



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

**Guía práctica para la exportación a EE.UU**

# QUESOS



Managua, Octubre 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 final:*

*Ana Patricia Urbina H. y Manuel Pérez*

## 1. Introducción

La industria del queso nicaragüense se ha desarrollado en los últimos años, incrementando la capacidad productiva artesanal, la industrialización y el comercio nacional e internacional. La certificación de plantas procesadoras de queso es una prioridad para garantizar calidad e inocuidad, por las exigencias de cumplimiento de los Sistema HACCP (Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control), Buenas Prácticas de Manufactura y SSOP (Sistema de Saneamiento Operacional de Producción). El empaquetado, etiquetado y código de barra son los otros requisitos igual de importantes.

Estados Unidos es un mercado atractivo para el exportador nicaragüense, principalmente por la cercanía, la rentabilidad, el potencial de nuestros productos y la aprobación en la Asamblea Nacional del Tratado de Libre Comercio (DR-CAFTA), que otorga al país algunos beneficios arancelarios.

La Oficina del IICA en Nicaragua, ha tomado la iniciativa de recopilar información que facilite los procesos de comercio y desarrollo agroindustrial de los productores, industriales y exportadores.

Esta guía contiene los principales requisitos que los exportadores deben cumplir para poder ingresar queso fresco a los Estados Unidos, facilitándole al productor o empresario nicaragüense con escasa o nula experiencia, realizar los diferentes trámites para la exportación del queso a ese mercado. Así mismo, le ayudará a mejorar la calidad de sus productos para que sean admisibles y competitivos en los mercados internacionales.

## 2. Queso Fresco

### 2.1. Variedades que Nicaragua exporta

- Queso Morolique Pasteurizado
- Queso Morolique sin Pasteurizar.
- Queso Duro (Dry Hard Cheese, Pasteurized)

#### **Queso Morolique pasteurizado y no pasteurizado**

Es el queso no madurado ni escaldado, moldeado, de textura relativamente firme, levemente granular, preparado con leche entera, semidescremada, coagulada con enzimas y/o ácidos orgánicos, generalmente sin cultivos lácticos. También se designa como queso blanco con las siguientes características:

- Queso fresco, bajo en grasa 70.0 no mayor de 1.2.
- Queso fresco 70.0 no menor de 1.23.

### **Queso duro:**

Es el queso no madurado, escaldado o no, prensado, de textura dura, desmenuzable, preparado con leche entera, semidescremada o descremada, cuajada con cultivos lácticos y enzimas, cuyo contenido de grasa es variable dependiendo del tipo de leche empleada en su elaboración, con un contenido relativamente bajo en humedad, donde su característica química para el tipo de queso no madurado, su humedad en % en grasa láctea, % en masa, en base humedad es:

- Queso duro 39.0 no menor de 1.4.

El queso fresco 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](http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/port/pdf_files/20Fruits_and_Vegetables.pdf)

## **3. Especificaciones Técnicas del Producto**

### **a. Numero de HS (Harmonized System) y clasificación o código SAC**

Nombre del producto	SAC
Queso Morolique Pasteurizado	04069090000004
Queso Morolique sin Pasteurizar.	04069090000001
Queso Duro (Dry Hard Cheese, Pasteurized)	04069090000006

### **b. Origen del producto**

Nicaragua

## **4. Enfermedades parasitarias de los bovinos**

### **a. Enfermedades parasitarias de los bovinos**

Parásitos Internos:

- Fasciola hepática
- Fasciola gigántica
- Fascioloides magna
- Dicrocoelium dendriticum
- Paranfistomas
- Hemonchus, Ostertagia y Trichostrongylus spp
- Cooperia spp

- Bunostomun sp
- Strongyloides sp
- Nematodirus spp
- Toxocara sp
- Oesophagostomum sp
- Chabertia sp
- Trichuris sp
- Tenias

**Parásitos Externos:**

- Larvas del ganado bovino: Dermatobia hominis (Tórsalo)
- Moscas: Mosquitos, Jehen picador, Tábanos, Tsetsé, Moscas productoras de miasis cutáneas (Cochliomya hominivorax)
- Piojos: Damalinia (Bovicola) bovis
- Sarna (Acaros): Sarcóptica (Sarcóptes scabiei variedad bovis), Demodéctica (Demodex bovis),
- Garrapatas (Amblyoma spp, Boophilus spp)

**b) Cumplimiento a la Legislación de Residuos Químicos**

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

**c) Plaguicidas aprobados para el control de plagas**

NIVEL DE TOLERANCIA (ppm)	PESTICIDA APROBADO	USO	NIVEL DE TOLERANCIA (ppm)	PESTICIDA APROBADO	USO
0.01	Diphenylamine	Plant regulator	0.05(N)	Chloronet	Fungicida
0.5	Isopropylcarbanilate (IPC)	Herbicida	0.05	Isopropylm-chlorococcarbanilate(CIPC)	Herbicida
0.002	Tribuphos	Defoliante	0.1	Carbofuran	Insecticida
0.02(N)	Simazine	Herbicida	0.05	Vinclozolin	Fungicida
0.5	Sethoxydim	Herbicida	0.05	Propicnazole	Fungicida
0.1	Imidacloprid	Insecticida	0.01	Prosulfuron	Herbicida
0.01	Pyridaben	Insecticida	2.5	Spinosab	Insecticida
0.01	Buprofezin	Insectgrowth regulator	0.3	Fluroxypyr 1-methylheptyl ester	Herbicida
3	Diflufenzopyr	Herbicida	0.05	Tetraconazole	Fungicida
0.01	Flucarbazone-sodium	Herbicida	0.7	2,6Diisopropyl-naphthalene (2,6-DIPN)	Plantgrowth regulator
0.1	Benomyl	Fungicida	0.05(N)	Propanil	Herbicida
0.01(N)	Pyrazon	Herbicida	0.005	Avermectin B1 and its delta-8,9-isomer	Insecticida
0.04	Cyclanilide	Plantgrowth regulator	0.3	Fluroxyphyr 1-methylheptyl ester	Herbicida
0.02	Isoxaflutole	Herbicida	0.02	Trifloxystrobin	Fungicida
0.15	Indoxacarb	Insecticida	0.02	Thiamethoxam	Insecticida
0.02	Bifenazate	Miticide	0.1	Tepraloxymid	Herbicida
0.004(N)	Dipropyl isocinchomeronate	Insecticida	0.1	Acetamiprid	Insecticida
0.1	Pyraclostrobin	Fungicida	0.01	Clothianidin	Insecticida
0.1	Boscalid	Fungicida	0.03	Thiacloprid	Insecticida
1	Novaluron	Insecticida	0.02	Fenpyroximate	Insecticida
0	Dodine	Fungicida	0.002(N)	Dimethoate including its oxygen analog	Insecticida
0.01(N)	Paraquat	Herbicida	0.02(N)	2-cloro-N-isopropylacetanilide	Herbicida
0.01	Fenthion	Insecticida	0.02(N)	Atrazine	Herbicida
0.02	Diquat	Plantgrowth regulator	0.3	Dicamba	Herbicida
0.02(N)	Dichlorvos	Insecticida	0.4	Thiabendazole	Fungicida
0.02	Alachlor	Herbicida	0.1	Chlorothalonil	Fungicida
0.03	Amitraz	Insecticida	0.05	Picloram	Herbicida

0.1	Ethephon	Plant regulator	0.01	Carboxin	Fungicida
NIVEL DE TOLERANCIA (ppm)	PESTICIDA APROBADO	USO	NIVEL DE TOLERANCIA (ppm)	PESTICIDA APROBADO	USO
0.02	Prropyzamide	Herbicida	0.1	Bromoxynil	Herbicida
0.01	S- [2- (Ethylsulfinyl) ethyl] 0,0 - dimethyl-phosphorothioate	Insecticida	0.05	Metribuzin	Herbicida
0.1(N)	2- methyl- 4- chloro-phenoxyacetic acid	Herbicida	0.01	Phenamiphos	Nemato-cide
0.02	Bentazon	Herbicida	0.1	Norflurazon	Herbicida
0.02	Metolachlor	Herbicida	0.05	5-Ethoxy - 3- (trichloro-methyl) - 1,2,4 - thiadiazole	Fungicida
1	Thiophanate - methyl	Fungicida	0.05	Diflubenzuron	Insecticida
0.3	Cyano (3 - phenoxyphenyl) methyl -4 -chloro - $\alpha$ (1-methylethyl) benzeneacetate	Insecticida	0.05	Oxyfluorfen	Herbicida
0.3	Tebuthiuron	Herbicida	0.1	Hexazinone	Herbicida
0.5	Iprodione	Fungicide	0.05	Thiobencarb	Herbicida
0.05	Thidiazuron	Defoliante	0.01	Profenofos	Insecticida
0.1	Cholorsulfuron	Herbicida	0.02	Metalaxyl	Fungicida
0.04	Triadimefon	Fungicida	0.05	Fluazifop-butyl	Herbicida
0.01	Imazalil	Fungicida	0.05	Cyromazine	Insecticida
0.01	Triclopyr	Herbicida	0.05	Cypermethrin and an isomer zeta - cypermethrin	Insecticida
0.05	FluridoneHerbicida 0.05	Fenridazon, potassium salt	Hybridizing agent		
0.05	Metsulfurom methyl	Herbicida	0.02	Fenoxaprop-ethyl	Herbicida
0.2	Clopyralid	Herbicida	1	Cyfluthrin	Insecticida
0.01	Quizalofop	Herbicida	0.2	Myclobutanil	Fungicida
0.01	Clofentezine	Insecticida	0.02	Hexythiazox	Miticide

0.01	Beta- (4-Chlorofenoxy) -alpha- (1,1-dimethylethyl)-1H-1,2,4- triazole- 1-ethanol	Fungicida	0.02	Primisulfuron- methyl	Herbicida
0.05	Clethodim	Herbicida	0.02	Triasulfuron	Herbicida
0.05	Quinclorac	Herbicida	0.15	Glufosinate ammonium	Herbicida
0.1	Tebuconazole	Fungicida	0.01	Difenoconazole	Fungicida
0.05	Trifumizole	Fungicida	0.04	Tebufenozide	Insecticida
0.05	Flutolanil (N- (3-(1-methylethoxy) phenyl) -2- (trifluoromethyl) benzamide)	Fungicida	1.5	Sulfosate (Sulfonium, trimethyl- salt with N- (phosphonomethyl) glycine(1:1))	Herbicida
0.1	Imazapic- ammonium	Herbicida	0.02	Clofencet	Plant-growth regulator
0.01	Imazapyr	Herbicida	0.1	Methoxyfenozide	Insecticida
0.006	Sulfusulfuron	Herbicida	0.1	2,4-D	Herbicida, Plant-growth regulator
0.1	Acephate	Insecticida	0	Tetradifon	Insecticida
0.5	Ethion	Insecticida	5.0	Lambda-cyhalothrin and isomer Gamma-cyhalothrin Insecticida, acaricida	
6.25	Permethrin	Insecticida	0.25	Piperonyl butoxide	Insecticida
0.5	Pyrethrins	Insecticida	0.1	Hexakis (2-methyl-2-phenylpropyl) dislanoxane	Insecticida
0.05	Cyhexatin	Acaricide	0.5	Coumaphos	Insecticida
0.5	Endosulfan	Insecticida	1.25	Chlorpyrifos- methyl	Insecticida
2	Propargite	Acaricida	0.5	Malathion	Insecticida
1.5	Fipronil	Insecticida	2.5	Cypermethrin and an isomer zeta- cypermethrin	Insecticida
5	Lambda- cyhalothrin and isomer gamma-cyhalothrin	Insecticida, acaricida	0.06	Famoxadone	Fungicida
0.5	Tetrachlorvinphos	Insecticida	27	Spinosad	Insecticida
4	Indoxacarb	Insecticida	0.01	Etiozazole	Insecticida

20	Novaluron	Insecticida	0.3	Amitraz	Insecticida
0.25	Chlorpyrifos	Insecticida	0.3	n- Octyl bicycloheptene-dicarboximide	Insecticida
7	Cyano (3-phenoxyphenyl) methyl-4- chloro- $\alpha$ - (1-methylethyl) benzeneacetate	Insecticida	30	Cyfluthrin	Insecticida
0.05	Quizalofop	Herbicida	0.01	Chlorpyrifos	Insecticida
0.006	Azoxystrobin	Fungicida	2	Fenpropathrin	Insecticida, miticide

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).

#### d. Pruebas exigidas por EE.UU.

Servicio de ensayos de laboratorio de acuerdo a las normas internacionales para lácteos (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.

#### Ensayos Físico-químicos

- Densidad a 15 °C (Grav. Espec.)
- Humedad
- Índice Crioscópico
- Materia Grasa
- Sólidos Totales
- Sólidos no grasos
- Acidez (como Ácido Láctico)
- pH
- Ensayo de Fosfatasa
- Ensayo de Reductasa
- Sedimentos (Impurezas Macroscópicas)
- Prueba de alcohol
- Conservantes (formalina)

Las pruebas de muestreo físico-químicas 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 (Managua). Teléfono: 267-4002

- **Ensayos microbiológicos**

- Coliformes totales y fecales
- *Escherichia coli*
- *Staphylococcus aureus*
- *Salmonella sp.*
- *Lysteria Monocitógena*

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 del queso en Estados Unidos la calidad y el empaque debe cumplir con las siguientes exigencias: Los quesos varían de tamaño según las exigencias del cliente, los bloques más comunes son de 1 libra, 6 libras, 40 y 45 libras, empacados al vacío, con bolsas termoencogibles e introducidas en cajas de cartón corrugado, con capacidad para 40 a 50 libras, selladas con plástico adhesivo.

## 6. Transporte

- a. Temperatura container: 4 y 7°C.
- b. Carga en estiba con máximo de 3 cajas directamente en el piso.
- c. El transporte en remolque de carretera y transporte combinado de embarcación marítima y transporte combinado de embarcación vía aérea.

## 7. Comercio

### a. Mercados Potenciales

Los socios comerciales de Nicaragua con los que se ha negociado tratados de libre comercio o se está en proceso, son: México, Panamá, Estados Unidos, Republica Dominicana, Canadá, Chile y los demás países de Centroamérica.

### b. Puertos de Embarque:

Los productos lácteos de Nicaragua salen por vía terrestre hacia el puesto fronterizo Las Manos o El Guasaule, para embarcarse en Puerto Cortez, Honduras, cuando va con destino hacia Estados Unidos. También se utiliza la vía aérea, en el Aeropuerto Internacional Augusto César Sandino.

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 Qua-

rantine). 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):

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

### c. Fechas de mayor oferta del producto

Hay que destacar que este es un producto disponible todo el año, pero su producción aumenta en los meses de invierno (julio a noviembre).

### d. Precios Referenciales del Queso

Histórica de Precios 2007 Queso Morolique sin Pasteurizar ( US\$ FOB )

Meses	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Promedio
US\$ Ton	2,404.9	2,399.9	2,399.9	2,458.8	2,399.9	2,399.9	2,409.2
US\$ Kilos	2.40	2.39	2.39	2.45	2.39	2.39	2.40

Histórica de Precios 2007 Queso Morolique Pasteurizado ( US\$ FOB )

Meses	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Promedio
US\$ Ton.	2,570.7	2,466.5	2,540.1	2,261.6	2,649.4	2,575.4	2,527.8
US\$ Kilos	2.57	2.46	2.54	2.26	2.64	2.57	2.52

Histórica de Precios 2007 Queso Duro ( Dry Hard Cheese, Pasteurized) ( US\$ FOB )

Meses	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Promedio
US\$ Ton.				3,080.0		3,080.0	3,080.0
US\$ Kilos				3.08		3.08	3.08

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Anuario Estadístico del 2007 del CETREX. [www.cetrex.gob.ni](http://www.cetrex.gob.ni)

## 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) en lo que es la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria DGPSA, específicamente el Departamento de Inocuidad Agroalimentaria. También cuenta con el área de Inspección de Lácteos que se encarga de estar directamente en la planta procesadora.

- **Requisitos obligatorios para exportación de productos lácteos a Estados Unidos de Norte América.**

- La planta procesadora debe estar registrada y con número de establecimiento del MAG-FOR.
- La planta procesadora debe estar bajo las regulaciones y el sistema de inspección y certificación del MAG-FOR.
- Debe constar con los servicios de inspección oficial permanente del MAG-FOR, en la planta procesadora.
- Cumplir los requisitos y procedimientos contenidos en los manuales de buenas prácticas de manufactura y sistemas operacionales estándar de saneamiento, revisados y aprobados por la dirección de inocuidad agroalimentaria.
- Implementar los debidos registros y evaluación de proveedores de leche y materia prima en la elaboración de productos lácteos.
- Contar con un sistema de pasteurización de la leche que demuestre la eficiencia de este proceso, dentro de los cuales están:
  - a. Panel de controles de temperatura y tiempo.
  - b. Termógrafo activado y registrado.
  - c. Termómetros auxiliares.
  - d. Registro paralelo de pasteurización por el operario.
  - e. Prueba de fosfatasa alcalina negativa en cada proceso.
- La leche seleccionada para la elaboración de productos lácteos debe ser sometida a un test de ausencia de antibióticos, el cual quedara registrado en cada lote de producto terminado.
- Los productos lácteos deberán ser codificados de acuerdo a la fecha, cantidad, tipo de producto y la planta procesadora que los elaboro.
- Todo lote de producto con objeto d exportación debe de 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 productos lácteos deberán estar empacados al vacío en cada una de sus presentaciones, con sus respectivos etiquetado e identificación.
- Todos estos procedimientos de cada lote de exportación serán emitidos a la oficina de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, donde se deberán presentar factura de venta del producto, copia de los procesos de elaboración del producto y los resultados de análisis de laboratorio, esto permitirá la aprobación de exportación siempre y cuando cumplan con los requisitos aquí expuestos.

- En los casos de los productos lácteos que al ingresar a los Estados Unidos de Norteamérica tuvieran retención por parte de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y aparezcan en el programa OASIS, para Nicaragua deberán presentar su debida liberación (Released Alter Detention), que emite el FDA, en estos casos.

De esta manera la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, estudiará y revisará los casos de las exportaciones donde supervisará, inspeccionará y certificará la condición sanitaria de rastros, plantas procesadora 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 externo e interno, 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.

- **Procedimientos para uso y aplicación de Marchamos en las exportaciones de productos lácteos**
  - a) El Inspector oficial del MAGFOR, es el responsable que se cumplan todos los procedimientos que aseguran la inocuidad de los productos lácteos en las plantas procesadoras.
  - b) Por lo que es necesario garantizar que todo producto lácteo con destino al mercado sea exclusivamente de la planta procesadora que los elaboró.
  - c) A cada inspector oficial asignado a las plantas procesadoras que exportan productos lácteos, se les otorgará marchamos seriados con números controlados por el Área de Lácteos de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, que serán usados en cada uno de los contenedores de exportación.
  - d) El uso del marchamo tiene como objetivo garantizar el origen del producto y manipulaciones innecesarias durante su transporte, desde la planta procesadora y el lugar de destino.
  - e) Se usará un marchamo en cada exportación mediante un acta de liberación de productos. Esta acta de liberación será notificada al Centro de Trámites de Exportación, (CETREX), cuando se inicien los trámites de ese lote de exportación.
  - f) Posteriormente el inspector oficial verificará que toda la documentación de este lote de exportación cumpla con lo dispuesto, se procederá a inspeccionar el producto lácteo en su contenedor, descrito en el acta de liberación.
  - g) Se aplicará el marchamo en el contenedor, asegurando su identificación conforme el acta de liberación de productos lácteos.
  - h) Este marchamo es de uso exclusivo del inspector oficial y será aplicado estrictamente en la planta procesadora.
  - i) Las actas de liberación de productos lácteos tendrá original y dos copias, la original acompañará al lote de exportación, una copia a la oficina del Área de Lácteos y la otra es archivo del inspector oficial.

- j) Es obligación del inspector oficial notificar a lo inmediato cualquier inconveniente o mal uso de los marchamos ante la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria de la DGPSA.
- k) El MAGFOR y sus diferentes direcciones, facultadas por la Ley 291, Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento velaran el uso y cumplimiento adecuado de marchamo en el territorio nacional y los puestos cuarentenarios.
- l) El inspector oficial informará a la Oficina del Área de Lácteos, los treinta días de cada mes, cuantos marchamos se usaron en ese periodo modificándole esta información al representante o propietario de la planta procesadora.

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 cómo exportador**

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

- 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 cedula 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 ala 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
- Cédula de identidad.

Si llena todos estos requisitos serán inscritos inmediatamente e ingresados a la base de datos del CETREX.

- **Requisitos para el proceso de exportación de queso, quesillos y crema a los Estados Unidos.**

- Formulario declaración de Mercancías de Exportación.
- Factura de exportación.
- Numero de Registro ante la FDA.
- Factura de planta autorizada, firmada y sellada por la unidad HACCP del MAGFOR

- **Tarifa por servicios**

La tarifa que se cobra por el servicio 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. Aditivos para alimentos / colorantes**

La FDA regula cuales aditivos y colorantes pueden ser utilizados en los alimentos. Si desea información sobre cuales aditivos y colorantes puede utilizar puede visitar la página: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/col-toc.html>

#### **d. Ingredientes**

La FDA ha definido una lista de sustancias aprobadas para utilizarse como aditivos directos (aditivos que se añaden al alimento) e indirecto (sustancias y artículos que entran en contacto con los alimentos). Si desea mayor información sobre cuales son los aditivos permitidos puede visitar las páginas:

<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/foodadd.html>

Aditivos directos: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/eafus.html>

Aditivos indirectos: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/opa-indt.html>

#### **e. 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 Queso 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.

#### **El etiquetado General (General Food Labeling) debe llevar:**

- Denominación del producto.
- Declaración de peso o contenido neto.
- Lista de ingredientes.
- Nombre y dirección del responsable.
- Lugar de origen.
- Idiomas.
- Reclamos.
- Fecha de elaboración.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código de barra.

#### **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 Saturada (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>

#### **f. Embalaje**

En el caso del queso no se utilizan embalajes de madera. Las cajas van directamente puestas en el piso. Esto les brinda seguridad e inocuidad para su transporte.

Fuente: MAGFOR/DGPSA, Departamento de Inocuidad Agroalimentaria/Inspección de Lacteos.

#### **g. Aranceles**

Para el rubro queso 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>

#### **h. Cuotas de importación**

Para el rubro queso las cuotas de importación son de 918.75 Toneladas Métricas anuales con el 5% de crecimiento anual. 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>

### **i. 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 38 plantas lácteas industriales y semi-industriales, certificadas por el MAGFOR y certificadas por diferentes países a donde estas exportan, entre ellos el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA).

En lo que va del año 2007 hasta el mes de junio, aproximadamente se han exportado:

- Queso Morolique sin pasteurizar a Estados Unidos: 384, 987.69 en peso bruto (Kilogramos), lo cual a generado unos US\$ 927, 517.49 (Valor FOB) cotizándose un precio promedio de US\$ 2.40.
- Queso Morolique pasteurizado a Estados Unidos: 523, 571.26 en peso bruto (Kilogramos), lo cual a generado unos US\$ 1, 323, 485.67(Valor FOB) cotizándose un precio promedio de US\$ 2.52.
- Queso Duro (Dry Hard Cheese, Pasteurized) a Estados Unidos: 33, 636.36 peso bruto (Kilogramos), lo cual a generado unos US\$ 103, 600 (Valor FOB) cotizándose un precio promedio de US\$ 3.08.

**DIRECTORIO DE PLANTAS PROCESADORAS Y EXPORTADORAS DE LÁCTEOS DE NICARAGUA**

Nombre del Exportador	Dirección	Teléfono	Fax	Correo
ADELA PEREZ TORREZ	DE LA ESCUELA RUBEN DARIO 1C. AL SUR. SOMOTILLO, CHDGA. NICARAGUA	(505) 346-2480	-	-
ALIANZA NOVA SOCIEDAD ANONIMA(ALIANSA)	MINSA 500 MTS AL ESTE. LA LIBERTAD CHONTALES	(505) 514-0008	(505) 514-0008	pjerez2000@yahoo.com
ALVAREZ REYES, BALBINO(PRODUCTOS LACTEOS LAS TUCAS)	SANTO TOMAS CHONTALES, BANCO DEL CAFE 90 VRS AL OESTE	(505) 819-2018		
ALVARO ARIEL AGUILAR MOLINA (QUESILLERA LAS DELICIAS).	ALCALDIA MUNICIPAL 1/2C. AL SUR VILLA SANDINO CHONTALES	(505) 516-0025 / 622-7106	(505) 516-0040	
ANA CAROLINA YESCAS GUIDO	DE DONDE FUE LA MANSION LUIS ZOMOZA 1 1/2C STE	(505) 222-7826	(505) 222-7047	
ASOCIACION DE DESARROLLO COMUNITARIO ASODECOM (I LACTEOS FROILAN)	DE PETRONIC 400 VRS AL SUR CONTIGUO A CARRETERA PANAMERICANA	(505) 722-2267		
CIA. C.A. D/PRODUCTOS LACTEOS, S.A.(PROLACSA)	PLANTA AGUADORA 300 MTS. AL NORTE, MATA GALPA	(505) 772-3130	(505) 772-3980	prolacsa@ibw.com.ni
COMERCIAL AGROPECUARIA S.A ( LACTEOS DEL VALLE S.A.)	RESCIDENCIAL LAS COLINAS I ENTRADA CONTIGUO A GASOLINERA ESSO ON THE RUN	(505)276-2311	(505) 255-0062	comerciaacablet.com
COOP. AGROP. SERVICIOS RL SANTO TOMAS COOPEAGROSTO	CRUZ ROJA,SANTO TOMAS 10 VRS AL SUR CHONTALES.	(505) 819-2220	(505) 819-2567	copagro@ibw.com.ni
COOP. SAN FRANCISCO DE ASIS RL.IND. LACTEA CAMOAPAN	CONTIGUO A GASOLINERA SHELL DE CAMOAPA	(505) 549- 2406 / 549- 2479	(505) 549 2612	copsafra@ibw.com.ni
COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL Y PRODUCCION NICARAO RL(COPANICA)	KM 118 CARRETRA PANAMERICAN SUR	(505) 814- 6600 873-9490	(505) 453-4541	fco_guzman747@hotmail.com
COOPERATIVA DE SERVICIO Y CREDITO MASIGUITO, R.L.	KM 3 1/2 CARRETERA A LA MONTAÑA CAMOAPABOACO	(505) 549-2363	(505) 549-2151	masegue@ibw.com.ni
COOPERATIVA MULTIFUNCIONAL ALIANZANOVA, R.L	CONTIGUO AL CENTRO DE SALUD, LA LIBERTAD CHONTALES	(505) 514-0163	(505) 514-0163	pjerez2000@yahoo.com

Nombre del Exportador	Dirección	Teléfono	Fax	Correo
COOPERATIVA PECUARIA DE SERV. PRODUCTORES DE OCCIDENTE, R.L. (COPESEPROC)	ENTRADA A CAMINO EL CHAGUE LEON	(505) 315-4265		frobertoreyes@yahoo.com
EDUARDO ADAN AGUILAR DUARTE (LACTEOS LAS MAÑANAS)	MUHAR MUNICIPIO DE VILLA SANDINO CHONTALES, PARADA DE BUS 1C. AL SUR	(505) 516-0025 / 622-7106	(505)516-0040	
ESKIMO, S.A.	18 Y 19 AVENIDA SUR OESTE, MANAGUA, NICARAGUA	(505) 266-6378	(505) 266-6394	msalvo@eskimo.com.ni
FABRICA DE PRODUCTOS LACTEOS LA COMPLETA S.A	JUIGALPA DE LA ESSO 7 1/2 C. OESTE	(505) 512-1859	(505) 270-2064	ppalacio@ibw.com.ni
FAUSTO OTONIEL PERDOMO MARTINEZ	FRENTE A PETRONIC JUIGALPA CHONTALES	(505) 429- 7940		Juigalpa_lacteos@hotmail.com
INDUSTRIAS LACTEAS CALBRI	EDIFICIO ARMANDO GUIDO 1 CUADRA AL ESTE EDIFICIO CALBRI	(505) 248-5508		
LACTEOS LATINOAMERICANOS SOCIEDAD ANONIMA	VILLA FONTANA CASA NO 11	(505) 876-3130	(505) 278-9846	
LACTEOS SANTA MARTHA S.A. (LACTOSAM)	SILAIS 2C AL SUR 25 MTS AL ESTE JINOTEGA	(505) 782-4063	(505) 782-2184	lactosam@ibw.com.ni
LANDAVERDE FLORES ELMER LACTEOS LA MONTAÑA	KM. 218 CARRETERA AL RAMA, CHONTALES	(505) 816-0022	(505) 816-0022	
LUIS FELIPE MEDINA SOLIS	ESTATUA DE MONTOYA 5 AL LAGO 35 VRS AL ESTE	(505) 882-2555		
LUIS GREGORIO CRUZ RAMOS / LACTEOS MODELO	FRENTE AL IDR, BARRIO OLAMA BOACO CHONTALES	(505) 664-1324		lacmodelo@yahoo.com
MIGUEL ANGEL BENITEZ GUEVARA	FRENTE A TANQUES DE ENACAL NUEVA QUINEA	8448265 / 8467219		
NILAC S.A	KILOMETRO 20.3 CARRETERA NUEVA A LEON MATEARE MANAGUA	(505) 856- 2721 /, 864- 4320		anaevelinv@yahoo.com.
OSCAR SANTANA S.A ( PRODUCTOS NICA S.A. )	MERCADO ROBERTO HUMBES MODULO B-9	(505) 2709786		
PACIFIC SEAFOODS OF NICARAGUA, S.A(PASENIC)	DEL CANAL 2 DE T.V. 1/2C. AL LAGO 1/2C. ARRIBA, MANAGUA, NICARAGUA	(505) 266-5074/75	(505) 266-8428	info@pasenic.com

Nombre del Exportador	Dirección	Teléfono	Fax	Correo
PANIFICADORA EL NORTEÑO, S.A.	ENEL 150 VRS. AL OESTE. MATAGALPA, NICARAGUA	(505) 856-6032	(505) 772-0367	panificadoraelnorteño@yahoo.com
PARMALAT CENTROAMERICA S.A.	KM 4 1/2 CARRETERA NORTE	(505) 249-2910		
PRODUCTOS LACTEOS MATIGUAS Y CIA. LTDA.	KM 162 CARRETERA A RIO BLANCO, MATAGALPA	(505) 778-1116	(505) 778-1116	
PRODUCTOS LACTEOS SAN JOSE, S.A	CST 3 C AL SUR 20 VRS ARRIBA M/D BARRIO WILLIAM DIAZ	(505) 254-5389		
QUESERIA BENITEZ Y CIA. LTDA.	COSTADO SUR ESCUELA SALOMON DE LA SELVA, SOMOTO MADRIZ	(505) 722-2233		mundyperalta@yahoo.com
RIVERA MEDARDO EFRAIN(PRODUCTOS LACTEOS EL TRIUNFO)	KM.259 CARTRA NVA GUINEA CMCA EL TRIUNFO MUNIC EL ALMENDRO, RIO SJUAN	(505) 575-0026		
ROBLETO HURTADO JULIO CESAR(LAS MESAS)	PEPSI 3C. AL SUR, SANTO TOMAS CHONTALES	(505) 819-2363		
SANTOS ANDRES VALLADARES CERRATO(LACTEOS SAN ANTONIO)	POLICIA 1/2 C AL NORTE SIUNA RAAN.	6426830		
UMANZOR URBINA, DERIS ISRAEL(LACTEOS UMANZOR)	KM 213 CARRETERA AL RAMA MUHAN CHONTALES, NICARAGUA	(505) 519-0359	(505) 519-2453	
UMANZOR URBINA, HENRY MORIS(LACTEOS LA ESPERANZA)	KM 199 CARRETERA A SAN CARLOS, RIO SAN JUAN			
NICARAGUA	(505) 518-0118	(505) 518-0118		

Fuente: (Datos CETREX Enero - Junio 2007). [http:// www.cetrex.gob.ni](http://www.cetrex.gob.ni)

## 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](http://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?WAIISdocID=3317969231+3+0+&WAIISaction=retrieve>

## Documentos IICA

- Cadena Agroindustrial del Queso Fresco-Nicaragua

## Páginas visitadas

<http://www.usda.gov/EnEspañol/>

[http://www.aphis.usda.gov/import\\_export/plants/manuals/ports/downloads/apm\\_pdf/03\\_14milk.pdf](http://www.aphis.usda.gov/import_export/plants/manuals/ports/downloads/apm_pdf/03_14milk.pdf)

<http://www.epa.gov/pesticides/food/viewtols.htm>

<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/~dms/col-toc.html>

<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/foodadd.html>

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/eafus.html>

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/opa-indt.html>

[http://www.fsis.usda.gov/En\\_Espanol/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp)

<http://www.uspto.gov/main/trademarks.htm>

<http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

<http://www.usitc.gov/tata/hts/bychapter/index.htm>

<http://www.dgpsa.gob.ni>

<http://www.mific.gob.ni>

<http://www.bagsa.com.ni>

<http://www.cetrex.gob.ni/website/reqexp/explacteos.jsp>

<http://www.sieca.org.gt/SIECA.htm>

