

GUIA DE EXPORTACION DE FRIJOL NEGRO A GUATEMALA



RED SICTA

PROYECTO RED DE

INNOVACION AGRICOLA

IICA



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Agencia Suiza para el desarrollo
y la cooperación COSUDE

Managua, 2008

“Guía para la Exportación de Frijol Negro al Mercado de Guatemala”

Elaboración conjunta: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y el Proyecto Red de Innovación Agrícola- RED-SICTA, que financia COSUDE.

Dirección: Dr Gerardo Escudero, Representante del IICA en Nicaragua

Dr Armando Ferrufino, Coordinador Ejecutivo Proyecto Red SICTA

Elaboración: Lic. Ana Patricia Urbina, Consultor Nacional, Centro de Capacitación IICA/Nicaragua

Aportes complementarios al contenido:

Ing. Marco Tulio Díaz, Consultor independiente- Guatemala

Asesoramiento Técnico y Supervisión:

Lic. Diana Saavedra, Especialista en Gestión de Conocimiento Proyecto Red SICTA

Lic. Manuel Pérez, Coordinador Centro de Capacitación IICA/Nicaragua

Revisión de contenido, estilo y edición final: Lic. Darwin Granda

Se agradece por su colaboración a la representación del IICA- Guatemala, así como al Ing. Abelardo Viana, Especialista Nacional en Tecnología e Innovación de la misma oficina.

Declaración de Responsabilidades:

La información incluida en esta guía proviene de fuentes oficiales de Guatemala 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.

Introducción

El Tratado General de Integración Económica Centroamericana, ha permitido desarrollar en el tiempo, iniciativas que facilitan el comercio entre los países signatarios, lo que se ha constituido en una opción para mercadear productos agrícolas, demandadas por los países de la región.

Nicaragua ha incursionado en el mercadeo de frijoles negros a Guatemala desde el año 2002, país un alto porcentaje de su demanda interna es cubierta con importaciones.

El IICA-Nicaragua y el proyecto RED-SICTA, ponen a la disposición de técnicos, productores y empresarios, este documento para facilitar los procesos productivos, comerciales y de tramitación a las empresas e individuos interesados en la exportación de frijol negro a Guatemala y otros mercados.

Aspectos generales del mercado guatemalteco

En Guatemala el frijol negro es un producto de primera importancia en la dieta alimenticia diaria de su población. Los hábitos de consumo están fuertemente vinculados a su tradición y cultura.

En el sector rural, el consumo de frijol negro depende, en buena medida, del autoabastecimiento, en tanto que, en el sector urbano, el consumo está determinado por la disponibilidad económica de las familias guatemaltecas. El consumo per cápita es de 64 gramos al día por persona.

El cultivo del frijol sigue siendo estratégico para el país, después del maíz. Durante la temporada 2,005 - 2,006 se cultivaron 246,336 hectáreas , con un incremento anual de mil hectáreas.

Fechas de siembra

En Guatemala, existen tres épocas de siembra: primera (mayo-junio), segunda (agosto-septiembre) y con riego en el mes de febrero. Las mayores siembras se realizan en primera y segunda.

Variedades utilizadas

El cultivo del frijol se adapta a diferentes zonas altitudinales de Guatemala. Los materiales más utilizados a nivel comercial se cultivan en zonas cálidas, tal es el caso del ICTA Ligero, una variedad precoz que se cosecha a los 60 días, aunque con rendimientos bajos de 1.66 t/ha. Le siguen en importancia el ICTA Santa Gertrudis y el ICTA Ostúa, con rendimientos de 2 y 3 t/ha, respectivamente. Las variedades criollas más importantes, son la Pecho Amarillo, Rabia de Gato y Rosita, que alcanzan rendimientos de 0.25 t/ha a 0.91 t/ha.

Para zonas mayores a 1,900 metros sobre el nivel del mar, existen las variedades mejoradas ICTA Texel, ICTA Hunapú, e ICTA Altense, con rendimientos de 1.5, a 2.25 t/ha, respectivamente. Las variedades criollas más importantes para esas alturas son la Parrámos, Negro Pacoc y San Martín, que alcanzan rendimientos de 0.25 a 0.91 t/ha.

ALGUNAS CARACTERÍSTICAS DE MATERIALES DE FRIJOL NEGRO EN GUATEMALA

MATERIALES	M.S.N.M. ADAPTACIÓN	DIAS A FLORACIÓN	CICLO DE COSECHA	HABITO DE CRECIMIENTO	ALTURA DE PLANTA
ICTA Ligero	0-1200	29-30 días	71 días	Arbustivo / Determinado	60 cm.
ICTA Santa Gertrudis	50-1200	35-37 días	78-85 días	Arbustivo / Indeterminado	60-70 cm.
ICTA Ostúa	50-1200	34-35 días	75-85 días	Arbustivo / Indeterminado	65 cm.
ICTA Texel	1300-2300	48 días	110 días	Arbustivo / Indeterminado	60-70 cm.
ICTA Hunapú	1500-2300	50 días	115 días	Arbustivo / Indeterminado	60-70 cm.
ICTA Altense	1500-230	50-53 días	120 días	Arbustivo / Indeterminado	60-70 cm.

Fuente: Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas, ICTA

Producción, consumo, importaciones y exportaciones

Aparte de consumir la producción nacional de 184.5 mil toneladas métricas durante la temporada 2005/2006 (con una Tasa Media de Crecimiento Anual –TMCA– de 11.24%), Guatemala se abastece de importaciones procedentes de los Estados Unidos, Canadá y China. Un alto porcentaje de estas importaciones es utilizado por la agroindustria nacional en la elaboración de frijoles enlatados.

COMPORTAMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN DE FRIJOL A NIVEL NACIONAL PERÍODO 2001/2,002 - 2005/2006

TEMPORADA	PRODUCCIÓN
AGRÍCOLA	T. M.
2,001/2,002	166,644.12
2,002/2,003	168,110.03
2,003/2,004	180,649.35
2,004/2,005	186,399.97
2,005/2,006	184,535.97

Fuente: Banco de Guatemala - BANGUAT, IV Censo Agropecuario Encuesta Nacional Agropecuaria 2,005 y 2,006

Las importaciones para el año 2,006 alcanzaron el equivalente del 6% con respecto a la cantidad producida en este año. La participación de Nicaragua en las importaciones de frijol, fue del 1.75%, que da un acumulado en los últimos seis años, de 1,941 toneladas métricas, con un crecimiento proyectado para los siguientes tres años de un 8.0%. Los segmentos más importantes de la demanda, lo constituyen el consumo para semillas, el consumo industrial y el consumo doméstico, los cuáles consumieron como promedio en los últimos 5 años aproximadamente el 8.93%, 3.53% y 83.49% del total de la oferta generada, respectivamente.

IMPORTACIONES DE FRIJOL

EN KILOGRAMOS - PERÍODO 2,001 - 2007

PAIS DE ORIGEN	TOTAL PESO KG	PARTICIPACIÓN
Argentina	3,783,656.40	3.41
Canadá	17,507,878.39	15.79
Estados Unidos	66,311,626.18	59.82
Costa Rica	1,967,338.28	1.77
Nicaragua	1,941,132.72	1.75
China	15,360,705.59	13.86
El Salvador	636,697.56	0.57
Guatemala	124,263.68	0.11
Honduras	2,728,091.72	2.46
México	56.76	0.00
Colombia	124.00	0.00
Brasil	489,883.29	0.44
	110,851,454.57	100.00

Fuente: Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Con relación a las exportaciones, el principal destino durante el período 1,999-2,006, es el mercado costarricense al que se destina un 66% de las mismas.

EXPORTACIONES DE FRIJOL NEGRO EN TONELADAS MÉTRICAS PERÍODO 1,999 - 2,006

PAÍS DE DESTINO	AÑO							
	1.999	2.000	2.001	2.002	2.003	2.004	2.005	2006*
COSTA RICA	182,60	1.777,70	1.459,10	329,70	192,30	3.054,70	1.041,30	0,00
EL SALVADOR	1.160,60	1.228,10	98,30	79,30	11,40	72,80	43,00	26,50
OTROS	0,90	25,20	0,50	1,00	2,30	2,60	9,50	771,20
TOTAL	1.344,10	3.031,00	1.557,90	410,00	206,00	3.130,10	1.093,80	797,70

Partida SAC 0713.33.10

NOTA */ Cifras a Septiembre

FUENTE: Banco de Guatemala - BANGUAT -

En lo relativo al consumo nacional de frijol, se estima que Guatemala es un país que mantiene un equilibrio relativo en términos de una relación producción/consumo. Sin embargo, las cantidades que produce son orientadas para abastecer el mercado interno de frijol entero, la agroindustria, las exportaciones y las importaciones, lo que da como resultado una diferencia, en la balanza comercial de este producto. Guatemala constituye un mercado de frijol negro promisorio porque supera el promedio de crecimiento de la región con 5.4 por ciento y supera la tasa de crecimiento de consumo per cápita centroamericano

CONSUMO APARENTE Y BALANZA COMERCIAL DE FRIJOL NEGRO

EN TONELADAS MÉTRICAS - PERÍODO 1,999 - 2,006

AÑO	PRODUCCIÓN T. M. (a)	IMPORTACIONES T. M. (b)	EXPORTACIONES T. M. ©	CONSUMO APARENTE (d=a+b-c)	BALANZA COMERCIAL (e=c-b)
1,999	87,540.83	3,348.70	1,344.10	89,545.43	(2,004.60)
2,000	91,043.56	5,172.90	3,031.00	93,185.46	(2,141.90)
2,001	166,644.12	4,199.30	1,557.90	169,285.52	(2,641.40)
2,002	168,110.03	6,008.60	410.00	173,708.63	(5,598.60)
2,003	180,649.35	6,708.30	206.00	187,151.65	(6,502.30)
2,004	186,399.97	4,924.10	3,130.10	188,193.97	(1,794.00)
2,005	184,535.97	4,778.80	1,093.80	188,220.97	(3,685.00)
2006*	180,792.87	10,416.70	797.70	190,411.87	(9,619.00)

Nota: */ cifra estimada

Fuente: Banco de Guatemala - BANGUAT - IV Censo Agropecuario. Encuesta Nacional Agropecuaria 2,005 y 2,006

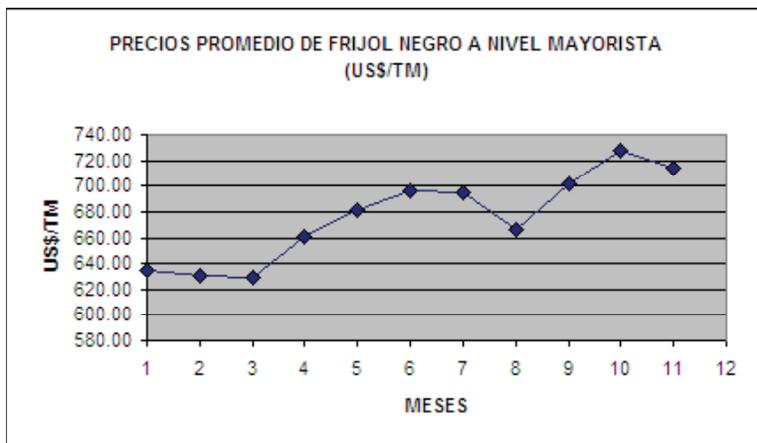
Precios al Mayorista

Los mejores precios de frijol se logran durante los meses de abril a julio, y luego durante los meses de septiembre a Octubre. Estableciéndose que son los meses anteriores a las respectivas fechas de cosecha.

PRECIOS PROMEDIO (US\$ / T. M.) DE FRIJOL NEGRO PAGADO A NIVEL MAYORISTA EN EL MERCADO DE LA TERMINAL, PERÍODO 2,003 - 2,007

AÑO	MESES											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
2,003	554.99	561.91	567.85	588.28	558.27	566.82	561.21	503.96	481.56	466.78	446.13	470.93
2,004	444.20	451.92	440.88	458.49	480.38	474.59	460.44	481.51	625.60	617.39	598.97	614.25
2,005	657.46	662.04	634.37	728.45	799.39	815.80	867.31	779.51	797.17	972.36	937.21	815.62
2,006	779.23	761.87	766.58	787.56	843.86	859.51	842.40	811.94	827.20	808.83	786.00	765.22
2,007	740.00	712.08	735.86	737.64	722.11	761.54	744.79	753.14	779.73	770.41	800.00	ND
P R O - MEDIO	635.18	629.96	629.11	660.09	680.80	695.65	695.23	666.01	702.25	727.15	713.66	-

Fuente: Sistema de Información de Mercados -SIM-, Cifras actualizadas al 9-11-07



PRECIOS INTERNACIONALES DE FRIJOL NEGRO AL MAYORISTA (US\$/TM) - 2,006

MESES	GUATEMALA
Enero	782.90
Febrero	762.53
Marzo	767.13
Abril	772.32
Mayo	834.96
Junio	836.63
Julio	844.08
Agosto	824.21
Septiembre	816.52
Octubre	805.98
Noviembre	794.00
Diciembre	759.24

http://www.cnp.go.cr/php_mysql/admin/KTML/uploads/files/boletines/Fnegromayor2006-2007.pdf

Acceso al mercado de Guatemala

Admisibilidad del frijol negro

La admisibilidad al mercado de Guatemala no presenta ningún impedimento gracias al vigente Tratado General de Integración Económica Centroamericana suscrito en 1960, por el Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua y luego por Costa Rica, en 1963 (<http://www.revistainterforum.com/espanol/articulos/062402arteco.html>). Los Estados contratantes acordaron establecer un mercado común. Se comprometieron, además, a constituir la Unión Aduanera y adoptar un arancel uniforme, de acuerdo con los términos del Convenio Centroamericano sobre Equiparación de Gravámenes a la Importación (http://www.sieca.org.gt/publico/Marco_legal/tratados/tratado_general_de_integracion_.htm).

Los Estados signatarios se otorgan el libre comercio para todos los productos originarios de sus respectivos territorios, con la única limitación comprendida en los regímenes especiales.

Requisitos de acceso

a. Cuotas

Para el rubro frijoles no se establecen cuotas de importación. Los acuerdos comerciales no tienen establecida ninguna cuota. El producto frijol está ubicado en la categoría D, liberación en quince (15) años (GUA excepción) y salvaguardas fuertes (http://www.pesacentroamerica.org/pesa_ca/doc_cafta/cafta_economias.ppt#322,15).

b. Aranceles

En el marco de los acuerdos comerciales, para el frijol rojo y negro el arancel aplicado a terceros países para la importación a Guatemala es de 20% (SAC, Sistema Arancelario Centroamericano, Cuarta Enmienda, Arancel Centroamericano de Importación, 2,007).

c. Requisitos Sanitarios

Para ingresar al mercado del frijol se debe cumplir con los controles fitosanitarios que establece el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación de Guatemala, que tiene que ver con la presencia de insectos y ácaros (Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación http://portal.maga.gob.gt/portal/page/portal/uc_unr/INOCUIDAD/Vegetal).

Para frijol en grano, es la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, quién lleva el control de todos los requerimientos y los asuntos del permiso de importación de semillas, partes de plantas, productos y subproductos vegetales.

Una solicitud de permiso fitosanitario para la importación de frijol, debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Llenar el Registro de Calidad, Forma FTS-02-R-002 (solicitud de permiso fitosanitario para la importación de semillas, partes de plantas, productos y subproductos vegetales), adjuntando los respectivos documentos:
 1. Original de Certificado Fitosanitario (con declaraciones adicionales cuando proceda)*. El costo de este certificado es de US\$31.25 (treinta y un dólares norteamericanos con veinticinco centavos).
 2. Fotocopia del Conocimiento de Embarque (Bill of Lading o Air Waybill).
 3. Fotocopia de Factura Comercial.
 4. Adherir los timbres del ingeniero agrónomo correspondiente, de acuerdo al Valor CIF declarado en la factura comercial.
 5. Original del Certificado de Origen (Área Centroamericana, Formulario Aduanero Único).

**/ Nota: Cuando sea primera importación o haya cambio en el status fitosanitario del país exportador, deberá solicitar previamente los requisitos de importación ante la Sub Área de Protección Agropecuaria, Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de agricultura, Ganadería y Alimentación.*

Observación: de no contar con una empresa importadora de granos básicos, pero alguna de las existentes se interesa en constituirse en una importadora nueva, tiene que solicitar y llenar la Licencia Sanitaria de Funcionamiento para Registro de Empresa Importadora, Exportadora y Comercializadora Nacional - Área de Inocuidad de Alimentos No Procesados – de Origen Vegetal.

En el caso de los productos envasados, es la Dirección General de Regulación, Vigilancia y Control de la Salud, del Ministerio de Salud Pública de Guatemala, la encargada de la regulación de productos alimenticios legalmente importados (<http://www.mspas.gob.gt/>).

El reconocimiento de los registros sanitarios de alimentos y bebidas procesadas es aplicable únicamente a los productos originarios de los países miembros de la Unión Aduanera: El Salvador, Honduras y Nicaragua.

Para cada producto a reconocer se debe presentar un expediente a la Ventanilla de Servicios del Ministerio de Salud, en fólder color manila, tamaño carta, con gancho, el cual deberá contener todos los requisitos siguientes:

1. Llenar la Solicitud de Reconocimiento Mutuo de Registro Sanitario de Alimentos. Tiene un costo de doscientos catorce dólares americanos con treinta centavos (US\$214.30), y una vigencia de cinco años por producto.
2. Certificado de Libre Venta emitido por el país de origen, en original y copia.
3. La constancia de pago de arancel por vigilancia por reconocimiento mutuo de registros sanitarios, US\$214.30.
4. Se solicita el Permiso de Importación (Convenio 463, Boleta SerBipago, en el Banco Industrial, y tiene un costo de 15 quetzales - moneda nacional de Guatemala)
5. Llenar y presentar el Formulario para Solicitud de Importación Unificado, por embarque, en la Cámara de Industria de Guatemala.
6. Presentar la factura original.

Alimentos naturales, no procesados, crudos y sus aditivos no requieren registro. Además no existe una legislación ambiental que afecte la importación de alimentos.

d. Requerimientos de etiquetado y empaque:

En 1985 fue publicada en Guatemala la norma COGUANOR NGO 34039, sobre Etiquetado de Productos Alimenticios para el consumo humano. Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las etiquetas de los productos alimenticios envasados para consumo humano, producidos en el país o de origen extranjero.

La norma contiene tres capítulos principales en los que se describen detalladamente los requisitos que deben llenar las etiquetas. Estos capítulos están relacionados con:

- 1) Las Condiciones Generales de las Etiquetas.
- 2) Las Características de la Información de la Etiqueta.
- 3) Información Adicional.

1) Condiciones Generales de las Etiquetas

El capítulo indica que las etiquetas no deben dejar dudas respecto a la verdadera naturaleza de los productos alimenticios, ni a su composición, calidad, cantidad, origen o procedencia, tratamiento general a que ha sido sometido y otras propiedades esenciales de los mismos.

Describe las características generales de los materiales de las etiquetas, de sus inscripciones, así como el tamaño mínimo de las mismas en relación con el tamaño del envase. También establece que las etiquetas deben ser redactadas en idioma español y no deben tener leyendas de significado ambiguo o ilustraciones y adornos que induzcan a engaño, ni características que no se puedan comprobar. Así mismo, establece que no se permiten indicaciones que atribuyan al producto una acción curativa o preventiva.

2) Características de la Información de la Etiqueta

En este capítulo la norma describe la información mínima que debe contener la etiqueta de un producto alimenticio, y que incluye la siguiente:

Nombre del Producto. Debe especificarse el nombre del producto, la marca de fábrica, o comercial, o la denominación de fantasía; se debe presentar con letras de tamaño y color sobresaliente, indicándose el estado físico en que se encuentra el producto o el tratamiento específico al que ha sido sometido.

Imitación de un Producto. La norma establece que cuando éste sea el caso, deberá indicarse en la sección principal de la etiqueta la palabra imitación en tamaño de letras igual al del nombre del producto.

Alimento Artificial. Esta información debe indicarse en la sección principal de la etiqueta, en tamaño de letras igual al nombre de producto.

Marca Registrada. Debe indicarse también en la parte principal de la etiqueta.

Contenido Neto. De acuerdo con la norma, el contenido neto debe presentarse dentro del 30% de la parte inferior de la etiqueta, expresado en el Sistema Internacional de Unidades. Esta sección también detalla el tamaño de las letras y números que deben usarse para los diferentes tamaños de etiqueta (<http://www.adexdatatrade.com/docinterno/Guatemala%20condiciones%20de%20acceso.pdf>).

El Estándar de Etiquetado NGO 34039 de la Comisión Guatemalteca de Normas (COGUANOR), establece 40 requerimientos en lo que respecta a la apariencia de la etiqueta y la información que debe contener (la que debe estar en español). Lo básico que debe contener el etiquetado es la siguiente información:

- o Definición / descripción del producto.
- o Nombre del producto (este debe ser el oficial).
- o Características físicas del producto, incluyendo las ingredientes.
- o Peso / volumen neto.
- o Lista de ingredientes y aditivos con el porcentaje del total de cada uno.
- o Nombre, dirección y teléfono del distribuidor en Guatemala.
- o Número de registro del Control de Alimentos (DGSS-DRCA- Licencia Sanitaria obtenida en un Centro Sanitario); la licencia original debe ser presentada.

- o Fecha de vencimiento.
- o “Mantener congelado”, si fuera aplicable.
- o “Modo de preparación”, si fuera aplicable.

Fuente: Norma Guatemalteca, COGUANOR – NGO 34039, sobre Etiquetado de productos Alimenticios para el consumo humano.

3) Estándares de calidad

Institucionalmente, es el Instituto Nacional de Comercialización Agrícola, del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, es el que norma los requisitos que para recibir y/o almacenar productos alimenticios, los cuales deben cumplir con las especificaciones internacionales de calidad, siguientes (http://www.indeca.gob.gt/index_archivos/Page402.htm):

- a) Muestreo del 3% sobre la cantidad de sacos de cada furgón recibido.
- b) Presencia de plaga de insectos (se considera como infestado de 1 a 3 insectos vivos).
- c) Porcentaje de impurezas: no más del 3%.
- d) Porcentaje de humedad: entre el 13 y el 14 %.
- e) Temperatura: ambiente + 6 grados máximos.
- f) Grano quebrado: hasta un 5% como máximo.
- g) Total de grano dañado: hasta un 8% el cual incluye, daño por calor y número de granos picados.

Así también el uso de la Norma Guatemalteca Obligatoria (Frijol en grano) – COGUANOR NGO34048

Tolerancia máxima, en porcentaje en masa:

Grado de calidad	Humedad	Impurezas y materias extrañas	Grano dañado	Grano partido y quebrado	Grano contrastante	Grano infestado	Grano dudosamente infestado	Tiempo de cocción (minutos)
1	13	1	4	2	5	No se acepta	Se acepta	90
2	13	2	5	4	5	No se acepta	Se acepta	110
3	13	2	6	5	5	No se acepta	Se acepta	130
4	13	2	7	6	5	No se acepta	Se acepta	150

(1) El grado de calidad estará determinado por el factor que se encuentre con condiciones más favorables conforme la tabla sin tomar en cuenta el factor humedad y el factor impureza.

(2) El frijol en grano de cualquier clase que no reúna ninguno de los grados de calidad indicados, o que por cualquier motivo se considere de calidad inferior, se designará como “calidad según muestra”.

(3) Los valores que aparecen en el cuadro deben tomarse como cifras comparativas para las transacciones comerciales para bonificar o castigar el precio.

(4) Dentro de estas tolerancias máximas no se aceptará más del 4% de grano dañado por insectos.

Para el mercado mayorista

Básicamente el análisis es organoléptico, considerando las siguientes características:

1. Color negro y uniforme, de acuerdo a su variedad.
2. Impurezas, no más del 2%.
3. Picado, partido o podrido, hasta un 1%.
4. Libre de plaga viva y muerta.
5. Libre de olor a plaguicida.
6. Tamaño uniforme en el rango de 9 – 12 mm.
7. Humedad 12 a 14%.
8. De preferencia que sea frijol nuevo, de reciente cosecha.

Embalaje: sacos de polipropileno enteros y limpios, con un peso neto de 45.45 kilogramos.

Para la agroindustria

1. **Aspecto:** la apariencia debe ser un color negro uniforme, y el tamaño en un el rango de 9 a 12 mm, grano entero, limpio y libre de humedad.
2. Análisis:
 - a. **Organoléptico:** el color debe ser negro característico, olor característico, sabor característico y libre de impurezas.
 - b. **Fisicoquímico:** la humedad debe estar entre 12 a 14%, el tamaño debe ser entre 9 y 12 mm, el tiempo de hidratación 8 a 10 horas, el tiempo de cocción máximo de 90 minutos, y con 90% mínimo de frijol bueno.
3. **Embalaje:** sacos de polipropileno enteros y limpios, con un peso neto de 45.45 kilogramos.

Transporte

El tipo de vehículo utilizado para el transporte del frijol, es por medio de camiones, furgones o tráileres (plataformas), limpios, usados exclusivamente para este fin.

Principales aduanas y puertos de embarque de entrada a Guatemala:

De acuerdo con los reportes de entrada por vía terrestre a Guatemala, de frijoles provenientes de Nicaragua, estas son las principales aduanas y puertos de embarque:

ADUANA	MUNICIPIO	DEPARTAMENTO	FRONTERA CON
Pedro de Alvarado	Moyuta	Jutiapa	El Salvador
San Cristóbal	Atescatempa	Jutiapa	El Salvador
Valle Nuevo	Jalpatagua	Jutiapa	El Salvador
La Ermita Anguiatú	San Juan La ermita	Chiquimula	El Salvador
Agua Caliente	Esquipulas	Chiquimula	Honduras

Sin embargo, existen otras vías, como lo son los siguientes puertos de embarque en Guatemala:

En el Océano Atlántico: Puerto Santo Tomás de Castilla y Puerto Barrios, y en el Océano Pacífico: Puerto Quetzal y Champerico.

Los Puertos de Santo Tomás de Castilla y Puerto Barrios, tienen mayor movilidad en contenederos en la Costa Atlántica. En Puerto Quetzal, la mayor movilidad es a granel, en la Costa Pacífica.

Contactos comerciales en Guatemala

DIRECTORIO DE COMPRADORES DE FRIJOL EN GRANO A NIVEL MAYORISTA EN LA 21 CALLE, ZONA 1 Y EN LA TERMINAL, ZONA 4

NOMBRE	DIRECCION	TELEFONO
Comercial San Judas Tadeo	21 Calle 2-24 zona 1	(502) 22529104
Comercial Achuapa	21 Calle 2-24 zona 1	(502) 22210973
Agripasa	21 Calle 1-45 zona 1	(502) 22300349
Distribuidora Bonanza	2 Av 21-09 zona 1	(502) 22382097
Depósito Santa Ana	2 Av 22-15 zona 1	(502) 22536509
Distribuidora Getzemaní	1 Av 2-47 zona 1	(502) 22095646
Depósito Mictlán	21 Calle 2-57 zona 1	(502) 22517103
Depósito El Progreso	21 Calle 1-45 zona 1	(502) 22322044
Comercial M y B	21 Calle 2-44 zona 1	(502) 22537662
Interior Mesón San Francisco	21 Calle 22-22 zona 1	(502) 22323865
Depósito Ruano	21 Calle 1-45 zona 1	(502) 22208019
Depósito Salguero	21 Calle 1-45 zona 1	(502) 22323865
Depósito Girón	21 Calle 1-45 zona 1	(502) 22321988
Depósito Donado	21 Calle 1-45 zona 1	(502) 22381950
Manuel Guzman	0 Av. y 6ta. Calle zona 4	(502) 23606920
Depósito López	0 Av. y 6ta. Calle zona 4	(502) 23318455
Depósito Talismán	6 Calle A 2-41 zona 4	(502) 23343863
Depósito Albay	Ruta 8, 3-24 zona 4	(502) 23328930
Distribuidora El Paraiso	Ruta 8, 3-24 zona 4	(502) 23390173

Sistema de Información de Mercados, Unidad de Políticas e Información Estratégica, MAGA, Anuario 2,006

IMPORTADORES DE FRIJOL NICARAGUENSE

NOMBRE DE LA EMPRESA	DIRECCION	TELEFONOS
Importadora Paíz / Operadora de Tiendas, S. A.	12 Calle 1-28, zona 9 edificio Mall	24855500
American Spice Corp. S. A. O Mario Enrique García	Av. Reforma 10-00, zona 9	23382236
Industrias Alimenticias Kerns y Cia. S. C. A.	Km. 6.5 carretera al Atlántico, zona 18	23237000
Neftalí Guerra	5a. Av. 5-30, zona 5	22207217
Depósito el Progreso, S. A.	21 Calle 2-06, zona 1	22322044
La Paquetería	51 Calle final Galpon B bodega 19, zona 12	24799958
Exportaciones e Importaciones de Frutas y Verduras "Alex"	0 Av. 1-55, zona 9	23616878
Distribuidora de Frutas, S.A. (DISFRUTA)	2a. Av. 2-27, zona 9	24375360
Agroindustrias Albay, S.A.	Ruta 8 3-24, zona 4	22302228
Josè Eduardo Porras González	4a. Calle 4-24, zona 4	78389265
Everardo Sandoval	El Progreso, Jutiapa	22302220
Guatexport, S.A.	13 Calle 48-55, zona 3 Mixco Col. El Rosario	23608032
Det Pon, S.A.	Km. 47 Carretera Interamericana Sumpango Sacatepéquez	78393045
Industria Centroamericana de Arroz, S.A.	Aldea Las Flores el Progreso Jutiapa	78440545
Conservas y Congelados "YA ESTA", S.A.	5a. Calle 12-59, zona 2 Mixco Col. La Escuadrilla	24392622
Malher, S.A.	48 Calle 15-74, zona 12	24701000
Empacadora Toledo, S.A.	1ra. Av. 10-31 Barrio Ingenio Atitlan, Guatemala	78810220
Industrias Consolidadas de Occidente	15 calle 3-20, zona 10 Of. 803 Edificio Centro Ejecutivo	23669046
Importadora Saltarin	Diagonal 20, 12-76, zona 11 Col. Mariscal	24732535

Información sobre la producción de frijol negro en Nicaragua

Fechas de siembra

Es muy probable que las fechas de siembra de frijol negro en Nicaragua sean muy similares a las de Guatemala. El grado de participación debería darse en los meses donde se alcanzan los mayores precios.

En Nicaragua existen tres épocas de siembra, primera, postrera y apante, realizándose las mayores siembras en las dos últimas. La siembra de primera comprende del 15 de mayo al 15 de junio, la postrera va del 1 al 30 de septiembre y el apante del 15 de noviembre al 15 de diciembre.

Variedades recomendadas para Nicaragua

- ICTA Cárdenas
- ICTA Nueva Guinea
- BRUNCA

Las tres variedades tienen ciclos vegetativos entre 68 y 80 días. Esta variación depende de las condiciones ecológicas de cada zona.

Producción

El frijol negro es un rubro relativamente nuevo en el mercado nicaragüense. Las siembras del mismo han sido esporádicas y la producción en cantidades muy pequeñas.

Sin embargo, muchos productores movidos por la buena demanda de este rubro en el mercado internacional, han empezado en estos últimos años a producirlo, con grandes posibilidades de cultivarlo a gran escala. Países como Guatemala, México, Costa Rica, Venezuela y Estados Unidos, son fuertes demandantes de este rubro.

Según datos de la Dirección de Estadísticas del MAGFOR para el ciclo agrícola 2005-06 el área cosechada en el ciclo de primera, fue de 471 Mz, con una producción de 4,500 qq y un rendimiento promedio de 9.55 qq/manzana. En la producción de postrera se cultivaron 930 Mz, se cosecharon 10,586 qq, con un rendimiento promedio de 11.38qq/manzana. Para la producción de apante se cultivaron 133Mz, se obtuvo una producción de 1,976 qq, equivalentes a 14.86 qq/ manzana.

A nivel nacional se alcanzó un volumen de producción de 17,062 mil quintales, correspondiendo el más alto porcentaje a la época de postrera.

Exportaciones

Para el año 2,005 se estimaron exportaciones de 1,189 toneladas métricas de frijol negro, que ubican a Nicaragua como país con potencial para alcanzar niveles competitivos en el mercado internacional.

En el 2008, Nicaragua se ha propuesto exportar hacia Venezuela 6,000 toneladas métricas de frijol negro. Con esta apertura el reto es incrementar las áreas de producción, mejorar los rendimientos por manzana y lograr la participación de una mayor cantidad de pequeños y medianos productores, con mejores oportunidades para mejorar sus ingresos y posicionarse en los mercados internacionales.

Ventana de oportunidades

La ventana de oportunidades para el frijol negro nicaragüense en el mercado guatemalteco, se alcanza entre abril y julio, antes de la cosecha de agosto (cosecha de primera). La segunda ventana de oportunidad se presenta entre septiembre y Octubre, antes de la cosecha de noviembre (cosecha de segunda).

Trámites nacionales para la exportación

Inscripción en la DGI y Registro Único del Contribuyente

Para inicializarse como exportador en Nicaragua, el primer trámite es visitar la DGI (Dirección General de Ingresos) e inscribirse como comerciante contribuyente del Estado; luego, sacar el No. RUC (Registro Único del Contribuyente), que permitirá adjudicar el Código Único de Identificación para fines de unificación de los Registros de los Contribuyentes, para las debidas declaraciones al Estado y sus dependencias.

El No. RUC se obtiene en Managua, en la Administración de Renta más cercana a su negocio (Administración de Renta de: Grandes Contribuyentes, Sajonia, Linda Vista, Centro Comercial Managua y Pequeños Contribuyentes). En el resto de los departamentos, el trámite se realiza en la Administración de Renta de su localidad. Estas oficinas atienden en horario de 08:00 am a 05:00 pm, sin interrupción al medio día. El trámite dura 20 minutos aproximadamente. No tiene ningún costo. Para mayor información en línea visite la página [Web: http://www.dgi.gob.ni/interna.php?sec=32](http://www.dgi.gob.ni/interna.php?sec=32)

Registro de Marca en el Ministerio de Fomento Industria y Comercio (MIFIC)

Esto se hace solo que quiera vender frijol con marca registrada, si son exportaciones a granel no es necesario. La Dirección de Propiedad Intelectual Es la oficina o dirección del MIFIC en donde se facilitan los servicios de Marcas, Patentes, Derechos de Autor, obtención de Vegetales. En esta oficina se hace la solicitud, ante el registro de ley del Artículo 9, Ley 380 Marcas y Otros Signos Distintivos

El Valor del Registro es de \$US 120.00, desglosados de la siguiente manera: \$20.00 del certificado; \$100.00 los derechos de Marca; \$15.00 la solicitud.

Dirección en Managua: Costado oeste, Hotel Intercontinental Metrocentro, frente a El Chamán.

Requisitos para exportar frijol negro a Guatemala

- Inscribirse como exportador en el centro de trámites para exportadores (CETREX).
- Llenar formulario Declaración de Mercancías de Exportación FAUCA.
- Presentación de factura comercial de exportación.
- Permiso de importación (opcional).
- Constancia de certificación fitosanitaria emitida por los servicios regionales del MAGFOR.
- Análisis de aflatoxina (maíz, frijol), si es exigido por el país al cual se exportará.
- Certificado de fumigación.

Registro en el Centro de Trámites para las Exportaciones (CETREX):

Para registrarse como exportador en Nicaragua la instancia encargada es el Centro de Trámites para las Exportaciones, que depende de la Comisión Nacional de Promoción de Exportaciones CNPE/MIFIC.

El CETREX está ubicado en el Km. 4 ½ carretera Norte, Instalaciones DGA, Managua. Tel: 248-3808. El horario de atención es de lunes a viernes de 8:00 – 5:00 p.m.

Tiene delegaciones en:

- Aeropuerto: Frigoríficos de APEN, Tel. 233-3100.
- Chinandega: Antiguo Gallo y Villa 1c.arriba y 10 vrs. al sur, Tel. 341-1019.
- Peñas Blancas: Edificio Aduana Tel. 565-0019.
- Somotillo: Del Hotel Paso Real 150 mts al norte. Tel. 619-7925.
- Las Tunas: Palacaguina Km. 199 Carretera Panamericana Tel.854-6465.
- San Carlos: Delegación de Cuarentena del MAG-FOR. Tel. 583-0226.
- Puerto Cabezas: Edificio del MARENA; Tel. 792-2368
- Bluefields: Edificio de Adpesca; Tel. 572-2344.
- Rama: Edificio Aduana. Tel. 517-0163/64.

La función 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 donde se pueden hacer también los trámites de MAGFOR y facilitar sus exportaciones con la presentación de los Formatos Únicos Autorizados y la mercancía en las aduanas de salida del país.

Requisitos de inscripción como exportador en el CETREX

Toda persona natural o jurídica debe estar inscrita como exportador para poder exportar y debe hacer actualización de sus datos y firmas autorizadas una vez al año.

Requisitos de Personas Naturales

- Fotocopia de RUC
- Constancia de contribuyente DGI
- Registro de firmas
- Identificación de exportador y sus representantes si los tiene.
- Poder especial ante CETREX, notariado para las agencias aduaneras (si los desea).
- Llenar hoja de solicitud de inscripción autenticada por un abogado.

Requisitos de Personas Jurídicas

- Fotocopia de RUC
- Constancia de contribuyente DGI
- Registro de firmas
- Escritura de constitución original y fotocopia debidamente inscrita en el registro mercantil.
- Poder general de administración debidamente inscrito en el registro mercantil.
- Las cooperativas deben presentar La Gaceta donde se les confiere la personería jurídica y documento del MITRAB que certifique la vigencia de la cooperativa.
- Los extranjeros residentes deben presentar documento de Migración y Extranjería acreditando su residencia temporal o permanente.
- Carta del presidente o gerente general autorizando firmas o personas encargadas de la empresa a realizar trámites cuando no envían agentes aduaneros.
- Llenar hoja de solicitud de inscripción autenticada por un abogado.

Tarifas por servicios del CETREX

La tarifa se establece en relación al valor FOB en dólares de la mercancía o producto.

RANGO	TARIFA
Menos de US\$ 2,000	C\$ 50.00
2,000.01 A 5,000.00	C\$ 100.00
5,000.01 A 7,500.00	C\$ 150.00
7,500.01 A 10,000.00	C\$ 200.00
10,000.01 A 12,500.00	C\$ 250.00
12,500.01 A 15,000.00	C\$ 300.00
15,000.01 A 17,500.00	C\$ 350.00
17,500.01 A 20,000.00	C\$ 400.00
20,000.01 A 25,000.00	C\$ 450.00
25,000.01 a más	C\$ 500.00

Nota: Estas son las tarifas fijas que pueden aplicarse al tipo de cambio del dólar actualmente. En la página Web del CETREX, ya existe la opción de poder hacer sus trámites en línea.

Fuente: Centro de trámites para las Exportaciones (CETREX). <http://www.cetrex.com.ni/website/institucion/regexpproducto.jsp>

Certificación Sanitaria emitida por el MAGFOR

Para certificar productos para la exportación una de las instancias encargadas es la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria, DGPSA, del Ministerio Agropecuario y Forestal, MAGFOR, específicamente la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.

El área de inocuidad agroalimentaria tiene como propósito coordinar, facilitar y ejecutar la inspección oficial higiénico - sanitaria de alimentos de origen animal y vegetal; supervisar, inspeccionar y certificar 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 emparadoras, medios de transporte y otros, para producir alimentos inocuos y seguros para el consumo interno y externo, con la finalidad de cumplir los acuerdos y compromisos firmados en Tratados de Libre Comercio, OMC y Unión Aduanera.

Requisitos para la emisión de Certificados Fitosanitarios para la exportación:

1. Estar registrado en el Centro de Trámites para las Exportaciones (CETREX), como exportador.
2. Certificado de fumigación emitido por el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA), si el país consignatario lo requiere en caso de productos o sub productos (frijol, cacao, madera, tabaco en rama, láminas de plywood, otros).
3. Constancia de Certificado Fitosanitario emitida por los Servicios Regionales de Sanidad Vegetal (café, frutas y vegetales). Para todos aquellos trámites que se realizan a nivel central y Chinandega.

Es importante saber que el certificado fitosanitario debe solicitarse con 72 horas de anticipación a la fecha que desee que la inspección del producto. El costo de este certificado es de diez dólares estadounidenses (US\$10.00).

La DGPSA está ubicada en el Km. 3 ½ carretera a Masaya, Managua, Teléfonos: (505) 278-0289 - 2783418 - 2784235, correo: sistemas@dgpsa.gob.ni.

Presentación de mercancías en la delegación de la aduana de salida

Los procedimientos son los siguientes:

1. Presentación de documentos en orden a las autoridades del Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR), siempre y cuando los productos requieran certificados sanitarios del MAGFOR. Aquí se verifica la documentación y se procede a la firma, sello y salida.
2. Presentación de Documentos a la Dirección Técnica de la DGA. Los mismos son sometidos a la verificación electrónica y al sistema aleatorio de aduana.
3. Se elabora una Acta de Inspección por parte del Vista (Técnico inspector de la aduana). Aquí el vista emite un acta de inspección indicando la consistencia o inconsistencia entre cantidades y calidades declaradas del producto.
4. Autorización de salida. Cuando todo esta en orden y no se determinan inconsistencias se procede a la firma de salida del producto del territorio aduanero nacional.