



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

CAFE GOURMET



Managua, Septiembre 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: Marjorie Massiel Briones M.

*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. Café Gourmet

Es un producto 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:	Café
Nombre del Producto en Inglés:	Coffee
Familia:	Rubiáceas
Nombre Científico:	<i>Coffea sp.</i>

4. Fechas recomendadas para la siembra

La siembra de café se efectúa durante los meses de duración del tiempo de lluvia es decir de mayo a octubre y se cosecha en los meses de noviembre, diciembre, enero, febrero y marzo

5. Variedades Recomendadas

1. Arábica
2. Robusta
3. Suaves

6. Generalidades

Café gourmet es la denominación que recibe el café que ha sido seleccionado desde la semilla. En Nicaragua se cultiva café del tipo otros suaves, de variedad arábica. Los tipos de café más importantes son los nativos de la zona norte del país. El Café Gourmet se produce en alturas mayores a 1,200 msnm, bajo sombra y en condiciones que ameritan un reconocimiento o certificación de parte de las empresas establecidas en el país. En esta clasificación también se encuentra el café orgánico.

7. Manejo agrotécnico del Cultivo

a. Suelos Recomendados

El café prospera en un suelo profundo, bien drenado, que no sea ni demasiado ligero ni demasiado pesado, húmedo y rico en materia orgánica, debe tener un buen drenaje para evitar la acumulación de agua. Los tipos de ecosistemas en que mejor se desarrolla son el tropical y el subtropical. Se recomienda establecer de manera simultánea a los cafetos, los árboles que proporcionarán la sombra temporal o provisional, por ejemplo, musáceas.

b. Distancias de siembra

La distancia comúnmente usada en la siembra del café es de 2,0 x 2,5 m, lo que da unos 2,000 árboles por ha. La densidad de la plantación influye en las propiedades físico-químicas del suelo, modificándolas en gran medida. Así al aumentar esta densidad se incrementa el pH del suelo, el Ca, Mg y K intercambiables, el P y carbón orgánicos disponibles, y se reduce el Al disponible. Se incrementa la superficie cubierta por los árboles, decrece la erosión del suelo por las lluvias, disminuye el lixiviado de nutrientes, y en general, el ciclo de nutrientes en el suelo se ve favorecido, ayudando al manejo de la plantación.

c: Zonas del país recomendadas

Sébaco, Matagalpa, Estelí, Jinotega, Somoto, Ocotal y otras zonas con climas y suelos similares.

d: Clima

El café se cultiva en lugares con una precipitación que va de los 750 mm anuales (7.500 m³/ha) hasta 3000 mm (30.000 m³/ha). El mejor café se produce en aquellas áreas que se encuentran en altitudes de 1,200 a 1700 metros, donde la precipitación pluvial anual es de 2000 a 3000 mm y la temperatura media anual es de 16° a 22°. Pero aún más importante es la distribución de esta precipitación en

función del ciclo de la planta. Podemos decir que el cultivo requiere una lluvia (o riego) abundante y uniforme.

Temperatura media	Luminosidad	Lluvias	Época seca
16 a 22%	150 horas de sol /mes	1200 mm /año	máximo 2 meses

e. Duración del ciclo vegetativo

El tiempo necesario de un cafeto joven que se establece para comenzar a producir es de 3 a 4 años. El arbusto o arbolillo, de 4,6 a 6m de altura en la madurez, tiene hojas aovadas, lustrosas, verdes, que se mantienen durante tres a cinco años y flores blancas, fragantes, que sólo permanecen abiertas durante unos pocos días. El fruto se desarrolla en el curso de los seis o siete meses siguientes a la aparición de la flor; cambia desde el verde claro al rojo y cuando está totalmente maduro y listo para la recolección, al carmesí. El fruto maduro, que se parece a la cereza, se forma en racimos unidos a las ramas por tallos muy cortos; suele encerrar dos semillas rodeadas de una pulpa dulce.

f. Zonas del país recomendadas

- Jinotega
- Matagalpa
- Las Segovias
- Carazo
- Granada

g. Ciclo fisiológico del café

Está determinado por la campaña cafetalera, que dura 12 meses y tiene 4 etapas definidas. El comportamiento de la planta en cada etapa es diferente y determina las labores culturales que se realizan. Estas etapas son:

- Descanso
- Floración
- Llenado del Grano
- Cosecha

8. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

a) 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>.

b) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo:

Plagas del Almacigo:	
Nombre Común	Nombre Científico
Chupadera	Rhizoctonia sp
Cercospora	cercospora coffeicola
Grillo	Achetea assimilis
Gusano Cortador	Agrotis sp Spodoptera SP; Feltia sp
Nemátodos	meloidogyne sp
Plagas del Follaje:	
Roya	Hemileia vastatrix
Cercopsora	cercospora coffeicola
Ojo de gallo	Mycena cirticolor
Arañero	Corticium koleroga
Mal Rosado	corticium salmonicolor
Broca	Hypothenemus hampei
Minador	leucopthera coffella
Cochinilla Marinosa	Planococcus citri
Arañita Roja	Olygonychus votheri
Plagas de la Raíz:	
Nematodos	Meloidogyne sp
Piojito de la Raíz	Neorhizelus, coffeae Dysmilacus, bruviges
Piel Negro	Rosselinia sp

c) Enfermedades que afectan al cultivo

- Mal del Talluelo - (*Rhizoctonia solani*)
- Mildiu - (*Peronospora efusa*)

d) Plaguicidas aprobados para aplicar en el control de plagas

Nivel de Tolerancias(ppm)	Pesticidas Aprobados
0.05	Thiamethoxam
0.05	Diquat
0.02	Phorate
0.2	Diazinon
0.30	O,O-Diethyl S-{2-(ethylthio) Ethyl} phosphorodithioate
0.05(N)	Paraquat
0.10	Carbofuran
0.1	Aldicarb
0.20	Chlorothalonil
0.1(N)	Ethephon

0.1(N)	N,N-Diethyl-2-(1-naphthalenyloxy) propionamide
0.05	Terbufos
75.0	Inorganic bromide residues resulting from fumigation with methyl bromide
0.02	Spinosad
1.00	Glyphosate
0.05	Oxyfluorfen
0.1	Fluazifop-butyl
0.10	Phosphine

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).

9. Estándares de Calidad

- a) Café 100% arábigo, lavado (beneficiado por vía húmeda).
- b) Con buena apariencia, color verde azulado después de pilado y humedad entre 10-12%.
- c) En una muestra de 300 gramos (aproximadamente 10.58 onzas) no tendrá mas de 8 defectos primarios o secundarios.
- d) El tamaño del grano no será menor de 0.26 pulgadas con un máximo de 5 % mayor y/o menor a la especificación de la muestra.
- e) Debe estar libre de material extraño u olores objetables que indiquen defectos.
- f) Debe poseer cualidades de aroma, cuerpo y acidez.

10. Estándares de Empaque

- a) Los envases deben ser nuevos, limpios, resistentes, impermeables y no estar rotos, deteriorados, manchados o en estado tal que dificulte la manipulación, transportación o almacenamiento del producto, o que afecte seriamente la salubridad del café contenido en el mismo.
- b) Todo envase deberá estar rotulado con la siguiente información: nombre del producto envasado, nombre comercial o marca, número de licencia o cualquier otra información que sea indispensable.
- c) Los empaques deberán llevar una certificación del tipo de café, provisto por la entidad encargada del asunto.
- d) Envase que no permita escapar el aroma del café y que asegure una vida de anaquel mínima de seis meses.

11. Transporte

- a) El café se transporta en sacos nuevos y limpios, de materiales apropiados resistentes a la acción del producto, de tal manera que no afecte o altere sus características organolépticas.

- b) Todos los sacos o envases en donde se transporte el café deberán llevar una marca de identificación de la Organización Internacional del Café (OIC).
- c) El café debe ser transportado en buenas condiciones de limpieza y en estado seco para evitar la contaminación.
- d) El medio de transporte más empleado es el barco, por ser más económico, debido a que por vía terrestre el grano podría dañarse, mientras que transporte aéreo es más costoso.

12. Comercio

a. Mercados Potenciales

Japón, Estados Unidos, Israel, Europa.

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

En el mercado estadounidense el café gourmet es demandado todo los meses del año, debido a que se ha incrementado el gusto por los cafés de calidad. Algunos productores inician la exportación del café entre febrero y marzo, o hasta que el café de calidad haya tenido su tiempo de reposo y esté listo para ser exportado a los países consumidores.

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](http://www.todaymarket.com). En estas páginas puede encontrar información de mercados, comercialización, agroindustria, calidad agrícola y reconversión productiva orientada al sector agropecuario.

e. Historial de Precios en Estados Unidos (Reportes de la bolsa de New York)

MES DE ENTREGA	PRECIOS A LA FECHA DE CIERRE			Máximo	Mínimo	Volumen Anterior
	Cierre Anterior	Cierre Último	Variación			
Diciembre 2004	74.65	75.55	0.90	76.05	74.40	14,067
Marzo 2005	77.65	78.45	0.80	78.90	77.60	5,177
Mayo 2005	79.45	80.15	0.70	80.90	79.50	923
Julio 2005	81.15	81.75	0.60	82.00	81.15	356
Septiembre 2005	82.85	83.35	0.50	83.70	82.75	81
Diciembre 2005	85.45	85.85	0.40	86.00	85.70	25
Mar-06	88.05	88.35	0.30	0.00	0.00	1
Mayo 2006	89.60	89.85	0.25	0.00	0.00	3

13. 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 como exportador

En Nicaragua la instancia encargada es el Centro de Trámite para las Exportaciones (CETREX), que depende de la Comisión Nacional de Promoción de Exportaciones CNPE /MIFIC.

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/>

14. 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

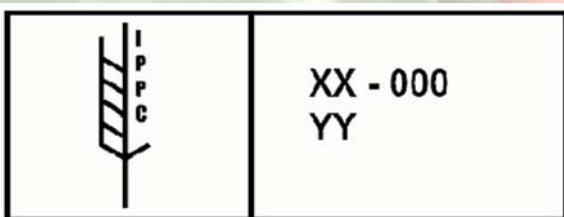
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos,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

Nicaragua pertenece a los países beneficiarios del SPG (Sistema Generalizado de Preferencias), por ello para todos los tipos de café según el código tarifario el arancel asignado es del 0%; sin embargo si se debe pagar el 7% de IVA. Si desea información más detallada puede visitar la siguiente dirección <http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

15. Experiencias en Nicaragua

En Nicaragua, el café de especialidad ha pasado de ser una pequeña parte del mercado a conquistar más del 20% del total del mercado en Estados Unidos. Se espera que crezca a un ritmo de 20% al año. El café gourmet es muy codiciado por los consumidores, particularmente los más sofisticados, que prefieren café de comercio justo, orgánico o café de sombra (amigable para las aves migratorias), y que también buscan una taza de café de calidad superior.

En nuestro país existen numerosos productores dedicados a la actividad cafetalera. Entre algunas de las empresas que podemos mencionar se encuentran las siguientes: Asociación Aldeas Global, situada en el departamento de Jinotega, cuya unidad productiva es certificada y su tipo de producción es orgánica; la Asociación de Cafetaleros Orgánicos de El Tuma ACOTUMA, también de producción orgánica, ubicada en el departamento de Matagalpa; la Asociación de Cafetaleros Orgánicos El Guapotal ACOGUAPO, ubicada en el municipio de El Tuma, Matagalpa, la Asociación de Desarrollo Local Forestal Campesino (ADEPROFOCA) con tipo de producción agro ecológica, ubicada en Dipilto, departamento de Nueva Segovia; la empresa Productores Orgánicos de Ometepe, de producción orgánica, ubicada en la Isla de Ometepe, municipio de Moyogalpa, departamento de RIVAS. Se calcula en unas 88 empresas dedicadas a la producción y el comercio de cafés especiales.

16. 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>

- Metodos para el Cuidado y empaque de Alimentos Perecederos Durante el Transporte por Camiones, USDA, Servicio de Mercadeo Agrícola, Manual de Agricultura No. 669

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.

Paginas 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

www.ecodes.org/docs/cooperacion/Mercado_cafe.pdf

www.ima.gob.pa/ima/cafepreciofuturo.htm - 15k

www.torrelsa.com/libro_cultura.htm - 14k

www.elobservadoreconomico.com/archivo/116/cafe.htm - 28k