIAction=retrieve>

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>

United States Standards for Grades of Strawberries <http://www.ams.usda.gov/standards/strawber.pdf>

Otros Documentos Consultados

I-“Guía para el Cultivo de Chiltoma” - INTA

-Ficha Producto, “Pimientos en Conserva” - MIFIC

Otras Páginas Visitadas

<http://www.ers.usda.gov/publication/vgs/Tables/Price.xls>

www.confidencial.com.ni

www.magfor.gob.ni

www.mific.gob.ni

www.una.edu.ni