



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

TOMATE



Foto IICA - 2005

Managua, Octubre 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 Tomate

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 que productos son admisibles en Estados Unidos o confirmar si el Tomate 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:	Tomate
Nombre del Producto en Inglés:	Tomato
Familia:	Solanáceas
Nombre Científico:	<i>Lycopersicon esculentum Mill</i>

3. Fechas Recomendadas para la Siembra

Para la siembra de este rubro se recomienda que sea en fechas desde Agosto hasta Julio para que la cosecha salga en meses con potencial exportable que abarcan desde octubre hasta junio.

4. Variedades Recomendadas

1. Tipo beef.
2. Tipo marmande.
3. Tipo vemone.
4. Tipo moneymaker.
5. Tipo cocktail.
6. Tipo cereza.
7. Tipo larga vida.
8. Tipo liso.
9. Tipo ramillete.

5. Manejo Agrotécnico

a. Suelos Recomendados:

La planta de tomate no es muy exigente en cuanto a suelos, excepto en lo que se refiere al drenaje, aunque prefiere suelos sueltos de textura silíceo-arcillosa y ricos en materia orgánica. No obstante se desarrolla perfectamente en suelos arcillosos enarenados.

En cuanto al ph, los suelos pueden ser desde ligeramente ácidos hasta ligeramente alcalinos cuando están enarenados. Es la especie cultivada en invernadero que mejor tolera las condiciones de salinidad tanto del suelo como del agua de riego.

b. Distancia de Siembra:

El marco de plantación se establece en función del porte de la planta, que a su vez dependerá de la variedad comercial cultivada. El más frecuentemente empleado es de 1,5 metros entre líneas y 0,5 metros entre plantas, aunque cuando se trata de plantas de porte medio es común aumentar la densidad de plantación a 2 plantas por metro cuadrado con marcos de 1 m x 0,5 m. Cuando se tutoran las plantas con perchas las líneas deben ser "pareadas" para poder pasar las plantas de una línea a otra formando una cadena sin fin, dejando pasillos amplios para la bajada de perchas (aproximadamente de 1,3 m) y una distancia entre líneas conjuntas de unos 70 cm.

c. Clima:

La temperatura óptima de desarrollo oscila entre 20 y 30°C durante el día y entre 1 y 17°C durante la noche; temperaturas superiores a los 30-35°C, afectan la fructificación, por mal desarrollo de óvulos y al desarrollo de la planta en general y del sistema radicular en particular. Temperaturas inferiores a 12-15°C también originan problemas en el desarrollo de la planta.

d. Zonas del País Recomendadas:

- Municipio de Darío (Departamento de Matagalpa).
- Zona norte del Departamento de Chinandega.
- Municipio de Sebaco.

e. Duración del ciclo vegetativo:

El ciclo vegetativo es de 4.5 meses según la variedad.

6. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

a) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo

Nombre Común	Nombre Científico
Araña roja	(<i>Tetranychus urticae</i> (koch) (ACARINA: TETRANYCHIDAE), <i>T. turkestanii</i> (Ugárov & Nikolski) (ACARINA: TETRANYCHIDAE) y <i>T. ludeni</i> (Tacher) (ACARINA: TETRANYCHIDAE)
Vasate	(<i>Aculops lycopersici</i> (Masse) (ACARINA: ERIOPHYDAE).
Mosca blanca	(<i>Trialeurodes vaporariorum</i> (West) (HOMOPTERA: ALEYRODIDAE) y <i>Bemisia tabaci</i> (Genn.) (HOMOPTERA: ALEYRODIDAE).
Trips	(<i>Frankliniella occidentalis</i> (Pergande) (THYSANOPTERA: THRIPIDAE).
Minadores de hoja	(<i>Liriomyza trifolii</i> (Burgess) (DIPTERA: AGROMYZIDAE), <i>Liriomyza bryoniae</i> (DIPTERA: AGROMYZIDAE), <i>Liriomyza strigata</i> (DIPTERA: AGROMYZIDAE), <i>Liriomyza huidobrensis</i> (DIPTERA: AGROMYZIDAE).
Orugas	(<i>Spodoptera exigua</i> (Hübner) (LEPIDOPTERA: NOCTUIDAE), <i>Spodoptera littoralis</i> (Boisduval) (LEPIDOPTERA: NOCTUIDAE), <i>Heliothis armigera</i> (Hübner) (LEPIDOPTERA: NOCTUIDAE), <i>Heliothis peltigera</i> (Dennis y Schiff) (LEPIDOPTERA: NOCTUIDAE), <i>Chrysodeisis chalcites</i> (Esper) (LEPIDOPTERA: NOCTUIDAE), <i>Autographa gamma</i> (L.) (LEPIDOPTERA: NOCTUIDAE).
Nemátodos	(<i>Meloidogyne</i> spp.) (TYLENCHIDA: HETERODERIDAE).

Fuente: <http://www.infoagro.com/hortalizas/tomate.htm>.

b) Cumplimiento a Legislación de Residuos Químicos

Para que sus productos ingresen al Mercado de Estados Unidos debe asegurarse que los mismos 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

PESTICIDAS APROBADOS	NIVEL DE TOLERANCIA
Fosthiazate	0.02
p-Clorophenoxyacetic acid	0.05
S-propyl butylethythiocarbamate	0.10
Pentachloronitrobenzene	0.10
Ferbam	7.00
Dichlorvos	0.05
Streptomycin	0.25
Dimethyl phosphate of 3-hidroxy-n-methyl-cis-crotnamide	0.50
Metolachlor	0.10
Aluminum tris (o-ethylphosponate)	3.00
Propamocarb	2.00
Buprofezin	0.40
Bifenezate	0.70
Maneb	4.00
Benomyl	5.00
Avermectin B1 and this delta -8,9-isomer	0.01
Azoxystrobin	0.2
Lindane	3.00
Tolyfluanid	2.0
Famoxadone	1.0
Trifloxysulfuron	0.01
1,1 Bis (p-chloropheny)-2,2,2-trichloroethanol	5.00
Carboryl	10.00
Diazinon	0.75
Methyl 3-((dimethoxyphosphinyl)oxy) butenoate, alph and beta isomers	0.2
Nicotine-containing compounds	2.0
Mancozeb	4.00
Endosulfan	2.00
O,O-diethylS-{2(ethylthio) ethyl}phosphorodithioate	0.75
Dimethyl tetrachloroterephthalate	1.00
Dimetheoate including its oxygen analog	2.00
Naled	0.50
Phosphine	0.01
Methomyl	1.00
Captafol	15.00
Chlorothanoil	5.00
Ethephon	2.00
Oxamyl	2.00
Methamiphos	1.0

PESTICIDAS APROBADOS	NIVEL DE TOLERANCIA
Metribuzin	0.1
Chlorpyrifos	0.5
Metolachlor	0.1
5-Ethoxy-3-(trichloromethyl)-1,2,4-thiadiazole	0.15
Permethrin	2.00
Cyano(3-phenoxyphenyl) methyl-4-chloro-o-(1methylethy) benzeneacetate	1.0
Cyromazine	0.5
Deltamethrin	0.2
Cyfluthrin	0.20
Lambda-cyhalothrin and isomer gamma-cyhalothrin	0.1
Lambda-cyhalothrin and isomer gamma-cyhalothrin	0.10
Myclobuthanyl	0.30
Fenpropathrin	0.6
Rimsulfuron	0.05
Zoxamide	2.00
Captan	25.00
Malathion	8.00
o-Phenylphenoland its sodium salt	10.00
Tetradifon	1.0
Folpet	25.00
Inorganic bromidesresulting from soil treatment with combinationsof chloropicrin methyl bromide, and propargyl bromide	40.00
Dicloran	5.00
Ferbam	7.00
Fluorine compounds	1.00
Methyl parathion	1.00
Dimethyl phosphate of 3-hidroxy-N- methyl-cis-crotonamide	2.00
Sethoxydim	24.00
Benomyl	50.00
Deltamethrin	1.0
Sethoxydim	12.00
Metolachlor	0.60
Clethodim	3.00
Imidacloprid	6.00
Propamocarb	5.00
Carfentrazone-ethyl	0.60 ppm
Emamectin	0.150
Azoxystrobin	0.6
Acibenzolar-S-methyl	3.0
Thiamethoxam	0.80

PESTICIDAS APROBADOS	NIVEL DE TOLERANCIA
Acetamiprid	0.40
Cyfluthrin	0.5
Myclobutanil	1.0
Lambda-cyhalothrin and isomer gamma-cyhalothrin	6.0
Lambda-cyhalothrin and isomer gamma-cyhalothrin	6.0
Imidacloprid	4.00
Cyfluthrin	5.0
O,O-Dimethyl S-[(4-oxobenzotrizin-3(4H)-methyl)phosphorodithioate	2.00
Allethrin (allyl homolog of cinerin I)	4.00
Inorganic bromide residues resulting from fumigation with metryl bromide	20.0
Piperonyl Butoxide	8.00
Pyrethrins	1.00
Metalaxyl	3.0
Metalachlor	0.30
Clethodim	2.00
Imidacloprid	3.00
Carfentrazone-ethyl	0.60 ppm
Myclobutanil	0.50

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

- a. La superficie de los tomates debe ser lisa, con cicatrices pequeñas en el ápice (punta floral) y el péndulo. Los productos no deben presentar grietas de crecimiento, cara de gato, cicatrices de sutura, quemaduras de sol, daños por insecto y daño mecánico o magulladuras.
- b. Tratamiento con etileno para la maduración rápida y uniforme.
- c. Coloración: Esta se establece de acuerdo a la variedad de tomate que desee exportar

9. Estándares de Empaque

- a. Clasificación de los frutos según tamaño.
- b. Caja de plancha de fibra con tapadera, empaque suelto, 11 kgs (25 lbs); bandeja plana de plancha de fibra, empaque de exhibición de dos capas, 8-11 kgs (18-25 lbs); caja agujerada de plancha de fibra con tapadera, empaque de exhibición de 3 capas, 11-15 kgs (24-33 lbs).

10. Transporte

- a. Vida de tránsito y almacenamiento: 1-3 semanas, sazón; 4-7 días maduro firme.
- b. Carga: Las y las cajas agujeradas se cargan a mano, las planchas en tarimas.
- c. Temperatura y humedad relativa: 18-22° C (65- 72° F), 90-95 % para tomates verde maduro; 13-15 ° C (55-60 ° F) para tomates maduros firmes.
- d. Transporte: Contenedores aéreos, remolque de carretera y transporte combinado de carretera-ferrocarril, contenedores de furgón.

11. Comercio

a. Mercados Potenciales en Estados Unidos

Brooklin, Miami, Florida, California, Nueva York y los Ángeles.

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 Y otros puertos utilizados cómo: Puerto Cortés (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 Atlantico Norte y el puerto de Baltimore, MD: Puerto los Grandes Lagos, Puerto Canal de St. Lawrence
- Puertos en el Pacífico Norte de California incluyendo Alaska
- Puertos del Atlantico sur de Baltimore, MD
- Puertos al sur del Golfo de México
- Puertos Puerto Rico y las Islas vírgenes de los Estados Unidos

c. Precios en Estados Unidos

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de los precios del tomate en Estados Unidos, usted puede visitar las siguientes Direcciones: <http://www.mercanet.cnp.go.cr/>

En estas páginas puede encontrar información de mercados, comercialización, agroindustria, calidad agrícola y reconversión productiva orientada al Sector Agropecuario.

d. Fechas de mayor demanda del producto:

Las oportunidades de exportación están claramente definidas de octubre a junio de cada año, los precios unitarios declarados por kilo, resultan más atractivos durante los meses de octubre a mayo respectivamente.

e. Precios referenciales del tomate en Estados Unidos. (al por mayor)

Mercado de Miami (Precio Dólares Kg.) 20 de Junio de 2006.

Producto	Origen	Presentación	Tamaño	Precio mínimo	Precio máximo	Precio único	Precio promedio
Tomate (Cherry).	México	Canasta de 15 lb.	Pequeño-Mediano	1.33	-	1.33	-
Tomate (Cherry).	Florida	Canasta de 15 lb.	Mediano	1.47	-	1.47	-
Tomate (Plum) , Rojo/a	Florida	Caja de 25 lb.	Grande	0.88	1.06	-	0.97
Tomate (Plum) , Rojo/a	Florida	Caja de 25 lb.	Mediano	0.88	-	0.88	-
Tomate , Rojo/a	Georgia	Caja de 25 lb.	Sin esp.	0.71	-	0.71	-
Tomate , Rojo/a	Florida	Caja de 25 lb.	Sin esp.	0.71	-	0.71	-

Mercado de Chicago (Precio Dólares Kg.) 20 de Junio de 2006.

Producto	Origen	Presentación	Tamaño	Precio mínimo	Precio máximo	Precio único	Precio promedio
Tomate (Cherry).	Florida	Canasta de 15 lb.	Mediano	1.77	0.00	1.77	-
Tomate (Cherry).	South Carolina	Canasta de 15 lb.	Mediano	1.77	1.92	-	1.84
Tomate (Cherry).	México	Canasta de 15 lb.	Mediano	1.77	0.00	1.77	-
Tomate (Plum) , Plum Type Roma (Saladette)	Florida	Caja de 25 lb.	Grande	1.11	1.15	-	1.13
Tomate (Plum) , Plum Type Roma (Saladette)	South Carolina	Caja de 25 lb.	Mediano	1.15	-	1.15	-
Tomate (Plum) , Plum Type Roma (Saladette)	México	Caja de 25 lb.	Grande	0.93	-	0.93	-
Tomate (Plum) , Plum Type Roma (Saladette)	México	Caja de 25 lb.	Extra grande	1.15	-	1.24	1.19

Producto	Origen	Presentación	Tamaño	Precio mínimo	Precio máximo	Precio único	Precio promedio
Tomate (Plum) , Plum Type Roma (Saladette)	Florida	Caja de 25 lb.	Mediano	0.97	1.06	-	1.01
Tomate, Mature Green (Bola Verde).	South Carolina	Caja de 25 lb.	5x6 Piezas	0.88	0.97	-	0.92
Tomate, Mature Green (Bola Verde).	South Carolina	Caja de 25 lb.	6x6 Piezas	0.88	1.06	-	0.97
Tomate, Mature Green (Bola Verde).	Florida	Caja de 25lb.	6x6 Piezas	0.88	0.7	-	0.92
Tomate, Mature Green (Bola Verde).	Florida	Caja de 25 lb.	5x6	0.88	0.97	-	0.92
Tomate, Verde	Canadá	Caja de 15 lb.	20 piezas	0.88	1.18	-	1.03
Tomate, Verde	Canadá	Caja de 15 lb.	22 piezas	0.88	1.18	-	1.03
Tomate, Verde	Canadá	Caja de 15 lb.	25 piezas	2.36	2.51	-	2.43
Tomate, Verde	Canadá	Caja de 15 lb.	28 piezas	0.88	1.18	-	1.03
Tomate, Verde	Canadá	Caja de 15 lb.	30 piezas	2.36	2.51	-	2.43
Tomate, Verde	Canadá	Caja de 15 lb.	32 piezas	2.36	2.51	-	2.43
Tomate, Vine Ripes (Bola Maduro)	Canadá	Caja de 5 Kg.	Mediano	1.40	2.01	-	1.70
Tomate, Vine Ripes (Bola Maduro)	Colorado	Caja de 15 lb.	20 piezas	0.59	0.88	-	0.73
Tomate, Vine Ripes (Bola Maduro)	Georgia	Caja de 25 lb.	5x6 piezas	0.88	1.06	-	0.97
Tomate, Vine Ripes (Bola Maduro)	Holanda	Caja de 5 kg.	Mediano	3.91	4.01	-	3.96

Mercado de New York. (Precios Dólares Kg.).

Producto	Origen	Presentación	Tamaño	Precio mínimo	Precio máximo	Precio único	Precio promedio
Tomate (Cherry).	Florida	Canasta de 15 lb.	Sin esp.	1.47	1.77	-	1.62
Tomate (Cherry).	South Carolina	Canasta de 15 lb.	Sin esp.	1.47	1.77	-	1.62
Tomate (Cherry).	North Carolina	Canasta de 15 lb.	Sin esp.	1.47	1.77	-	1.62
Tomate (Cherry).	México	Canasta de 15 lb.	Sin esp.	1.47	0.00	1.47	
Tomate (Plum) , Plum Type Roma (Saladette)	México	Cajas de 25 lb.	Extra Grande	1.24	1.33	-	1.28
Tomate (Plum) , Plum Type Roma (Saladette)	Florida	Cajas de 25 lb.	Mediano	0.88	1.06		0.97
Tomate (Plum) , Plum Type Roma (Saladette)	South Carolina	Cajas de 25 lb.	Mediano	1.06	1.15		1.10
Tomate Amarillo	Holanda	Cajas de 5 kg.	Sin esp.	3.21	0.00	3.21	
Tomate Amarillo	Texas	Cajas de 5 kg.	Mediano	2.01	2.41		2.21
Tomate, Mature Green (Bola Verde).	South Carolina	Caja de 25 lb.	5x6 piezas	0.88	0.97		0.92
Tomate, Mature Green (Bola Verde).	South Carolina	Caja de 25 lb.	5x6 piezas	0.88	-	0.88	-
Tomate, Mature Green (Bola Verde).	Florida	Caja de 25 lb.	5x6 piezas	0.62	-	0.80	0.71
Tomate, Mature Green (Bola Verde).	South Carolina	Caja de 25 lb.	6x7 piezas	0.71	0.88	-	0.79
Tomate Rojo	Holanda	Caja de 5 kg.	Mediano	2.21	2.41		2.31
Tomate Rojo	Florida	Caja de 15 lb.	4x5 piezas	1.18	1.33		1.25
Tomate, Vine Ripes (Bola Maduro)	Canadá	Caja de 15 lb.	22 piezas	1.47	-	1.47	
Tomate, Vine Ripes (Bola Maduro)	Holanda	Caja de 7 kg.	28 piezas	2.58	2.87		2.72
Tomate, Vine Ripes (Bola Maduro)	Canadá	Caja de 5 kg.	Mediano	1.00	1.20		1.10

12. Trámites Nacionales para la Exportación

a. Trámites de certificación fitosanitaria para productos agrícola

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 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.

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 que cada exportador que desee exportar a los Estados Unidos deba de estar previamente registrado en un padrón de exportadores manejado por el 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 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>.

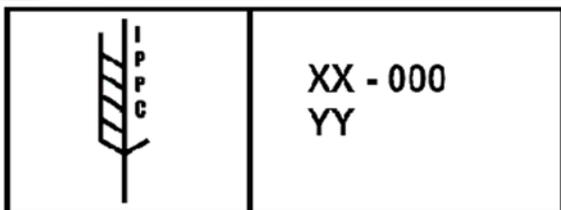
d. Detención administrativa

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 tomate 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 Tomate 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 tomate el costo de los aranceles es de: US\$ 0.0

Por la iniciativa Cuenca del Caribe ICC (CBERA sus siglas en inglés), que es un tratamiento preferencial para el ingreso en el mercado estadounidense para productos de centroamericanos, para el rubro del tomate se establece cero arancel. Por la firma de tratado CAFTA, las hortalizas están libres de arancel.

Si desea información más detallada puede visitar la siguiente dirección:

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

13. Experiencias en Nicaragua

En Nicaragua en estos tiempos de tecnología en la agricultura se ha implementado un nuevo sistema llamado invernadero. Esta es una nueva idea la cual permite que el productor duplique su producción hasta un 50% de su producción, esto también permite que el tomate sea de mejor calidad obteniendo mejor coloración y mejor gusto. Los pioneros en implementar esta tecnología y presentársela a los productores ha sido el IICA con su programa EPAD con financiamiento de USAID.

Con este sistema de invernadero se espera que los pequeños productores de tomate puedan tener la oportunidad no solo de vender su producto al mercado interno sino que también puedan exportarlo a los Estados Unidos de América.

14. Referencias Bibliográficas

- *Documentos Oficiales Estados Unidos*

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

Manual de agricultura No. 68

CHAPTER I–ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY PART 180_TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN FOOD

Métodos para el Cuidado de Alimentos Perecederos Durante el Transporte por Camiones <http://www.ams.usda.gov/tmd2/spanishtruck.PDF>

Serie de Agro negocios 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 Agro negocios. 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>

- **Otras páginas Visitadas**

http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/tomate.htm

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

<http://www.magfor.gob.ni/tematica/calendario.html>

<http://www.simas.org.ni/utills/enviar.php?idnoticia=870>

http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/images_docs/c_ceratitis1.jpg

<http://www.usda.mannlib.cornell.edu/data-sets/specialty/8902/>

www.fgce.mific.gob.ni/admon/docs/fichasproducto/

http://www.coreca.org/sistema_informacion/precios/

www.semilladelcaribe.com.mx/pagina/2-2.htm

<http://www.sica.gov.ec/mioa/>

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

<http://www.iica.int.ni>

<http://www.infoagro.net>