



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

PIMIENTA



Managua, Agosto 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.

Créditos:

Investigación: Diego Brenes Narváez

Coordinación, diseño de contenido y revisión final: Ana Patricia Urbina H.

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. Pimienta

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 este producto 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:	Pimienta
Nombre del Producto en Inglés:	Pepper
Familia:	<i>Piperáceas</i>
Nombre Científico:	<i>Piper nigrum</i>

4. Fechas recomendadas para la siembra

Se recomienda sembrar planificando para que la cosecha se dé entre los meses de agosto a enero, porque desde febrero hasta julio Estados Unidos cuenta con suficiente abastecimiento interno.

5. Variedades Recomendadas

1. Kubeba
2. Lampong (Kawub)
3. Bolotoeng Cers

Principales Presentaciones de la Pimienta: Blanca, Negra, Verde.

a. Suelos Recomendados:

Prefiere los suelos de origen aluvial, sueltos y con buen drenaje. Los suelos arcillosos pesados e impermeables no son apropiados. Se recomienda un pH de 5,5, a 6,5, con buen contenido de materia orgánica. Deben ser suelos de excelente fertilidad natural.

Se prefieren terrenos ligeramente inclinados que tengan drenaje natural. También se puede sembrar en terrenos planos pero bien drenados; en este último caso se debe sembrar en lomillos bien altos. En el caso de que se siembre en áreas con pendiente, los camellones se deben orientar en curvas de nivel, a fin de evitar la erosión del terreno.

b. Distancias de siembra

Al sembrar un campo de pimienta, se entierran estacas de más o menos 60 cm de largo, en sus dos terceras partes aproximadamente, en cepas de 60 x 60 x 60 cm de tamaño, espaciadas 2 x 2 m ó 2,5 x 2,5 m entre una y otra. Para plantar los esquejes de pimienta se abren hoyos de 30 cm en las tres dimensiones, a una distancia entre 15 y 30 cm del tutor

c: Zonas del país recomendadas

Chinandega, Corinto, Muy Muy, León, San Carlos, son zonas aptas para la siembra de Pimienta.

d: Clima

Requiere un clima caliente y húmedo, con precipitaciones anuales entre 1.500 a 2.500 mm; bien distribuido durante el año, ya que no soporta períodos prolongados de sequía. La temperatura anual media óptima varía entre 25 y 30 grados centígrados y la humedad entre 60-93%.

e. Duración del ciclo vegetativo

La pimienta reproducida por esquejes inicia su producción a los dos años y alcanza el nivel óptimo al cuarto año. Es una producción de todo el año, aunque son de 7 a 8 meses los de mayor producción.

El rendimiento oscila entre 1.600 a 2.000 kg/ha/año de pimienta seca, pero puede producir hasta 4.000 kg/ha/año cuando se le brinda el mantenimiento adecuado a la plantación y la planta produce durante seis a ocho meses al año. Las cosechas más importantes son recogidas entre el tercer y séptimo año de edad y la vida productiva de la planta, con un producción de 1 a 2 Kg., puede durar de quince a veinte años, aunque es aconsejable renovar después de los diez.

7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

Plagas:

Una de las principales plagas de este cultivo es la taltuza, la cual causa el volcamiento de los tutores, pero pueden combatirse con trampas.

El principal nemátodo que ataca la pimienta es *Meloidogyne*, aunque también se han encontrado los géneros *Radophulus*, *Pratylenchus* y *Helicotylenchus*.

Enfermedades:

Las principales enfermedades de este cultivo son las que atacan la raíz. Las más importantes son las causadas por los hongos *Phytophthora*, *Rosellinia* y *Fusarium*.

Pudrición Radical *Fusarium solana*. Esta enfermedad es la principal y más común enfermedad que ataca a la pimienta.

b) 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

Nivel de Tolerancias	Pesticidas Aprobados	Uso
0.10	Pentachloronitrobenzene	Fungicida
7.00	Ferbam	Fungicida
1.00	Carbofuran	Insecticida
4.00	Acephate	Insecticida
0.25	Streptomycin	Fungicida
0.30	O,O-Dimethyl S-[(4-oxobenzotriazin-3(4H)-methyl) phosphorodithioate	Insecticida
1.00	Myclobutanil	Fungicida
2.00	Azoxystrobin	Fungicida
7.00	Maneb	Fungicida
0.20	Benomyl	Fungicida
0.02	Avermectin B1 y su delta-8, 9-isomer	Insecticida
2.00	Azoxystrobin	Fungicida
1.00	Lindane	Insecticida
5.00	1,1-Bis(p-chlorophenyl)-2,2,2-trichloroethanol	Insecticida
10.00	Carbaril	Insecticida
0.50	Diazinon	Insecticida
0.25	Methyl 3-[(dimethoxyphosphinyl)oxy]butenoate, alpha and beta isomers	Insecticida

2.00	Endosulfan	Insecticida
0.10	O,O-Diethyl S-[2-(ethylthio)ethyl] phosphorodithioate	Insecticida
2.00	Dimethyl tetrachloroterephthalate	Herbicida
2.00	Dimethoate incluyendo su análogo de oxígeno	Insecticida
0.50	Naled	Insecticida
0.01	Phosphine	Insecticida
2.00	Methomyl	Insecticida
30.00	Ethephon	Regulador de planta
1.00	Methamidophos	Insecticida
0.75	S-[2-(Ethylsulfinyl)ethyl] O,O-dimethyl phosphorothioate	Insecticida
1.00	Chloropyrifos	Insecticida
1.00	Diflubenzuron	Insecticida
1.00	Cyano(3-phenoxyphenyl) methyl-4-chloro- α -(1-methylethyl) benzeneacetate	Insecticida
1.00	Cyromazine	Insecticida
0.05	Clomazone	Herbicida
0.50	Cyfluthrin	Insecticida
25.00	Captan	Fungicida
8.00	Malathion	Insecticida
25.00	Inorganic bromides resulting from soil treatment with combinations of chloropicrin, methyl bromide, and propagyl bromide	Microbiocida
7.00	Fluorine compounds	Insecticida

Nota: Para no sobrepasar estos límites siga estrictamente las recomendaciones que vienen en cada envase del pesticida. Ppm significa: Partes por millón, (pueden ser gramos, onzas, mililitros, litros, etc).

8. Estándares de Calidad

- La pimienta en grano o pulverizada debe estar libre de insectos vivos o muertos, fragmentos de insectos, contaminantes por roedores y mohos que son apreciados a simple vista y en casos particulares bajo magnificación.
- El sabor y aroma de la pimienta molida debe ser pungente, libre de olores y sabores extraños, incluyendo rancidez y mohos.
- El tamaño de la partícula de la pimienta pulverizada no debe ser mayor a 1 mm de diámetro.
- El producto debe ser procesado y empacado bajo condiciones estrictas de higiene e inocuidad, definidas por el Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Industria y Comercio, códigos y siguiendo prácticas internacionales sobre manejo de especias y condimentos.

9. Estándares de Empaque

Se pueden usar bolsas con doble fondo, ya sea de polietileno, polipropileno, de yute o de tejido cálico (percal). El contenido de dichas bolsas puede variar entre 25, 50, 60 y 80 Kg.

10. Transporte

Se puede transportar por barco, camión o ferrocarril. Los siguientes tipos de contenedores son aceptables:

Contenedor abierto por un lado con los encerados, que se enrollan para arriba durante el transporte, para así asegurar la ventilación activa por la planta de la ventilación del contenedor.

Contenedor pasivo ventilado (contenedor ventilado o contenedor del café). Idealmente: contenedor activamente ventilado (contenedor cerrado, ventilado con el sistema de la ventilación mecánica)

Contenedor refrigerado termal aislado con la fuente del aire fresco.

Para todos los tipos de contenedores recomendados, es importante poner la debida atención a la ventilación.

11. Comercio

a. Mercados Potenciales

Estados Unidos, Singapur, Colombia, Holanda, Alemania, Emiratos Árabes Unidos, Brasil, Ecuador Inglaterra, Francia.

b. Puertos de Embarque:

Las frutas y hortalizas de Nicaragua son admisibles en todos los puertos

Principales puertos de Nicaragua: Puerto Corinto y Puerto El Rama

Puertos de Entrada a Estados Unidos: Todos los puertos de entrada donde estén estacionados funcionarios de PPQ y su área de cobertura (Definición que incluye, Guam, Comunidad de Naciones de las Islas Marianas del norte, Puerto Rico y las Islas Vírgenes Estadounidenses):

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

c. Fechas de mayor demanda del producto

Las fechas de mayor demanda de la Pimienta están dadas entre agosto y enero.

d. Precios Internacionales

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de precios de este y 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 los EE.UU

Año	1996	1997	1998	1999	2000
Precio FOB ton m	1.52	4.63	19.97	113.75	205.28

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 ins-

talación 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

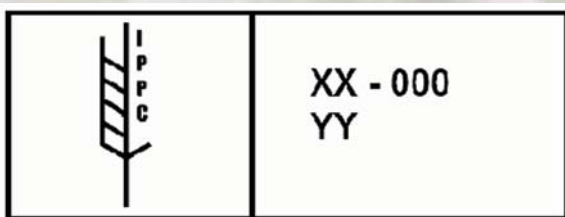
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos, 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 con marca registrada. USPTO es la oficina de marcas y patentes de los Estados Unidos, que forma 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 Pimienta 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 (U.S. Customs Service).

h. Aranceles

La partida arancelaria de la pimienta es 0904.11.00 (sin triturar) y 0904.12.00 (triturada). Para el rubro Pimienta el costo de los aranceles es U\$0.0. Si desea información más detallada puede visitar la siguiente dirección: <http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

14. Experiencias en Nicaragua

El PRODES impulsó un proyecto de desarrollo rural en las zonas de Nueva Guinea, Muelle de los Bueyes y el Rama en el año 2000, con el objetivo de fomentar la diversificación agrícola con la pimienta, e introducir varias especies alternativas, promisorias y sostenibles, tanto económica como ecológicamente.

15. Referencias Bibliográficas

Documentos Oficiales Estados Unidos

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

CHAPTER I–ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY. PART 180_TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN FOOD. <http://frwebgate3.access.gpo.gov/cgi-bin/waisgate.cgi?WAISdocID=3317969231+3+0+0&WAIAction=retrieve>

Documentos IICA

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

Pimienta Negra- Guía para su producción y manejo –PRODES - Proyecto de Desarrollo Rural, 2001, (Series Cultivos no Tradicionales en el Trópico Húmedo Nicaragüense *1)

Páginas visitadas

<http://www.usda.gov/EnEspanol/>

<http://vm.cfsan.fda.gov>

<http://vm.cfsan.fda.gov/~mow/sinterna.html>