



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

CEBOLLA



Managua, diciembre del 2006

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. La Cebolla

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 la cebolla 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:	Cebolla.
Nombre del Producto en Inglés:	Onion.
Familia:	<i>Liliaceae.</i>
Nombre Científico:	<i>Allium cepa L.</i>

4. Fechas recomendadas para la siembra

La siembra del cultivo de Cebolla se realiza en los meses de agosto hasta septiembre.

5. Variedades Recomendadas

1. Blancas: Eberzer, Blanca Portuguesa, White Grano y Cristal Wax.
2. Amarillas: Emperador, Yellow Bermuda, San Joaquín, Glory,
3. Dulce española, Granex 33, Texas Early Grano 502.
4. Rojas: Arequipeña, Globe, Wet, Lurín, Italiana, Creole, Bone.

6. Manejo Agrotécnico

a. Suelos Recomendados

La cebolla prefiere suelos sueltos, sanos, profundos, ricos en materia orgánica, de consistencia media y no calcáreos. Los aluviones de los valles y los suelos de transporte en las dunas próximas al mar le van muy bien. En terrenos pedregosos, poco profundos, mal labrados y en los arenosos pobres, los bulbos no se desarrollan bien y adquieren un sabor fuerte. El intervalo para repetir este cultivo en un mismo suelo no debe ser inferior a tres años, y los mejores resultados se obtienen cuando se establece en terrenos no utilizados anteriormente para cebolla.

b. Distancia de Siembra

La semilla se siembra a 1.5 cm de profundidad, en hileras separadas de 25 cm. entre si, para una germinación que se producirá 21 días después. Los bulbos se plantan cada 10 – 15 cm., en hileras separadas de 25 a 30 cm.

d. Zonas del País Recomendadas

Las zonas recomendadas para la siembra y cultivo de cebolla son: Sébaco, Estelí, Jinotega y Matagalpa.

e. Duración del ciclo vegetativo

Normalmente el ciclo vegetativo de la cebolla es de 3 meses y hasta 6 meses, según la variedad. En el ciclo vegetativo de la cebolla se distinguen cuatro fases:

- 1 Crecimiento herbáceo: Comienza con la germinación, formándose un tallo muy corto donde se insertan las raíces y en el que se localiza un meristemo que da lugar a las hojas. Durante esta fase tiene lugar el desarrollo radicular y foliar.
- 2 Formación de bulbos: Se inicia con la paralización del sistema vegetativo aéreo y la movilización y acumulación de las sustancias de reserva en la base de las hojas interiores, que a su vez se engrosan y dan lugar al bulbo. Durante este período tiene lugar la hidrólisis de los prótidos; así como la síntesis de glucosa y fructosa que se acumulan en el bulbo. Se requiere fotoperíodos largos, y si la temperatura durante este proceso se eleva, esta fase se acorta.
- 3 Reposo vegetativo: La planta detiene su desarrollo y el bulbo maduro se encuentra en latencia.
- 4 Reproducción sexual: Se suele producir en el segundo año de cultivo. El meristemo apical del disco desarrolla, gracias a las sustancias de reserva acumuladas, un tallo floral, localizándose en su parte terminal una inflorescencia en umbela.

7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

a) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo

Nombre Común	Nombre Científico
Escarabajo de la cebolla	<i>(lylyoderys merdígera)</i>
Mosca de la cebolla	<i>(hylemia antigua)</i>
Trips	<i>(thrips tabaci)</i>
Polilla de la cebolla	<i>(acrolepia assectella)</i>
Nemátodos	<i>(dytolenchus dipsaci)</i>

b) Enfermedades que afectan durante el ciclo vegetativo

Nombre Común Nombre Científico

Mildiu	<i>(peronospora destructor o schleideni)</i>
Roya	<i>(puccinia sp.)</i>
Carbón de la cebolla	<i>(tubercinia cepulae)</i>
Podredumbre blanca	<i>(sclerotium cepivorum)</i>
Abigarrado de la cebolla	
Tizón	<i>(urocystis cepulae)</i>
Punta blanca	<i>(phytophthora porri)</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>

c) Plaguicidas aprobados para aplicar en el control de plagas

Plaguicidas Aprobados	Nivel de Tolerancias (ppm)
Dicloran	10.00
Thiophanate - methyl	3.00
S - (O, O - Disopropyl phosphorodithioate) of N - (2- mercaptoethyl) benzenesulfonamide	0.1 (N)
Vinclozolin	1.00
Aluminum tris (O - ethylphosphonate)	0.50
Dimethenamid, 2 -chloro - N-[1- methyl- 2- methox)ethyl] - N (2,4 - dimethylthien - 3- yl) - acetamide	0.01
Spinosad	0.10
Cyprodinil	0.60
Azoxystrobin	1.0
Fludioxonil	0.20
Lindane	1.00
Maleic hydrazine	15.0
Mancozeb	0.5
Paraquat	0.05
Chlorothalonil	0.5
Carboxin	0.2
Bromoxynil	0.1
S- [2-(Ethylsulfanyl)ethyl] 0,0 - dimethyl phosphorothioate	0.05
Chlorpyrifos	0.5
Permethrin	0.1
Oxyfluorfen	0.05
Iprodione	0.5
Metalaxyl	3.0
Cyromazine	0.2
Cypermethrin and an isomer zatacypermethrin	0.10
Clethodim	0.20
Captan	25.00
Folpet	15.00
Inorganic bromides resulting from soil treatment with combinations of chloropicrin, methyl bromide, and proparagyl bromide.	300.00
Aluminum tris 80 -ethylphosphonate)	10.00
Cyprodinil	4.00
Azoxystrobin	7.5
Paraquat	0.05
Methomyl	3.00
Chlorothalonil	5.00
Metolachlor	0.20

Thiophanate - methyl	3.00
Mentality	10.0
Cyromazine	3.0
Cypermethrin and an isomer zatacypermethirin	6.0

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

- La cebolla debe estar bien desarrollada y formada.
- Su forma, color, sabor y olor debe ser característico a su variedad.
- De consistencia firme y compacta (no suave o esponjosa).
- En estado fresco.
- Entera e intacta (sin mutilaciones y sin dejar la carne expuesta).
- Limpia y sana.
- No germinada o sin brotes.
- Con cubierta lisa y brillante.
- El tamaño mínimo del bulbo es de 2.5 cm. El tamaño del tallo debe ser máximo de 4.0 cm.
- Desprovista de tallos huecos y correosos.
- Cuello de la cebolla completamente seco.
- Sin hojas.
- Libre de humedad anormal externa.
- Libre de agua entre las capas.
- Libre de despellejamiento.
- Libres de grietas o rajaduras y magulladuras.
- Libre de pudrición.
- Libre de plagas.
- Libre de daño causado por plagas.
- Libre de cualquier olor, sabor y/o material extraño (polvo, residuos químicos, etc.).
- Libre de defectos mecánicos.
- Libre de manchas o indicios de heladas.
- Libre de deformaciones provocadas por un desarrollo vegetativo anormal (cuellos de botella, bulbos delgados o bulbos mellizos).

9. Estándares de Empaque

- La cebolla para mercado fresco se empaca después de un curado en el campo. Generalmente se empaca en arpillas de material de polietileno o propileno, con dimensiones de 82 x 50 cm. (Largo x Ancho), con una capacidad de 25 a 30 kgs, o bien en arpillas del mismo material con dimensiones de 84 x 50 cm. (Largo x Ancho), con una capacidad de 30 a 35 Kg. 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. No se podrá utilizar madera para el empaque de este producto.
- Si se usa hielo cuando se empaca en cartón, éste deberá recubrirse para que resista la humedad

10. Transporte

- 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.
- 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.

11. Comercio

a. Mercados Potenciales

Nicaragua produce cebolla para exportación y consumo Interno. Su principal mercado es centroamericano, sin embargo ha logrado incursionar al mercado de Estados Unidos, consiguiendo mejores precios.

- Estados Unidos: California, Miami.
- Canadá.
- Reino Unido.
- Finlandia.
- Panamá.

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

Las oportunidades de exportación para la cebolla están claramente definidas de noviembre hasta el mes de abril de cada año. Su precio es establecido en kilogramos.

d. Precios Internacionales

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de precios de la cebolla u 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.

e. Precios Referenciales en EE.UU.

PRECIOS MAYORISTAS EN EL MERCADO NORTEAMERICANO / -dólares/kg/cajas- / 04/12/2006 al 08/12/2006

producto	variedad	destino	origen	empaque	tamaño	PRECIOS	
						mínimo	Máximo
cebolla	YELLOW	Los Angeles	California	50 lb sacks	MED	8.00	9.50
cebolla	YELLOW	Los Angeles	Nevada	50 lb sacks	MED	8.00	8.50
cebolla	YELLOW	Los Angeles	Washington	50 lb sacks	MED	7.00	8.50
cebolla	YELLOW	Los Angeles	Idaho-Oregon	50 lb sacks	SUPER COL	18.00	18.50
cebolla	YELLOW	New York	Canadá	50 lb sacks	RPKR SZ	9.00	10.00
cebolla	YELLOW	Miami	Idaho-Oregon	50 lb sacks	JBO	14.00	16.00
cebolla	YELLOW	Miami	Idaho-Oregon	50 lb sacks	MED	12.00	12.00

<http://www.mercanet.cnp.go.cr>

Precios Diarios Provenientes del Mercado Salvadoreño (14/12/06)

PRODUCTOS	UM	UNIDAD DE MEDIDA	LIBRAS	UNIDAD
CEBOLLA BLANCA C/ TALLO GDE.	MANOJO 50 UNIDADES	\$4.00	\$0.60	\$0.17
CEBOLLA BLANCA C/ TALLO MED.	MANOJO 50 UNIDADES	\$2.50	\$0.50	\$0.12
CEBOLLA BLANCA S/ TALLO GDE.	SACO/ 65 LBS.	\$16.00	\$0.75	\$0.20
CEBOLLA BLANCA S/ TALLO MED.	SACO/ 65 LBS.	\$14.00	\$0.60	\$0.15
CEBOLLA AMARILLA GRANDE	SACO/ 65 LBS.	\$18.00	\$0.60	\$0.20
CEBOLLA AMARILLA MEDIANA	SACO/ 50 LBS.	\$13.00	\$0.00	\$0.20

<http://www.camagro.com/servicios/precios.asp?precios=HOR>

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 como 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

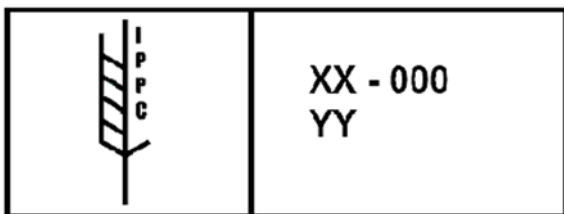
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos,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

No se establecen cuotas de importación para el rubro Cebolla. En los EE.UU. la mayoría de las cuotas y contingentes de importación son administradas por la Dirección de Aduanas de los Estados Unidos (U.S. Customs Service).

h. Aranceles

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

14. Experiencias en Nicaragua

El Valle de Sébaco es una de las principales zonas productoras de cebolla en Nicaragua. Este valle, un municipio de Matagalpa ubicado a 110 km. al norte de Managua, posee todas las condiciones para lograr una producción óptima de cebolla (suelos, clima y altitud).

Otra zona favorable para la siembra de cebolla es en el departamento de Jinotega, específicamente en el valle de Namanjé, una de las 57 comunidades del Municipio de San Rafael del Norte. En estas zonas existen varias cooperativas que producen cebolla para consumo interno y exportación.

Nicaragua exporta Cebolla a Estados Unidos y Centroamérica aunque también importa desde Centroamérica. Las exportaciones generalmente han sido realizadas por grandes productores.

A partir del año 2003, el IICA a través del Programa EPAD financiado con fondos USAID, prestó ayuda directa a pequeños productores de cebolla que ahora están exportando por sí solos.

Nicaragua tiene alta potencialidad para producir suficiente cebolla para abastecer el mercado nacional y exportar, aprovechando el recurso de sus suelos.

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

Documentos IICA

Requisitos de Acceso Productos Agrícolas Admisibles en los Estados Unidos / Juan Carlos Granado 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.

Perfil de Proyecto “Cebolla Para la Exportación” IICA/USAID.

Paginas 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>

Otras Páginas Consultadas

http://www.mercanet.cnp.go.cr/oficinademiami/Precios_Plazas_supermercados/Precio_plazas_supermercados.htm

http://www.uaaan.mx/academic/Horticultura/Memhort03/Cartel_02.pdf

http://www.iica.int.ni/Estudios_PDF/Plant_Medic.pdf

<http://www.agroica.gob.pe/cebolla.shtml>

http://www.mexicocalidadsuprema.com/docs/pliegos/PC_044_2005_Cebolla.pdf

<http://www.infojardin.com/fichas/hortalizas-verduras/cebollas-cebolla-temprana-cebolla-tarida-allium-cepa.htm>

<http://www.camagro.com/servicios/precios.asp?precios=HOR>

http://www.magfor.gob.ni/tematica/descargas/pym/PyM_Anuario%2004.pdf

http://www.agronet.gov.co/www/docs_agronet/200661615507_CEBOLLA%20FRESCA%20abril.pdf