



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

AJONJOLI



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. El Ajonjolí

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 el ajonjolí 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:	Semilla de Ajonjolí
Nombre del Producto en Inglés:	Sesame seed
Familia:	<i>Labiada Pedaliáceas.</i>
Nombre Científico:	<i>Sesamum Indicum L.</i>

4. Fechas recomendadas para la siembra

Se recomienda sembrar en el inicio del período de lluvias, mayo, para cosechar en la canícula de agosto. Las siembras más apropiadas se realizan en la segunda quincena de agosto, para cosechar en noviembre, cuando se inicia el verano considerado el momento ideal para la recolección del ajonjolí.

5. Variedades Recomendadas

1. Cuyumaqui
2. Venezuela 44, 50 y 51
3. ICTA R-198
4. China Roja
5. Nicarao
6. Precoz Rama
7. Caribe
8. Mexicana

6. Manejo Agrotécnico

a. Suelos Recomendados

El ajonjolí es un cultivo poco exigente de nutrientes, se desarrolla en una gran variedad de suelos, pero los más aptos son de texturas ligeras: franco arenoso y franco arcilloso, con buen drenaje. Se adapta bien a suelos con pH entre 5.5 a 7.5. Es una planta foto periódica, alcanza su óptimo desarrollo en períodos de días largos. Tiene tolerancia muy baja a la salinidad y tampoco tolera condiciones muy húmedas.

b. Distancia de Siembra

La distancia entre planta es de 10 cm. y entre surco 30 cm. para ciclo corto. Para ciclo largo se recomienda 20 cm. entre planta y 70 cm. entre surco.

c. Clima

Clima Monzónico. Atmósfera seca para lograr mejor desarrollo y especialmente durante la época de maduración de las cápsulas. Resiste bien la sequía pero requiere cierta cantidad de agua durante el crecimiento. Necesita temperaturas de 25° C a 38° C

d. Zonas del País Recomendadas

Rivas, León, Chinandega y en menor proporción Managua, Granada y Masaya.

e. Duración del ciclo vegetativo

El ciclo puede variar entre 90 a 130 días, dependiendo de la variedad y las condiciones ecológicas.

7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

a) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo

- a. Gusanos, gusanos cortadores y gusanos cogolleros.
- b. Mosca blanca (*Bemisia tabaci*).
- c. Los thrips.
- d. Las chinches verdes.
- e. Arañitas rojas.
- f. Saltamontes.
- g. Babosa
- h. Coralillo
- i. Pata Negra

b) Cumplimiento a 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

Glyphosate	0.10
Phosphine	0.10

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

Semilla de Ajonjolí Natural y Descortezada

Físico-Químicos

Humedad: 50-55%

FFA (oleico):2.0% max

Valor peroxido: 5.0 meq/kg. max

Pureza: 99.99% min.

Grasa: 61.6%

Carbohidratos: 10.5%

Aceite: 55-56%

Proteína: 21.1%

Ceniza: 3.0%

Fibra: 3.7%.

Semilla de Ajonjolí Descortezada

Microbiológicos

Cuenta Total: 10,000 ufc/g máx

Hongos y Levaduras (ufc7g): 100 ufc/g máx

Coniformes: Negativo

E. coli: Negativo

Staph. Aureus: Negativo

Salmonella: Negativo

9. Estándares de Empaque

El ajonjolí natural se empaqueta en bolsas de papel de 25Kg / 50Lbs. netos, con cubierta protectora interna. Capacidad de 18 T.M. en contenedores de 20 pies.

El ajonjolí descortezado se empaqueta en sacos de papel kraf multicapa, de 25 Kg. / 50Lbs. netos, con cubierta protectora interna. Capacidad de 18 T.M. en contenedores de 20 pies.

También el ajonjolí o sésame natural y descortezado se comercializan a granel en contenedores de 40 pies, en sacos de 50kg u 80 kg, o en bolsas de yute o polipropileno de 50 Kg; el importador distribuye el grano ya sea en las mismas bolsas o sub divide en bolsas de 10 y 20 libras, según el cliente. El empaque tradicional del producto como insumo industrial es la bolsa doble de papel "kraft" de varios pesos netos, principalmente 60 y 80 libras de producto.

10. Transporte

- a. Vida de tránsito y almacenamiento: 12 meses en condiciones recomendadas de almacenaje.
- b. Temperatura y humedad relativa: 13–27 °C = 55–80 °F
- c. El transporte se realiza vía marítima en grandes contenedores de 20 ó 40 pies, estando el grano a granel, en sacos de fracciones de 25, 50 u 80 kg.
- d. Los sacos o recipientes utilizados para la exportación podrán ser estibados o paletizados en tarimas de madera o plástico.

11. Comercio

a. Mercados Potenciales

- Estados Unidos
- China
- Arabia
- Libia
- Taiwan
- Japón
- Inglaterra
- Guatemala
- Costa Rica
- Alemania
- Italia
- Egipto

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.

Otros puertos utilizados: Puerto Cortez (Honduras), Puerto Limón (Costa Rica).

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

c. Fechas de mayor demanda del producto

Las oportunidades de exportación están claramente definidas de agosto a noviembre de cada año.

d. Precios Internacionales

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de precios del ajonjolí u otros rubros en Estados Unidos, usted puede visitar la siguiente dirección: <http://www.mercanet.cnp.go.cr/> y <http://www.todaymarket.com>

En esta página puede encontrar información de mercados, comercialización, agroindustria, calidad agrícola y reconversión productiva orientada al sector agropecuario.

e. Precios Referenciales en Estados Unidos

Nicaragua: Precio Promedio Anual de Exportación del Ajonjolí

Años	Natural	Descortezado	Diferencia
1997	32.6083	45.2820	12.6737
1998	42.6158	52.5854	9.9697
1999	39.7908	52.8770	13.0862
2000	35.3218	53.4823	18.1605
2001	22.5195	50.1473	27.6277
2002	14.0800	37.3900	23.3100

Fuente: Estudio de la Cadena de Comercialización del Ajonjolí. IICA. 2003.

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 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.

La función principal de esta oficina 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>.

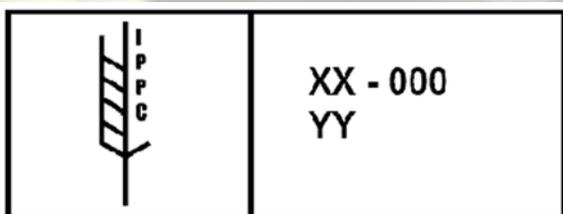
d. Detención administrativa

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 lo que se refiere al marcado, los embalajes deberán presentar el siguiente 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 Ajonjolí 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 Ajonjolí no se establecen cuotas de importación. 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

El arancel de base (actual) para el ajonjolí de origen nicaragüense es de 0.0%. Si desea información más detallada puede visitar la siguiente dirección: <http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

14. Experiencias en Nicaragua

En Nicaragua el ajonjolí es cultivado por pequeños productores que implementan una tecnología tradicional, debido a la falta de recursos. Son 4,000 familias campesinas, aproximadamente, las que se dedican a este rubro, en unas 10 mil manzanas de tierra (1 mz = 0.72 ha) durante los últimos ciclos pese a los bajos precios internacionales. Los factores que explican la supervivencia de estos pequeños agricultores son: la utilización de mano de obra familiar, el acceso a la tierra, la disponibilidad de semilla (a pesar de que en muchos casos sea de baja calidad), la resistencia del cultivo a la sequía, la disponibilidad de alimento para animales de patio.

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 Granda 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 vistas

<http://www.bcn.gob.ni/estadisticas/externo/19.pdf>

<http://www.sag.gob.hn/dicta/Paginas/ajonjoli.html>

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

<http://www.ceniap.gov.ve/bdigital/fdivul/fd54/ajonjoli.htm>

<http://fgce.mific.gob.ni/admon/docs/fichasproducto/FPM%20-%20Sesamo%20UE.pdf>

<http://www.sic.gob.hn/portal/agro/infoagro/Ajonjol%C3%AD/Estudio%20de%20Prefactibilidad%20del%20Ajonjol%C3%AD.doc>

http://www.dipasa.com/index_archivos/productosAjonjoli.htm

Sembrar para vender SIPMA/MAGFOR(E70-T551) Centro de Información IICA

<http://www.simas.org.ni/>

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>