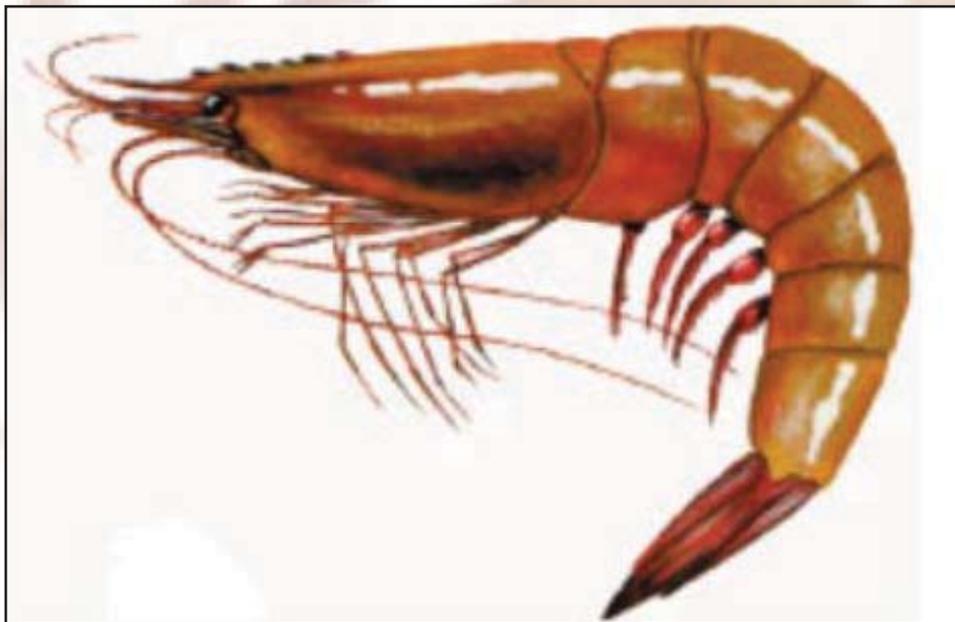




Instituto Interamericano de Cooperación para la
Agricultura Representación del IICA en Nicaragua

Guía práctica para la exportación a EE.UU

CAMARÓN



Managua, Noviembre 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:

Coordinación, investigación y elaboración:

Narciso Lenín Duarte Acevedo

Supervisión y revisión:

Ana Patricia Urbina H. y Manuel Pérez

Edición: Darwin Granda

1. Introducción

La producción pesquera total (pesca y acuicultura) ha mostrado, con algunas oscilaciones, una tendencia al crecimiento durante la década 1996-2005, habiendo alcanzado su pico máximo en 2005 con aproximadamente 40 000 toneladas, que significó largamente el doble de lo producido en 1996. La producción acuícola representada en su casi totalidad por camarón ha continuado aumentando su participación en la producción pesquera total, alcanzando el 34 por ciento en 2005, respecto del 18 por ciento en 1996. El principal mercado es los Estados Unidos (más del 80 por ciento de las exportaciones), seguido de la Unión Europea y Japón. La mayoría de lo que se exporta es materia prima congelada con poco valor agregado (Fuente: www.fao.org/fi/fcp/es/Nic/profile.htm).

La Camaronicultura, es decir la “cosecha” de camarones, es una actividad extendida en las costas del Pacífico (Golfo de Fonseca y Estero Real),. La captura del camarón de mar se realiza mayormente en el Mar Caribe. Este ha sido un rubro económico fundamental en las exportaciones de Nicaragua desde los años ´90, fuente importante de empleo para muchas familias y divisas para el país.

Las importaciones estadounidenses de camarón provienen de Tailandia, Indonesia, Vietnam, China, Ecuador, México, India, Bangladesh, Malasia, Honduras y Nicaragua entre otros países. Sus importaciones en el 2005 fueron de 528, 836 toneladas métricas y 590, 299 toneladas métricas en el 2006, en las cuales Nicaragua participó con 4,917 TM (2005) y 4, 846 TM (2006) (Fuente: <http://www.infopesca.org/index2.htm>).

Estados Unidos es un mercado que resulta atractivo para el exportador nicaragüense, principalmente por la cercanía del mismo, la rentabilidad del mercado, el potencial de nuestros mercados y la aprobación en la Asamblea Nacional del Tratado de Libre Comercio (DR-CAFTA), que abre las puertas al exportador nicaragüense y le facilita beneficios arancelarios a sus productos.

El IICA-Nicaragua, apoyando el fomento de las exportaciones y buscando el beneficio y progreso de este rubro, recopiló información para facilitar los procesos de comercialización y desarrollo agroindustrial de productores, industriales y exportadores.

Esta guía adjunta los principales requisitos que se deben cumplir para poder ingresar los camarones a los Estados Unidos, dando la oportunidad de conocer los diferentes trámites de comercialización del camarón en ese mercado. Así mismo, contribuye esta información a mejorar la calidad de sus productos, para que sean admisibles y competitivos en los mercados internacionales.

2. Camarón

En Nicaragua existen dos tipos de explotaciones de camarón:

- a) **CAMARON DE CULTIVO:** Es la actividad de mayor auge, ya que los rangos de volumen de producción son mayores, así como el valor agregado. Esta actividad consiste en una forma de producción que se lleva a cabo a través de laboratorios de maduración y de larvicultura, una vez obtenidos el estado larvario idóneo, se hacen siembras en granjas de cultivo. Los estadios larvarios del camarón son: Nauplio, Zoea, Mysis y Post larva. De éstos, el primer estadio es el que se lleva a cabo a través de laboratorios y larvicultura; en el resto de estos estadios larvarios su crecimiento y desarrollo se da en la granja y se van clasificando según los días y semanas. Su crecimiento y desarrollo depende del tipo de manejo que se le dé. En Nicaragua existen 4 sistemas de producción: el intensivo, el semi intensivo, el extensivo y el artesanal.
- b) **CAMARON DE ARRASTRE:** Este tipo de explotación ha disminuido en los últimos años, debido a la excesiva explotación que ha dado como resultado la disminución del producto. Actualmente este tipo de producción se encuentra en veda. El período de veda para las especies de camarón en el Océano Atlántico comienza desde el día primero de abril y termina el día treinta y uno de mayo. Las especies de camarón en veda son: a) *Penaeus schmitti* (Camarón blanco); b) *Penaeus duorarum* (Camarón rosado); c) *Penaeus brasiliensis* y *Penaeus notialis* (Camarón rojo); y ch) *Penaeus aztecus* (Camarón café). Según ACUERDO MINISTERIAL No. 64. (PERÍODO DE VEDA PARA LAS ESPECIES DE CAMARÓN). Fuente: [http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/93E1975E32A0BD9D062571930066E4FC?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/93E1975E32A0BD9D062571930066E4FC?OpenDocument)

El camarón está en la lista de productos admisibles de los Estados Unidos. Si desea mayor información de este producto puede visitar la página: http://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/index.shtml.

2.1 Especies más comunes de camarón costero del Pacífico y Caribe Nicaragua

Pacífico:

Este recurso se distribuye en toda la costa del Pacífico nicaragüense y las especies principales sujetas a explotación pertenecen a la familia *Penaeidae*:

1. Camarones blancos (*Litopenaeus vannamei*, *stylirostris* y occidentales).
2. Camarón rojo (*Farfantepenaeus brevisrostris*).
3. Camarón café (*Farfantepenaeus californiensis*).
4. Camaroncillos titi (*Xiphopenaeus rivetti*).
5. Camarón tigre (*Trachypenaeus byrdii*).

Caribe:

Es la pesquería de camarones más importantes de Nicaragua. Las especies principales son:

1. Camarón rojo (*Farfantepenaeus duorarum*).
2. Camarón blanco (*Litopenaeus schmitti*).
3. Camarón rosado (*Farfantepenaeus brasiliensis*).
4. Camarón café (*Farfantepenaeus aztecus*).
5. Camaroncillo (*Xiphopenaeus kroyeri*)

3. Especificaciones Técnicas del Producto

Nombre común en español:	Camarón de cultivo, Camarón marino
Nombre común en inglés:	Shrimps and prawns
Origen del producto	Nicaragua

Numero de HS (Harmonized System) y Clasificación o Código SAC y Variedades del Producto

Número de HS (Harmonized System) y clasificación	Variedades del Producto
0306.13.00	Camarones, langostinos y demás Decápodos natantia
03061311000000	Camarones de cultivo procesados y congelados
03061311000001	Colas de camarón de cultivo
03061311000002	Camarón de cultivo procesado y congelado
03061319000001	Cola de camarón de mar congelado
03061319000002	Camarón de mar congelado
03061319000003	Colas de camarón pink
03061319000004	Colas de camarón white

4. Enfermedades muestreadas en Nicaragua

1. Síndrome de Taura bajo vigilancia epidemiológica por MAGFOR/DGPSA.
2. Enfermedad de la Mancha Blanca (WSSV) bajo vigilancia epidemiológica por MAGFOR/DGPSA.
3. Enfermedad de la Cabeza Amarilla (YHV) exótica en el país.
4. Mionecrosis (IMNV) exótica en el país
5. Necrosis hepatopancreática (NHP) endémica sin estudio.
6. Necrosis hipodérmica hematopoética infecciosa viral (IHHNV) endémica sin estudio.

Fuente: MAGFOR/DGPSA, Departamento de Vigilancia, Epidemiología y Campañas/Área de Sanidad Acuícola

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) Plaguicidas aprobados para el control de plagas

Estos plaguicidas se utilizan en camarones de cultivo. El Glifosato es un herbicida prohibido en Nicaragua en medios acuáticos, debido a su alta toxicidad ambiental.

NIVEL DE TOLERANCIA (Ppm)	PESTICIDA APROBADO	USO
3.00	Glyphosate	Herbicida
0.10	Diquat	Plant growth regulator
3.5	Triclopyr	Herbicida
0.10	Imazapyr	Herbicida
1.0	2,4-D	Herbicida, Plant growth regulator

Nota: Todo producto usado como plaguicida trae sus indicaciones de uso, siga sus recomendaciones. La abreviatura Ppm significa: Partes por millón, (pueden ser miligramos, gramos, kilogramos, onzas, libras, mililitros, litros, etc. Esto se ajustara al tipo de producto que utilice).

c) Pruebas exigidas por EE.UU.

Servicio de ensayos de laboratorio de acuerdo a las normas internacionales para Mariscos (IDF, AOAC, APHA, USDA y FDA) y acreditar este servicio con las normas nicaragüenses NTON para la suficiencia técnica de laboratorios de ensayos para cumplir con las normas ISO correspondientes.

Programa de muestreo y análisis especiales

- 1 Órganoclorados
- 2 Órganofosforados
- 3 Metales pesados
 - a. Plomo
 - b. Cobre
 - c. Cadmio
 - d. Arsénico
 - e. Mercurio
- 4 Antibióticos
 - a. Cloranfenicol
 - b. Oxitetraciclinas
 - c. Sulfas
 - d. Nitrofuranos

5 Antiparasitarios

6 Hormonas

a. Estilbeno (dietil-etilbestrol)

Nota: Estas muestras tienen frecuencia establecida para tomarse y están especificadas por cada día, semana o mes. El número de muestras ya están especificadas por cada planta procesadora. Las pruebas de muestreo y análisis especiales se realizan en el Laboratorio Nacional de Residuos Biológicos del MAGFOR/DGPSA, ubicado de donde fue Enel Central 2 cuadras al sur, buscando el Colegio Rigoberto López. Teléfono: 267-4002

Ensayos microbiológicos

1. Coliformes totales
2. Coliformes fecales
3. Salmonella
4. E. Coli
5. Staphilococcus aureus
6. Vibrión parahemolítico

Nota: Los ensayos microbiológicos también se le realizan al agua y al hielo cuando los camarones son para exportación. Las pruebas microbiológicas se realizan en el Laboratorio Nacional de Drogas Veterinarias ubicado en el MAGFOR/DGPSA. Teléfono: 278-4236

5. Estándares de calidad y empaque

Para el comercio de los camarones en Estados Unidos la calidad del empaque debe estar acorde con las exigencias del cliente: Empacados al vacío con bolsas termoencogibles e introducidas en cajas de cartón corrugado con capacidad de 5, 10, 15 libras, en el caso de camarones congelados. En el caso de camarones frescos, introducidos en termos con hielo, con capacidad para 80 libras.

Tallas requeridas por Estados Unidos

1. Camarón Talla menores que 15s (33 por kg)
2. Camarón Talla 15-20s (33-45 por kg)
3. Camarón Talla 21-25s (46-55 por kg)
4. Camarón Talla 26-30s (56-66 por kg)
5. Camarón Talla 31-40s (67-88 por kg)
6. Camarón Talla 41-50s (89-110 por kg)
7. Camarón Talla 51-60s (111-132 por kg)
8. Camarón Talla 61-70s (133-154 por kg)
9. Camarón Talla mayores que 70s (154 por kg)

Nota: Las tallas marcadas son las que más exporta Nicaragua. Dependiendo de la talla del camarón, varía su precio. Para mayor información sobre tallas, puede visitar la página: <http://hotdocs.usitc.gov/docs/tata/hts/bychapter/0702C03.pdf>

6. Transporte

- a. Temperatura en container: Camarones frescos: 5°C. Camarones congelados a granel: -18°C.
- b. Cargas en embalajes de maderas obligatorios (Ver Capítulo 10, acápite e, para el tratamiento del embalaje).
- c. El Transporte en remolque de carretera y transporte combinado de embarcación marítima.

7. Comercio

a. Mercados Potenciales

Alemania, Bélgica, Canadá, China, China Taiwán, Colombia, Republica de Corea (Korea del Sur), Costa Rica, El Salvador, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Holanda (Países Bajos), Honduras, Italia, Jamaica, Japón, México, Mónaco, Panamá, Puerto Rico, Reino Unido (Inglaterra), Republica Democrática de Korea, Sudáfrica.

b. Puertos de Embarque:

Los camarones de Nicaragua salen por vía terrestre rumbo al puesto fronterizo Las Manos o El Espino, frontera con Honduras, para luego embarcarse en Puerto Cortez cuando van con destino a Estados Unidos.

Cuando el destino es Puerto Rico sale por vía terrestre rumbo Peñas Blancas, puesto fronterizo con Costa Rica, para luego embarcarse en Puerto Limón.

Puertos de arribo a Estados Unidos: Todos los puertos están disponibles pero solo pueden entrar los productos por donde estén ubicados los inspectores o funcionarios de PPQ (Plant Protection and Quarantine). Estos se encargan de inspeccionar los productos que ingresan a Estados Unidos. (Definición que incluye, Guam, Comunidad de Naciones de las Islas Marianas del Norte, Puerto Rico y las Islas Vírgenes Estadounidenses):

- 1 Puertos del Atlántico Norte y el Puerto de Baltimore.
- 2 Puertos del Atlántico Sur de Baltimore, MD.
- 3 Puertos en el Pacífico Norte de California incluyendo Alaska.
- 4 Puertos del Sur de México.
- 5 Puertos de Puerto Rico y las Islas Vírgenes de Puerto Rico.

c. Fechas de mayor oferta del producto

Este es un producto que depende en el caso del camarón de cultivo, de las siembras que se realicen en el año. Generalmente se obtienen cosechas en los meses de mayo-junio y octubre-noviembre, en el caso del camarón de arrastre en todo el invierno.

d. Precios Referenciales

Producto: Camarones (US\$/Tonelada/Kg)

Histórica de Precios de las Exportaciones del Camarón a Estados Unidos. Período 2000-2006 (US\$ FOB)

Años	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Promedio US\$							
Toneladas	7, 645.5	6, 045.5	5, 705.1	4, 973.9	4, 725.3	5, 586.9	4, 610
Promedio US\$							
Kilogramos	7.64	6.04	5.70	4.97	4.72	5.58	4.61

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Anuario Estadístico del 2000-2006 del CETREX.

Histórica de Precios de Exportaciones de Camarón a Estados Unidos. Enero-Julio 2007 (US\$ FOB)

Mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Promedio
US\$ Toneladas	4,798.6	5,122.3	5,220.8	4,767.5	3,927.2	4,361.7	4,626.3	4,733.8
US\$ Kilogramos	4.79	5.12	5.22	4.76	3.92	4.36	4.62	4.73

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Anuario Estadístico del 2007(Enero-Julio) del CETREX.
www.cetrex.gob.ni.

e. Principales países exportadores de camarón a Estados Unidos

EEUU Importaciones de Camarón 2005 - 2006

PAIS	2005 TM	2006 TM
Tailandia	160,892	193,764
Indonesia	52,641	58,729
Vietnam	42,949	37,078
China	45,205	68,150
Ecuador	49,574	59,363
México	28,095	35,376
India	35,699	27,277
Bangladesh	15,852	19,442
Malasia	17,191	20,349
Venezuela	11,365	9,856
Honduras	10,508	9,311
Nicaragua	4,917	4,846
Otros países	53,941	46,757
Total	528,836	590,299

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Anuario Estadístico del 2005-2006 de INFOPECA.
<http://www.infopesca.org/index2.htm>.

8. Tramites Nacionales para la Exportación

a) Trámite de certificación sanitaria para productos de origen animal

Para certificar productos para la exportación la instancia encargada es el Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR) a través de la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria DGPSA, específicamente del Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, pero también cuenta con el Área de Pesca que se encarga de estar directamente en la planta procesadora.

Requisitos obligatorios para exportación de mariscos a los Estados Unidos.

- Las camaronas deben estar registradas y con número de establecimiento del MAG-FOR.
- Las camaronas deben estar bajo las regulaciones y el sistema de inspección y certificación del MAG-FOR.
- Se certifica la implementación del sistema HACCP.
- Las plantas de maquilas deben estar certificadas por HACCP
- Debe constar con los servicios de inspección oficial permanente del MAG-FOR.
- Cumplir los requisitos y procedimientos contenidos en los manuales de buenas prácticas de manufactura, buenas prácticas acuícolas y sistemas operacionales estándar de saneamiento, revisados y aprobados por la dirección de inocuidad agroalimentaria.
- Cumplir con el plan nacional de residuos biológicos y drogas veterinarias
- Implementar los debidos registros y evaluación de acopios.
- Los acopios de camarones seleccionados para la exportación se someterán a un programa de muestreo para órganoclorados, órganofosforados, metales pesados, antibióticos y hormonas, el cual quedará registrado en cada lote de producto terminado.
- Los camarones deberán ser codificados de acuerdo a la fecha, lugar de origen, lugar de acopio, cantidad, tipo de producto y la planta que lo procesó.
- Todo lote de producto con objeto de exportación debe estar amparado con un resultado de análisis microbiológico de laboratorio oficial del MAG-FOR. Todos estos procedimientos serán ejecutados por el inspector oficial permanente, desde la toma, identificación y resultado de la muestra.
- Los lotes identificados y muestreados tendrán un sello del MAG-FOR, en cada una de las presentaciones. El inspector permanente será exclusivamente el responsable de esta actividad.
- Los camarones deberán estar en cada una de sus presentaciones, con sus respectivos etiquetado e identificación.
- Todos estos procedimientos de cada lote de exportación serán remitidos a la oficina de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, donde se deberán presentar factura de venta del producto, copia de los procesados y los resultados de análisis de laboratorio. Esto permitirá la aprobación de exportación siempre y cuando cumplan con los requisitos aquí expuestos.

La Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, estudiará y revisará los casos de las exportaciones donde supervisará, inspeccionará y certificará la condición sanitaria de rastros, plantas procesadoras de productos y subproductos 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, con la finalidad de cumplir con los acuerdos y compromisos firmados en los Tratados de Libre Comercio (TLC o DR-CAFTA), Organización Mundial del Comercio (OMC) y Unión Aduanera. Así se tomarán las medidas pertinentes para cada planta procesadora en sus programas de exportación.

Para mayor información dirigirse a Oficinas Centrales del MAG-FOR/DGPSA al departamento de Inocuidad Agroalimentaria o visitar la página: <http://www.dgpsa.gob.ni>

b. Trámites para el registro como exportador

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

• Requisitos de inscripción como exportador ante el CETREX

- Inscripción como exportador (persona Jurídica.)

- Numero RUC otorgado por la Renta
- Constancia de Retenedor en la renta
- Copia de la escritura de constitución de la Sociedad debidamente registrada en el registro mercantil.
- Copia del poder generalísimo del representante legal de la sociedad debidamente registrado en el registro mercantil.
- Se debe extender una carta y adjuntar copia de su cédula de los representantes del departamento de exportación e importación de la empresa para acreditarlo, y que este se encargue de firmar los permisos y facturas ante el CETREX.
- Si la empresa decide trabajar con una agencia aduanera el representante legal de la empresa debe otorgar un poder especial a la agencia para que los represente o firme a nombre de la empresa frente al CETREX
- Llenar formato de inscripción y llevarlo a notariar con firma y sello de un abogado.

- Inscripción como exportador (persona Natural.)

- Numero RUC otorgado por la Renta no con cuota fija (no aplica para las exportaciones) sino como declarante y Retenedor
- Constancia de Retenedor en la renta
- Cedula de identidad.

Si llena todos los requisitos anteriormente dichos y lleva todos los documentos completos serán inscritos inmediatamente e ingresados a la base de datos del CETREX.

- **Requisitos para el Proceso de Exportación de Camarón a Estados Unidos**

- Exportaciones de pescado y mariscos

- Formulario Declaración de Mercancías de Exportación.
- Factura de exportación
- Constancia de maquila de planta autorizada por la unidad HACCP del MAGFOR o Constancia de inspección de la unidad HACCP (productos a granel).
- Análisis de cloranfenicol (camarón de cultivo).

- **Tarifa por servicios**

La tarifa está establecida de acuerdo al valor FOB en dólares de la mercancía.

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

- **Delegaciones CETREX**

Para hacer sus respectivos trámites se puede dirigir a las oficinas ubicadas en las diferentes partes del país.

Delegaciones CETREX en diferentes partes del país

Ubicación	Dirección	Teléfono
Central (Managua)	Km. 4 1/2 Carretera Norte, Instalaciones DGA	248-3808
Aeropuerto (Managua)	Frigoríficos de APENN	233-3100
Chinandega	Antiguo Gallo y Villa 1 c. arriba y 10 vrs. al sur	341-1019
Peñas Blancas	Edificio Aduana	565-0019
Somotillo	Del Hotel Paso Real 150mts al norte	619-7925
Las Tunas	Palacaguina Km 199 Carretera Panamericana	854-6465
San Carlos	Delegación de Cuarentena del MAG-FOR	583-0226
Puerto Cabezas	Edificio del MARENA	792-2368
Bluefields	Edificio de Adpesca	572-2344
Rama	Edificio Aduana	517-0163/64

Para más información visitar la página [http:// www.cetrex.gob.ni](http://www.cetrex.gob.ni)

9. Requisitos para cumplir con los requerimientos establecidos en la Ley de Bioterrorismo de los Estados Unidos

a. Registro de Instalaciones Alimenticias

Deben quedar registradas en la FDA todas las instalaciones nacionales e internacionales que manufacturen y/o procesen, empaquen, o retengan alimentos para consumo animal o humano en los Estados Unidos. Las instalaciones pueden registrarse en línea a través de Internet, llenando un formulario en papel o enviando a la FDA un CD-ROM, FAX o DISKET con la información de registro adecuada. Sólo es necesario registrar una vez cada instalaciones alimenticia. Sin embargo, si se producen cambios en la información requerida para el registro, la misma deberá ser actualizada. No hay cuotas para el registro ni para las actualizaciones de un registro anterior.

Para mayor información puede visitar la siguiente dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#oct2003>

b. Notificación Previa de Envíos de Partidas de Alimentos Importados

La FDA requiere esta información previamente al arribo de los alimentos para revisarla, evaluarla y valorarla, y así determinar si los alimentos importados ameritan ser inspeccionados. La notificación previa debe ser recibida y confirmada electrónicamente por la FDA en un plazo no mayor de cinco días de anterioridad al arribo de cada partida y, según lo especificado para cada medio de transporte a continuación, no menor de:

1. Dos horas antes del arribo por tierra vía carretera
2. Cuatro horas antes del arribo por aire o tierra vía tren
3. Ocho horas antes del arribo por agua
4. El plazo consistente con los tiempos establecidos para el medio de transporte, para un artículo alimentario transportado por, o en compañía de un individuo, si dicho artículo está sujeto a notificación previa (los alimentos deberán estar acompañados por la confirmación de la FDA.)

Adicionalmente, la notificación previa debe ser recibida y confirmada electrónicamente por la FDA antes de que los alimentos sean enviados por correo internacional. (El envío debe estar acompañado de la confirmación con la FDA del recibo de notificación previa.)

Para mayor información puede visitar la siguiente dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

c. Mantenimiento de registros en los establecimientos alimentarios

Los establecimientos extranjeros que fabriquen, procesen, envasen o almacenen alimentos para consumo humano o animal en los EE.UU., deben mantener registros de sus fuentes de abastecimiento y de los destinatarios de las mercancías que permitan en un momento dado a la FDA identificar en qué manos estaba el alimento inmediatamente antes y después, incluyendo su envase.

Para mayor información puede visitar la siguiente dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

d. Norma sobre detención administrativa

Una nueva competencia a la FDA, de modo que le autorizaba a “detener”, o inmovilizar, cualquier alimento cuando exista evidencia creíble o información que indique que tal producto representa un riesgo de graves consecuencias para la salud de personas o animales.

Para mayor información puede visitar la siguiente dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

10. Requisitos para el ingreso de alimentos procesados a los Estados Unidos

Las principales exigencias se remarcen en un Sistema HACCP (Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control), Buenas Prácticas Agropecuarias, Buenas Prácticas de Manufactura así como los Procedimientos Operativos Estándar, que todos en su conjunto permiten un logro elevado del nivel de seguridad e inocuidad alimentaria en los productos que se procesan en una planta. Este sistema tiene implícito la exigencia de un procedimiento de trazabilidad como prerrequisito para garantizar su buen funcionamiento. Fuente: MAGFOR/DGPSA, Departamento de Inocuidad Agroalimentaria, Inspección de Lácteos <http://www.dgpsa.gob.ni>

a. Sistema HACCP (Análisis de riesgo y puntos críticos de control)

La FDA ha adoptado el sistema de prevención y protección de los alimentos, conocido como Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) donde se previenen riesgos biológicos, físicos y químicos que pueden causar enfermedades a los consumidores por mal manejo en la producción y distribución del alimento. Si desea más información sobre un sistema HACCP puede visitar la página: <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>

b. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

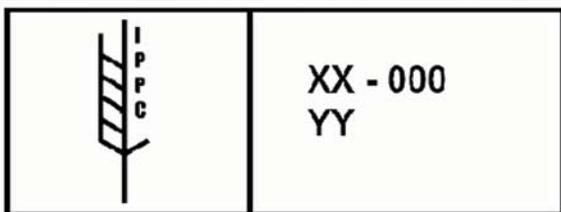
La FDA establece e impone normas para determinar si un alimento es adulterado en su producción, de esta manera exige a los procesadores de alimentos que apliquen buenas prácticas de manufactura en personal, edificios e instalaciones (aquí es exigido el Sistema de Saneamiento Operacional de Producción SSOP), equipos, controles en la producción y en el proceso. Esto aplica tanto para el consumo nacional como para exportar a Estados Unidos y otros países.

Si desea mayor información sobre buenas prácticas de manufacturas puede visitar la dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/scfr110.html>.

c. Embalaje

El embalaje de madera elaborado en bruto representa una vía para la introducción y diseminación de plagas. Las normas internacionales para medidas fitosanitarias (NIMF) exigen que la madera que sea utilizada para embalajes (palets, separadores, cajas, plataformas de carga, etc.), tienen que ser tratadas para el control de plagas con tratamiento térmico (temperatura mínima de 56°C durante 30 minutos) o fumigación con Bromuro de Metilo (Exposición mínima de 16 horas). Cualquiera de estos

tratamientos que se haga a la madera para embalaje tendrá que llevar el símbolo de este: TT o BM. Esta ley entro en vigencia el 16 de septiembre del 2005.



Cuando el embalaje de madera exhiba las marcas exigidas y se encuentre evidencia de plagas vivas, se pueden tomar las medidas correspondientes. Estas medidas pueden consistir en un tratamiento, la eliminación o el rechazo de entrada. Para mayor información visite la página: http://www.profiagro.org/requisitos_exportacion/documentos/NIMF_15.pdf

d. Etiquetado

La FDA aplica la norma de etiquetado establecida por la FDCA, donde define que los productos procesados deben presentar dos tipos de etiquetado; el general y el nutricional, requisitos que deben cumplir los alimentos preparados. El etiquetado del camarón permite realizar la trazabilidad del producto y adoptar sistemas automáticos de capturas de datos comunes a lo largo de la cadena de suministros. Este etiquetado se debe presentar en inglés utilizando las unidades de medida del sistema anglosajón.

Etiquetado de cajas o de termos:

1. Tipo de artículo o producto
2. País de origen
3. Numero de explotación (acopio)
4. Fecha de procesamiento
5. Peso o contenido neto
6. Panel de información nutricional
7. Nombre y dirección del responsable
8. Idiomas
9. Reclamos
10. Numero de lote
11. Condiciones de conservación
12. Código de barras

El etiquetado Nutricional (Nutrition Labeling) debe llevar:

- Calorías Totales (Total Calories).
- Calorías de Grasa (Calories From Fat).
- Calorías de Grasas Saturadas (Calories From Saturated Fat).
- Grasa Total (Total Fat).
- Grasa Faturada (Saturated Fat).
- Grasa Polisaturada (Polysaturated Fat).
- Grasa Monosaturada (Monosaturated Fat).
- Colesterol (Cholesterol).
- Sódio (Sodium).
- Potasio (Potassium).
- Carbohidratos Totales (Total Carbohydrate).
- Fibra Dietética (Dietary Fiber).
- Fibra Soluble (Soluble Fiber).
- Fibra Insoluble (Insoluble Fiber).
- Azúcares (Sugars).
- Azúcares de Alcohol (Sugar Alcohol).
- Otros Carbohidratos (Other Carbohydrate).
- Proteína (Protein).
- Vitamina A (Vitamin A).
- Porcentaje de Vitamina A presente como beta-caroteno, (Percent Of Vitamin A Present As Beta-carotene).
- Vitamina C (Vitamin C).
- Calcio (Calcium).
- Hierro (Iron).
- Otras vitaminas y minerales esenciales (Other essential vitamins and minerals).

Si desea mayor información sobre los requisitos de etiquetado puede visitar la página: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/flg-toc.html>

e. Aranceles

Para el rubro CAMARON 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>

f. Cuotas de importación

Para el rubro CAMARON no se tienen definidas cuotas de importación en la actualidad. En los EE.UU. la mayoría de las cuotas y contingentes de importación son administrados por la Dirección de Aduana de los Estados Unidos (U.S. Customs Service).

Si desea información mas detallada puede visitar la página: <http://www.usitc.gov/tata/hts/bychapter/index.htm>

g. Registro de marca

En la actualidad la mayoría de las empresas exportadoras están registradas bajo una marca comercial ya que Constituye una garantía para el titular de la marca de gozar del derecho exclusivo de impedir que terceros, sin su consentimiento, utilicen en el comercio signos idénticos o similares, cuando se de lugar a confusión evitando con ello, la competencia desleal y abusos que tiendan a desprestigiar a productos; en Nicaragua esta la oficina de registro de marcas que se encuentra establecida en el registro de marcas y patentes.

En los estados unidos esta USPTO que 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 diferentes marcas registradas tienen una validez de 15 años y una vez pasado el tiempo deben ser inscritas 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>

11. Experiencias en Nicaragua

En Nicaragua existen 27 plantas camaroneras industriales certificadas por el MAGFOR y por diferentes países a donde exportan, entre ellos el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA).

El comportamiento de las exportaciones a Estados Unidos del año 2000-2007 está representado por:

En el año 2000: 5,603,499.42 kilogramos, generando unos US\$ 42,841,691.71(valor FOB), cotizándose el kilogramo de camarones en promedio US\$ 7.64.

En el año 2001: 5,873,266.71 kilogramos, generando unos US\$ 35,506,866.59 (valor FOB), cotizándose el kilogramo de camarones en promedio US\$ 6.04.

En el año 2002: 5,405,218.14 kilogramos, generando unos US\$ 30,837,539.18 (valor FOB), cotizándose el kilogramo de camarones en promedio US\$ 5.70.

En el año 2003: 4,939,303.24 kilogramos, generando unos US\$ 24,567,745.54 (valor FOB), cotizándose el kilogramo de camarones en promedio US\$ 4.97.

En el año 2004: 5,254,933.19 kilogramos, generando unos US\$ 24,831,601.17 (valor FOB), cotizándose el kilogramo de camarones en promedio US\$ 4.72.

En el año 2005: 5,747,900.80 kilogramos, generando unos US\$ 32,113,521.26 (valor FOB), cotizándose el kilogramo de camarones en promedio US\$ 5.58.

En el año 2006: 5, 871,130.55 kilogramos, lo cual generaron unos US\$ 27,065,920.41(valor FOB), cotizándose el kilogramo de camarones en promedio US\$ 4.61.

En lo que va del año 2007, hasta el mes de julio; aproximadamente se han exportado Camarones a Estados Unidos frescos, procesados y congelados: 2,076,218.39 en peso bruto (kilogramo), lo cual ha generado unos US\$ 9,828,444.15 cotizándose un promedio del precio del kilogramo del Camarón US\$ 4.73

DIRECTORIO DE EXPORTADORES DE CAMARONES DE NICARAGUA

Nombre del Exportador	Dirección	Teléfono	Fax	Correo
ADELA PEREZ TORREZ	DE LA ESCUELA RUBEN DARIO 1C. AL SUR. SOMOTILLO, CHDGA. NICARAGUA	346-2480	-	-
ADELA RAUDEZ VIDEA	COLONIA JULIO C. TINOCO, ESCUELA LA ARTURO MONTEALEGRE 4 C. NORTE 1 C. OESTE	3400118	-	-g
AGRICULTURA MARINA SOC. A. AGRIMAR	FTE A IGLESIA CATOLICA LAS PALMAS, MANAGUA	268-2215	268-1437	
CAMARONES DE NICARAGUA S.A CAMANICA	KM 130 CARRETERA A LEON CHINANDEGA NICARAGUA	341-3774 342-9000	341-3744	camanica@alfanumeric.com.ni
CAMARONES DEL PACIFICO, S.A.(CAMPASA)	COLONIA CENTROAMERICA #C-195 MANAGUA	278-5675	278-4690	campana@cablenet.com.ni
CARODI SEAFOOD DE NICARAGUA S.A.	BILWI PUERTO CABEZAS, PUERTO CABEZA	792-2562	792-2562	carodi@ibw.com.ni
CENTRAL AMERICAN FISHERIES(CAF)	ROTONDA PLAZA ESPAÑA 3C. AL LAGO, 2C. ABAJO, BOLONIA	266-0144	266-3349	mayela@caf.com.ni
COREA NICARAGUA CAMARONERA, S.A. (CONICSA)	GIMNASIO ATLAS 2 1/2 ARRIBA CASA #99.COL LOS ROBLES VII ETAPA MGA.	267-2040	270-3456	luisconicsa@yahoo.es
CORPORACION INTERNACIONAL DE MERCADEROS, S.A.(CIMSA)	DELICIAS DEL VOLGA 30 VRS ABAJO EDIF. AMTRA	266-9585	222-5447	elon@amtra.com.ni
DIMITRIOS J. TAFRALIS	CARRETERA MASAYA DEL KM 10 1/2, 1/2 KM AL SUR Y 75 VRS ABAJO	2760051		
ESCARLET JANETTE PEREZ GARCIA	CD. ROBERTO GONZALEZ COSTADO SUR C. SALUD 110 VRS ESTE, CHDGA. NICARAGUA	341-7537		
FRAMORS FOOD OF NICARAGUA, S.A.	FRENTE A ROTONDA LOS ENCUENTROS	3412146	3412146	
GULF KING SEA FOOD, S.A.	PUERTO EL BLUFF SECTOR I, BLUE-FIELDS	577-0077		

INVERSIONES INTERNI- CA, S.A.	DE BANPRO MEDIA CUADRA AL SUR, CORINTO	342-1047	342-1047	internic@ibw.com.ni
LEE WATSON COMPA- ÑIA LIMITADA	BARRIO PANCASAN CONTIGUO TRITURADORA DE LA ALCALIA	5720057	5720057	
MANUEL ALVARO ESPI- TIA GOMEZ	DE GALLO Y VILLA 1C ABAJO, 10 VARAS SUR APARTAMENTO 10 CHDGA, NICARAGUA			
NEPTUNO, S.A.	KM 12 1/2 CARRETERA SUR, MANAGUA	883-6468	883-0930	
NICARAGUA SUGAR ESTATES LIMITED	KM 4 ½ CARRETERA MASAYA, EDI- FICIO PELLAS 8VO.PISO MANAGUA	274-4150	274-4153	
PEDRO RAFAEL COR- TEZ VADO	GASOL. COPEPACH 1/2C. AL NORTE BO. LA LIBERTAD, CHINAN- DEGA, NICARAGUA	615-9795		
PESCA FRESCA CIA. LTDA.(PESFRESCO)	BO. SANTA ROSA DE DONDE FUE LA PLANTA ENEL 2DO. ANDEN, BLUEFIELDS	572-2090	572-2090	
RAUL ARMANDO PIEN- DA DUEÑAS	CHINANDEGA, NICARAGUA			
REBECA ROMERO RAMOS	COLONIA JULIO CESAR TINOCO, PARQUE 2 ½C. AL NORTE CHINAN- DEGA	340-0115	894-2490	
SAHLMAN SEAFOODS OF NICARAGUA, S.A.	PLANTA PROCESADORA KM. 138 CARRETERA CHINANDEGA EL VIEJO CHINANDEGA	344-2454	344-2455	flaviar@sahlmanse- afood.com
SEA FOOD, INTERNA- TIONAL COMPANY, S.A	RESTO. MEDITERRANEO 100 MTS AL NORTE, LAS PEÑITAS LEON	317-0235	317-0253	mgomez@farallona- quaculture.com
SERVICIOS Y CONTRATACIONES,S.A.	ENTRADA AL RPTO. MONSERRAT ½ C. AL SUR ½ C. ARRIBA, CHDGA.	3410111	341-0111	servicon@ibw.com.ni
TERRAMAR, S.A.	AVENIDA CENTRAL NORTE NO. 406 LEON, NIC	311-0180	311-0180	terramar@tmx.com.ni

(Fuente: Datos CETREX 2000 - Julio 2007)

12. Referencias Bibliográficas

Documentos revisados

- TLC Nicaragua-Estados Unidos (Análisis Sector Exportador Agrícola Nicaragüense)
- El Manual Merck de Veterinaria (Quinta Edición)
- 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

Documentos oficiales Estados Unidos

- Manual de agricultura No. 668 CHAPTER I-ENVIROMENTAL PROTECTION AGENCY. PART 180_ TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN FOOD.
<http://frwebgate.3.access.gpo.gov/cgi-bin/waisgate.cgi?WAISdocID=3317969231+3+0+&WAI Saction=retrieve>

Documentos IICA

Cadena Agroindustrial MARISCOS (Cadena de Producción y Comercialización de Mariscos) IICA- MAGFOR-JICA 2004.

Páginas visitadas

<http://www.usda.gov/EnEspañol/>
http://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/index.shtml
<http://www.cfsan.fda.gov>
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#oct2003>
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>
<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>
<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/scfr110.html>
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/flg-toc.html>
<http://hotdocs.usitc.gov/docs/tata/hts/bychapter/0702C03.pdf>
<http://www.usitc.gov/tata/hts/bychapter/index.htm>
http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp
<http://www.epa.gov/pesticidas/food/viewtols.htm>
<http://www.uspto.gov/main/trademarks.htm>
<http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>
<http://www.fao.org/fi/fcp/es/Nic/profile.htm>
http://www.profiagro.org/requisitos_exportacion/documentos/NIMF_15.pdf
<http://www.infopesca.org/index2.htm>
<http://www.dgpsa.gob.ni>
<http://www.mific.gob.ni>
<http://www.bagsa.com.ni>
<http://www.cetrex.gob.ni/website/reqexp/expcamaron.jsp>
<http://www.sieca.org.gt/SIECA.htm>
[http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/93E1975E32A0BD9D062571930066E4 FC?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/93E1975E32A0BD9D062571930066E4 FC?OpenDocument)