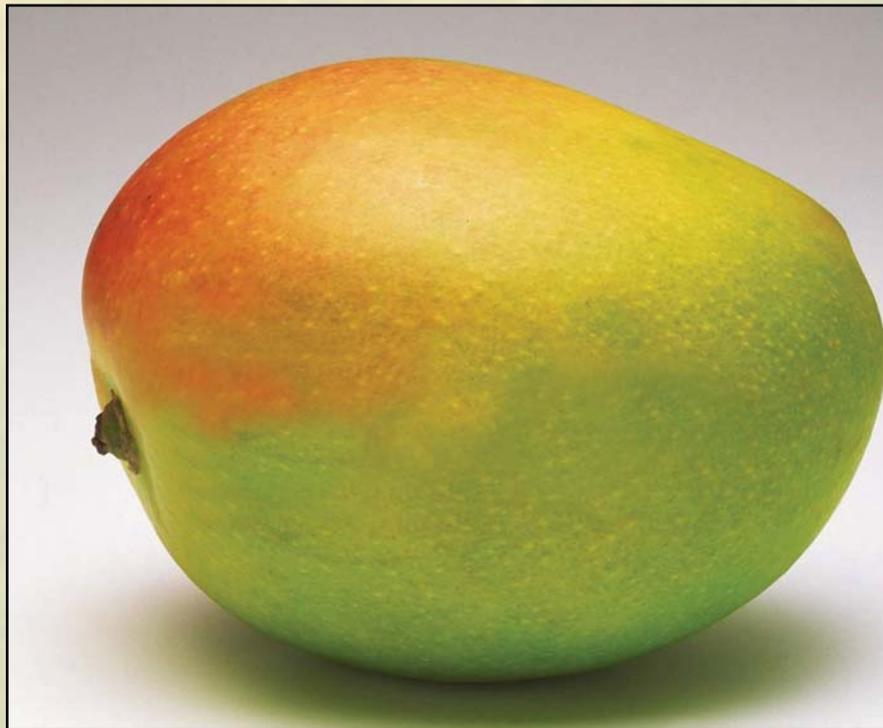




Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura  
Representación del IICA en Nicaragua

## Guía práctica para la exportación a EE.UU

# MANGO



Managua, Enero del 2007

**Declaración de Responsabilidades:**

*La información incluida en esta guía proviene de fuentes oficiales de los Estados Unidos y Nicaragua, por lo que su contenido es responsabilidad exclusiva de las fuentes citadas. En caso de duda, el IICA sugiere confirmarla en las direcciones electrónicas que acompañan a cada sección, por lo que el Instituto no asume responsabilidad alguna por el contenido.*

## 1. Introducción

La globalización, los tratados de libre comercio, la competitividad, representan desafíos y complejos retos para los productores. Con la aprobación en la Asamblea Nacional del Tratado de Libre Comercio (DR-CAFTA) y su entrada en vigencia, la sociedad comercial entre Nicaragua y los Estados Unidos continuará creciendo.

Los productores deben estar claros que la apertura comercial que trae el CAFTA para Nicaragua, también la tendrán otros países de la región y del continente que aventajan a Nicaragua en tecnología y experiencia comercial, en infraestructura y en capacidad productiva instalada.

Pensando en todo esto el IICA- Nicaragua ha venido incursionando en la búsqueda de información nueva, útil y práctica, para facilitar los procesos productivos, comerciales y trámites a productores y empresarios que buscan entrar o perfeccionarse en la exportación de productos agrícolas frescos a mercados internacionales, de manera particular al de los Estados Unidos, y para que puedan identificar oportunidades de negocios en el sector agropecuario.

## 2. El Mango

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 el mango está en la lista, visite la siguiente dirección:

[http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/port/pdf\\_files/20Fruits\\_and\\_Vegetables.pdf](http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/port/pdf_files/20Fruits_and_Vegetables.pdf)

## 3. Especificaciones Técnicas del Producto

Nombre del Producto en Español:	Mango
Nombre del Producto en Inglés:	Mango
Familia:	<i>Anacardiáceas</i>
Nombre Científico:	<i>Mangifera indica</i>
Origen	India

## 4. Fechas recomendadas para la siembra

Es recomendable realizar la siembra a inicios de la época lluviosa, o bien en cualquier época del año siempre que se cuente con riego en la finca.

## **5. Variedades Recomendadas**

1. Haden
2. Irwin
3. Keitt
4. Kent
5. Oro
6. Tommy Atkins

## **6. Manejo Agrotécnico**

### **a. Suelos Recomendados**

Puede vivir bien en diferentes clases de terreno, siempre que sean profundos y con un buen drenaje, factor de gran importancia. En terrenos en los que se efectúa un abonado racional la profundidad no es tan necesaria; sin embargo, no deben plantarse en suelos con menos de 80 a 100 cm. de profundidad. Se recomiendan en general los suelos ligeros, donde las grandes raíces puedan penetrar y fijarse al terreno. El pH estará en torno a los 5.5 a 5.7; teniendo el suelo textura limo-arenosa o arcillo-arenosa.

### **b. Distancia de Siembra**

Se recomienda antes de efectuar la siembra realizar un laboreo de un metro de profundidad, efectuado en tiempo seco, para asegurar la uniformidad del crecimiento. Esta operación será imprescindible en terrenos previamente cultivados.

La plantación se lleva a cabo cuando las plantas tienen de 1 a 2 años; si se les cultiva en recipientes, se les puede sacar en cualquier época del año. En cualquier caso se trasplanta lo más cuidadosamente posible en cepas previamente preparadas y espaciadas de 10 a 12 m de distancia.

### **d. Zonas del País Recomendadas**

Zona Sur del Pacífico de Nicaragua.

### **e. Duración del ciclo vegetativo**

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

## 7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

### a) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo

Nombre Común	Nombre Científico
Los insectos de esta familia que atacan al mango son numerosos, como la cochinilla blanca, la cochinilla de la tizne, el piojo rojo, etc.	<i>Coccidio</i>
Mosca de la fruta	<i>Ceratitidis capitata</i>
Polillas de las flores	Se trata de dos pequeños lepidópteros, el <i>Prays citri</i> , de la familia <i>Tineoideos</i> , y el <i>Cryptoblables gnidiella</i> , de la familia <i>Pyraloideos</i>

### c) Cumplimiento a la Legislación de Residuos Químicos

Para que sus productos ingresen al mercado de los Estados Unidos debe asegurarse que cumplan con la legislación de residuos químicos establecida en la EPA (Agencia para la Protección del Ambiente de los EE.UU). Para mayor información visitar: <http://www.epa.gov/pesticides/food/viewtols.htm>

### c) Plaguicidas aprobados para aplicar en el control de plagas

Pesticidas Aprobados	Nivel de Tolerancias
Imidacloprid	1
Spinisad	0.30
Benomyl	3
Azoxystrobin	2
Pyriproxyfen	1
Mefenoxam	0.40
Lindane	1
Glyphosate	0.20
Cyromazine	0.3
Phosphine	0.01
Thiabendazole	10
Chlorothalonil	1
Methidathion	0.05
Captan	50
Malathion	8
Ferbam	7

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**

### **Grado de Madurez:**

A causa de las largas distancias en el transporte marítimo, los mangos son recogidos generalmente en el etapa maduro verdosa. Su definición es difícil porque implica un cambio en el color de la piel, desde verde oscuro a verde claro. Si una fruta es recogida demasiado pronto, su sabor es afectado de forma negativa. Es por los tanto esencial definir un estado de madurez mínimo

### **Tratamiento:**

Sumergir fruta verde madura en agua caliente para retardar la descomposición. Usar etileno o temperatura ambiental para madurar. La fumigación EBD está siendo reemplazada con un tratamiento de doble inmersión en agua caliente para la erradicación de la mosca de la fruta.

### **Color:**

Frutos con un cierto color rojo o rojizo, al menos parcialmente coloreados.

### **Peso:**

En el mercado internacional prefieren mangos con pesos entre 250 y 600 g. El de 400 g, que corresponde al calibre 12, permite acomodar 12 frutos en cajas de cartón de cinco kg de peso bruto.

## **9. Estándares de Empaque**

Una capa, caja de plancha de fibra de 2 piezas con tapadera, conteo de 9 - 16, 4.5 - 6 kgs (10 - 14 lbs).

## **10. Transporte**

- a. Vida de tránsito y almacenamiento: 2-3 semanas.
- b. Temperatura y humedad relativa: 13 °C (55 °F), 85-90%.
- c. El transporte es remolque de carretera y combinado carretera-ferrocarril, contenedores de furgón.
- d. Carga: Unitizada en tarimas.

## **11. Comercio**

### **a. Mercados Potenciales**

Estados Unidos, Canadá, Europa ( Francia, Alemania, Holanda, Reino Unido), Asia (Malasia, China, Singapur).

### **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 funciona-

rios 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

La mejor fecha para exportar mango es entre los meses de diciembre hasta mediados de abril.

### d. Precios Internacionales

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de precios del mango u otros rubros en Estados Unidos, usted puede visitar la siguiente Dirección: <http://www.mercanet.cnp.go.cr/> <http://www.today-market.com>. En estas páginas puede encontrar información de mercados, comercialización, agroindustria, calidad agrícola y reconversión productiva orientada al sector agropecuario.

### e. Precios Referenciales en EE.UU, año 2006

Mercado	Variiedad	Origen	Presentación	Piezas	Precio mínimo	Precio máximo	Precio único	Precio promedio
Chicago	Haden	México	Cajas de 10 libras	12, 14	0.44	0.55	0.00	0.49
Chicago	Haden	México	Cajas de 10 libras	10	0.66	0.77	0.00	0.71
Chicago	Haden	México	Cajas de 10 libras	7, 8, 9	0.77	0.00	0.77	0.00
Dallas	Kent	México	Calas de 10 libras	12, 16	0.64	0.00	0.94	0.00
Dallas	Kent	México	Cajas de 10 libras	7, 8, 9	1.11	0.00	1.11	0.00
San Francisco	Haden	México	Contenedor 4 kgs.	14	0.50	0.75	0.00	0.62
San Francisco	Haden	México	Contenedor 4 kgs.	8, 9, 10	0.88	1.00	0.00	0.94
Miami	Kent	México	Cajas de 10 libras	9	1.22	1.44	0.00	1.33
Miami	Tommy Atkins	México	Cajas de 10 libras	8	1.44	1.55	0.00	1.49
Miami	Tommy Atkins	México	Cajas de 10 libras	12	1.33	1.55	0.00	1.44
Nueva York	Kent	México	Cajas de 10 libras	10, 12	0.66	0.00	0.66	0.00
Nueva York	Tommy Atkins	México	Cajas de 10 libras	8	1.55	0.00	1.55	0.00

Fuente: Infoaserca

## 12. Trámites 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/>

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

### a. Registro de Instalaciones

Es un requisito indispensable de cada exportador que desee exportar a los Estados Unidos registrarse previamente en un padrón de exportadores manejado por la FDA.

El registro de las instalaciones se tendrá que realizar solamente una vez y no tiene ningún costo. Sin embargo, se advierte que si existe alguna modificación de la información presentada en el registro inicial, la misma debe ser actualizada de inmediato para no presentar problemas en los procesos.

La forma más fácil de registrar una instalación es a través de Internet. Las personas interesadas pueden dirigirse a la siguiente dirección en español: <http://www.cfsan.fda.gov/~furls/sffquick.html>.

### b. Notificación previa

Consiste en llenar un formulario que debe ser recibido y confirmado por la FDA, no más de cinco días antes de la llegada del embarque. El tiempo mínimo para recibir las notificaciones dependerá del medio de transporte:

- ✓ No menos de 2 horas antes de la llegada si es por carretera,

- ✓ 4 horas si es vía aérea o férrea u
- ✓ 8 horas si la vía es marítima.

Para mayor información visite la página: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

### **c. Establecimiento y mantenimiento de registros**

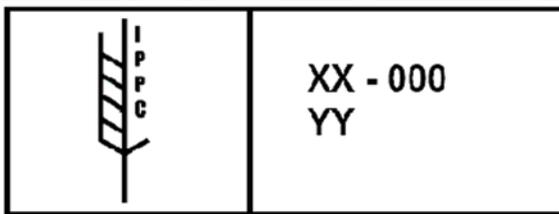
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos, sociedades, corporaciones y asociaciones) que elaboran, procesan, envasan, transportan, distribuyen, conservan o importan alimentos, así como para los extranjeros que transportan alimentos a EE.UU., los demás están exentos. Para obtener más información se puede visitar la siguiente dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>.

### **d. Detención administrativa**

Consiste en que la FDA podrá retener/ incautar administrativamente alimentos, si tiene pruebas o información creíble o fidedigna de que los alimentos representan una amenaza de consecuencias negativas y graves para la salud o de muerte de personas o animales en EE.UU.

### **e. Embalajes de madera**

Entró en vigencia el 16 de septiembre del 2005. La regulación define que los embalajes de madera utilizados para el comercio internacional deben ser tratados, para impedir el alojamiento de plagas, así mismo deben presentar una marca que demuestre que han sido tratados según lo establece la norma internacional para medidas fitosanitarias (NIMF). En el mercado, los embalajes presentarán este sello:



La legislación establece que cualquier embarque enviado en un embalaje no tratado será devuelto al país de origen.

### **f. Registro de marca**

Esto solo en caso de que quiera vender con marca registrada. USPTO es la oficina de marcas y patentes de los Estados Unidos, que es parte del departamento de comercio. Aquí se registran las diferentes marcas para los productos y las marcas registradas tienen una validez por 15 años, una vez cumplida la fecha deben ser registradas nuevamente. En la siguiente dirección usted puede registrar su marca en línea, haciendo uso de su tarjeta de crédito: <http://www.uspto.gov/main/trademarks.htm>

### **g. Cuotas de importación**

Para el rubro Mango 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 de los Estados Unidos (U.S. Customs Service).

### **h. Aranceles**

Para el rubro Mango el costo de los aranceles es de: US \$ 0.0. Si desea información más detallada puede visitar la siguiente dirección: <http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

## **14. Experiencias en Nicaragua**

Laborando desde 1979 y con más de 40 mil árboles en producción de las variedades Tommy Atkins (en su mayoría) Haden, Kent, etc., en un terreno de aproximadamente 400 hectáreas en la comunidad La Mojarrá, San Francisco Libre, MANGO S.A. se ha convertido en la empresa productora y exportadora de mango más importante de Nicaragua.

En la temporada alta de producción cosechan 1.2 millones de cajas de diez libras, que permiten abastecer al mercado nacional e internacional. El 80 por ciento de la producción se exporta a Estados Unidos, Europa y Centro América, el resto se comercializa en el mercado local.

MANGO S.A. pretende producir hasta tres millones de cajas de diez libras de mango. Cada árbol produce un promedio de 500 libras.

## **15. Referencias Bibliográficas**

### **Documentos Oficiales Estados Unidos**

Manual de Transporte de Productos Tropicales –USDA oficina de transporte, Manual de agricultura No.668

CHAPTER I–ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY

PART 180\_TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN FOOD. <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 Granado IICA- Abril del 2005

-Serie de Agronegocios Mercado de los Estados Unidos, Guía para Identificar los Principales requisitos exigidos para el ingreso de productos agrícolas frescos y procesados. Programa Interamericano para la promoción del Comercio, los negocios agrícolas y la inocuidad de los alimentos. IICA-Miami-Dirección de Desarrollo de Agronegocios. 2005-2006. [www.infoagro.net/agronegocios](http://www.infoagro.net/agronegocios)

#### **GUIA DEL CULTIVO DEL MANGO**

<http://www.sic.gob.hn/porta/agro/infoagro/Gu%C3%ADas%20t%C3%A9cnicas%20de%20cultivos/Mango.doc>

#### **Otras Páginas Consultadas**

<http://www.simas.org.ni/utis/imprimir.php?idnoticia=263>

[http://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tropicales/mango.htm](http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/mango.htm)

<http://www.apromalpi.org.pe/fichatecnica.doc>

<http://www.ceniap.gov.ve/publica/divulga/fd48/texto/manguero.htm>

[http://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tradicionales/melon.htm](http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tradicionales/melon.htm)

<http://www.mercanet.cnp.go.cr/>

<http://www.ecomercados.org/>

#### **Páginas 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>