



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

PAPAYA



Managua, noviembre del 2006

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. La Papaya

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 Estados Unidos o confirmar si la papaya 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: | Papaya |
| Nombre del Producto en Inglés: | Papaw |
| Familia: | <i>Carieaceae.</i> |
| Nombre Científico: | <i>Carica Papaya L</i> |

4. Fechas recomendadas para la siembra

Los meses de mayor demanda en los Estados Unidos son marzo, abril y mayo, aunque se puede vender la fruta a lo largo de todo el año. Para sacar la cosecha en esos meses se recomienda hacer el trasplante entre febrero y marzo, debido a que el período de fructificación ocurre de 10 a 12 meses después del trasplante, excepto en variedades como Betty que puede florecer a los 2 ó 3 meses de ser plantada.

5. Variedades Recomendadas

1. Solo
2. Bluestem
3. Graham
4. Betty
5. Fairchild
6. Rissimee
7. Puna
8. Hortusgred
9. Maradol (la variedad más popular en EE.UU.)

6. Manejo Agrotécnico

a. Suelos Recomendados

El papayo se desarrolla en cualquier tipo de suelo siempre que sean suelos ligeros, fértiles (ricos en humus), blandos, profundos y permeables.

Al tener sus tallos y raíces blandas y esponjosas, no deben cultivarse en terrenos demasiado húmedos y compactos con mal drenaje, ya que se pudrirán las raíces.

b. Distancia de Siembra

Los marcos de plantación son reales a una distancia de tres metros, en hoyos con una profundidad de 80 cm. y una anchura de 50 cm. Las plantas se colocarán de forma que el cuello esté al nivel del suelo para que el tallo no se pudra.

c. Clima

Para este cultivo el clima es de suma relevancia. La humedad y el calor son las condiciones esenciales para el buen desarrollo del papayo, requiere temperatura de 20-22 °C, aunque puede resistir fríos ligeros. Si no tiene la cantidad suficiente de calor, se desarrolla mal y los frutos no llegan a madurar. No se debe cultivar en áreas propensas a heladas o temperaturas por debajo de la congelación ya que provocarían la muerte del vegetal. Las noches frescas y húmedas ocasionan que la fruta madure lentamente y resulte de mala calidad.

d. Zonas del País Recomendadas

En Nicaragua, la mayor producción de Papayas y frutas se obtiene en la zona sur del Pacífico. En estas zonas se encuentran las mejores condiciones para producirlas, aunque por sus condiciones climáticas, algunas regiones del resto del país, presentan áreas potenciales para su desarrollo.

e. Duración del ciclo vegetativo: Aproximadamente de 1 año según la variedad.

7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

a) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo

| Nombre Común | Nombre Científico |
|---|-------------------------------|
| Los nemátodos, la araña roja, la mosca de la fruta del Mediterráneo | <i>Ceratitis capitata</i> |
| Mosca | <i>Toxotrypana curvicauda</i> |
| Pulgón verde del melocotonero | <i>Myzus persicae</i> |
| Oruga del lepidóptero | <i>Erinnyis spp.</i> |

b) Cumplimiento a 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

| Plaguicidas Aprobados | Nivel de Tolerancias |
|--|----------------------|
| Mancozeb | 10.00 |
| Imidacloprid | 1.00 |
| Spinosad | 0.30 |
| Maneb | 10.00 |
| Benomyl | 3.00 |
| Azoxystrobin | 2.0 |
| Pyriproxyen | 1.0 |
| Mefenoxam | 0.40 |
| Glyphosate | 0.20 |
| Paraquat | 0.5(n) |
| Phosphine | 0.01 |
| Chlorothalonil | 15.00 |
| Orizalyn. | 0.05 |
| Hexakis (2-methyl-2-phenylpropyl) distannoxane | 2.0 |
| Permethrin | 1.0 |
| Oxyfluorfen | 0.05 |
| Metalaxyl | 0.1 |
| Diuron | 0.00 |
| Malathion | 1.00 |
| Ferbam | 7.00 |
| Glyphosate | 0.20 |
| Thiabendazole | 5.00 |
| Inorganic bromide residues resulting from fumigation with methyl bromide | 20.0 |

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

- a. Disponibilidad: Todo el año en Estados Unidos (Florida), Puerto Rico, México, Antillas, Belice, Chile, Filipinas.
- b. Forma: La papaya es baya ovoide-oblonga, periforme o casi cilíndrica, grande, carnosa, jugosa, ranurada longitudinalmente en su parte superior, de color verde amarillento, amarillo o anaranjado amarillo cuando madura, de una celda, de color anaranjado o rojizo por dentro con numerosas semillas parietales y de 10 - 25 cm. o más de largo y 7-15 cm. o más de diámetro. Las semillas son de color negro, redondeadas u ovoides y encerradas en un arilo transparente, subácido; los cotiledones son ovoide-oblongos, aplanados y de color blanco.
- c. Tratamiento: Doble remojo en agua caliente para la erradicación de la mosca de la fruta y control de la descomposición cuando esta $\frac{3}{4}$ madura. Madurar a 21-27°C (70-81°F).
- d. Coloración: Esta se establece de acuerdo a la variedad de la papaya que desee exportar.

9. Estándares de Empaque

Manga de malla de espuma en cada fruta, almohadilla de espuma en el fondo de la caja, o envoltura en papel. Capa única, caja de plancha de fibra de una pieza, conteo de 6-12, 4.05 Kg. (10 lbs).

10. Transporte

- a. Vida de tránsito y almacenamiento: 1-3 semanas.
- b. Temperatura y humedad relativa: 7-13°C (45-55°F), 85-90%. Daños por enfriamiento por debajo de 7°C (45°F). El magullamiento produce etileno.
- c. El transporte es por contenedores aéreos, remolque de carretera y transporte combinado de carretera-ferrocarril, contenedores furgón.

11. Comercio

a. Mercados Estados Unidos y el Mundo

- Estados Unidos (Ciudad de Miami).
- Centroamérica
- Brasil.
- México.
- Colombia.
- Ecuador.
- Perú.
- Venezuela.

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

Otros puertos utilizados: Puerto Cortez (Honduras) Puerto Limón (Costa Rica)

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, MD: Puerto los Grandes Lagos, Puerto Canal de St. Lawrence.

Puertos en el Pacífico Norte de California incluyendo Alaska

Puertos del Atlántico sur de Baltimore, MD

Puertos al sur del Golfo de México

Puertos Puerto Rico y las Islas vírgenes de los Estados Unidos.

c. Fechas de mayor demanda del producto

Las oportunidades de exportación están claramente definidas entre marzo, abril y mayo, los mejores meses para ofrecer el producto nicaragüense. Los precios unitarios declarados por kilo, resultan más atractivos en esta temporada.

d. Precios Internacionales

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de los precios de la Papaya en Estados Unidos, usted puede visitar las siguientes Direcciones: <http://www.mercanet.cnp.go.cr/>

http://www.coreca.org/sistema_informacion/precios/

En esta página puede encontrar información de mercados, comercialización, agroindustria, calidad agrícola y reconversión productiva orientada al sector agropecuario.

e. Precios Referenciales en Estados Unidos (Precios al por mayor).

Precios en mercados de Miami. (Precios Dólares Kg.) 2006

| Producto | Origen | Presentación | Tamaño | Precio mínimo | Precio máximo | Precio único | Precio promedio |
|-----------------|-----------|----------------|-----------|---------------|---------------|--------------|-----------------|
| Papaya Maradol. | Guatemala | Caja de 35 lb. | 14 piezas | 1.45 | 1.58 | - | 1.51 |
| Papaya Maradol. | México | Caja de 35 lb. | 9 piezas | 1.39 | - | 1.39 | - |
| Papaya Maradol. | Belice | Caja de 35 lb. | 10 piezas | 1.39 | 1.45 | - | 1.42 |
| Papaya Maradol. | Belice | Caja de 35 lb. | 11 piezas | 1.39 | 1.45 | - | 1.42 |
| Papaya Maradol. | Belice | Caja de 35 lb. | 12 piezas | 1.33 | 1.39 | - | 1.36 |
| Papaya Maradol. | Belice | Caja de 35 lb. | 14 piezas | 1.39 | 1.45 | - | 1.42 |
| Papaya Maradol. | Belice | Caja de 35 lb. | 15 piezas | 1.39 | - | 1.39 | - |
| Papaya Maradol. | Belice | Caja de 35 lb. | 6 piezas | 1.26 | - | 1.26 | - |
| Papaya Maradol. | Belice | Caja de 35 lb. | 7 piezas | 1.14 | - | 1.14 | - |
| Papaya Maradol. | Belice | Caja de 35 lb. | 8 piezas | 1.26 | - | 1.26 | - |
| Papaya Maradol. | Belice | Caja de 35 lb. | 9 piezas | 1.26 | - | 1.26 | - |
| Papaya Maradol. | México | Caja de 35 lb. | 11 piezas | 1.39 | - | 1.39 | - |

Precios en mercados de Chicago (Precios Dólares/Kg.). 2006

| Producto | Origen | Presentación | Tamaño | Precio mínimo | Precio máximo | Precio único | Precio promedio |
|-----------------|--------|-------------------|----------|---------------|---------------|--------------|-----------------|
| Papaya Maradol. | México | Caja de 30-35 lb. | Sin esp. | 1.50 | - | 1.50 | |

Precios en mercados de New York (Precios Dólares/Kg.). 2006

| Producto | Origen | Presentación | Tamaño | Precio mínimo | Precio máximo | Precio único | Precio promedio |
|--------------------------|--------|----------------|-----------|---------------|---------------|--------------|-----------------|
| Papaya Red Flash (Roja). | Brasil | Caja de 35 lb. | 8 piezas | 0.70 | - | 0.70 | - |
| Papaya Red Flash (Roja). | Brasil | Caja de 35 lb. | 9 piezas | 0.70 | - | 0.70 | - |
| Papaya Rojo/a. | México | Caja de 35 lb. | 12 piezas | 1.39 | 1.52 | - | 1.45 |

12. Tramites Nacionales para la Exportación

a. Trámites de certificación fitosanitaria para productos agrícola

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 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.

La función principal de esta oficina es centralizar la ejecución de las funciones específicas de las entidades públicas que atienden los trámites relacionados con las exportaciones, así como agilizar dichos trámites. Funciona, además, como ventanilla única, en 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>.

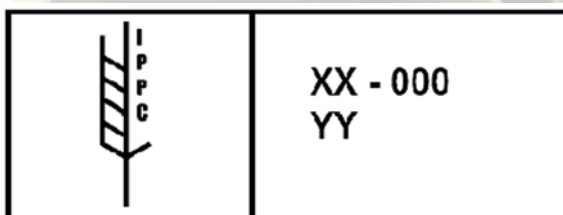
d. Detención administrativa

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 lo que se refiere al marcado, los embalajes deberán presentar el siguiente 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 Papaya 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 Papaya 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 Papaya 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

En Nicaragua con la firma y ratificación del tratado de libre comercio CAFTA, la empresa nacional MANGOSA S.A. logró certificarse para exportar papaya a los Estados Unidos de América. Actualmente el área de siembra de papaya en MANGOSA es de 80 manzanas, y prevé incrementar en tres años a un mil manzanas. El mercado de la papaya es nuevo y emergente, se espera un crecimiento anual de la demanda norteamericana del 48 por ciento.

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
- Métodos para el Cuidado de Alimentos Perecederos Durante el Transporte por Camiones <http://www.ams.usda.gov/tmd2/spanishtruck.PDF>
- 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 Agro negocios. 2005-2006. www.infoagro.net/agronegocios
http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/papaya.htm
<http://www.ers.usda.gov/publications/vgs/Tables/Price.xls>
<http://www.magfor.gob.ni/tematica/calendario.html>
<http://www.simas.org.ni/utills/enviar.php?idnoticia=870>
http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/images_docs/c_ceratitis1.jpg
<http://www.usda.mannlib.cornell.edu/data-sets/specialty/8902/>
fgce.mific.gob.ni/admon/docs/fichasproducto/
http://www.coreca.org/sistema_informacion/precios/
www.semilladelcaribe.com.mx/pagina/2-2.htm
<http://www.sica.gov.ec/mioa/>
<http://www.cei.org.ni>
<http://www.iica.int.ni>
<http://www.infoagro.net>