



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

NARANJA



Managua, Enero 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. La Naranja

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 naranja 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:	Naranja
Nombre del Producto en Inglés:	Orange
Familia:	Rutaceae.
Nombre Científico:	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osb.

4. Fechas recomendadas para la siembra

Es un producto perenne, lo que quiere decir que después de su primera cosecha su producción es continua. Es una fruta muy solicitada durante todo el año.

5. Variedades Recomendadas

1. Navel
2. Blancas
3. Sanquinas

6. Manejo Agrotécnico

a. Suelos Recomendados

Necesitan suelos permeables y poco calizos y un medio ambiente húmedo tanto en el suelo como en la atmósfera. Se recomienda que el suelo sea profundo para garantizar el anclaje del árbol, una amplia exploración para una buena nutrición y un crecimiento adecuado.

Los suelos deben tener una proporción equilibrada de elementos gruesos y finos (textura), para garantizar una buena aireación y facilitar el paso de agua, además de proporcionar una estructura que mantenga un buen estado de humedad y una buena capacidad de cambio catiónico.

b. Distancia de Siembra

La distancia entre plantas está en función de las dimensiones de la maquinaria a utilizar y del tamaño de la copa adulta, que depende principalmente del clima, suelo y el patrón, por lo que, en la mayoría de los casos, habrá que comparar con situaciones ecológicas semejantes con el fin de tomarlas como referencia. Se puede estimar como densidad media de plantación unos 400 árboles/ha.

d. Zonas del País Recomendadas

- San Carlos (Departamento de Río San Juan).
- Departamento de Managua.
- Departamento de Masaya.
- Departamento de Rivas.
- Departamento de Granada.
- Departamento de León.
- Departamento de Chinandega.
- Departamento de Carazo.
- Departamento de Nueva Segovia.

Hay que destacar que por la riqueza de los suelos de Nicaragua la naranja tiene potencial para cultivarse en todas las zonas del país, exceptuando las de temperaturas muy bajas.

e. Duración del ciclo vegetativo

El ciclo vegetativo de este producto es de cuatro años desde la siembra a la primera cosecha. Es un cultivo perenne.

7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

a) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo

Nombre Común	Nombre Científico
Minador de los cítricos	(<i>Phyllocnistis citrella</i>).
Mosca blanca	(<i>Aleurothrixus floccosus</i>).
Mosca de la fruta	(<i>Ceratitis capitata</i>).
Pulgones	(<i>Aphis spiraecola</i> , <i>A. gossypii</i> , <i>A. citricola</i> , <i>Toxoptera aurantii</i> , <i>Myzus persicae</i>)
Cóccidos o cochinillas	

Fuente: www.infoagro.com/citricos/naranja2.htm#9.1.%20Plagas

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 Tolerancia (ppm)
Phosphine	0.01
Allethrin (allyl homolog of cinerin)	4.00
N,N-diethyl-2-(4- methylbenzyloxy)ethylamine hydrochloride	0.01
1,1-Bis(p-chloropheny)-2,2,2-thrichloroethanol	10.00
1-Naphthaleneacetic acid	0.1
Aldicarb	0.3
S-{2-(ethylsulfinyl)ethyl}O,O-dimethyl phosphorothioate	1.00
Phenamiphos	0.60
Diflubenzuron	0.5
Carbon disulfide	0.1
Thiazopyr	0.05
Malathion	8.00
o-Phenylphenol and its sodium salt	10.00
Tetradifon	2.00
Formetanate hydrochloride	4.00
Simazine	0.25
Dimethoate including its its oxygen analog	2.00
Naled	3.00
Methomyl	2.00
Propargite	5.00
Inorganic bromide residues Resulting from fumigation with methyl bromide	30.0
Piperynol butoxide	8.00
Pyrethrins	1.00

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. El fruto debe ser Hesperidio. Consta de exocarpo (flavado; presenta vesículas con aceites esenciales), mesocarpo (albedo; pomposo de color blanco) y endocarpo (pulpa; con tricomas con jugo).
- b. Tratamiento: Encerado, funguicidas o almohadillas tratadas con difelino en el empaque para limitar la descomposición; etileno para quitar lo verde.
- c. Coloración: Esta se establece de acuerdo a la variedad naranja que desee exportar.

9. Estándares de Empaque

- a. Clasificación: U.S selecto, No.1 brillante, No 1 combinacion, No. 1 dorado, No. 1bronce, No. 1 rojizo, No. 2 brillante, No 2, No. 2rojizo, No.3.
- b. Empaque: Caja de plancha de fibra totalmente telescopiable, empacada para exhibición, 18 kgs (40lbs); 0.028m³ (4/5 bu), 20kgs (45lbs); 0.024m³ (7/10 bu), 20 kgs (45lbs); 0.049m³ (1 2/5 bu), 39 kgs (86 lbs).

10. Transporte

- a. Vida de tránsito y almacenamiento: 3-8 semanas, fruta de California y Arizona; 8-12 semanas fruta de Florida y Texas.
- b. Carga: Unitizada en entrepaños, tarimas o carga a mano.
- c. Temperatura y humedad relativa: 3-9 °C (38-48°F), para la fruta de California y Arizona, 0-1°C (32-34°F) para la fruta de Florida y Texas.
- d. Transporte: Remolque de carretera combinado con carretera-ferrocarril contenedores de furgón.

11. Comercio

a. Mercados Potenciales

Estados Unidos, Brasil, Costa Rica, Nicaragua, México, Argentina, India, Turquía, España, Italia, China, Sudáfrica, Australia, Indonesia.

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

Esta fruta se consume durante todo el año y tiene gran demanda.

d. Precios Internacionales

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de precios de la naranja 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 en EE.UU.

PRECIOS MAYORISTAS EN EL MERCADO NORTEAMERICANO / -dólares/kg/cajas-
04/11/2006 al 08/11/2006

FRUTAS					PRECIOS	
Producto	Variedad	Destino	Origen	Empaque	mínimo	máximo
naranja	Navel	Los Angeles	California	7/10 bushel cartons	12.50	12.50
naranja	Navel	Los Angeles	California	7/10 bushel cartons	11.00	11.50
naranja	Navel	Los Angeles	California	7/10 bushel cartons	10.00	10.00
naranja	Navel	New York	California	7/10 bushel cartons	18.00	20.00
naranja	Navel	New York	Florida	cartons 10 4-lb sacks	18.00	20.00
naranja	Valencia Seedless	New York	South Africa	15 kg containers	12.00	13.00
naranja	Hamlin	Miami	Florida	4/5 bushel cartons	13.00	13.00
naranja	Navel	Miami	Florida	bins	180.00	180.00
naranja	Valencia	Miami	California	7/10 bushel cartons	26.00	27.00

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

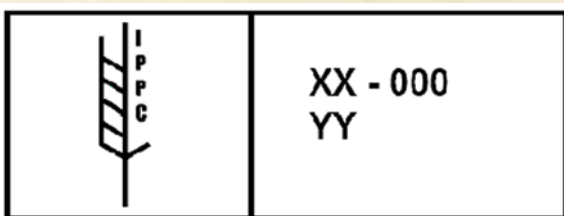
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos,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

Las principales plantaciones de naranja dulce para la exportación se encuentran en el departamento de Río San Juan, al sureste de Nicaragua, en la zona fronteriza con Costa Rica, desde donde salió el año pasado la mayor parte de la exportación de la fruta rumbo a la vecina del sur, por un valor total de 900 mil dólares.

Las exportaciones han sido enviadas por Frutales del Río San Juan hacia Costa Rica, país donde la fruta es luego procesada en la empresa Tico Fruit y posteriormente exportada al mercado estadounidense y el resto de América Central. Este proyecto es impulsado por inversionistas nicaragüenses y costarricenses desde 1997, en el cual participan 200 pequeños productores de la localidad.

El programa tiene sembrada en la zona de Río San Juan más de cuatro mil quinientas hectáreas de arbolitos de naranjas de las variedades Piña y Valencia, que se aclimatan muy bien al ambiente de esa zona, donde caen aproximadamente dos mil milímetros de lluvias anualmente.

En todo el país hay naranjales pero de patio, como Masaya, Carazo, Managua, entre otros. Solo en el norte de Nicaragua existen unas 15 mil hectáreas de cítricos, especialmente en Nueva Segovia y Estelí, sin embargo en esa zona han sido afectadas por una enfermedad conocida como leprosis, causada por un virus que transmite un ácaro. Este mal está siendo tratado por especialistas del Ministerio Agropecuario y Forestal.

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

Otras Páginas Consultadas

http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/naranja.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/>

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>